

Brandlhofer

EINBLICKE IN DAS HOTEL GUT BRANDLHOF | Ausgabe 2020



Seite 2-7
KURZ & PRÄGNANT

Seite 8-9
INSIDE BRANDLHOF

Seite 10
GENUSSWELT

Seite 11
SO WELL, SO FIT

Seite 12-15
RASANT

LIEBE BRANDLHOF Freunde



Unsere Abteilungsleiter v.l.n.r. Hinten: Manfred Steiner (Küche), Michaela Suppan (Housekeeping), Thomas Oberaigner (Reservierung), Lorena Noé-Nordberg (Sales & Marketing), Gunter Stegmund (Facility- & Guestservice); Mitte: Jessica Oppawsky (Human Resources), Martina Dutzler (Front Office), Thomas Balamis (Hoteldirektor), Birgit Maier & Alexander Strobl (Hoteltigentümer), Andrea Pötscher (Front Office), Johann Koller (Service); Vorne: Rudy & Henry (Hausherrn & Schmuser)



Nach einem erfolgreichen Start in's Jahr mussten auch wir von 16. März bis 29. Mai 2020 unsere Pforten schließen – zum ersten Mal seit Eröffnung des Brandlhofs vor 38 Jahren.

Diese neue Situation war für kein Land, für keine Firma und für keine Person leicht. Wir haben das Positive sowie neue Energie daraus geschöpft und uns für unsere Gäste und Brandlhofer aktiv gemacht:

- » Wir bauten und renovierten (siehe Seite 6).
- » Wir besetzten die Rezeption täglich und aus Sicherheitsgründen auch nachts.
- » Unser Facility-Team pflegte und hegte die gesamte Anlage.
- » Hygienische Maßnahmen wie die Wartung der Trinkwassersysteme standen an erster Stelle!
- » Unsere Brandlhofer entwickelten ungeahnte Talente rund um's Haus und halfen, wo sie konnten.
- » Die Greenkeeper hielten den Golfplatz in perfektem Zustand.
- » Es wurde eine neue Brücke über die Saalach gebaut.

» Die Mehrheit unserer Brandlhofer war in Kurzarbeit, 27 Personen sind auch derzeit noch in Kurzarbeit. Für unsere Lehrlinge wird der Dienst nicht gekürzt, damit sie auch in der jetzigen Situation ihre Lehrausbildung wie geplant abschließen können.

» Alle Brandlhofer durften und dürfen natürlich nach wie vor in unseren drei Teamhäusern wohnen sowie im Brandlhof essen.

Wir möchten DANKE sagen... danke für die vielen Nachrichten unserer Gäste – meist verbunden mit sehr persönlichen, aufmunternden Worten zum Durchhalten – vielen, vielen Dank für diesen Zusammenhalt in unserer Gesellschaft und ganz besonders in unserer Brandlhof-Familie!

Im Mai durften wir den Brandlhof wieder öffnen und trotz herausfordernder Situation sind wir positiv und voller Hoffnung für die Zukunft sowie dankbar für das Vertrauen unserer Gäste.

In diesem Sinne: Bis bald, viel Gesundheit & alles Liebe,

Birgit Maier, Alexander Strobl,
Gastgeber Thomas Balamis & das Brandlhof-Team

»Auch, wenn Abstand der neue Anstand ist, wollen wir einander eng verbunden bleiben. Menschen werden immer die Nähe zu anderen suchen. Um sich auszutauschen, um einander zu inspirieren, um zu teilen. Der Brandlhof ist ein Ort der Begegnung und wird es auch in Zukunft sein!«

~ Christian Clerici
Freund und echter Brandlhofer

WORTE ZUM Nachdenken

Wir haben größere Häuser, aber kleinere Familien, mehr Bequemlichkeit, aber weniger Zeit, mehr Wissen, aber weniger Urteilsvermögen, mehr Experten, aber größere Probleme.

Wir rauchen und trinken zu viel, lachen wenig, fahren zu schnell, regen uns unnötig auf, sehen zu lange fern, stehen zu müde auf, lesen wenig, denken selten vor, halten keine Zwiesprache mehr.

Wir haben unseren Besitz vervielfacht, aber unsere Welt reduziert. Wir wissen, wie man den Lebensunterhalt verdient, aber nicht, wie man lebt. Wir haben dem Leben Jahre hinzugefügt, aber können wir den Jahren auch Leben geben?

Wir kommen zum Mond, aber nicht mehr zu der Tür des Nachbarn. Wir haben den Weltraum erobert, aber nicht den Raum in uns gefüllt. Wir können Atome spalten, aber nicht unsere Vorurteile.

Es ist die Zeit, in der es wichtiger ist, etwas darzustellen als zu sein. Wo Technik einen Text wie diesen in Windeseile in alle Welt tragen kann, aber auch, wo wir alle die Wahl haben:

Etwas zu ändern oder das Gelesene ganz schnell zu vergessen.

~ Helene Stoll

Wussten Sie, dass...

wir an der Initiative
»Sichere Gastfreundschaft«
und freiwillig an wöchentlichen
Covid-19-Testungen teilnehmen?

WE THINK GREEN

Der Brandlhofer wird in einem klimaneutralen Betrieb produziert. Die Zeitung besteht rein aus PEFC-Papier.



VERBRINGEN SIE MIT UNS Weihnachten & Silvester

UNSER FEIERTAGSPROGRAMM*

Lassen Sie das Jahr stimmungsvoll ausklingen und erleben Sie die Zeit rund um Weihnachten und Silvester im Brandlhof.

* Änderungen aufgrund aktueller Corona-Maßnahmen vorbehalten

DONNERSTAG, 24. DEZEMBER

- 16:30 Uhr Saalfeldner Turmbläser anschließend Weihnachtsengel & Geschenke
- Heilig Abend-Menü mit Festtagsuppe und Weihnachtsgansl
- 23:00 Uhr Katholische Christmette in der Stadtpfarrkirche Saalfelden

FREITAG, 25. DEZEMBER

- 10:15 Uhr Katholischer Weihnachtsfest-Gottesdienst in der Stadtpfarrkirche Saalfelden
- 19:00 Uhr Galamenü

SAMSTAG, 26. DEZEMBER (Relax-Tag)

- 19:00 Uhr Themenbuffet Europa

SONNTAG, 27. DEZEMBER (Relax-Tag)

- 19:00 Uhr 4-Gang Gourmetdinner

MONTAG, 28. DEZEMBER

- 17:00 Uhr Weinverkostung
- 19:00 Uhr Gutshofbuffet mit den »Pinzgauer Buam«
- 20:45 Uhr An der Hotelbar spielen die »Pinzgauer Buam« unplugged

DIENSTAG, 29. DEZEMBER

- 19:00 Uhr Vorspeise, Suppe & Dessert vom Buffet, Hauptgang wird serviert
- 20:45 Uhr An der Hotelbar spielt Richie Loidl »Boogie Piano Entertainment«

MITTWOCH, 30. DEZEMBER

- 19:00 Uhr Themenbuffet Asien
- 20:45 Uhr An der Hotelbar spielen »Die Freunde des Japaners«

DONNERSTAG, 31. DEZEMBER

- 15:00 Uhr Nachmittagsjause
- 19:00 Uhr Cocktailempfang
- 19:30 Uhr Galadinner
- ab 21:30 Uhr Galanacht mit Fotobox und »4 Tequila«
- ab 00:30 Uhr Silvesternacht mit den »Schlager Schlampen«
- 01:00 Uhr Mitternachtsjause

FREITAG, 1. JÄNNER

- 11:00 Uhr Neujahrsbrunch
- 13:00 Uhr Neujahrsschießen der Historischen Schützenkompanie Saalfelden
- 19:00 Uhr Vorspeise, Suppe & Dessert vom Buffet, traditionelles Wiener Schnitzel

SAMSTAG, 2. JÄNNER

- 19:00 Uhr Themenbuffet Amerika
- 20:45 Uhr An der Hotelbar spielen »Tscheky and the Blues Kings«

FREITAG, 3. JÄNNER

- 17:00 – 19:00 Uhr Eiskartfahren mit dem ÖAMTC-Team
- 19:00 Uhr Vorspeise, Suppe & Dessert vom Buffet, Hauptgang wird serviert



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



»Shaken« ist für Richie Loidl mehr als Musik – es ist sein »Lifestyle rund um's Klavier«! Er möchte sich nicht einfach als Pianist, Entertainer oder Künstler präsentieren. Viel mehr geht es um die »Lebensidee« dahinter! Und am besten sagt es die Musik selbst, denn sie ist »die Sprache der Seele«, die jeder Mensch auf der ganzen Welt versteht!

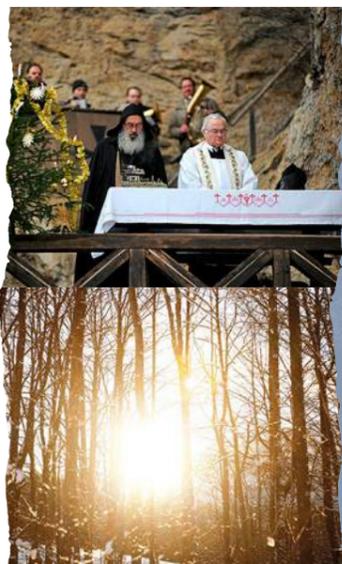
Für Die Freunde des Japaners muss Musik grooven und Spaß machen! Das ist auch das Wichtigste bei ihren Gigs. Aufgrund ihrer jahrelangen Freundschaft und »Musiziererei« bilden sie eine rhythmische Einheit, die das Ziel hat, den Fans ordentlich einzuheizen.



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.



Blues und Rock 'n' Roll aus dem Chiemgau – gespielt von der »New Generation«. Tscheky & The Blues Kings stülpen dem Blues und Rock 'n' Roll ein frisches Gewand über, wobei der Kern von erdigem Texas- und Chicago Blues geprägt ist.



GEHEIMTIPPS zu Weihnachten

Weihnachtsandacht

24. Dezember 2020 · 15:00 Uhr · Einsiedelei St. Georg am Palfen in Saalfelden

Morgen-Wanderung im Sonnenaufgang

Dienstags · 30. November 2020 – 2. April 2021 · Dauer: ca. 2 Stunden · € 20,- p.P.

Morgenspaziergang im Sonnenaufgang durch die Saalfeldner Landschaft
Treffpunkt: Nordic Center Ritzensee Saalfelden, 6:00 Uhr
Anmeldung bis zum Vortag um 16:00 Uhr im Tourismusbüro Saalfelden

NEUES TEAMMITGLIED auf vier Pfoten



f @ #HENRYIMGLÜCK #RUDYIMGLÜCK

Neues Teammitglied auf vier Pfoten – und in Vollzeitbeschäftigung! Rudy konnten wir kurz vor den Grenzschließungen aus Deutschland in den Brandlhof holen. Er ist ein Labradoodle – eine schöne Kombination aus dem intelligenten und lebhaften Pudel und dem sanftmütigen, geduldigen Labrador. Und »Rudy«, weil ein R-Wurf. Henrys Geduld scheint tatsächlich grenzenlos zu sein...

Die beiden sind jedes Mal im größten Glück, wenn ihre Hundefreunde zu Besuch sind.



INKLUSIVLEISTUNGEN für Hunde

Damit Ihr Hund einen genauso schönen Urlaub bei uns hat wie Sie, erwartet den Vierbeiner bei uns:

- » Hundedecke, Futter- & Wasserschüssel im Zimmer
- » Willkommens-Hundeleckerli
- » Hundedusche vor dem Haus
- » Erfrischungs- & Bademöglichkeiten für Hunde im Wasserfallteich & Radwegeteich
- » Handtücher zum Trocknen an der Hotelrezeption
- » Unzählige Möglichkeiten für Gassirunden ab der Hoteltüre
- » Sackerl-Spender an mehreren Stellen am Hotelgelände
- » Liegebereich für Hunde auf der Sonnenliegewiese
- » Hundefrisör & Tierarzt wenige Kilometer entfernt

Pro Hund und Tag berechnen wir für den Aufenthalt: € 19,-
Davon spenden wir € 10,- an nationale sowie internationale Tierhilfsorganisationen.

Endreinigung (einmalig pro Aufenthalt): € 25,-



- Tipp: Mit unserem E-Golfcart für Hunde auf die Runde!**
Zusätzlich zu den Features eines gewöhnlichen E-Golf-Carts verfügt dieses Golfcart über
- » aufrollbare Markise als Sonnen- und Regenschutz
 - » Futter- & Wasserschüssel
 - » Feuchtigkeit saugende Hundematte
 - » Lounge Polster
 - » Hundeleckerlis
 - » Hundespielzeug
 - » Kühltruhe für Hundewasser

LIEBES Geschichte

Anfang des Jahres haben uns gleich zwei wunderschöne Nachrichten von zwei lieben Gästen erreicht!

Kristyna und Oliver aus Baden bei Wien haben sich im Oktober 2013 auf einer Schulung im Brandlhof kennen und daraufhin lieben gelernt. Am 23. Dezember 2019 hat ihr Glück einen Namen bekommen: Simon.

Wir gratulieren ganz herzlich... und sind auch ein bisschen stolz, dass wir Teil ihres gemeinsamen Glücks sein dürfen.



GÄSTE ERZÄHLEN Lob tut gut

SALZBURGER VERLAGSHAUS GMBH

»Wir dürfen uns recht herzlich für die sehr nette Aufnahme bei Ihnen im Gut Brandlhof bedanken. Besonders die persönliche Führung hat den Mitarbeitern sehr viel bedeutet! Gratulation zum gesamten Team sowie zu Ihrem Haus. Das Servicepersonal war unglaublich bemüht und auch das Essen war ausgezeichnet!«

Salzburger
Verlagshaus

SÜDWEST PRESSE + HAPAG-LLOYD REISEBÜRO GMBH & CO.KG

»Vielen Dank, dass alles reibungslos geklappt hat und ebenso ein herzliches Dankschön für die Empfehlungen, die Sie uns gegeben haben. Wir bedanken uns für die Zusammenarbeit mit Ihnen!«

SÜDWEST PRESSE
Hapag-Lloyd
Kongresse & Tagungen

DK EVENT DESIGN GMBH

»Wir möchten uns beim gesamten Team bedanken, auch im Namen unseres Kunden. Wir haben uns sehr, sehr wohl gefühlt. Das Team ist unendlich aufmerksam gewesen und zuvorkommend, wie man es heutzutage leider nur noch selten erlebt. Viele Häuser könnten bei Euch in die Schule gehen. Wir haben durchgehend fürstlich gespeist und die Präsentation der Speisen war fantastisch. Alle Daumen hoch! Wir können uns nur wünschen, noch viele Veranstaltungen bei Euch durchführen zu dürfen.«

event
design

SUBARU ÖSTERREICH

»Vielen herzlichen Dank für die gute Betreuung vor Ort und die angenehme, schnelle und vor allem unkomplizierte Kommunikation zur Vorbereitung – an das ganze Team! Auch unsere Gäste waren sehr zufrieden, sowohl was Verpflegung als auch was die Nächtigungen und Betreuung betrifft. Wenn wir wieder einmal etwas planen, dann denken wir sicher wieder an den Brandlhof. Wir freuen uns auf das nächste Mal!«



ISO-GRUPPE NÜRNBERG

»Einhellig und vielfach... es war ein spitzenmäßiger Kick-off, alles hat sehr gut funktioniert, gefallen, gut angekommen, Begeisterung pur, Musik und Tanz... der Hammer.«

ISO GRUPPE ■
IT | Systems · Solutions · Services

Q5 95 GMBH

»Im Brandlhof haben wir das bekommen, was wir lange suchten: eine produktive Umgebung in der sich unsere Kunden wohlfühlen. Die Kombination aus Wellbeing, Wellness und professioneller Tagung ist einzigartig – und das in einem Umfeld, in dem auch Erlebnisse und Simulationen in der Natur unternommen werden können. Unsere Kunden sind anspruchsvoll und sehr wählerisch, wie sie ihr Geld investieren. Wir legen hier gerne unsere Hand ins Feuer, denn das Gesamtpaket ist außergewöhnlich. Ganz herzlichen Dank ans Team des Brandlhofs – wir kommen wieder zu Euch!«

Q FIVE 95
THE LEADERSHIP CATALYSTS

ZWISCHEN TRADITION und Moderne



Über die Jahrhunderte avancierte der Brandlhof vom Bauernhof zur Haflingerzucht und seit 1980 von der Frühstückspension, über das Sporthotel zum Seminar-, Incentive- und Golfhotel. Modernisierungsarbeiten bleiben uns aber auch vor dem Hintergrund der COVID-19-Pandemie wichtig.

MODERNE BEHAGLICHKEIT FÜR GEHOBENE ANSPRÜCHE

Wir haben die Zeit der behördlichen Hotel-Schließung im April und Mai aktiv genutzt, unseren Gästen ein zweites Zuhause zu schaffen, in das sie gerne zurückkehren.

Rund 1,2 Millionen Euro wurden in die Renovierungsarbeiten investiert. Damit wurden unter anderem die Stuben »Zinnkrug«, »Salzburger Stube« und »Herrenhaus« im hauseigenen Restaurant mit einer neuen Holzvertäfelung, modernen Teppichen, Vorhängen, gemütlichen Stühlen und stilvollen Tischkombinationen veredelt. Außerdem wurden 36 Zimmer in rund neun Wochen kernsaniert. Neben neuen Fenstern und Balkontüren wurden die Zimmer auch mit neuen Teppichen, Vorhängen und einer neuen Gesamtmöblierung ausgestattet.

Helle Badeeinheiten mit modernen Walk-in-Duschen, große Räume, schnelles Internet und komfortable Matratzen werden von unseren Gästen besonders geschätzt. Es ist eine ständige Herausforderung, die Waage zwischen Regionalität, Tradition und Moderne zu halten.

BEWUSSTE ENTSCHEIDUNG ZUR WAHRUNG DER TRADITION

Neben entscheidenden Schritten zur Modernisierung des Hauses wie beispielsweise dem Bau des Konferenzbereichs für Business-Gäste im Jahr 2000, des Zubaus zur Erhöhung der Zimmeranzahl 2007 oder der Erneuerung des Spa-Bereichs 2009 wurden einige Bereiche bewusst ausgelassen.

Dazu zählt die Fassade: Statt die dunkle Holzfassade mit Sandstrahlern zu bearbeiten, um sie heller und moderner wirken zu lassen, haben wir sie in ihrer originalen Form erhalten. Damit stellen wir uns gegen den Trend der Branche.

Mit den wiederhergestellten weißen Fensterrahmen im Stil alter Salzburger Gutshöfe verweist die Fassade auf die über 600 Jahre alte Geschichte des Brandlhofs. So kann der regionale Charme des Hauses bis heute bewahrt werden.



Zinnkrug



Salzburger Stube



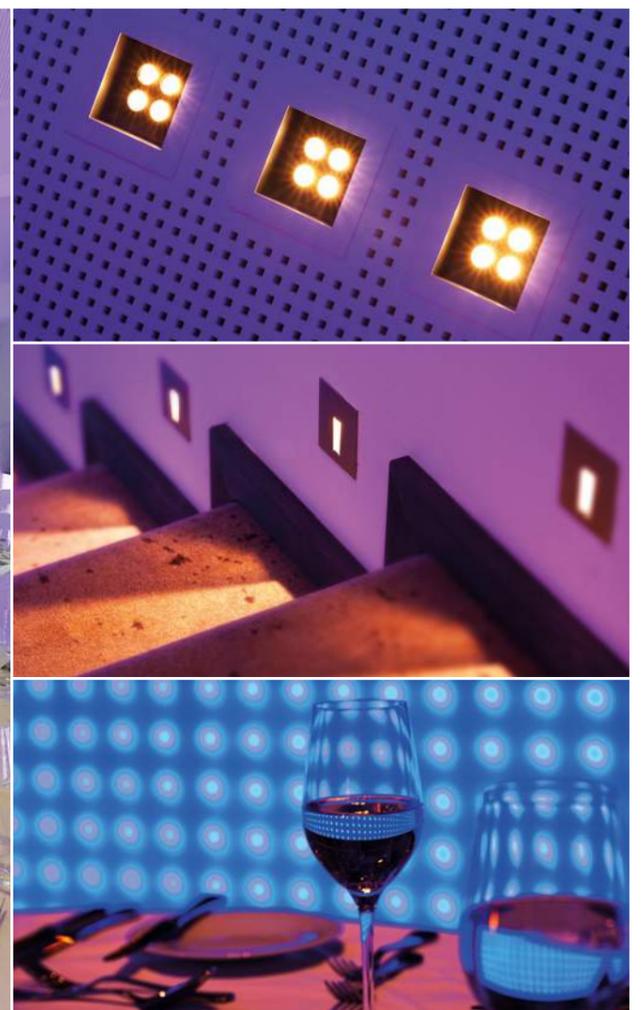
Herrenhaus

REGIONALE WERTSCHÖPFUNG

Nachhaltigkeit und Regionalität spielen bei uns in allen Bereichen eine große Rolle. Das beginnt bei der täglich frischen Milch vom Bauernbetrieb nebenan, zieht sich über die Energieeffizienz des Hauses und geht bis zur Ausstattung und Dekoration. Wir vergeben die Bauarbeiten vorzugsweise an Pinzgauer Betriebe.

Wir heißen alle im Brandlhof willkommen... das zeigen auch die drei neuen Holzfiguren vor dem Hoteleingang. Sie repräsentieren die Vielfalt der Besuchergruppen des Hotels: Businessgäste, Wellness-Urlauber und Sportbegeisterte. Umgesetzt wurden sie von dem 18-jährigen Raphael Gschwandtl, Holzbau Gschwandtl aus Maria Alm.



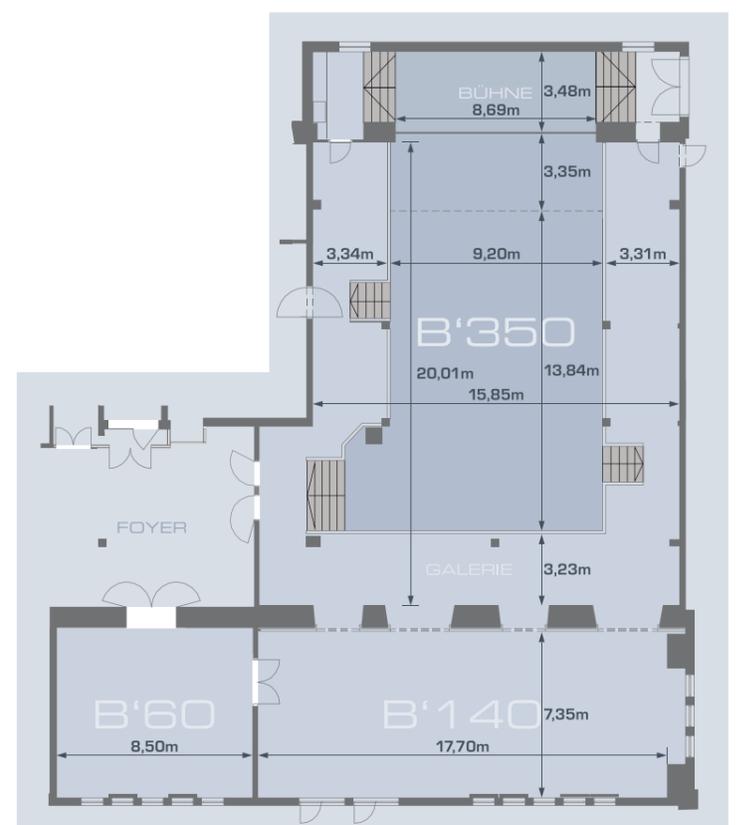


CELEBRATE WITH STYLE

In unserem fast 350 m² großen Galasaal B'350 veranstalten wir stilvolle Feste, elegante Galaabende, repräsentative Ehrungen, spektakuläre Live-Shows und glanzvolle Tanzveranstaltungen.

Die große Bühne, die moderne Tonanlage für Reden und Livemusik und eine Tanzfläche ermöglichen Events und Partys im großen Stil. Die ausgeklügelte Lichttechnik mit LED-Paneelen illuminiert den Raum in Ihrem Corporate Design oder den persönlichen Wunschfarben.

Der B'350 verfügt über weitere Anschlussräume mit 140 m² und 60 m², welche als Backstage-Räumlichkeiten genutzt oder dem B'350 hinzugefügt werden können. Daraus ergibt sich eine Gesamtfläche von bis zu 550 m² – genug für Galaabende, Shows, Hochzeitsfeiern und große Partys mit bis zu 300 Personen.



DER B'350: DAMALS VS. HEUTE



AUSGEZEICHNETER, TOURISTISCHER Lehrbetrieb



Salahudin, Tareg Shah und Mohammad Reza – Köche



ZUR BESTANDENEN
Wir gratulieren
♥lich
LEHRABSCHLUSSPRÜFUNG



Jan – Hotel- & Gastgewerbeassistent

Vergangenen Winter haben wir das Gütesiegel »Ausgezeichneter touristischer Lehrbetrieb« der Wirtschaftskammer Salzburg (WKS) überreicht bekommen. Die Sparte »Tourismus und Freizeitwirtschaft« der WKS holt mit diesem Gütesiegel besonders engagierte Ausbildungsbetriebe vor den Vorhang. Zu den zu erfüllenden Kriterien gehören u.a. die Leistungsbilanz der Lehrlinge, regelmäßige Kontakte mit Eltern und Berufsschulen sowie Aus- und Weiterbildungsangebote.

Wir verfolgen vier Schritte, um die Zufriedenheit unserer Brandlhofer zu behalten und zu steigern:

SCHRITT 1:

Es beginnt mit der Ausbildung

Ein Lehrling verbringt rund 80 % seiner Zeit im Ausbildungsbetrieb. Vor allem im Tourismus sind diese ersten Erfahrungen prägend, da eine Lehre in der Branche überdurchschnittlich oft abgebrochen wird und noch dazu die Zahl der Lehrlinge insgesamt gesunken ist.

Am Brandlhof können unter anderem die Lehre mit Matura, die Erwachsenenlehre und Fortbildungen absolviert werden, die Teilnahme an Wettbewerben wird gefördert (z.B. juniorSkills) und Brandlhofer werden als Lehrlingsausbilder geschult.

»Damit setzt der Brandlhof nicht nur für den Berufseinstieg Impulse zur persönlichen Weiterentwicklung, sondern auch über die gesamte Beschäftigungsdauer hinweg«,

so Hoteldirektor Thomas Baliamis.

SCHRITT 2:

Hohe Lebensqualität entscheidend

Alte Zimmer und Langeweile nach der Arbeit sind am Brandlhof ein längst überholtes Klischee. Rund 80 Mitarbeiter wohnen in drei Teamhäusern mit komfortabel und modern ausgestatteten Wohnungen.

»Nach der Neugestaltung der lodge Apartments 2018 investierten wir zuletzt 1,3 Millionen Euro in 31 neue Mitarbeiterstudios mit Kocheinheiten, Walk-in-Duschen, WLAN, thermischer Sanierung (gefördert aus Mitteln der Umweltförderung des BMK) usw.«

Zudem steht allen Mitarbeitern kostenlose Verpflegung zu – auch an freien Tagen oder während des Urlaubs.

In ihrer Freizeit stehen neben gemeinsamen Unternehmungen auch zahlreiche Indoor- und Outdoor-Sportmöglichkeiten wie das 350 m² große Fitnesscenter, Kegeln, Tennis oder Squash zur Verfügung.

SCHRITT 3:

Ansprache persönlicher Interessen

Nachhaltigkeit wird für immer mehr Gäste und Mitarbeiter zentrales Entscheidungskriterium für die Hotelwahl. Ein umfassendes Nachhaltigkeitskonzept trägt nicht nur dazu bei, knappe Ressourcen effizienter zu nutzen, sondern auch zur Mitarbeiterbindung. Mit einem nachhaltig orientierten Betrieb können sich Mitarbeiter besser identifizieren, was ein großer Hebel ist, um qualifizierte Mitarbeiter zu gewinnen. (Außerhaus-)Schulungen, Trainings, Wettbewerbe, faire Bezahlung und korrekte Arbeitszeiten sind für eine langfristige Unternehmensbindung unabdingbar.

»Im Brandlhof ist es uns wichtig, dass sich die Brandlhofer wohl fühlen und ein ausgeglichenes Arbeits- und Privatleben pflegen. Denn zufriedene Mitarbeiter übertragen ihre positive Energie auf die Gäste, die uns diese Energie zurückgeben.«

SCHRITT 4:

Wertschätzender Umgang mit sichtbaren Führungskräften

Ein wichtiger Faktor zur Mitarbeiterbindung ist die Mitarbeiterführung. Führungskräfte und Teamleiter haben die Rolle, die Qualifikationen der Mitarbeiter zu erkennen und zu fördern, das Team zu leiten und Konflikte zu lösen. Der Brandlhof schenkt Führungskräften deshalb besonders viel Aufmerksamkeit.

»Ein regelmäßiger Austausch in Teammeetings ist uns wichtig. Die Zusammenarbeit soll dabei stets respektvoll und auf Augenhöhe geschehen, weshalb jede Führungskraft am Brandlhof zusätzliche Fortbildungen besucht.«

Wussten Sie, dass...

im Brandlhof auch die »Lehre mit Matura« möglich ist?



Teamhäuser mit komfortabel und modern ausgestatteten Wohnungen

LÄNGERE BESCHÄFTIGUNG, GERINGERE FLUKTUATION, ZUFRIEDENE BRANDLHOFFER

Dass diese vier Schritte funktionieren, zeigt sich auch in der Beschäftigungsdauer im Brandlhof. Obwohl die Fluktuationsrate in Österreich gestiegen ist, zeigt sich im Brandlhof ein entgegengesetzter Trend: Es ist keine Seltenheit, dass Brandlhofer seit 10, 15 oder sogar über 20 Jahren im Betrieb beschäftigt sind. Durchschnittlich gesehen sind die 120 Mitarbeiter seit 5,8 Jahren angestellt. Wir setzen auf zufriedene Langzeitbeschäftigung statt auf schnelle Saisonarbeit.

»Zufriedene und begeisterte Brandlhofer sind für uns die wichtigste Ressource zum Erfolg des Hotels. Wir sehen die Menschen hinter unseren Fachkräften und das zeigen wir ihnen regelmäßig.«

MITARBEITER News

VIELEN DANK FÜR INSGESAMT 125 JAHRE »BRANDLHOF«

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

25 JAHRE

Josie Tuante
(Housekeeping-Mitarbeiterin)
Nanet Ledesma
(Housekeeping-Mitarbeiterin)



20 JAHRE

Emine Yüksel
(Housekeeping-Mitarbeiterin)
Martina Dutzler
(Front Office Managerin)



15 JAHRE

Manfred Steiner
(Küchenchef)
Nimet Türkyilmaz
(2. stv. Hausdame)



5 JAHRE

Gülüzer Altinel
(Housekeeping-Mitarbeiterin,
bei Verleihung nicht anwesend)

HERZLICHE Gratulation



Brandlhofer **Helmut** hat den Kurs zum Sommelier Österreich mit »sehr gutem Erfolg« und Brandlhofer **Milan** die Ausbildung zum Diplom-Barkeeper mit »gutem Erfolg« abgelegt.

Unterstützung für unseren Diplom-Sommelier/Serviceleiter **Johann** sowie unsere Österreich-Sommeliers **Marion** und **Helmut**! Unsere Brandlhofer **Monika** und **Stefan** haben das erste Ziel – Jungsommelier – erreicht. Der nächste Schritt: Sommelier Österreich.

REZEPTE AUS DER Brandlhof-Küche

GEBRATENES SEESAIBLINGSFILET AUF KARTOFFEL-KRENPÜREE MIT RÄUCHERFISCHSAUCE

4 Portionen

Zutaten Seesaiblingsfilet:
4 Seesaiblingsfilets à 150 g
Salz, Pfeffer
Olivenöl

Zutaten Kartoffel-Krenpüree:
2 große mehligte Kartoffeln
100 g Rahm
100 g Butter
20 g Kren
Salz, Muskat

Zutaten Räucherfischsauce:
1 Schalotte
1 Räucherforellenfilet
1/8l Weißwein
1/8l Obers
¼l Fischfonds
1 EL Crème fraîche
Butter, Salz, Pfeffer



Zubereitung Seesaiblingsfilet:

Seesaiblingsfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl braten.

Tipp: Seesaiblingsfilets mit der Hautseite zuerst in die Pfanne geben und knusprig braten.

Zubereitung Kartoffel-Krenpüree:

Die Kartoffeln im Backofen 45–60 Minuten auf 190–200°C erhitzen. In der Zwischenzeit den Rahm erwärmen sowie den Kren schälen und fein reiben. Die heißen Kartoffeln halbieren, mit einem Löffel ausschaben und durch ein Sieb streichen. Die Butter unter die heiße Kartoffelmasse unterheben. Dann den heißen Rahm unter die Kartoffelmasse verrühren, den Kren, Muskat sowie das Salz dazugeben und nach Belieben abschmecken.

Zubereitung Räucherfischsauce:

Die Schalotte schälen, klein schneiden und in einem Topf mit Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, dann mit dem Fischfond aufgießen. Das Räucherforellenfilet zerkleinern und mit dem Obers in den Fond geben. Den Fond reduzieren lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Stabmixer sowie der Crème fraîche aufmixen. Anschließend durch ein feines Sieb seihen.

GETRÄNKEEMPFEHLUNG

von Diplom-Sommelier Johann Koller

»Ein Fisch in großartiger Machart – da können nur großartige Weine reüssieren. Ein Riesling – zB. vom Weingut Mayer am Pfarrplatz (Wien) – bietet die perfekte Begleitung zu diesem Gericht.«



BRANDLHOF Küchenchef

MANFRED STEINER

Unser »neuer« Küchenchef!

Denn »neu« ist er nur in dieser Position. Seit 2004 ist er ein richtiger »Brandlhof-Kenner«: als einkehr-Küchenchef, Chef de Partie, Entremetier, Saucier und Sous Chef hat der gebürtige Kärntner über 15 Jahre Brandlhof-Erfahrung gesammelt.

»Kochen ist Kunst«

Seine Gerichte und Menüs zeichnen sich durch »Traditionelles modern interpretiert« sowie Kreativität aus – bereits hinter den Kulissen. Denn ihm ist es besonders wichtig,

dass auch sein Team eigene Ideen einbringen und die Speisen dementsprechend anrichten kann.

Manfred freut sich darauf, gemeinsam mit seinem Team den Brandlhof-Gästen ein »Genusserlebnis der besonderen Art mit gewissem Überraschungsfaktor« zu gestalten.

Wir wünschen alles Gute für diese neue Herausforderung!



TIPPS AUS UNSEREM
Vivid Spa & Beauty



AMPULLENKUR FÜR GESTRESSTE HAUT

Die Wintermonate sind für unsere Haut purer Stress. Kalte Luft, trockene Heizungswärme und oftmals zu wenig Flüssigkeit. Dadurch spannt sie, bildet vermehrt trockene Stellen und neigt zu Juckreiz.

Zusätzlich zur normalen Gesichtspflege erhöht eine Ampullenkur die Wirkstoffdosis und sorgt somit für eine schnellere Regeneration. Gerne berät Sie unser Vivid Spa & Beauty-Team über die Dauer und welche Ampullen optimal für Ihre Haut sind.

Ampullen-Intensivkur mit Augenpflege

Kurzes Reinigen und Peelen der Haut, individuell ausgewählte Ampulle, Augenpads und Abschlusspflege.

30 Minuten € 55,-

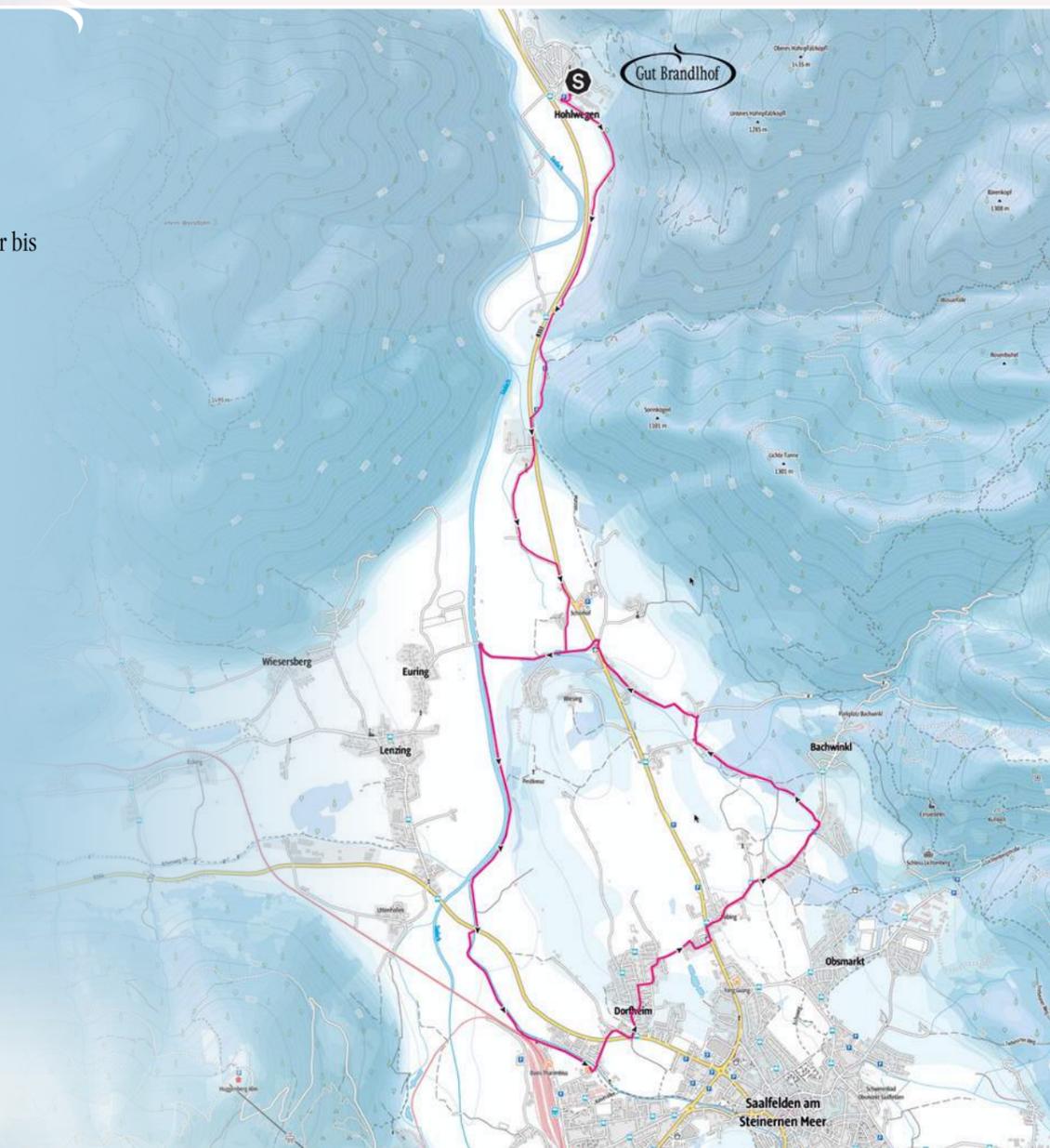
WINTERWANDERN IN SAALFELDEN

Große Saalfelden-Runde: der aussichtsreiche Winterwanderweg

Direkt vor dem Brandlhof erfolgt der Einstieg auf den traumhafte Rundwanderweg, welcher bis nach Saalfelden und weiter verläuft. Der Einstieg ist auch bei anderen Punkten möglich.

Brandlhof - Euring - Dorfheim - Bachwinkel - Wiesing - Brandlhof

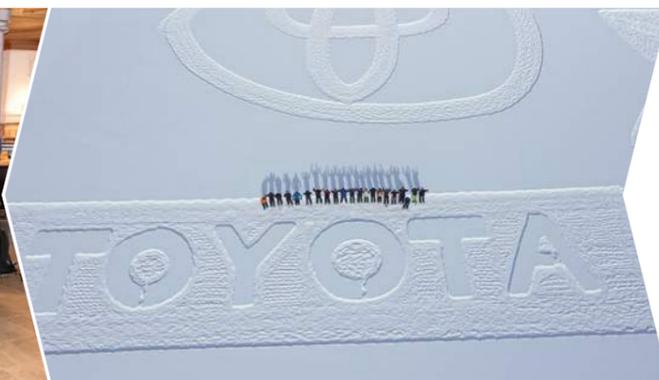
| | | | |
|---------------------|--------|----------------------|--------|
| Schwierigkeit | mittel | Abstieg | 108 hm |
| Strecke | 8,3 km | Höchster Punkt | 769 m |
| Dauer | 2:40 h | Tiefster Punkt | 709 m |
| Aufstieg | 108 hm | | |



BRANDLHOF TRACKDAYS

Motorsport ist für viele Regionen ein wichtiger Wirtschaftsfaktor. Diese Tatsache wurde in diesem Jahr leider ignoriert – nahezu alle (Renn-)Räder standen bis dato aufgrund der andauernden Corona-Situation still.

Deshalb war es an der Zeit, etwas zu ändern... rund 70 Rennautos starteten am 16. und 17. Oktober am Brandlhof & auf dem neuen ÖAMTC Experience Center.



TOYOTA GAZOO RACING WEC-TEAM

Wir freuen uns, dass wir das siegreiche TOYOTA GAZOO Racing WEC-Team (Sébastien Buemi, Mike Conway, Kazuki Nakajima, Kamui Kobayashi & Jose Maria »Pechito« Lopez) gemeinsam mit Langstreckenlegende und Formel 1-Fahrer Alex Wurz wieder im Brandlhof begrüßen durften. Wurz war 1996 der jüngste LeMans Sieger aller Zeiten und ist nun TOYOTA-Team Advisor.

MERCEDES-AMG PETRONAS FORMULA ONE

Für das Mercedes-AMG Petronas Formula One Team ging es am Brandlhof auf's Eis! Mit dabei waren Formel1 Fahrer Valtteri Bottas und Esteban Gutierrez mit Bernd Mayländer, Karl Wendlinger, Bernd Schneider und natürlich Mercedes-AMG Petronas Formula One Motorsport-Chef Toto Wolff.

Vielen Dank für euren Besuch!



IM DIENST FÜR LAND UND BÜRGER

...dabei müssen Feuerwehr, Rettung & Co. auch auf ihre eigene Sicherheit achten. So hat die Freiwillige Feuerwehr Straßwalchen (Hauptwache) sowie die Landespolizei Direktion Salzburg ein Fahrsicherheitstraining im ÖAMTC Fahrtechnik Zentrum Saalfelden/Brandlhof absolviert.

Wir sagen DANKE für euren täglichen Einsatz!

ZURÜCK IN DIE ZUKUNFT

Das 28. internationale DeLorean-Treffen fand im Sommer am Brandlhof statt. Zu bestaunen waren 25 DeLorean DMC-12 Sportwagen aus dem Kultfilm »Zurück in die Zukunft« von Steven Spielberg. Das Programm umfasste ein Fahrsicherheitstraining mit der ÖAMTC Fahrtechnik, eine Ausfahrt auf die Großglockner Hochalpenstraße und die Rossfeld-Panoramastraße sowie zum HANGAR-7.



ÖAMTC EXPERIENCE CENTER Saalfelden/Brandlhof



MULTIFUNKTIONALE TESTSTRECKE

Vielseitige Nutzungsmöglichkeiten seit September 2020

Die Bauarbeiten für den 1.440 Meter langen Handlingkurs des ÖAMTC Experience Centers in Saalfelden haben im Frühjahr 2020 begonnen. Das knapp 50.000 m² umfassende Areal ist als Erweiterung des ÖAMTC Fahrtechnik Zentrums gedacht und macht Fahrsicherheitstrainings wie Fahrzeugpräsentationen und Tests auf vielfältigen und weitreichenden Strecken möglich und bietet der Motorsportszene zusätzliche Flächen für Fahrertrainings.

»Durch die einzigartige Kombination von Topographie und Geographie, bietet das Experience Center die Bandbreite eines 1,4 km langen Handlingkurs mit Curbs, einer 550 Meter langen Testgeraden, sowie einer StVO-konformen Teststrecke. Das Areal ermöglicht es, in höheren Geschwindigkeitsbereichen zu trainieren«,

erklärt **Manfred Pfeiffenberger**, Leiter des ÖAMTC Fahrtechnik Zentrums. Die Anlage bietet zudem die modernsten Bewässerungsanlagen sowie Kreuzungselemente, Steigungen und Gefällestrrecken.



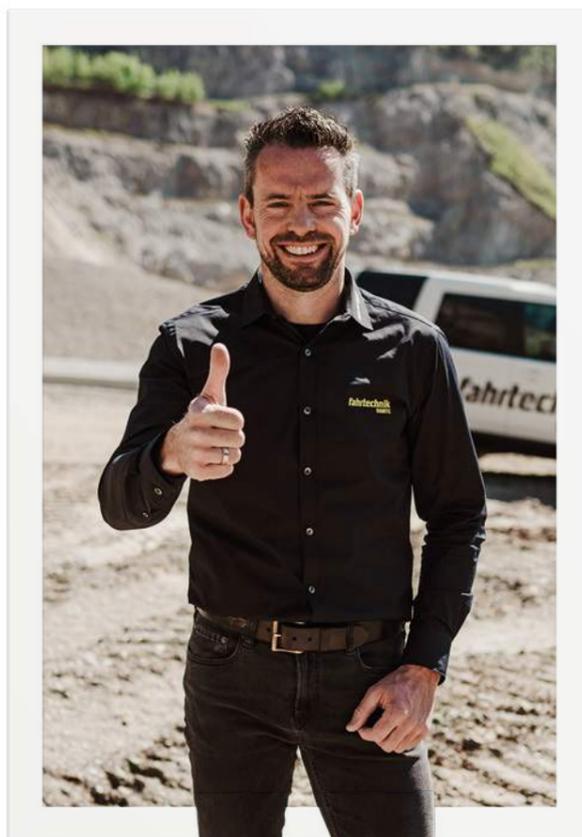
IDEALE KULISSE

für Produktpräsentationen und Fahrertrainings

Als idealer Veranstaltungsort für Fahrzeughersteller, Händler und Medienpartner, hat sich das ÖAMTC Fahrtechnik Zentrum Saalfelden/Brandlhof längst etabliert.

Das Experience Center ist als eine der modernsten Anlagen Europas die optimale Ergänzung und ermöglicht Reifenerprobungen, Beschleunigungstests sowie standardisierte Tests im Bereich autonomer Fahrsysteme unter realitätsnahen Bedingungen und in höheren Geschwindigkeitsbereichen.

Der Handlingkurs eignet sich mit unterschiedlichen Strecken auch für Reichweitentests im Bereich der Elektromobilität und für die Erprobung von Innovationen im sicheren Rahmen.



FAKTEN

ÖAMTC Experience Center

» Die genannte Fläche wurde in den 60er Jahren des vorigen Jahrhunderts als Klärschlammabsetzbecken der Kiesgrube genutzt. Danach erfolgte eine jahrzehntelange Nutzung als landwirtschaftliche Intensivwiese – bekanntermaßen durch Intensivdüngung und 3-maliger Mahd naturschutzfachlich wenig wertvoll.

» Durch den Bau der Fahrtechnikanlage ist ein mehrfacher Ausgleich aus naturschutzfachlicher Sicht gegeben. Auf insgesamt 22.800 m² wurden unter strengen Auflagen und durch Bauüberwachung des Instituts für Ökologie Salzburg Hochstaudenfeuchtwiesen, Blumenwiesen, Tümpelketten sowie fünf Stillgewässer angelegt.

» Diese Maßnahmen werden laut Naturschutz-Gesetz und Bescheid Zahl 30603-253 /8803/ 10-2019 »eine wesentliche Verbesserung des Landschaftsbildes oder des Naturhaushaltes bilden«. Durch die unmittelbare räumliche Nähe der Ausgleichsflächen – allesamt auf Brandlhof-Gebiet – ist aus Sachverständigensicht ein erhebliches Überwiegen der Ausgleichsmaßnahmen gegenüber nachteiligen Auswirkungen des Projektes gegeben.

» Wir haben Respekt und Verantwortung gegenüber Ressourcen, Natur und Menschen und stehen mit der aufwendigen Eigen-Trinkwasserversorgung, Photovoltaikanlagen u.v.m. zu unseren Werten.

KONTAKT

ÖAMTC Fahrtechnik GmbH
Hohlwegen 4
5760 Saalfelden
Tel. +43 (0)6582 75260
fahrtechnik.saalfelden@oamtc.at



Das Team des Liverpool FC mit dem ÖAMTC Fahrtechnik-Team

Der 1. FC Nürnberg mit Direktor Thomas Baliamis vor dem Teambus

Das KloppoCar, Tourfahrzeug des Fußballfanprojekts »Wir lieben Fußball«

IN NUR DREI JAHREN ZUM TRAININGSLAGER DER STARS

Im Sommer 2020 begrüßten wir den OGC Nice, den Liverpool FC und den 1. FC Nürnberg. Seit drei Jahren besitzen wir einen Fußballplatz mit Fifa-Maßen und anliegender Trainingsfläche. Seit der Eröffnung zählten der 1. FC Nürnberg, Liverpool FC, OGC Nice, die österreichische Nationalmannschaft, Zenit St. Petersburg, Istanbul Başakşehir (2x), Istanbul Beşiktaş, Tianjin Quanjian FC sowie die Nationalmannschaft der Vereinigten Arabischen Emirate zu unseren Gästen.



Der englische »Henrysauger« hat bei der finalen Reinigung des Liverpool-Teambusses mehr Begeisterung gezeigt als unser Henry...

SCHLAGABTAUSCH VON LIVERPOOL UND NÜRNBERG

Da in diesem Jahr alles etwas anders ist, kam es auch im Fußball-Bereich zu einer außergewöhnlichen Situation: Der Liverpool FC buchte sich wegen der unsicheren Corona-Situation in Evian erst ein Tag zuvor im Brandlhof ein. Dadurch überschritten sich zwei Top-Vereine. Während Jürgen Klopp mit seiner Mannschaft noch bei uns trainierte, checkte bereits der 1. FC Nürnberg ein.



Thomas Baliamis mit LFC-Trainer Jürgen Klopp und LFC-General Manager of Operations Ray Haughan



Thomas Baliamis und OGC Nice-Team Manager Olivier Dall'Aglia



Leiter Sportkommunikation vom 1. FC Nürnberg Christian Bönig und Thomas Baliamis



BRANDLHOF CUP 2020

Bei perfektem Platzzustand starteten am 15. August 2020 53 top motivierte Golfer in den 33. Brandlhof Cup. Eine Mischung aus Heim- und Gast-Golfern, die köstliche Bewirtung in der einkehr sowie das Themenbuffet »Around the world«, die ultimative Showband »Brennholz«, der gesellige Cocktailempfang sowie die Player's Night im B'350 sorgten für Topstimmung und großartige Golfscores.

Brutto-Gewinner Brandlhof Cup
Annemarie Ladinig (Golfclub Nationalpark Hohe Tauern)
David Lattacher (Golfclub Gut Brandlhof)

BRANDLHOF-CLUBMEISTERSCHAFT 2020

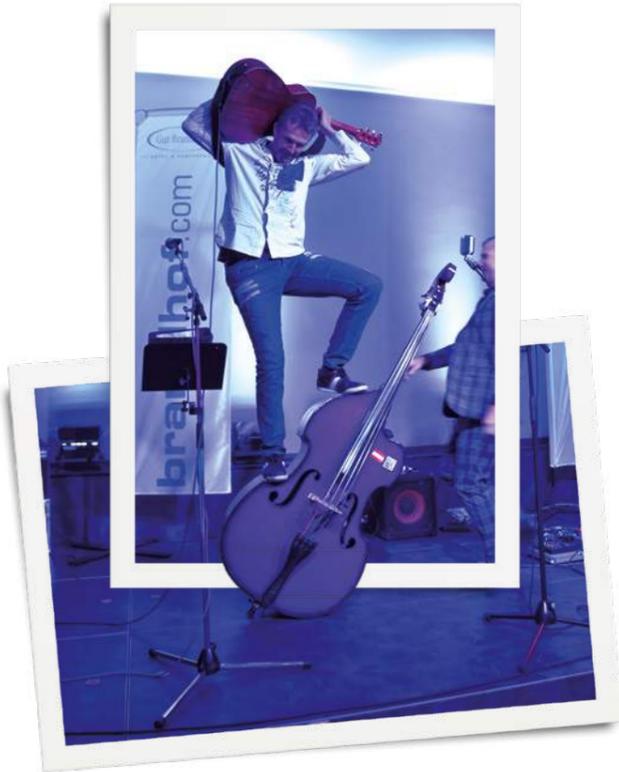
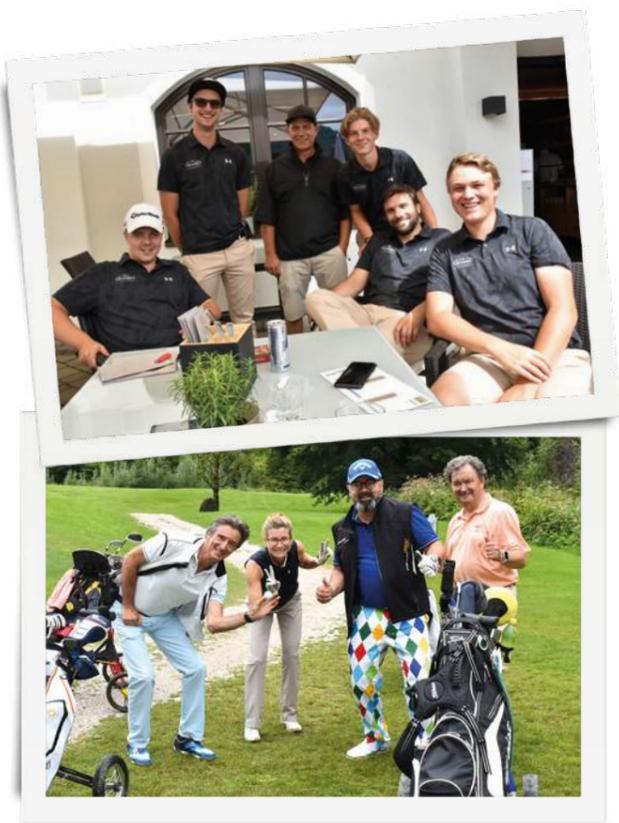
Clubmeisterin: Elfriede Gappmaier mit 96 Schlägen an Tag 1 und 98 Schlägen an Tag 2
Clubmeister: Noah Blaickner mit 76 Schlägen an Tag 1 und 71 Schlägen an Tag 2 (1 unter par)
Netto-Sieger: Helga Herbst & Reicheneder Franz



BRAVO, MÄNNER!

Bei den diesjährigen Mannschaftsmeisterschaften der allgemeinen Klasse im Golfclub Nassfeld Golf holte sich unsere Herrenmannschaft unter Captain David Lattacher den zweiten Platz in der Division 5C und sicherte sich somit den Klassenerhalt.

Brandlhof - Zillertal Uderns (4,5:2,5)
Brandlhof - Graz Puntigam (5:2)
Brandlhof - Wörthersee/Velden (3:4)



AUG
14

BRANDLHOF CUP 2021
14. August

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

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
im Zimmer



20 % Vivid Spa-Gutschein
pro Aufenthalt/Person/
Anwendung einlösbar



Kostenfreies Zimmer-Upgrade
für die Kategorien DZ Medium
und Large nach Verfügbarkeit



Kleines Abreisegeschenk
für unterwegs

*gültig für Privatbuchungen; ausgenommen Veranstaltungen, lodge-Buchungen sowie Aufenthalte zwischen 22.12. und 06.01.

ONLINE GUTSCHEINWELT Freude schenken



GUTSCHEIN MIT FOTO
PERSONALISIEREN!

SCHENKEN SIE

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

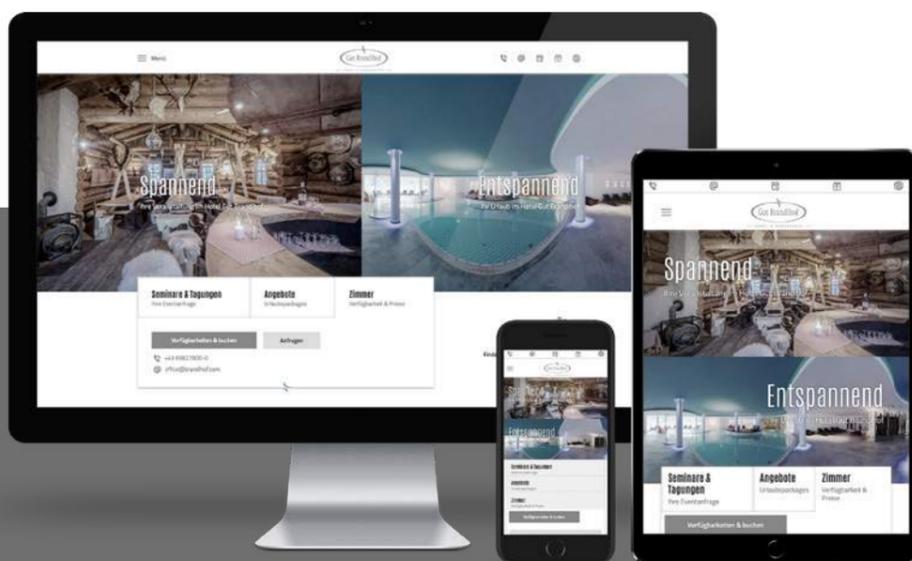
UNSER GUTSCHEINANGEBOT

- » Auszeit
- » Kurzurlaub
- » Greenfee
- » Tagesurlaub
- » Fit & Relax
- » Day Spa
- » BrandlhoFRÜHSTÜCK
- » Entspannungsmassage
- » Teilkörpermassage



BLEIBEN SIE INFORMIERT!

www.brandlhof.com/newsletter



#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 – Julian Mullan, www.richeloidl.at, Kristyna P. Privat, Rudi
Geisler, Mercedes-AMG Petronas Formula One, Steve Etherington for Mercedes-Benz Grand Prix Ltd., Mackingier Photography, ÖAMTC
Fahrtechnik Saalfelden/Brandlhof, Liverpool FC offizielle Facebook-Seite, SalzburgerLand Tourismus, Bauer Klaus KG, Stefan Thaler
Photography, Mario Lebesmühlbacher, outdooraktive.com, Dr. Spiller GmbH · Satz- und Druckfehler sowie Änderungen vorbehalten.