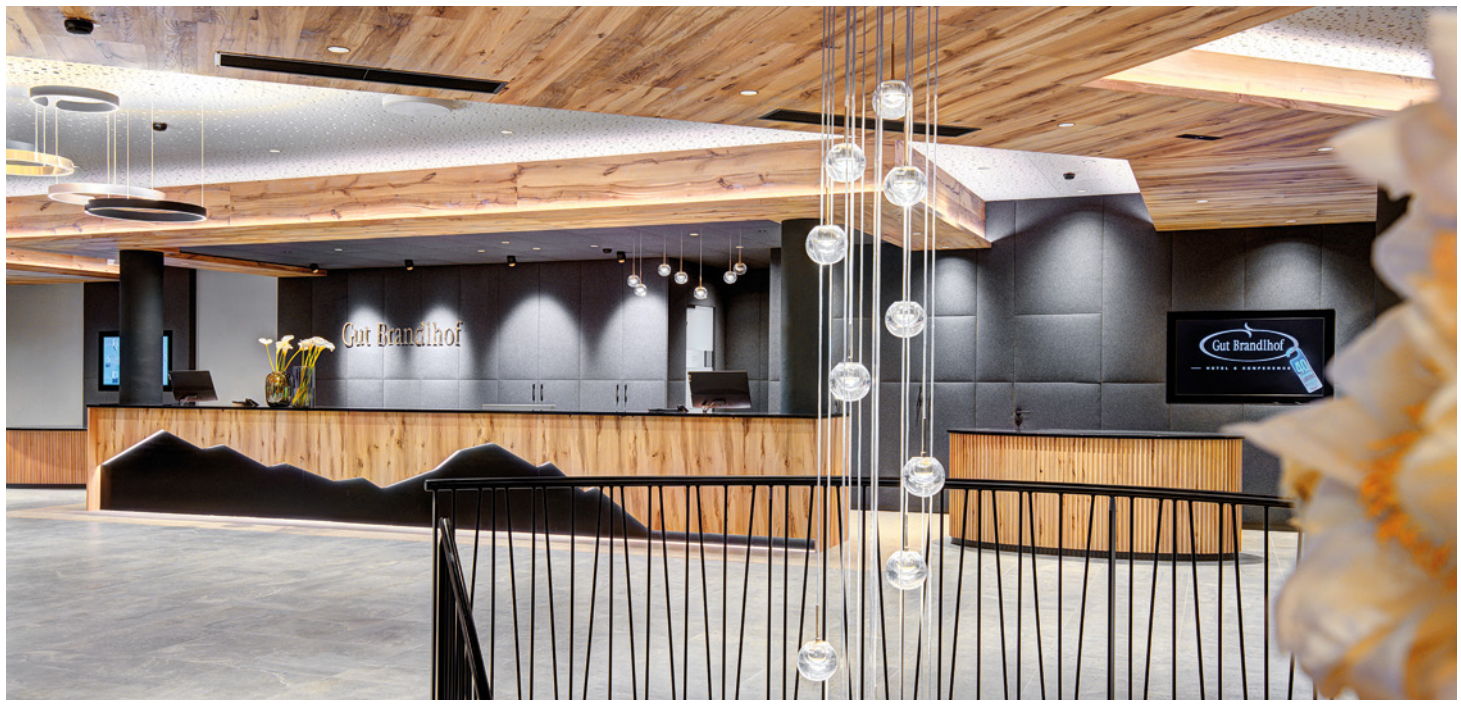
Brandlhofer

EINBLICKE IN DAS HOTEL GUT BRANDLHOF | AUSGABE 2022

Gut Brandlhof
HOTEL & CONFERENCE



LIEBE BRANDLHOF FREUNDE

»Wer aufhört, besser zu werden, hat aufgehört, gut zu sein«, sagte einst der Unternehmer Philip Rosenthal.

Ganz nach diesem Motto haben sich bei uns im Hotel Gut Brandlhof einige wunderbare Änderungen aufgetan: Wir durften ein neues Direktions-Team im Haus begrüßen, die Hotelhalle und Rezeption wurde renoviert sowie viele neue digitale Elemente für ein besonderes Gasterlebnis eingeführt.

Entdecken Sie auf den kommenden Seiten unsere Brandlhof-Geschichten aus dem Jahr 2022 sowie eine Vorschau für die Winterzeit in Saalfelden-Leogang.

Ein ganz besonderes Highlight für unsere Urlaubsgäste ist das neue Penthouse im dritten Stock mit Kamin und Bergblick-Panorama sowie eigener Sauna.

Wir freuen uns auf Sie!
Bis bald im Pinzgau im Salzburger Land.

Ihre Birgit Maier & Alexander Strobl
mit Thomas Heit und Thomas Bauer
sowie dem Brandlhof-Team

FEIERN SIE MIT UNS WEIHNACHTEN & SILVESTER

Lassen Sie das Jahr stimmungsvoll ausklingen und erleben Sie die Zeit rund um Weihnachten und Silvester mit uns. Hier unser Festtagsprogramm (Änderungen vorbehalten):

Samstag, 24. Dezember
16:30 Uhr Die Saalfeldener Turmbläser stimmen Sie auf den Heiligen Abend ein
19:00 Uhr Es wird feierlich – wir servieren das traditionelle, österreichische Heilig-Abend-Menü mit Festtagssuppe und Weihnachtsgansl
23:00 Uhr Katholische Christmette in der Stadtpfarrkirche Saalfelden

Sonntag, 25. Dezember
10:15 Uhr Katholischer Weihnachtsfest-Gottesdienst in der Stadtpfarrkirche Saalfelden
19:00 Uhr Unser Serviceteam serviert Ihnen das Galamenü

Montag, 26. Dezember
19:00 Uhr Unsere Küchencrew bietet Ihnen unter dem Motto »Internationales Galabuffet« Köstlichkeiten vom Buffet

Dienstag, 27. Dezember
19:00 Uhr Unser Serviceteam serviert Ihnen ein 4-Gang Gourmetdinner, beim Begrüßungscocktail davor und nach dem Abendessen spielt für Sie das »Acoustic Duo« Harry Ahamer mit Bandkollege Markus Marageter am Keyboard

Mittwoch, 28. Dezember
17:00 Uhr Weinverkostung mit unserem Restaurantleiter und Diplomsommelier Johann Koller
19:00 Uhr Wir entführen Sie nach Italien und bereiten für Sie ein Buffet mit italienischen Köstlichkeiten

Donnerstag, 29. Dezember
19:00 Uhr Wählen Sie vom reichhaltigen Vorspeisen-, Suppen- und Dessertbuffet, den Hauptgang servieren wir
20:45 Uhr Die »Blue Chilis« spielen an der Hotelbar

Freitag, 30. Dezember
19:00 Uhr Buffetabend in der Gutshofstube, umrahmt von Musik der »Pinzgauer Buam«
20:45 Uhr Die »Pinzgauer Buam« werden an der Hotelbar etwas lauter und sorgen für super Stimmung

Samstag, 31. Dezember
Unsere Tageshighlights:
15:00 Uhr Nachmittagsjause
18:00 Uhr Cocktailempfang, anschließend Galadinner mit Fotobox und der Band »4 Tequila«
00:30 Uhr Silvesterparty mit den »SchlagerSchlampen«
01:00 Uhr Mitternachtsjause

Sonntag, 1. Jänner
08:00 Uhr Langschläfer-Frühstück bis 12:00 Uhr
13:00 Uhr Neujahrsschießen der Historischen Schützenkompanie Saalfelden
19:00 Uhr Wir starten ganz traditionell mit dem Wiener Schnitzel-Menü in das neue Dinnerjahr

Montag, 2. Jänner
17:00 Uhr Spaß und Action beim freien Kartfahren mit dem ÖAMTC-Team (€ 20,– pro Person für 12 Minuten, ab 14 Jahre, bis 19:00 Uhr, Änderungen vorbehalten)
19:00 Uhr Die Küchencrew bringt asiatisches Feeling und bereitet für Sie ein asiatisches Dinner

Dienstag, 3. Jänner
19:00 Uhr Unser Serviceteam serviert Ihnen ein 4-Gang Gourmetdinner

Mittwoch, 4. Jänner
19:00 Uhr Wählen Sie vom reichhaltigen Vorspeisen-, Suppen- und Dessertbuffet, den Hauptgang servieren wir

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

Mundart-Funk meets Korruption – Hingabe zur Musik und einer großen Begabung, die über das Alltägliche hinausgeht; geschenkte Inspiration – von wo auch immer – und klangliche Umsetzung des nicht zu Versprachlichenden sind die Stichworte von **Acoustic Duo Harry Ahamer** und **Markus Marageter**.

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.

Die **Blue Chilis** sind so einzigartig wie die namensgebende Gemüsesorte: Ihr unvergleichlicher Mix aus Country, Blues und Jazz überzeugt schon beim ersten Song und lässt niemanden stillstehen. Im Programm stehen bekannte Songklassiker unterschiedlicher Genres, neu verpackt und absolut tanzfähig. Muskelkater am nächsten Tag garantiert!

Christkindlmarkt am Rathausplatz Saalfelden
An den Wochenenden vor Weihnachten hält der Christkindlmarkt seine Pforten geöffnet. Neben unterschiedlichen Köstlichkeiten, Handarbeiten und Schmuckstücken kann man sich auch bei einer Tasse Punsch oder Jagatee auf eine festliche Weihnachtszeit einstimmen.

Öffnungszeiten:
02. – 04. Dezember · Fr & Sa 12 – 20 Uhr · So 13 – 19 Uhr
08. – 11. Dezmeber · Do – Sa 12 – 20 Uhr · So 13 – 19 Uhr
16. – 18. Dezember · Fr & Sa 12 – 20 Uhr · So 13 – 19 Uhr
22. – 23. Dezember · Do & Fr 12 – 20 Uhr

Pinzgauer Buam

»Acoustic Duo« Harry Ahamer und Markus Marageter

SchlagerSchlampen

Blue Chilis

DIREKTION THOMAS BAUER & THOMAS HEIT

Viele von Ihnen haben unsere beiden Hoteldirektoren, Thomas Bauer und Thomas Heit, bereits kennen gelernt. Für alle Gäste, die den Brandlhof in den kommenden Wochen und Monaten besuchen werden, dürfen wir die junge, innovative und dynamisch arbeitende Führungsstruktur hier nochmal vorstellen:

Thomas Bauer hat den Schwerpunkt seines Aufgabenbereiches in Rooms Division sowie Sales & Marketing und Controlling. Thomas Bauer absolvierte seine Ausbildung in renommierten Hotels und es zog ihn bereits nach dem Master-Studium in die österreichischen Alpen. Nach seiner Position als stellvertretender Direktor des Relais & Châteaux Hotel Tennerhof in Kitzbühel wird Thomas Bauer nun im Brandlhof seine Ideen einbringen: »Der Brandlhof hat ein unheimliches Potenzial durch die Verbindung von spannenden Tagungen, unterhaltsamen Incentives und einem umfassenden Angebot für private Urlaubsgäste. Das ist die perfekte Symbiose.«

Bei Thomas Heit liegen die Zuständigkeiten im Bereich Food und Beverage sowie Personalwesen & Facility Management. Die persönliche Bindung zum Land und das familiäre Umfeld im Brandlhof hat Thomas Heit nach Österreich gezogen. Mit langjähriger Erfahrung im Bankett- sowie F&B Management weiß Thomas Heit: »Ziel ist es, die Erwartungen des Gastes nicht nur zu erfüllen, sondern sie jedes Mal auf's Neue zu übertreffen! Die Wertschätzung, die im Brandlhof den Gästen und den Mitarbeitern gegenübergebracht wird, ist bemerkenswert.«

Wir Brandlhofer freuen uns über die neue Führungsspitze und wünschen den Beiden alles Gute und viel Spaß mit unseren Gästen!

Thomas Bauer und Thomas Heit

40 JAHRE BRANDLHOF

Ganz leicht war der Schritt sicherlich nicht, den Birgit Maier mit ihrem Vater Anton Maier 1982 wagte. Sie eröffneten das 1979 gekaufte Anwesen als »Sporthotel« mit 80 Zimmern sowie umfassendem Angebot wie Tennishalle, Hallenbad und Sauna. Mittlerweile blicken wir auf vierzig spannende, einzigartige, ereignisreiche aber auch zum Teil fordernde Jahre zurück. Uns war es Grund genug, dieses Jubiläum mit Gästen, Partnern und allen Brandlhofern zu feiern.

Langweilig wurde es am Jubiläumswochenende nicht. 3D-Bogenschießen, Golfen, Alpaka-Wanderung, Biketour und Kartfahren standen am Programm. Zudem hat sich Alexander Strobl als leidenschaftlicher Autofan etwas Besonderes überlegt: Bei der MotorZeitReise gab es Showfahrten von außergewöhnlichen Fahrzeugikonen aus verschiedensten Motorsportkategorien und Jahrzehnten.

LeMans Sieger und DTM Champion Manuel Reuter und Franz Wurz präsentierten ihre eigenen Fahrzeuge: unter anderem den Lancia Stratos, Baujahr 1976. Eine derartige Zusammenstellung von Fahrzeugikonen und Fahrern hat es so noch nicht gegeben und ließ somit die Herzen aller Autofans höherschlagen. Auch Prinz Leopold von Bayern war dabei und zeigte seinen E-Fuel betriebenen BMW aus dem Baujahr 1973.

Bis E-Mobilität im Motorsport angekommen ist könnte Biosprit, auch E-Fuel genannt, eine wahre Alternative sein. Leopold Prinz von Bayern, Gründer des Royal Bobsleigh Automobil Club, zeigte mit seinem mit schadstoffreduziertem Kraftstoff betankten BMW 3,0 CSL von 1973 bei einer Showfahrt wie das funktionieren kann: Durch den alternativen Antrieb werden 22 Prozent weniger CO_2 ausgestoßen und 50 Prozent weniger Feinstaub.

Den Abschluss bildete eine wundervolle Abendveranstaltung im Festsaal B'350.

INTERVIEW MIT BIRGIT MAIER & ALEXANDER STROBL ZU VERGANGENHEIT UND ZUKUNFT

Welche Erfolge/Meilensteine konnten Sie in den vergangenen vier Jahrzehnten verbuchen?

Birgit Maier: »Mein Vater, Anton Maier, hat in den 70er Jahren das Haflingergestüt Gut Brandlhof erworben. Kurze Zeit später eröffnete 1982 das Sporthotel mit 80 Zimmern und einem bereits unvergleichbaren Sport- und Freizeitangebot. Heute können wir freudig auf 40 Jahre Hotelgeschichte mit jeder Menge Meilensteine zurückblicken.

Das ÖAMTC Fahrtechnikzentrum wurde 1989 eröffnet – das war für die Weiterentwicklung des Hotels und für uns privat sehr bedeutend. 2000 haben wir dann, mit dem Neubau des Business- und Conference-Zentrums auf über 2.000 m², den Tagungs- und Incentive-Geschäftsbereich ausgebaut. Wir haben im Laufe der Jahre viel und laufend in die Weiterentwicklung investiert. So haben wir zum Beispiel 2007 den Brandlhof West gebaut, der für uns eine Erweiterung auf 185 Zimmereinheiten, eine Vergrößerung des Conferencebereiches auf 23 Tagungsräume, einen Neubau der Sportanlagen und des Spa-Bereiches bedeutete. 2009 haben wir eine eigene Biomasseheizanlage gebaut und sind damit die ersten Schritte in Richtung einer nachhaltigen Energiezukunft gegangen.

Ein Highlight war auch die Eröffnung unseres markenneutralen »autohauses« als multifunktionale Veranstaltungslocation 2016. Zwei Jahre später haben wir das dritte Mitarbeiterhaus gebaut, in dem unsere Brandlhofer in Wohnungen mit Hotelstandard leben. Im gleichen Jahr haben wir auch unser Fußballtrainingslager mit Fußballplatz mit FIFA-Maßen und anliegender Trainingsfläche eröffnet und konnten die ersten Spitzenvereine bei uns begrüßen. Alle Entwicklungen haben einen wesentlichen Teil dazu beigetragen, dass wir heute mit Stolz sagen können, dass wir uns zu einem in Europa einzigartigen Seminar-, Incentive und Golfhotel entwickelt haben, das mit seinem facettenreichen Angebot Jahr für Jahr zahlreiche Business- und Urlaubsgäste – und Fußballstars – ins Salzburger Land zieht.«

Was war rückblickend die größte Herausforderung oder Veränderung? Wie haben Sie diese gemeistert?

Alexander Strobl: »Herausfordernd war mit Sicherheit die Aufgabenstellung, den Tagungstourismus in ein Haus mit Individualtourismus zu integrieren. Das haben wir durch die Großzügigkeit unserer Hotelanlage aber gut gemeistert und ein Hotel entwickelt, in dem sich unsere unterschiedlichsten Gäste wohlfühlen. Die Kombination an Erlebnissen, die wir am Brandlhof anbieten, ist anderswo schwer zu finden. Ein Gast geht ins Seminar, ein anderer golfen und der Nächste erkundet das Outdoor-Angebot der Region Saalfelden. Am Ende des Tages treffen sich alle wieder in der einkehr, unseren Restaurants oder der neuen Hotelhalle mit Wohnzimmer-Atmosphäre.«

Was war beruflich gesehen Ihr glücklichster Moment?

Alexander Strobl: »Ich bin 1989 als Leiter des neu eröffneten ÖAMTC Fahrtechnik Zentrums beim Brandlhof in die Region gekommen. So haben Birgit und ich uns kennengelernt. Wenig später haben wir dann gemeinsam die Verbindung von Hotel und Auto in den letzten Jahrzehnten stark ausgebaut. Für mich als ehemaligen Auto-Rennfahrer war der Einstieg in die Hotellerie etwas Neues und sehr Schönes.«

Birgit Maier: »Ich hätte nicht damit gerechnet, als mein Vater das Sporthotel eröffnet hat, dass ich berufsbedingt meinen Mann kennenlerne. Die Eröffnung des ÖAMTC Fahrtechnikzentrums und damit Alexander kennenzulernen, war für mich mit Abstand der glücklichste Moment.«

Welche Ziele verfolgen Sie für die Zukunft des Unternehmens?

Maier & Strobl: »Unsere persönliche Leidenschaft für Berge, Golf, Rennradfahren, Autos und Qualität zieht sich durch sämtliche Weiterentwicklungen der Hotelgeschichte. Die europaweit einzigartige Infrastruktur lässt zwar schon heute keine Wünsche mehr offen – unsere Kernkompetenzen wollen wir aber noch stärker ausbauen. Der Brandlhof beschäftigt etwa 130 Brandlhoferinnen und Brandlhofer, ist starker Treiber der Wertschöpfung im Salzburger Land und sichert Ganzjahresanstellungen mit Aus- und Weiterbildungsangeboten für die Region. In die Weiterentwicklung des Hauses investieren wir laufend. Fortschritt soll aber immer im Zeichen von Regionalität und Ressourcenschonung stehen. 2019 wurden wir mit dem Österreichischem Umweltzeichen und dem EU Ecolabel für unsere zielgerichteten Nachhaltigkeitsmaßnahmen ausgezeichnet. Das ist für uns nicht nur eine Zertifizierung, sondern der Anspruch, den wir an unsere Zukunft stellen. 40 spannende, einzigartige, ereignisreiche, aber auch zum Teil fordernde Jahre, liegen nun hinter uns. Wir freuen uns schon jetzt auf alles, was noch kommt!«

LANDESHAUPTMANN ZU GAST

Im Rahmen der 40-Jahre-Feier vom Hotel Gut Brandlhof war auch der Landeshauptmann vom Land Salzburg, Wilfried Haslauer (ÖVP), zu Gast.

»Innerhalb weniger Jahrzehnte schufen die heutige Eigentümerin Birgit Maier und ihr Vater Anton Maier mit dem Brandlhof ein touristisches Juwel, das seinesgleichen sucht«, sagte der Landeshauptmann über das Hotel bei seinem Besuch. Dieser überreichte zum Anlass einen persönlich gewidmeten Ehrenbecher. Der Brandlhof bedankt sich für den Besuch und das nette Präsent.

EHRUNG DER WIRTSCHAFTSKAMMER SALZBURG

Auch die Wirtschaftskammer Salzburg hat für das 40-jährige Jubiläum eine Ehrung überreicht.

Die Anerkennung zu »Eine Salzburger Erfolgsgeschichte seit 40 Jahren« wurde übergeben durch Georg Imlauer (Spartenobmann-Stv., Tourismus- und Freizeitwirtschaft Salzburg) (links) und Spartengeschäftsführer Reinhold Hauk (rechts). Frau Maier und Herr Strobl freuen sich über diese Ehrung und bedanken sich herzlich dafür.

60. GEBURTSTAG BIRGIT MAIER

Brandlhof Eigentümerin Birgit Maier feierte Anfang des Jahres ein privates Jubiläum, den – man glaubt es kaum – 60. Geburtstag.

Die Location, das EventO, und eine gut gelaunte Gästeschar wurden von motivierten Musikerfreunden Michael, Paul und Mario begleitet – Alexander Strobl griff zu späterer Stunde zu den Sticks und gab seine Premiere am Schlagzeug.
Als Präsent gab es, neben persönlich gewidmeten Blumensträußen über das ganze Jahr verteilt, einen 1998er Fiat Panda 4x4! Von Alexander Strobl vorbereitet und transportfertig am maßgeschneiderten Anhänger ging es an die, von Birgit Maier so ersehnte, Costa Amalfitana. Eine für ihren Wein und römische Relikten bekannte Region an der Westküste Italiens.
Alles Gute und viel Gesundheit für die nächsten Jahre!

1. INTERNATIONALER PAGODENCUP

Am Samstag, den 8. Oktober, fand der erste Internationale Pagodencup in Kooperation mit dem ÖAMTC Fahrtechnikzentrum und dem Mercedes-Benz-SL Club Pagode e.V. statt. Für diejenigen, die keine Autoexperten sind, Pagode ist der Spitzname eines Mercedes-Benz Cabriolet, das erstmals 1963 auf den Automarkt kam. Auftakt für das Programm war am Freitag mit einem Kart Grand Prix auf der eigenen ÖAMTC Fahrtechnik Kartstrecke. Nach einem hervorragenden Abendessen und einer wohlverdienten Nacht im Hotel, ging das Programm am Samstagvormittag mit Übungen im Fahrtechnikzentrum weiter. Nachmittags kam es dann zum Höhepunkt des Cups. Mit insgesamt 15 Pagoden inklusive weiterer historischen Fahrzeugen wurde ein Gleichmäßigkeitsparcours absolviert. Dabei geht es nicht um Schnelligkeit, sondern bei den Durchläufen keine großen zeitlichen Abweichungen zu haben. Tempo spielt somit keine Rolle.

Das ÖAMTC Fahrtechnikzentrum freut sich über die erfolgreiche Durchführung des Premiere-Events, und es zeigt wieder mal, dass der Brandlhof *der* Austragungsort für automotive Events ist. Der Kunde plant bereits eine Fortführung in 2023 – ist das der Start einer langjährigen Serie?

BRANDLHOF NACHHALTIGKEIT

Im Brandlhof fühlt man sich schon gut auf die eventuellen Engpässe bei der Energieversorgung vorbereitet.

»Da wir Nachhaltigkeit und Umweltschutz als unsere Verpflichtung ansehen, betreibt das Hotel seit 2009 ein eigenes Biomasseheizwerk mit einer Leistung von 1.000 kW für eine autarke Warmwasserversorgung und Heizung. Jedoch steigen aktuell auch die Holzpreise. Somit ist unsere Position zwar besser, hat aber auch seine eigenen Nachteile«, erläutert Hoteldirektor Thomas Bauer.

Zusätzlich zum Biomasseheizwerk verfügt man beim Brandlhof auch über eine Photovoltaik-Anlage auf einem der Nebengebäude. Eine Anlage auf dem Haupthaus ist in Planung. »Damit sind wir von steigenden Energiekosten und dem drohenden Gasengpass nur mäßig betroffen«, unterstreicht Bauer. Neben der Stromversorgung ist auch die Wasserversorgung selbstständig gedeckt: durch die Fassung von sieben Bergquellen und einem 170.000-Liter-Wassertank zur temporären Speicherung.

KLOPPOCAR

Im Rahmen des Aufenthalts von FC Liverpool hat uns auch das KloppoCar, der alte Mini Cooper von Jürgen Klopp, besucht. Dieser ist bekannt dafür, durch ganz Europa zu touren um für einen guten Zweck Geld für eine Vielzahl an Projekten zu sammeln. So hat auch der Brandlhof gespendet, um beim Wiederaufbau im Ahrtal (Deutschland) mitzuwirken, genauer beim Bau eines Kinderspielplatzes.

SPORTLICH UNTERWEGS

Bei einer Entfernung von 240 km denken die meisten Menschen ans Autofahren, manche vielleicht noch ans Fahrrad, aber die Wenigsten ans Laufen. Genauso der Brandlhofer Tom, der im September am Pyrenees Stage Run erfolgreich teilgenommen hat. Das 7-Tage-Etappenrennen führt von Ribes de Freser durch Andorra nach Salardú und überwindet dabei über 15.000 Höhenmeter und durchquert fünf Nationalparks. Die größten Motivatoren waren für ihn die atemberaubenden Aussichten und die Massagen im Zielbereich.

COCKTAIL REZEPT VON DER BRANDLHOF-BAR

Brandlhof Signature Cocktail (B40 Ruby)

Der Brandlhof Signature Cocktail sticht mit seiner fruchtigscharfen und schokoladigen Mischung heraus. Eine Handvoll frische Himbeeren machen den Longdrink zu einem köstlichen Erlebnis.

Utensilien: Shaker, Cocktailglas

Zutaten: Creme de Cacao White Likör, Creme de Cacao Brown Likör, Absolut Vodka, Himbeermark, Apfelsaft, Eiswürfel, Kakaopulver, Chili

1. Schritt
Himbeeren verlesen und waschen. Eiswürfel im Glas verteilen.

2. Schritt
1,5 cl Creme de Cacao White,
1,5 cl Creme de Cacao Brown,
3 cl Absolut Vodka, 4 cl Himbeermark
und 3 cl Apfelsaft in den Shaker füllen.

3. Schritt
Alles gut im Shaker mixen und ins Glas leeren.

4. Schritt
Eine Paar Himbeeren hinzugeben, Kakaopulver und Chili drüberstreuen.

5. Schritt
Servieren und genießen!

EIN JAHRZEHNT FÜR TIERE

2012 war der Startschuss für die erste Spende des Hotel Gut Brandlhof. Das Tierheim Zakynthos in Griechenland, das Kleintierzentrum in Bruck an der Glocknerstraße und Maggie Entenfellner, die sich seit Jahren um den Tierschutz in Österreich kümmert, profitierten von einem Teil jenes Betrages, den Hundebesitzer für ihren Aufenthalt mit ihrem vierbeinigen Liebling zahlen. Zum 40-Jahr-Jubiläum des Hotels spendete der Brandlhof 40.000 Euro an das Gut Aiderbichl. Der Gnadenhof wird mit diesem Betrag nicht nur ihre über 6.000 geretteten Tiere betreuen und versorgen, sondern sich auch für weitere Tierrettungen einsetzen.

Nina Höfftberger, Sales Manager Gut Aiderbichl, mit Birgit Maier

Dieter Ehrengruber, Stiftungsvorstand Gut Aiderbichl mit Stute Lori

UNSER PATENPFERD LORI

Aus Verbundenheit hat der Brandlhof, als ehemaliges Haflingergestüt, nun ein Patenpferd auf Gut Aiderbichl. Es heißt Lori.

Als die Mutter nach der Geburt von Lori starb, zogen sie die Tierpfleger in den ersten Wochen mit der Flasche groß. Nach kurzer Zeit fand sich eine Ammenstute, die Lori annahm und sich rührend um den kleinen Haflinger kümmerte.

Wir freuen uns sehr, dass wir Lori mit unserer Spende weiterhin ein gutes Leben auf Gut Aiderbichl ermöglichen können.

MITARBEITER

In einem von Fachkräftemangel, Lockdown und Reisebeschränkungen dominierten Alltag ist es schwer, nach vorne zu blicken und Planungssicherheit und Stabilität in die Hotellerie zu bekommen. Doch selbst in diesen herausfordernden Zeiten stellt das Hotel Gut Brandlhof seine Qualitäten unter Beweis und punktet als attraktiver Arbeitgeber. Die aktuellen Teuerungen sind deutlich in der Geldbörse zu spüren. Die Preise für Lebensmittel, Benzin u. v. m. steigen. Das Hotel Gut Brandlhof unterstützt als Vorreiter der Branche seine MitarbeiterInnen in der aktuellen Lage finanziell und zahlt jedem Vollzeitmitarbeiter (Teilzeitmitarbeiter anteilsmäßig) eine Teuerungsprämie in Höhe von 600 Euro aus.

VEGAN-KOCHKURS

Kein Fleisch bedeutet nicht Verzicht, sondern viele neue Ideen! Unter fachlicher Anleitung von Profikoch Siegfried Kröpfl wurden unseren Brandlhofern viele neue, vegane Ideen gezeigt, damit wir in Zukunft noch besser auf die Wünsche unserer Gäste eingehen können.

UNSERE NEUEN AUSZUBILDENDEN UND BRANDLHOFER

Das Brandlhof-Team freut sich, dass es auch dieses Jahr wieder drei neue Auszubildende und Brandlhofer begrüßen kann.

Lina und Patrick machen die Ausbildung zum Restaurantfachfrau/-mann unter der Führung von Johann Koller, unserem Restaurantleiter. Alexander beginnt seine Ausbildung zum Koch unter unserem erfahrenen Küchenchef Manfred Steiner.

Der Brandlhof kann sich über eine erneute Auszeichnung als ausgezeichneter Touristischer Lehrbetrieb von der Wirtschaftskammer Salzburg freuen. Mit dem Gütesiegel, das für eine hervorragende Ausbildung steht, zeigt der Brandlhof wie wichtig kompetente und engagierte Fachkräfte für ihn und die Wirtschaft insgesamt sind.

GEBURTSTAGSESSEN

Eine neue Tradition wurde dieses Jahr eingeführt. Einmal im Monat gehen Thomas Bauer und Thomas Heit, sowie die Eigentümer Birgit Maier und Alexander Strobl, gemeinsam mit den Geburtstagskindern des jeweiligen Monats essen. In ungezwungener Atmosphäre lernt die Direktion alle Brandlhofer noch persönlicher kennen.

DEUTSCHKURS

Bei einem so großen und diversen Team kommt es öfters mal vor, dass nicht jedes Mitglied gut Deutsch spricht. Jedoch ist eine gemeinsame Sprache äußerst wichtig für eine erfolgreiche Arbeit und Integration, sowohl am Arbeitsplatz als auch im täglichen Leben. Deswegen hat der Brandlhof den Brandlhofern einen mehrwöchigen Deutschkurs angeboten, der von allen Teilnehmern mit großer Freude angenommen wurde. Dieser findet zweimal die Woche im Haus statt, was den Brandlhofern wertvolle Zeit spart, die sonst mit einer Fahrt zur nächsten Hochschule verbunden wäre. Die Kosten werden natürlich auch vollständig vom Hotel Gut Brandlhof übernommen.

ANU ZURÜCK IM BRANDLHOF

2014 war Anu Ahluwalia das letzte Mal im Brandlhof. Nach acht Jahren Abwesenheit ist Anu im März zurückgekehrt. Ausschlaggebend für die Entscheidung waren einerseits die Berge und Natur und andererseits die gut in Erinnerung gebliebenen Kollegen und der Teamspirit. Seid März ist Anu nun wieder im Brandlhof als stellv. Restaurantleiter tätig.

BRANDLHOFER BEKOMMEN NACHWUCHS

Das Pärchen, bestehend aus der Rezeptionistin Teresa und dem stellvertretenden Restaurantleiter Stefan, haben Anfang des Jahres den Matthias bekommen. Burhan – von allen nur Buri genannt – Bankettleitung im Brandlhof, hat dieses Jahr im Oktober auch ein Kind bekommen, die kleine Hayal. Unsere stellvertretende Reservierungsleitung Eva-Maria Lenz geht Mitte November in Karenz und bekommt bald einen Buben.

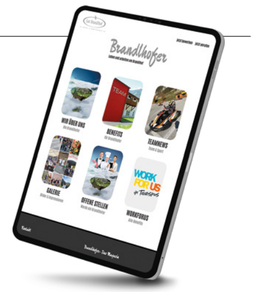
Herzlichen Glückwunsch, viel Gesundheit und Spaß in den kommenden Jahren!

WETTBEWERBSVORTEIL DURCH DIGITALISIERUNG

Schon im letzten Jahr hat der Brandlhof gezeigt, wieso es wichtig ist, auch in herausfordernden Zeiten in die Zukunft eines Betriebes zu investieren. Dadurch wird das Hotel nicht nur als Destination für Gäste und als Arbeitgeber für Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen interessanter. Es geht auch um die Stärkung der regionalen Wirtschaft durch die Beschäftigung von Pinzgauer Betrieben. Die Reservierung arbeitet seit Sommer mit einem neuen Hotelreservierungsprogramm, an der Rezeption wurde das Meldewesen mit modernen iPads digitalisiert. Ebenso wurde das digitale Gäste A-Z, mit Möglichkeit zum Self-Check-in und Check-out eingeführt, um vor allem den Business-Gästen das ein- und auschecken so kurzweilig wie möglich zu gestalten.

Der Restaurantbereich wird langfristig mit digitalen Rechnungen »paperless« gestaltet, um getreu des am Brandlhof etablierten Nachhaltigkeitskonzepts Papier einzusparen.

Zusätzlich wurde ein neues Portal für das Personalwesen und ein modernes Wirtschaftssystem in der Lagerhaltung etabliert. Unsere Brandlhofer haben nun ihren aktuellen Dienstplan jederzeit griffbereit auf dem Smartphone und sehen auch immer aktuell den Stand in Bezug auf Urlaubstage oder eventuelle Überstunden.



REZEPT AUS DER BRANDLHOF-KÜCHE

Schweinelende im Ganzen gebraten

Süßkartoffel / Rohnengnocchi / Maiscreme / Zucchini / Vene
Zutaten für 4 Personen

Schweinelende
600 g Schweinelende
Salz, Pfeffer, etwas Öl

Schweinsfilet zuputzen, d.h. Fett und Stränge wegschneiden und gut mit Salz sowie frisch gemahlenem Pfeffer, nach Wunsch auch mit gehacktem Knoblauch einreiben. Kurz ziehen lassen. Backrohr auf ca. 160 °C vorheizen. In einer Pfanne etwas Öl und Butter erhitzen, Schweinslungenbraten einlegen und von allen Seiten nur kurz, aber kräftig anbraten. In eine passende Bratenpfanne geben, das Fett aus der Pfanne darüber gießen und ins heiße Rohr schieben. Je nach gewünschtem Garungsgrad und Größe der einzelnen Stücke ca. 15 – 20 Minuten braten. Herausheben und in Alufolie gehüllt warm stellen.

Süßkartoffeln
2 Stk. Süßkartoffel

Süßkartoffel schälen und gleichmäßig in Würfel schneiden. In Salzwasser langsam garziehen lassen. Mit einer Prise Rohrzucker bestreuen und abflämmen (oder in der Pfanne scharf anbraten).

Zucchini
1 Stk. Zucchini

Zucchini der längs nach in Scheiben schneiden und mit Olivenöl, Salz und etwas Thymian marinieren. Leicht anbraten und zu Rollen drehen.

Maiscreme
200 g Zuckermais · 50 g Schalotten fein geschnitten · 100 g Hühnerfond · 1 EL Crème fraîche · 1 kleine Chilischote fein geschnitten (scharf!) · Salz, Pfeffer

Schalotten, Mais und Chili in einem Topf mit Butter leicht anbraten mit Hühnerfond Ablöschen. In einem Standmixer mit Crème fraîche und Gewürz sehr fein mixen (dauert recht lange). Durch ein feines Sieb passieren und abschmecken.

Rote-Beete-Gnocchi
400 g Erdäpfel (mehlig kochend) · 65 g Mehl (griffig) · etwas Weizengries
65 g Rote Beete Mus · 1 Ei · 1 Prise Salz · 1 Prise Pfeffer

Für die Gnocchi zuerst Erdäpfel samt Schale garen (im Wasser oder mit Dampf). Ausdämpfen lassen noch heiß die Schale abziehen. Die noch warmen Erdäpfel durch eine Kartoffelpresse drücken. Mehl, Rote Beete und Ei beifügen, salzen und pfeffern und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig für 1 Stunde ruhen lassen (nicht kalt stellen). Mit Hilfe von 2 Teelöffeln aus dem Teig etwas abstechen und daraus ein Probenockerl formen. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und das Gnocchistücke hineingeben. Die Hitze drosseln, bis das Wasser nicht mehr kocht und das Gnocchi 10 Minuten gar ziehen lassen. Mit einer Lochkelle ein Gnocchi aus dem Wasser holen und probieren. Ist er zu weich, dann mehr Grieß unter den Teig kneten. Nun den Erdäpfelteig zu Rollen formen, die etwa 2 cm breit sind und davon 2 cm lange Stücke abschneiden. Mit den Zinken einer Gabel das typische Rillenmuster hineindrücken. Alle Gnocchi im Salzwasser bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten gar ziehen lassen, mit der Lochkelle rausfischen und im Sieb abtropfen lassen.

UMBAU HOTELHALLE/REZEPTION

Nach dem Umbau von 35 Zimmern im Haupthaus im Jahr 2021 wurden in diesem Jahr die Hotelhalle und die Rezeption modernisiert.

Für ein ergonomisches Arbeiten und für die Rückengesundheit unseres Teams ist die Rezeption höhenverstellbar. Somit spiegelt sich die warme Gastlichkeit mit modernem Touch nun auch im Eingangsbereich wider und lädt mit der angeschlossenen Hotelbar zu gemütlichen Stunden ein.

Knapp 1,5 Millionen Euro hat die Neugestaltung der Hotelhalle und Rezeption gekostet. Wir haben wieder in die Qualität von unserem Brandlhof investiert, um unseren Gästen und unserem Brandlhofer-Team ab sofort ein noch schöneres Anreise- und Arbeitserlebnis zu bieten.

Wir bedanken uns von ganzem Herzen bei allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für die Geduld, für euren Einsatz und Mithilfe. Gemeinsam die neue Hotelhalle zu gestalten und umzusetzen hat große Freude bereitet. Das Ergebnis kann uns alle gemeinsam stolz sein lassen!

Herzlichen Dank auch an unsere Brandlhofer und alle Gäste für das Verständnis in Bezug auf die kleine Baustelle und den damit verbundenen Lärm und Schmutz!

ICE LOUNGE

Abkühlen in eisiger Umgebung: Tauchbecken und Schwallbrause sind die häufigsten Assoziationen mit der erfrischenden Abkühlung nach dem Schwitzen in der Sauna. Bei uns erfrischen sich die Gäste seit kurzem auch in der 15 Grad kühlen Ice Lounge. Zentraler Blickfang ist der Eisbrunnen, aus dem das Eis quasi herauswächst.

Ein frostiges Spektakel, das beruhigt und natürlich dazu einlädt, sich die eine oder andere Eisblüte zu schnappen um den Körper abzukühlen.

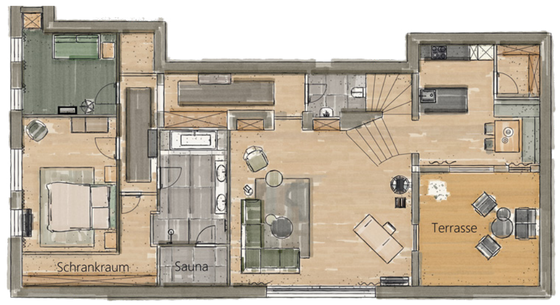
PENTHOUSE

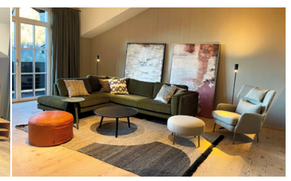
Neu ab Dezember 2022: Das Penthouse im alpinen Stil entspricht ganz den Worten des Brandlhofes: »Size that inspires«. Auf 170 m² Wohnfläche exklusive einer 20 m² Dachterrasse lässt es sich entspannt wohnen.

Das Penthouse ist ein vollausgestattetes Wohnerlebnis. Von den zwei Schlafzimmern mit eigenen Badezimmern, über ein Wohnzimmer mit Panoramablick, bis hin zu einem privaten Spa-Erlebnis, das Penthouse bietet alles, was das Herz begehrt.

Penthouse Facts

- » 170 m² Wohnfläche
- » 20 m² Dachterrasse
- » 2 Balkone
- » 1 Loggia
- » 3 Schlafzimmer
- » 2 Bäder
- » 1 Sauna mit Infrarot-Option
- » Wohnzimmer mit Panoramafenster & Kamin
- » Küche





FUSSBALLTEAMS

Bereits zum dritten Mal gastierten die Liverpooler, mit denen mittlerweile ein sehr persönliches und freundschaftliches Verhältnis gepflegt wird, am Brandlhof. Neben Teambuilding, Hüttenabenden und Bootsausflügen standen bei besten Wetter- und Platzbedingungen vor allem harte Trainingseinheiten auf dem Programm.

Ray Haughan, General Manager des FC Liverpool, und die Hoteleigentümer verbindet die Leidenschaft fürs Rennradfahren. Normalerweise freuen sich unsere Hotelgäste darüber, das beeindruckende Alpenpanorama rund um den Brandlhof per Mountainbike zu erkunden. Ray Haughan tut dies lieber mit dem Rennrad, gerne auch mit dem privaten Rad von Alexander Strobl. Mit viel Zeit und Aufwand hat er nun ein Rennrad im Design vom FC Liverpool gestaltet, welches Ray Haughan bei seinem vergangenen Besuch übergeben wurde. Es bleibt im Brandlhof und kann, neben signierten Trikots namhafter Mannschaften, im Hotel bestaunt werden.

Auch die Mannschaften **SpVgg Greuther Fürth**, **Olympiakos Piräus**, **Feyenoord Rotterdam** und **Newcastle United** durften wir diesen Sommer begrüßen und haben somit innerhalb kürzester Zeit einen festen Platz in der internationalen Fußballszene gefunden.

Zum Abschluss der Sommersaison 2022 durften wir noch eine internationale Fußballnationalmannschaft bei uns für zwei Wochen im Trainingslager begrüßen.

BRANDLHOF CUP

Nach dem geselligen Brunch in der Einkehr und ehrgeizigem Einschlagen auf der Driving Range ging es per Kanonenstart für die 90 Teilnehmer pünktlich um 11:00 Uhr auf die Runde.

Sommerlich perfektes Golfwetter sowie hervorragende Platzverhältnisse mit superschnellen Grüns sorgten für sportliche Hochleistungen, zwei Halfway-Stationen wiederum für den zwischendurch Gusto. Den Turniertag beendeten wir beim Cocktail in der Hotelhalle und einem Gourmetbüffet samt Grillstation. Und dass Golfer unvergessliche Siegerpartys feiern können, bräuchten wir hier wahrscheinlich nicht extra zu erwähnen.

Wir gratulieren den Bruttosiegern **Markus Storch** und **Annemarie Ladinig**.

Save the date

Der nächste Brandlhof Cup findet am **12. August 2023** statt!

JAZZ

Mit der Session des österreichischen Drummers Lukas König ging das 42. Jazzfestival Saalfelden zu Ende. Vier Tage, an denen gut 230 Musiker und Musikerinnen aus 20 Nationen die kleine Stadt Saalfelden und die atemberaubende Natur der Region zu einer musikalischen Pilgerstätte werden ließen. Knapp 18.000 Besuche inklusive Rekordticketverkauf zeigen einmal mehr, dass die Macher des Festivals für Jazzkenner und -liebhaber, aber auch für schlichtweg Musikbegeisterte ein rundum gelungenes Programm präsentierten, das Schubladendenken ignorierte und für alle etwas zu bieten hatte.

SAVE THE DATE

Das 43. Jazzfestival Saalfelden wird **von 17. bis 20. August 2023** stattfinden!

Die kleine, aber feine Winterausgabe des Jazzfestivals Saalfelden findet **von 27. bis 29. Jänner 2023** statt! Denn der Charme von Saalfelden und Leogang zeigt sich nicht nur an schönen Sommertagen, sondern gerade auch im tief verschneiten Winter.

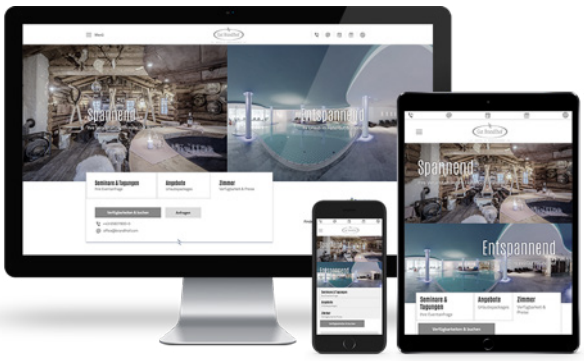
LANGLAUFEN

Langlaufen ist die wiederentdeckte Trendsportart schlechthin. Zurecht, denn der Langlaufsport ist aus gesundheitlicher Sicht kaum zu toppen, und stellt zudem ein wunderschönes Erlebnis inmitten der Natur dar.

In Saalfelden befindet sich mit 150 Streckenkilometern ein Loipennetz der Superlative, das von Anfängern, aber auch von heimischen Spitzensportlern gerne genutzt wird. Von Saalfelden bestehen Verbindungen in die Nachbarorte Maria Alm, Zell am See und in das Biathlonzentrum Hochfilzen.

BESUCHEN SIE UNS ONLINE

www.brandlhof.com



FOLGEN SIE UNS AUF

Instagram · Facebook · YouTube

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: Marketingteam Hotel Gut Brandlhof, Gestaltung: Rammy e.U., Martin Ramsauer, www.rammy.at · Druck: Latzer Druck & Logistik GmbH, Fotos: Archiv Hotel Gut Brandlhof, Foto Lebesmühlbacher, Vogl-Perspektive Fotografie, Prader Interior GmbH, Stefan Thaler Photography, John Powell/Liverpool FC, Saalfelden Leogang Touristik GmbH: Michael Geißler, Matthias Heschl, Sportalpen, Pyrenees Stage Run · Satz- und Druckfehler sowie Änderungen vorbehalten.

WWW.RAMMY.AT