

# Brandlhofer

EINBLICKE IN DAS HOTEL GUT BRANDLHOF | AUSGABE 1. 2023



## LIEBE BRANDLHOF FREUNDE

Es wäre nicht der Brandlhof, wenn es keine Neuerungen gäbe. In diesem Jahr sind die Veränderungen nicht so offensichtlich wie im vergangenen Jahr die neue Hotellobby, aber sie müssen sich nicht verstecken.

Wir haben zwei neue Eventlocations, einen umgebauten airstream Caravan und die Autoremise. Der Gutshof im Restaurant erstrahlt nach Renovierungsarbeiten in neuem Glanz. Alle Zimmer im vierten Stock West wurden renoviert. Die gleiche Behandlung hat auch das Hallenbad bekommen und zeigt sich wieder in voller Pracht. Das Hauptdach hat eine Photovoltaikanlage erhalten, damit unsere Klimabilanz noch besser wird. Zum Thema Nachhaltigkeit haben wir auch das Österreichische Umweltzeichen und das EU Ecolabel erfolgreich erneuert. Und natürlich darf auch unser beliebtes Brandlhof-Rezept nicht fehlen.

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

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

## 8 GRÜNDE FÜR DEN BRANDLHOF

### 1. LAGE

Alleine im Saalachtal gelegen, mit 450ha Grundstück, befindet sich der Brandlhof in einer wunderschönen Lage zwischen den Leoganger Steinbergen und dem Steinernen Meer.



### 3. GRÖSSE

Die Größe des Brandlhofes zieht sich durch das gesamte Angebot, von den hauseigenen Sportanlagen bis zu den großen Zimmern. Man fühlt sich garantiert nicht beengt bei uns.



### 4. SPORT

Aktivurlauber:innen und Sportler:innen finden im Brandlhof ideale Bedingungen: ein 350 m<sup>2</sup> großes Fitnesscenter, Outdoor- und Indoor-Tennisplätze, ein Mehrzweckplatz für Fußball und Basketball, Squash, kostenloser Mountainbike-Verleih und Indoor-Golf.

### 5. GOLF

Nur wenige Hotels in Österreich verfügen über einen hauseigenen 18-Loch Championship Course. Der Brandlhof bietet zudem die Möglichkeit Ihren Vierbeiner mit auf die Runde zu nehmen!



### 7. AUTOMOTIVE

Das ÖAMTC Fahrtechnikzentrum und Experience Center direkt am Hotel gelegen, ein markenneutrales autohaus für Ihre Autopräsentation, befahrbare Konferenzräume und 28 Ladesäulen für Ihre E-Autoflotte.



### 2. ATMOSPHERE

Stylisch, modern und doch praktisch. So zieht sich die Innengestaltung durch das ganze Haus. Von der wohnzimmerhaften Lobby bis zum neuen Gutshof, welcher historisch-industrielle Lampen mit einem modernen alpinen Look verbindet.



### 6. SPA

Auf 3000m<sup>2</sup> mit Saunen, Dampfbädern, Indoor & Outdoorpool lässt es sich gut entspannen. Und für das gewisse Extra, bietet Ihnen unser professionelles Spa-Team die verschiedensten Massage- und Kosmetikbehandlungen an.



### 8. KULINARIK

Die Kulinarik rundet jeden Urlaub ab. Morgens garantiert gut den Tag beginnen mit dem Brandlhof Frühstücks-Buffet und abends den Tag mit einem, von unseren Küchenchef Manfred Steiner ausgewählten, 4-Gang Menü oder Buffet vollenden.

## BMW AFTERSALES KONFERENZ

Die zweitägige Veranstaltung von BMW im Februar war so "Brandlhof" wie eine Veranstaltung nur sein kann: Autos in den Konferenzräumen, über 200 geladene Gäste, eine Gala im B350 und fahraktive Workshops mit dem ÖAMTC.

Nach Anreise und erster Stärkung am Lunchbuffet war der offizielle Beginn der Veranstaltung in unserem großen Veranstaltungssaal CF1. Kurz danach ging es dann schon los mit den verschiedensten Seminaren in den Gruppenräumen und fahraktive Workshops auf dem ÖAMTC Fahrtechnik Gelände direkt neben dem Hotel.

Gleichzeitig wurde hinter den Kulissen fleißig weiter gearbeitet und das Brandlhof-Team hat die Koffer und ein Willkommens-Geschenk auf die Zimmer verteilt und den Galasaal B350 für das abendliche Event vorbereitet.

Nach Abschluss der Workshops am ersten Tag und einer kurzen Pause für die Teilnehmer startete das Abendevent mit einem Cocktail-Empfang inklusive Häppchen. Anschließend ging es für die BMW-Verleihung und das Mehrgangmenü in den B350.

So schnell wie es begonnen hatte, war es auch wieder zu Ende, nach einer weiteren Reihe von Workshops am nächsten Tag verabschiedeten wir uns von unseren Gästen und hoffen auf ein baldiges Wiedersehen.



## WAS UNSERE GÄSTE VON UNS DENKEN

Hier eine kleine Auswahl über all das Feedback, welches wir in letzter Zeit erhalten haben. Sie können sich sicher sein, dass wir jedes Einzelne lesen, weitergeben und schätzen.

### HARRY G.

Wow, absolut empfehlenswert.  
Hotel 🍷 Küche 🍷 Lage 🍷

### OSSI L.

Muss ich einmal komplett loben, Zimmer und Service perfekt, alles sauber und Personal super freundlich und hilfsbereit. Frühstück ist ein Wahnsinn, Buffet. Freue mich schon den nächsten Besuch.

### KEVIN M.

Wir waren das erste mal privat im Urlaub im Gut Brandlhof. Und mit großer Sicherheit nicht das letzte mal! Mir war das Hotel zu Schulungszwecken (BMW) bereits bekannt. Ich kann nur sagen hier wird Service und Kundenzufriedenheit an oberste Stelle geschrieben. So muss Urlaub sein. Das Essen ist sensationell und die Cocktails am Abend sind ein Traum! Alle Mitarbeiter sind hilfsbereit und freundlich. Wir freuen uns jetzt schon auf unseren nächsten Urlaub! Vielen Dank!

### LARISSA S.

Unglaublich tolles Hotel. Das Personal ist sehr höflich und zuvorkommend, die Lage ist sehr privat und schön gelegen. Die Aussicht ist einfach ein Traum. Besonders hervorzuheben ist auch der Spa Bereich - grandios. Hier komme ich definitiv wieder her. Vielen Dank für alles 🙏!

### BELGIN B.

Herrliche Natur und Sonnenschein, ein gemütliches und architektonisch wunderschönes Hotel, leckeres Essen und Trinken, Wellness und Entspannung, zauberhafte, nette Menschen, egal ob Gäste, Hotelmanager, Kellner, Somelier, Zimmermädchen... Was will man mehr von einem Urlaub? Mir ist hier nochmal klar geworden: Alles, was mit viel Liebe gemacht wird, ist wertvoll. Ich habe in einem Hotel noch nie so viel Wertschätzung den Gästen, den Mitarbeitern und sogar dem Gebäude gegenüber erlebt. Alle lieben hier was sie tun: Den Gästen zu dienen und ein unvergessliches Erlebnis zu bereiten, steht hier an erster Stelle. Dass sich Mitarbeiter wohl fühlen und beste Arbeitsbedingungen haben, ist genauso wichtig. Ich bin einfach nur begeistert und so dankbar für diese unvergesslichen 5 Tage hier. 🙏🌟🌟🌟🌟  
Danke! 🙏



### FLORIAN R.

Top Konferenzhotel, Viktor an der Bar ist unglaublich. Man fühlt sich einfach wohl!

### ALEXANDER C.

Guten Abend, Mann kann es gar nicht besser machen. Wir waren schon so oft da, schon seit über 10 Jahre. Immer ein Top Service, sehr freundlich und hilfsbereit. Nichts ist zu viel. Das Essen ist überragend. Die Lage ist top. Mann fühlt sich wie zuhause. Bei dem aktuellen Besuch, müssen wir noch Nikolay, Viktor und Leonie besonders loben. Der Rest des Teams ist auch top. Es ist auf jedem Fall zu empfehlen. Wir kommen weiterhin hierher. Liebe Grüße Andrea und Sascha C.

### MARKUS M.

Die Wilderer Alm oberhalb des Brandlhofs in Saalfelden am Steinernen Meer ist die perfekte Partylocation für 30-40 Personen. Fußläufig in wenigen Minuten vom Hotel zu erreichen, wunderschöne, urige Hütte und perfekter Service des Brandlhof-Personals! 🍷🍷🍷🍷

### PATRIZIA M.

Kann ich nur weiter empfehlen 😊👍 Einfach top

VIELEN DANK FÜR IHRE SUPER BEWERTUNGEN!

## GEN Z @ BRANDLHOF

Wer am Brandlhof Urlaub macht oder eine Tagung besucht, hat es sicher schon gemerkt: Die Generation Z ist am Brandlhof allgegenwärtig und ein wichtiger Teil des Teams. Was sie anzieht und warum sie am Brandlhof bleiben, erfahren Sie hier.

Die Generation Z, auch "Digital Natives" genannt, hat in den letzten Jahren viel Aufmerksamkeit auf sich gezogen. Diese Generation, die in den späten 1990er und frühen 2000er Jahren geboren wurde, ist die Erste, die in einer vollständig von Technologie geprägten Welt aufgewachsen ist. Die Angehörigen dieser Generation sind vor allem für ihren Kampf für Klima und Gerechtigkeit, ihre ständige Präsenz in den sozialen Medien und ihre Betonung von Freiheit und Individualität bekannt.

Die Gründe dafür sind vielfältig. Zum einen sehen viele junge Menschen der Generation Z ihren Lebensmittelpunkt nicht mehr in der Arbeit, sondern in der Freizeit, da liegt es nahe, dort zu arbeiten, wo andere Urlaub machen. Die Region rund um Saalfelden bietet sowohl im Sommer als auch im Winter unglaublich viele Aktivitäten: Wandern, Klettern, Mountainbiken, Trailrunning, Golfen, Skifahren & Snowboarden, Langlaufen, Skitourengänge und vieles mehr. Wer gerne in der Natur unterwegs ist, um einen Ausgleich zum Arbeitsalltag zu finden, wird hier sicher fündig.

Dort, wo viele Urlaub machen, gibt es auch entsprechende Entwicklungs- und Ausbildungsmöglichkeiten, weil sich über viele Jahre die nötige Infrastruktur und das Know-how dafür entwickelt haben.

Aber nicht nur die externen Faktoren müssen stimmen, auch Intern muss alles passen, damit die Generation Z, die im Durchschnitt eine deutlich schwächere Bindung an den Arbeitgeber aufweist, am Brandlhof bleibt. Es werden nicht nur die Entwicklungschancen am Brandlhof aufgezeigt, sondern es wird den Teammitgliedern der Generation Z auch die Möglichkeit geboten, sich den Herausforderungen zu stellen und in Führungspositionen zu wachsen.

Das macht auch finanziell Sinn. Neben der überkollektivvertraglichen Entlohnung spart man sich durch die steigenden Mieten und Lebensmittelpreise mittlerweile viel Geld, wenn man für ein Hotel arbeitet. Eine kleine Wohnung wird gestellt und man hat die Möglichkeit, jeden Tag alle drei Mahlzeiten im Hotel einzunehmen.

Durch die Größe des Teams im Brandlhof ist auch gewährleistet, dass es in jeder Abteilung mehrere Personen in der eigenen Altersklasse gibt, wodurch man sich nicht fehl am Platz fühlt. Generell wird der Zusammenhalt im Team, sowohl in den einzelnen Abteilungen, als auch insgesamt, durch regelmäßige Teamevents gestärkt, von Escape Room bis Kartfahren ist alles dabei.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass die Ziele und Wünsche der Generation Z sehr gut mit der Arbeit am Brandlhof übereinstimmen. Ihnen wird die Möglichkeit geboten, in einer atemberaubenden Umgebung zu leben und zu arbeiten, neue Fähigkeiten zu erlernen und internationale Erfahrungen zu sammeln, um ihre zukünftigen Karriere- und Lebensziele zu erreichen.



Hausdame  
Michaela

## 16 JAHRE BRANDLHOF

Unsere Housekeeping-Leiterin Michaela Suppan ist seit 18 Jahren im Bereich »Housekeeping« tätig und seit 16 Jahren eine »Brandlhoferin«. Wir haben den Anlass genutzt, ihr ein Paar Fragen zu stellen.

**Interviewer:** Was waren bzw. sind Deine größten Herausforderungen?

**Michaela:** Eine Herausforderung die es schon lange gibt und wahrscheinlich immer bleiben wird, ist die Sprache. Ich habe mir auch schon überlegt eine neue Sprache dazu zulernen, aber das ist vom Aufwand einfach nicht machbar. Und natürlich die Suche nach neuen, verlässlichen Teammitgliedern, doch das Problem kennt man mittlerweile aus fast jeder Branche.

**L:** Was hält Dich am Brandlhof?

**M:** Definitiv mein Team. Ich arbeite schon so lange mit dem "harten Kern" zusammen und es macht echt Spaß mit meinen Kollegen.

**L:** Kannst Du im Urlaub abschalten oder schaust Du da ebenso genau hin?

**M:** Schön wäre es, aber wenn ich ein Hotelzimmer im Urlaub beziehe wird schon genauestens hingeguckt, auch in die Ecken, wo eher mal Zeit gespart wird.

**L:** Hast Du dir schon einen Saugroboter angeschafft?

**M:** Solange ich zwei gesunde Hände habe, schaffe ich mir sowas niemals an.

**L:** Bist Du bereit für die nächsten 15 Jahre?

**M:** Auf jeden Fall, die Herausforderung nehme ich an! Der Job taugt mir und ist super abwechslungsreich.

Vielen Dank für Deine super Arbeit und wir freuen uns auf die nächsten 15 Jahre mit Dir!

## GEBURTSTAG DR. NUBE

Im vergangenen November hatten wir die große Ehre die Geburtstagsfeier zum 70er von unserem langjährigen Stammgast Dr. Nube bei uns im Haus zu veranstalten. Über 50 Gäste, einschließlich Kinder und Jugendliche, waren in unserem Hotel untergebracht. Gefeiert wurde in unserer Eventlocation Brandlalm, welche Hüttenflair im Hotel bietet. Für die musikalische Umrahmung sorgten die Pinzgauer Buam.

Vielen Dank für die langjährige Treue und das entgegengebrachte Vertrauen!



Geburtstagskind mit seiner Frau  
& Pinzgauer Buam

## HOCHZEITEN UND KINDER



Christina  
& Stelios

Rita, Arman  
& Baby Elizabeth

Im April haben unsere beiden Brandlhofer Stelios (Chef de Partie) und Christina (Commis de Rang) geheiratet.

Wir können auch zwei Geburten feiern. Die beiden Brandlhofer Arman und Rita haben die kleine Elizabeth bekommen und Eva aus der Reservierung hat den kleinen Paul bekommen.

Wir wünschen Euch und Eurem Nachwuchs alles Gute!

## DER NEUE SUBARU SOLTERRA



Das ÖAMTC Fahrtechnik Zentrum Saalfelden und der Brandlhof hatten die große Ehre Austragungsort für die Vorstellung des ersten vollelektrischen Fahrzeugs von Subaru zu sein - der neue SOLTERRA. Mit diesem Fahrzeug steigt auch Subaru in den Markt der Elektrofahrzeuge ein, aber keine Sorge der SOLTERRA ist ein Subaru, wie man ihn erwarten würde. Die zwei Achsenmotoren betreiben die Vorder- und Hinterräder unabhängig voneinander an, was eine bessere Regelung des Allradantriebs ermöglicht und so der SOLTERRA überall hinkommt und noch ein Stück weiter.

Während der 4-tägigen Veranstaltung im April wurden zahlreiche Händler und Journalisten von Subaru Österreich eingeladen, um den neuen Subaru auf Herz und Nieren zu testen.



Das ÖAMTC Fahrtechnik Zentrum bietet die Möglichkeit, die Fahrzeuge sowohl abseits der Straße im großzügigen Offroad-Park als auch auf der Straße im ÖAMTC Experience Center auf verschiedenen Handlingkursen zu testen.

Briefing- und Ausgangspunkt der Veranstaltung war das markenneutrale autohaus mit 700 m² Präsentationsfläche, zwei Besprechungsräumen und einer Kärcher-PKW-Portalwaschanlage, um die Fahrzeuge nach einem Offroad-Tag für den nächsten vorzubereiten.

Das ÖAMTC Fahrtechnik Zentrum Saalfelden ist bereits in Planung für eine weitere Veranstaltung mit Subaru Österreich.



## NEUES MITARBEITER E-AUTO



Am Brandlhof gibt es ein neues Elektroauto. Die ruhige Lage des Brandlhofes hat nicht nur Vorteile, sondern macht es vor allem für unsere Mitarbeiter:innen ohne eigenes Fahrzeug nicht einfach, mal eben zum Einkaufen zu fahren. Die Lösung: das neue Dienstfahrzeug. Ein vollelektrischer Peugeot e-2008 mit einer Reichweite von bis zu 280 km ermöglicht es jedem Brandlhofer, kurze Wege nach Saalfelden, aber auch größere Tagestouren nach Salzburg zu unternehmen. Und das alles zum Nulltarif für unser Team.

## STIEGL BIER

Heuer haben wir am Brandlhof auf Stiegl-Bier aus Salzburg umgestellt, um auch unser Bier von einer Brauerei aus der Region zu beziehen und damit die heimische Wirtschaft zu fördern und die Lieferwege zu verkürzen.

Somit ist jetzt neu in unserem Angebot: Stiegl Hell, Stiegl Radler naturtrüb, Stiegl Weizen.

Alle Varianten sind natürlich auch alkoholfrei erhältlich.



## AIRSTREAM | MEETING & CHILL

Der airstream ist unsere neue und 8. Eventlocation und eignet sich hervorragend für kleine Meetings und exklusive Weinproben.

Ausgestattet mit 2 Sitzcken, einem Weinkühlschrank, einem digitalen Flipboard von LG und einer Bose Soundanlage ist der airstream perfekt für Ihre exklusive Veranstaltung mit bis zu 10 Personen.

Der airstream Caravan wurde über mehrere Monate komplett renoviert und modernisiert, nur die ikonische Außenverkleidung ist gleich geblieben. Zuerst wurde der airstream komplett entkernt und auf ein neues, modernes Fahrgestell gesetzt, so dass der Caravan flexibel an verschiedenen Stellen auf dem Gelände positioniert werden kann, je nachdem ob Sie Privatsphäre oder einen schnellen Zugang zu den anderen Räumen Ihrer Veranstaltung wünschen. Anschließend wurde die Verkabelung für die Technik von unserem lokalen Partner RS-Events durchgeführt und die Holzeinrichtung von der Tischlerei Pabinger eingebaut. Zuletzt wurden die Polster von der Tapeziererwerkstätte Markus Kirchmayr angebracht und der airstream von außen von Großdrucke Krobath beklebt. Der Innenausbau und die Dekoration erfolgte in Zusammenarbeit mit Prader Interior.

Für weitere Informationen und Möglichkeiten kontaktieren Sie bitte unser Reservierungsteam.



### UNSER VERANSTALTUNGSTIPP:

Ein exklusives Weintasting in kleiner Gruppe. Auf dem Programm stehen 10 verschiedene Top - Weine aus Österreich, präsentiert von unserem Diplom - Sommelier Johann Koller & seinem Team.



## GUTSHOF



Die Fakten zum Gutshof:

- 90 Plätze, Mix aus hohen Tischen mit Sitzhockern und Standard-Tischen
- Sitzcke mit 2 Couches
- Samsung Flip 2 - 85 Zoll Touchscreen Fernseher
- Live Cooking Station
- Exklusives Buffet aufstellbar



Aus Gutshofstube wird Gutshof. Diese Namensveränderung spiegelt sich perfekt im neuen Design wieder. Der alte Restaurantteil wurde komplett entkernt, dabei wurden sämtliche Schmuckbögen, -mauern und Emporen entfernt. Dadurch wurde wertvoller Platz gewonnen und der ganze Bereich wirkt viel offener und größer.

Das neue Design kombiniert modernen Alpenlook mit historischen Industrie-Elementen. Besonders hervorheben kann man die restaurierten Industrie-Lampen. Helle, schlichte Holzelemente mit Akzentbeleuchtung komplementieren die Optik.

Für Präsentationen aller Art gibt es einen modernen Touchscreen Bildschirm mit 85 Zoll Diagonale von Samsung mit intuitiver Steuerung: Man kann sogar seine Besprechungsnotizen direkt an das eigene Handy schicken.

Erleben Sie selbst den neuen Gutshof bei Ihrer nächsten Veranstaltung am Brandlhof.



## WEIHNACHTEN & SILVESTER

Feiern Sie Weihnachten und Silvester in unserem Hotel mit unserem speziellen Weihnachtsprogramm! Wir bieten Ihnen eine große Auswahl an Themenbuffets und 4- oder 5-Gang-Menüs, die Ihren Gaumen verwöhnen werden. Genießen Sie das Festessen mit Familie und Freunden in gemütlicher Atmosphäre.

Unser Küchenchef Manfred Steiner hat die Menüs und Buffets sorgfältig zusammengestellt, um Ihnen ein kulinarisches Erlebnis vom Feinsten zu bieten. Ob Sie traditionelle Gerichte oder internationale Küche bevorzugen, wir haben für jeden Geschmack etwas. Lassen Sie sich von unseren Buffets und Dinners überraschen und genießen Sie das Fest in vollen Zügen.

Neben gutem Essen darf auch ein unterhaltsames Rahmenprogramm nicht fehlen. Genießen Sie die festliche Stimmung und erleben Sie den musikalischen Charme unserer talentierten Musiker.

Wir garantieren Ihnen eine unvergessliche Weihnachts- und Silvesterfeier in unserem Hotel. Buchen Sie noch heute und sichern Sie sich Ihren Platz für unsere beliebte Weihnachtszeit. Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen eine schöne Zeit.



## BRANDLHOFER BEFÖRDERT



Im vergangenen Jahr durften wir am Brandlhof einige langjährige Teammitglieder in neuen Positionen mit neuen Herausforderungen begrüßen. Viktor, Stelios, Stefan, Christian und Halime wurden befördert. Viktor ist unser neuer Barchef und wird seine Fähigkeiten und Erfahrungen einbringen, um unseren Gästen ein einzigartiges Hotelbar-Erlebnis zu bieten.

Stelios wurde aufgrund seines herausragenden Engagements und seiner Leistungen zum Chef de Partie befördert, wo er nun einen eigenen Bereich in der Küche leitet.

Stefan, unser neuer stellvertretender Restaurantleiter, wird unter anderem für die Zufriedenheit unserer Gäste verantwortlich sein.

Neuer stellvertretender Reservierungsleiter ist Christian und „last but not least“ wurde Halime, die uns seit über 27 Jahren die Treue hält, zur stellvertretenden Hausdame befördert.

Herzliche Gratulation an unsere frisch beförderten Brandlhofer! Wir wünschen Euch alles Gute für Eure neuen Herausforderungen und freuen uns auf viele weitere spannende Jahre mit Euch!

## BRANDLHOFER AKADEMIE

Genauso wie wir ständig in das Haus investieren, um Ihnen ein immer besseres Gästeerlebnis zu bieten, investieren wir auch regelmäßig in unsere Brandlhofer.

Bei einem so großen und vielfältigen Team kommt es oft vor, dass nicht alle Mitarbeiter gut Deutsch sprechen. Eine gemeinsame Sprache ist jedoch sehr wichtig für eine erfolgreiche Arbeit und Integration, sowohl am Arbeitsplatz als auch im täglichen Leben. Aus diesem Grund hat der Brandlhof den Brandlhofern einen mehrwöchigen Deutschkurs angeboten, der von allen Teilnehmern mit großer Freude angenommen und absolviert wurde.

Zu einem guten Essen gehört auch ein guter Wein, daher gab es mehrere Weinverkostungen und Verkaufsschulungen für das Serviceteam, durchgeführt von unserem eigenen Dipl. Sommelier Johann Koller und externen Experten wie Dipl. Sommelier Ernst Hodecek von Gottardi & Partner. Der direkte Vergleich der Weine mit Informationen über die Herstellung und die daraus resultierenden Besonderheiten ermöglicht unserem Team eine optimale Zuordnung zu den verschiedenen Speisen der Küche. Wie z.B. unser Grüner Veltliner Smaragd, der im Bukett mit einer fruchtigen Note unterlegt ist, sowie mit einer feinen Würze und einer rauchigen Nuance punktet und somit ideal zu einem Rinderfilet passt.

Marco, einer unserer Greenkeeper, hat die Winterpause gut genutzt und die offizielle Greenkeeper-Ausbildung abgeschlossen. Ein Mix aus Theorie und Praxis über die Pflege und Entwicklung von Golfplätzen, Bodenkunde, Maschinenkunde, Pflanzenschutz und vieles mehr sind die Themen, die während der Ausbildung gelernt werden.

Herzliche Gratulation an alle Brandlhofer, die erfolgreich an den verschiedenen Weiterbildungsmaßnahmen teilgenommen haben.



## BRANDLHOFER TEAMEVENTS



Ein gutes Team muss belohnt und gefördert werden. Dafür werden regelmäßig Teamevents veranstaltet.

Begonnen hat das "neue" Jahr wie immer mit der großen Weihnachtsfeier im B350 und anschließender Party in der Brandlalm. Dabei wurden Brandlhofer geehrt und jeder Brandlhofer hat einen Preis bei der Tombola gewonnen.

Beim nächsten Event, dem gemeinsamen Ice-Kartfahren, wurde das fahrerische Können unter Beweis gestellt und der schnellste Brandlhofer ermittelt.

Dann haben einige Teams die ruhigen Tage genutzt, um gemeinsam auszugehen. Das Service-Team und das Spa-Team haben ihren kulinarischen Horizont erweitert und die Jufen Alm bei Maria Alm und das Mama Thresl in Leogang besucht. Das Rezeptions-Team hat sich erfolgreich in Escape-Rooms verschiedenen Rätseln gestellt.

Ganz neu am Brandlhof ist auch die Mitarbeiter-Championship, wo der beste & schnellste Brandlhofer mit einer Reihe aus Events ermittelt wird. Die Hauptkategorie sind die monatlichen Kartrennen, aber es gibt auch Bonusevents, wie Torwand schießen, Basketball und mehr, für diejenigen die nicht ganz so schnell mit dem Kart sind. Die Top-Platzierten bekommen am Ende der Championship Preise.

## COCKTAIL EMPFEHLUNG UNSERER BAR

### ALPINIST

Unser Barchef Viktor empfiehlt folgenden Cocktail zum Nachmixen:

Die Nase wird mit einem Mix aus Berggewürzen verwöhnt und die Zunge mit einer bitter-süßen Holznote, unterlegt mit einem Hauch von Honig und Zitrus.

### ZUTATEN

1. Hochalpin Wermuth - Theemut
2. Tonic Water (Thomas Henry)
3. Agavensirup
4. Thymian & Orange für die Garnitur

### ZUBEREITUNG

1. Der Cocktail wird direkt in einem großen Weinglas zubereitet
2. Weinglas mit einigen Eiswürfeln befüllen
3. 4cl Wermuth,
4. 10cl Tonic Water,
5. 1cl Agaven Sirup einfüllen
6. Umrühren
7. Zuletzt mit Thymian und Orangenzeste dekorieren



## 40. AUF DER WILDERER ALM

Ende März feierte unser Gast Markus Meindl seinen 40. Geburtstag mit 38 Freunden und Familie auf der Wilderer Alm.

Die ehemalige Wildfütterung mit urigen Holzwänden, kuscheligen Bänken und einem traumhaften Ausblick auf die umliegenden Steinberge ist die Eventlocation für kleine und exklusive Hüttengaudi.

Nicht nur das Hüttenambiente überzeugt, sondern auch die typischen Salzburger Almspezialitäten wie Kaspressknödel, Kasnocken und Kaiserschmarren.

Für die musikalische Untermalung des Abends sorgte der Künstler Clemens Wansch.

Aber lassen wir das Geburtstagskind doch selbst erzählen:

„Die Mischung aus nahegelegener Hotel und beeindruckender Bergwelt, uriger Hütte und guter Musik (Austropop by Clemens Wansch), perfektem Service und stimmungsvoller Atmosphäre haben meine Geburtstagsfeier auf der Wilderer Alm zu einem einzigartigen Erlebnis gemacht, das mir mein ganzes Leben in Erinnerung bleiben wird. Vielen Dank an das gesamte Brandlhof-Team für die perfekte Organisation und die Gastfreundschaft.“

- MARKUS MEINDL



## GOLFHIGHLIGHTS AM BRANDLHOF

Ganz klares Highlight der Golfsaison am Brandlhof ist wie jedes Jahr der Brandlhof-Cup. Das Traditionsturnier findet auch dieses Jahr wieder mit Brunch, Galaabend, Preisverleihung und anschließender Party mit Live-Musik statt. Tag der Veranstaltung wird der 12. August sein und Turniergebühr, inkl. Brunch, Galaabend, aber exkl. Greenfee, beträgt 49 Euro.

Ein weiteres Turnierhighlight ist die Kitz Alps Trophy am 29. Juli, welches Teil einer größeren Serie ist.

Das letzte Charity Turnier der neuen Serie Lions Trophy by HARRISON Businesswear am 5. August ist definitiv auch zu empfehlen. Über eine Rangliste kann man sich für das Finale in Kärnten qualifizieren.

Für unsere Mitglieder:innen gibt es die Clubmeisterschaften am 15. August über 2 Runden.



Auch im Golfclub wurde für die aktuelle Saison investiert. 16 neue Golfcarts der Marke ClubCar Tempo mit 48 Volt AGM Batterietechnologie wurden angeschafft. Neben den offensichtlichen Neuerungen wurde auch hinter den Kulissen in das Greenkeeping-Team investiert mit einer Weiterbildung des Teams, damit unser Golfplatz sich auch weiterhin so gut bespielen lässt und professionell gepflegt wird.

Unser wöchentliches Turnier geht nach einem Rebranding zum Stiegl-Cup dieses Jahr weiter.

Die Turnierserie findet immer am ersten Sonntag im Monat und dann immer Donnerstags statt. Einmal im Monat gibt es ein Crossover-Event mit der Strawberry-Tour. Das Abschluss Turnier ist am 8. Oktober.

Wir wünschen allen viel Erfolg & Spaß!

## REZEPT AUS DER BRANDLHOF - KÜCHE

### PASTA PAPPARDELLE MIT WALNUSSPESTO

Unser Küchenchef Manfred Steiner empfiehlt folgendes Rezept für 8 Personen:

Die beiden Abschnitte werden teilweise parallel vorbereitet, wobei man als erstes die Nudeln kochfertig vorbereiten sollte.

#### PASTA

1. ca. 200g Walnüsse anrösten
2. erkalten mit 20g Petersilie, 2 Knoblauchzehen, 30g Parmesan und Olivenöl im Mixer bzw. Thermomix zu einem Pesto verarbeiten.
3. Nudeln in der Zwischenzeit kochen.
4. etwas Nudelwasser mit einem Teelöffel Creme Fraiche in eine Pfanne geben und mit Walnusspesto und Papardelle durchschwenken
5. mit Erbsenkresse garnieren

#### NUDELTEIG

1. Hartweizengrieß, Dotter, Eier, Olivenöl und Salz zu einem Teig verkneten.
2. Den Teig dünn ausrollen und in 2 cm breite Nudeln schneiden.
3. Anschließend in Salzwasser al dente kochen.



### Zutaten

#### WALNUSSSAUCE:

- 200g Walnüsse
- 20g Petersilie
- 2 Knoblauchzehen
- 30g Parmesan
- Olivenöl

#### NUDELTEIG

- 500g Hartweizengrieß
- 150g Dotter
- 150g Eier
- 15g Olivenöl
- 15g Salz
- etwas Mehl zum ausrollen

Für dieses Rezept brauchen Sie einen Mixer oder Thermomix und ein Nudelholz.

## ALEXANDER STROBL FEIERT SEINEN 60. GEBURTSTAG

Ein echter KLASSIKER feierte Geburtstag: Herr Alexander Strobl – Eigentümer, Gastgeber, Wirt, Entertainer, Marketingbeauftragter, Musiker, Facility Head Office, Ehemann, Sohn, Tourenger, Schwiegersohn, Rallye-Fahrer, Sales Manager, Radsportler, Hundesitter, Grillmeister, etc.

Ein Mann mit vielen Rollen und Gesichtern - und stets mit guter Laune.

Unter dem Motto "60 Kuppe Gerade Voll" wurde am Wochenende in der einzigartigen Eventlocation Autoremise getanzt, gelacht und gefeiert. Am Nachmittag fand ein Shakedown beim ÖAMTC Fahrtechnikzentrum & Experience Center statt. Geladene Gäste durften beim Rallye-Fahrer Strobl auf dem Beifahrersitz Platz nehmen und sich begeistern lassen.

Abends wurden Familie, Freunde und Gäste mit einem tollen Barbecue Grill Buffet verwöhnt. Pünktlich um Mitternacht wurde mit prickelndem "Ski-Wasser" auf das Geburtstagskind angestoßen!



## AKTUELLES AUS DEM SPA

Die Sonne lacht, der Sommer ist da und unser Freibad lädt zum Verweilen ein. Sonnenlicht ist nicht nur wichtig für die Psyche, sondern vor allem auch für unseren Körper, der dadurch mit Vitamin D versorgt wird. Vitamin D wiederum stärkt das Immunsystem und regt den Stoffwechsel an.

Wichtig bei einem entspannten Tag im Freibad ist natürlich viel zu trinken, am besten Wasser oder gespritzte Säfte. Denn beim Sonnenbaden verliert der Körper viel Wasser, dieser Feuchtigkeitsverlust, insbesondere der Haut, muss ausgeglichen werden, um Schäden zu verhindern.

Natürlich sollte die Haut auch geschützt werden, viel und gut eincremen mit einem hochwertigen Sonnenschutzmittel. Und wenn Sie mal keine Sonnencreme zur Hand haben, hilft Ihnen unser Spa-Team gerne mit verschiedenen Sonnenpflegeprodukten aus.

Für die perfekte Pflege danach berät Sie Ihr Vivid-Spa-Team mit den richtigen Produkten.

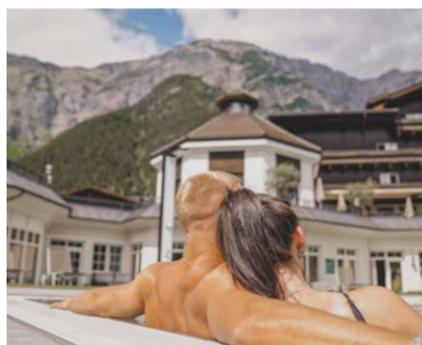
Wenn bereits leichte Sonnenschäden in Form von Rötungen „Sonnenbrand“ auftreten, sollten Sie Ihre Haut mit einem Aloe Vera Gel pflegen, die Inhaltsstoffe dieser Wunderpflanze kühlen und beruhigen.

Für den Fall, dass die Haut nach dem Sonnenbad einfach nur „durstig“ ist, empfiehlt Ihnen das Spa-Team einen Feuchtigkeitskick in Form einer Ampullenkur, die Kurzbehandlung dauert 30min und führt der Gesichtshaut alle notwendigen Nähr- und Inhaltsstoffe, die Sie beim Sonnenbaden verloren hat, wieder zu.

Ihr Spa- & Beauty-Team, steht Ihnen gerne für Fragen und Behandlungstipps zur Verfügung.

### UNSER SPA-BEHANDLUNGSTIPP:

Das Spa-Team empfiehlt Ihnen die Aromakerzen Massage, wenn Sie jemanden oder Ihrem Körper etwas gutes tun wollen. Die Inhaltsstoffe des warmen Kokosöls und Bienenwachs pflegen und beruhigen die Haut, und das Beste ist, Sie können sich vor der Massage Ihren Lieblingsduft aussuchen.



### INDOOR-POOL REVITALISIERUNG:

Wenn Sie das nächste Mal den Brandlhof besuchen, wird der Innenpool schon revitalisiert, verbessert und verschönert sein.

Im Juni nutzen wir die Zeit vor den Sommerferien und die ersten Sommertage, in denen unsere Gäste ins Freibad ausweichen können, um den Innenpoolbereich komplett zu sanieren und neu zu gestalten.

## UNSER WANDERTIPP

### TOUR ZUR PETER-WIECHENTHALER-HÜTTE

Die Peter-Wiechenthaler-Hütte thront auf 1707hm am Rande des Steinernen Meeres über Saalfelden. Vom Wanderparkplatz in Bachwinkel ist diese in ca. 2,5h erreichbar. Dabei werden 4,3km mit über 800hm in eine Richtung überwunden. Belohnt wird man mit einem wunderschönen Ausblick über Saalfelden, Zell am See bis nach Kaprun und den Hohen Tauern.

Auch kulinarisch lohnt sich der Anstieg, von Mai bis Oktober wird man ausgezeichnet auf der Hütte bewirtet. Wenn das noch nicht reicht, kann die mittel schwere Tour entweder durch den Klettersteig auf das Persailhorn ergänzen oder eine Tour über die Steinalm machen. Bei dem Rückweg über die Steinalm ist Kondition und Trittsicherheit gefordert.



## EVENT HIGHLIGHTS IN SAALFELDEN

### SEEKONZERTE SAALFELDEN 4. JULI BIS 29. AUGUST

Traditionelle und moderne Klänge an lauen Sommerabenden: Die Seekonzerte der Saalfeldner Musikkapellen begleiten uns auch über den Sommer 2023! Die Bürgermusik und die Eisenbahner Stadtkapelle freuen sich, Sie an den Dienstag im Juli und August am Museumsplatz Schloss Ritzen zu begrüßen!



### ALM:KULTUR 14. JULI BIS 8. SEPTEMBER

Tradition trifft Moderne – Unter diesem Motto werden im Rahmen des Salzburger Almsommers von Juli bis September wöchentlich Kunst- und Kulturprojekte auf den umliegenden Almen veranstaltet.

Start ist am 14. Juli mit dem "Paris Lodron Music Ensemble".



### JAZZFESTIVAL SAALFELDEN 17. BIS 20. AUGUST

Seit über 40 Jahren ist das Jazzfestival Saalfelden ein Treffpunkt der internationalen Jazzszene, an dem es immer wieder Neues und Innovatives zu entdecken gibt. Die Kombination aus einer landschaftlich atemberaubenden Gegend und experimentellen Klängen zieht jedes Jahr im August Anhänger:innen aus der ganzen Welt in die kleine Stadt am Steinernen Meer. Internationale Künstler:innen bespielen an diesen vier Tagen neue und bereits etablierte Bühnen in und rund um Saalfelden.

Mehr Informationen rund um die Events finden Sie auf der Webseite des Tourismusverbandes Saalfelden Leogang: [WWW.SAALFELDEN-LEOGANG.COM/DE](http://WWW.SAALFELDEN-LEOGANG.COM/DE)

## BESUCHEN SIE UNS ONLINE

[www.brandlhof.com](http://www.brandlhof.com)

[www.brandlhofer.com](http://www.brandlhofer.com)



## FOLGEN SIE UNS

Instagram - Facebook - YouTube



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

### IMPRESSUM

Medieninhaber, Eigentümer, Verleger, Inhalt: Hotel Gut Brandlhof GesmbH & Co OG, Redaktion & Gestaltung: Marketing-Team Brandlhof - Druck: Latzer Druck & Logistik GmbH, Fotos: Hotel Gut Brandlhof, Foto Lebesmühlbacher, Markus Meindl, Fahrfrunde.cc, GIA, Pinzgauer Buam, Mr Offenblende, Saalfelden Leogang Touristik GmbH: Michael Geißler, Matthias Heschl - Satz- und Druckfehler sowie Änderungen vorbehalten.