



4 einhalb Sterne und ein Herz fürs Land...

- für Grund und Boden
- für alle, die das schätzen
- für Tirol, Heimat und hiesige Werte
- für das Echte, Geradlinige und Kantige

Seit 60 Jahren bewirbt Familie Walch im Hotel in Kirchberg Gäste. Damals im Bauernhof Zeinlach, heute im 4 Sterne Superior Hotel.

Gäste werden mit selbstgemachten Produkten aus der eigenen Landwirtschaft verwöhnt. Der **Bauernhof Scherrhof**, die **Hofkonditorei** und die **Schaukäserei Kasplatzl** stehen für natürlichen Genuss. Die Verbundenheit mit der Region ist Tradition. Auch beim sozialen Engagement: mit Spenden werden Sozialinitiativen und gemeinnützige Vereine in der Region Kitzbühel regelmäßig unterstützt.

Ziel ist es, unseren Gästen zu vermitteln, dass wir für die Zubereitung der herzhaften Speisen unsere eigenen Naturprodukte verwenden – regionale als auch internationale Küche. Durch geführte Wanderungen zu unserer eigenen Schaukäserei bieten wir den Gästen die Möglichkeit sich davon zu überzeugen woher wir die verwendeten Produkte beziehen. Für Inhaber Hans und Ilse Walch soll stets sichergestellt sein, dass die Heimatverbundenheit auch heutzutage immer der Ursprung jeder Überlegung darstellt. Dies soll auch in Zukunft als Hauptschwerpunkt an unsere Gäste vermittelt werden.

Eigene Landwirtschaft „Scherrhof“

Der große Bauernhof mit seinen unzähligen Weiden befindet sich im Spertendorf in Kirchberg. Hier sind bis zu 100 Kühe, davon 70 Milchkühe, als auch einige Schweine untergebracht. Der geräumige Stall und die großzügigen Felder bieten den Tieren das optimale Umfeld um sich wohl zu fühlen. Landwirt Hans Walch jun. ist Bauer mit Leib und Seele, somit liegt im das Wohlergehen seiner Tiere am Herzen. Zur Sommerzeit kommen die Tiere auf die Alm wo sie bis Ende September bleiben, dann geht's wieder zurück auf den Bauernhof. Während dieser Zeit werden die Felder bewirtschaftet und das Heu für den Winter eingelagert. Auch die eigene Hofkonditorei befindet sich direkt im Scherrhof. Hier werden täglich die herzhaften Schlemmereien für das Hotel Elisabeth vorbereitet.

Schaukäserei „Kasplatzl“

Im Jahr 2010 wurde auf der Hintenbachalm in Aschau das „Kasplatzl“ errichtet, eine Schaukäserei die einen Besuch wert ist. Dort entstehen selbstgemachte Käse, naturbelassene Molkereiprodukte und frische Alm-Butter. Bei Führungen taucht man in die Welt der Käserei und die hohe Kunst des Käsemachens ein und lernt alle wichtigen Schritte kennen, bis die Produkte zur Verkostung bereit sind. Dabei soll der Weg von der Milch zum Käse bis in den Mund möglichst kurz und ohne Umwege sein.

Aus 100.000 Liter Milch werden 10 Tonnen Käse – das sind 1.100 Käseläibe – erzeugt. Für den mehrfach prämierten Käser Silvester Horngacher ist das die Bilanz eines gesamten Sommers. Neben den Käsesorten produziert das „Kasplatzl“ in der eigenen Almselche auch Speck (vom Karree oder Bauch) und Kaminwurz'n. Auch eine große Auswahl an selbstgemachten Marmeladen und Pestos sind im Sommer erhältlich. Nicht zu vergessen das selbstgemachte Bauernbrot das immer frisch aus dem Brotbackofen kommt.



Hotel Elisabeth und ein Herz fürs Land

Mit seinen 88 Zimmern im Tiroler Stil und seinem 2000 m² großen Wellnessbereich über 3 Etagen bietet es einen hervorragenden Ort um zu entspannen und erholen. Doch das ist noch nicht alles. Ein umfangreiches Aktivprogramm mit geführten Wanderungen, unter anderem zur eigenen Schaukäserei „Kasplatzl“, wird den Gästen geboten. Wir möchten den Gästen gerne die Natur in der wir leben dürfen einen Schritt näher bringen.

Die Naturprodukte die wir durch die eigene Landwirtschaft gewinnen, verarbeiten wir zu einem herzhaften Menü. Die verschiedenen Themenabende, sowie der „Kasplatzl-Abend“ sorgen für

Abwechslung. Hier gibt es dann Kräftiges und Deftiges von der Alm.

Erwähnenswert ist auch, dass die Speisen am Buffet, so auch unsere eigenen Produkte von der Landwirtschaft, gekennzeichnet sind durch die sogenannten „Elisabeth-Herzen“. Doch nicht nur am Buffet kann man die Herzen finden, automatisch nach jedem Aufenthalt werden den Gästen Herzen gutgeschrieben mit denen sie exklusive Pauschalen günstiger buchen können. Damit die Lieben zu Hause auch in den Genuss unserer Leckereien kommen dürfen, besteht die Möglichkeit unsere Produkte wie Käse, Speck, Joghurt... an der Rezeption zu erwerben. Aus eigener Erfahrung können wir sagen, dass den Gästen immer mehr das „Gesund Essen“ wichtig ist. „Unseren Gästen schmeckt es umso besser, wenn sie wissen woher alles kommt“, so Ilse Walch. Dadurch dass wir einen Großteil unserer Produkte von der eigenen Landwirtschaft beziehen können, haben wir einen großen Vorteil gegenüber anderen.

Auch in Bezug auf Veranstaltungen können wir einiges aufweisen. Mit unserem Käse und Speck sind wir als Sponsor immer gern gesehen.

In Bezug auf Tagungen die bei uns im Haus stattfinden, können wir als abwechslungsreiches Freizeitprogramm einen Besuch auf der Alm anbieten unter dem Motto Hüttenabend. Natürlich besteht auch die Möglichkeit, dass Events direkt im „Kasplatzl“ organisiert werden.

Nicht zu vergessen ist der unumstrittene Almabtrieb in der Region. Mit großer Begeisterung warten wir zusammen mit unseren Gästen und vielen Einheimischen auf das Kommen der schönen Kühe. Da bietet sich das gemütliche Almfest direkt am Hotel hervorragend an.

Einen Aufenthalt im Hotel Elisabeth sollte man sich nicht entgehen lassen – hier findet man Natur pur.





„Die bessere Nachterholung, die die Zirbe mit sich bringt, geht mit einer reduzierten Herzfrequenz und einer erhöhten Schwingung des Organismus im Tagesverlauf einher. In einem Zimmer mit Zirbenholz tritt kaum Wetterfühligkeit auf, trotz Luftdruckänderung bleibt der Kreislauf stabil“, schwärmen Hans und Ilse Walch von der Kraft der Zirbe (Bilder: Hotel Elisabeth)

Die Zirbe im Hotel Elisabeth

Nach einer intensiven Renovierung erstrahlt das 4-Sterne-superior-Hotel Elisabeth bei Kitzbühel nun in neuem Glanz. 36 Zimmer präsentieren sich runderneuert, ebenso wie die Fassade des 1989 erbauten Hotels. In den Mittelpunkt der Renovierung stellt die Familie das Zirbenholz.

„Holz ist der Baustoff der Zukunft“, so der Hotelier und Bauherr Hans Walch. Mit dem eigenen Bauernhof und einer Schaukäserei hat die Familie Walch Werte wie Nachhaltigkeit und Tradition auch im Hotel fest verankert. „Das Geheimnis ist es, nicht aus der Natur Kapital zu schlagen, sondern von den Zinsen, die die Natur für uns abwirft, zu leben“, so Walch. Gleich die Eingangshalle aus Altholz entführt den Gast unmittelbar in einen Wohlfühlurlaub. Ob in der Fichtenstube oder in den Landhaus-Zimmern – verschiedenste Holzarten finden sich im Haus wieder. Mit dem Umbau des ältesten Trakts des Hotels beginnt im „Elisabeth“ eine neue Ära – und zwar jene der Zirbe ...



Q-Service Award

Die Preisträger

Rund 800 Gäste kamen in die Eventlocation Terminal 2 am Salzburger Flughafen, um die Verleihung des Q-Service Awards zu feiern.

Das exquisite Food-Konzept gestaltet von internationalen Star-Köchen wie Mario Lohninger, Thomas Dorfer, Leo Aichinger und Walter Jäger, sowie das vielseitige Rahmenprogramm sorgten für den letzten Schliff. Moderator Roman Rafreider führte mit Co-Moderator Hans Knauf die Gäste ebenso unterhaltsam wie professionell durch den Abend.

Zu den Gewinnern: In der Hotellerie war dies das Almhof Hotel Forsthausalm (Markus Widauer) in Leogang, das Boutiquehotel Stadthalle (Michaela Reiterer) in Wien und das Alpenresort Schwarz der Familie Pirkil im Tiroler Mieming. In der Kategorie Gastronomie gewann das Auracher Löchl (Richard Horschhuber) in Kufstein vor dem Hotel Elisabeth (Elisabeth Walch) in Kirchberg in Tirol und dem Restaurant Iris Porsche (Wolfgang Birkbauer) in Mondsee.

Das Ziel der Q-Service-Arbeitsgemeinschaft war es, dem Promi- und Zeitgeist in der Heimat eine Plattform zu bieten, die Betriebe anzuregen, sich nachhaltige Gedanken zum Thema Positionierung zu machen und zu zeigen, wie bedeutend Kreativität, Innovationsgeist und ein hoher Service-Gedanke für die nachhaltige Entwicklung der gesamten Branche sind.

Internationale Almkäseolympiade in Galtür

Kasplatzl holt Gold



Kirchberg¹ Am Samstag, 20. Sept. 2012, fand in Galtür die 18. Internationale Almkäseolympiade statt. Dort konnte die Schaukäserei Kasplatzl, wie bereits im Vorjahr, wieder Gewinne verbuchen. Das Kasplatzl Team rund um Chef Hans Walch jun. und Käser Vest Horngacher gewann mit dem Rettensteiner Bergkäse in der Kategorie „Bergkäse unter einem Jahr“ Gold. In der Kategorie „Schnittkäse“

wurde mit dem Hintenbacher Schnittkäse eine Silbermedaille erreicht. Dieser kronende Abschluss des Almsommers wurde mit einem bunten Almbetrieb und anschließendem Almfest im Hotel Elisabeth, Kirchberg, gefeiert. Den Gold-Käse kann man im Kasplatzl im Oktober von Do.-So. genießen oder ganzjährig im Hotel Elisabeth, Kirchberg, erwerben.

PR.

Hengste und Oberkrainer

Brixental | Die Hengste kommen wieder um ihre Vorrangstellung, die Oberkrainer singen im Hotel Elisabeth und in Westendorf ist ab sofort wieder Marktzeit!

Schau zuichi Markt

Westendorf | Am Donnerstag, 13. Juni, ab 16 Uhr beginnt wieder der wöchentliche „Schau zuichi Markt“ in Westendorf: altes Handwerk, bestaunen, kostliche Bauernschmankerl kosten und bei zünftiger Musik ein Glas erl genießen.

Mit Kinderprogramm und langem Einkaufsabend der Westendorfer Kaufleute

Oberkrainer Konzert im Hotel Elisabeth

Kirchberg Oberkrainer

Musik vom Feinsten gibt es zu hören am Samstag, 15. Juni, um ca. 21 Uhr im Hotel Elisabeth in Kirchberg. Karten im Vorverkauf im Hotel Elisabeth, der Raiffeisenbankstelle Kirchberg oder im TVB-Büro Kirchberg: 18 Euro.

Hengstauftrieb auf die Stallbachkaralm

Kirchberg | Am Sonntag, 16. Juni, werden die Noriker-Deckhengste des Tiroler Norikerpferdezuchtverbandes auf die Hengstalm in Kirchberg aufgetrieben. 8.30 Uhr Geführte Wanderung mit Weisenbläsern vom Parkplatz Ebenau zur Karalm, 10 Uhr Frühschoppen mit den Spententaler Musikanten, 10.30

Uhr Präsentation und Abwaage der Hengste, 11 bis 13 Uhr Auslassen der Hengste mit Rangkampfen; anschließend gemütlicher Ausklang.

Teepause im Orient

Kirchberg Martin Jung berichtet von seiner Reise auf dem Landweg von Istanbul nach Kathmandu – durch neun Länder und drei Kulturen: am Dienstag, 18. Juni, 20 Uhr im Mehrzweckhaus Kirchberg. Tickets: 7 Euro ermäßigt, 10 Euro Vollpreis - Reservierung unter: ticketseymartin-jung.at P.R.

Kitzbüheler Alpen

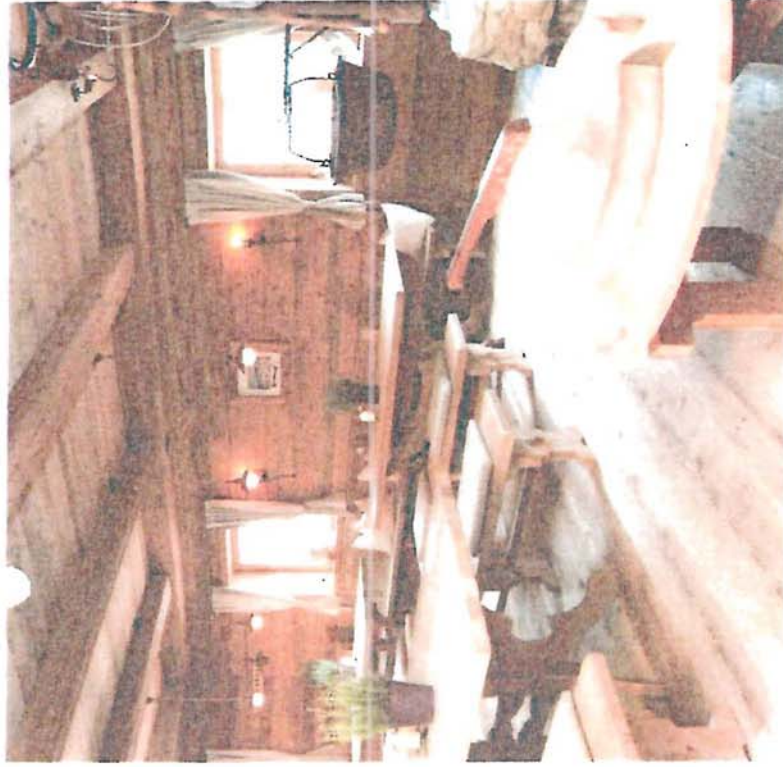
Braun L.T. Kirchberg - Westendorf

ÜGZ

WELDUNGEN

Fan-Package

Die Fußballer von Borussia Dortmund kommen im Juli 2013 wieder in das Vier-Sterne-Superior Hotel Elisabeth in Kirchberg in Tirol. Schon im letzten Jahr organisierte das Hotel für die mitgereisten Fans ein Rahmenprogramm. Wir haben jede Menge Programm für die Fans angeboten, das u.a. ermöglichte, bei öffentlichen Trainings mit dabei zu sein, so Hospizbesuche in der Hospizklinik, die wegen des Erfolgs präpariert.



47° 21' 22" N, 12° 17' 22" E

HINTENBACH ALM

UNTERER GRUND, 6365 KIRCHBERG IN TIROL, ☎ +43 664 871 173 9
WWW.KASPLATZL.AT

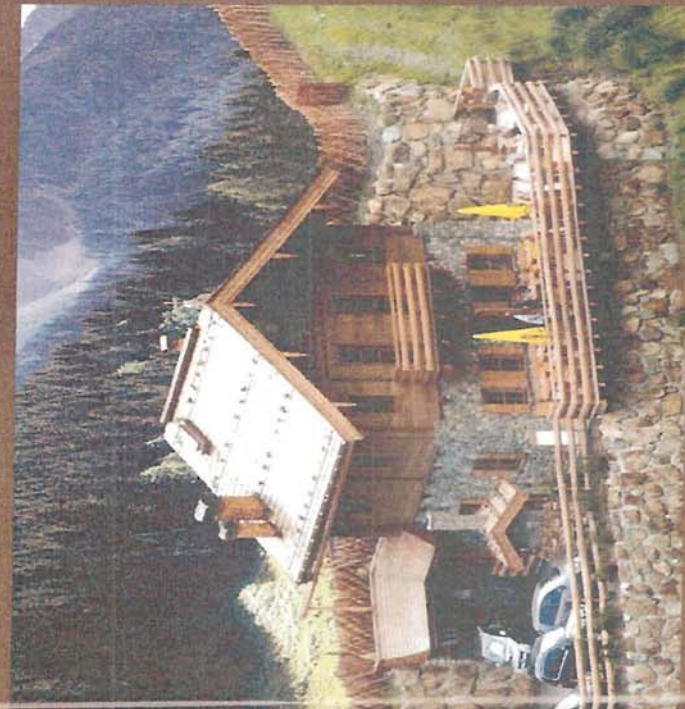


Wie kommt die Alm in den Käse? Das erfährt man hier auf der Hintenbach Alm – nach etwa halbstündiger Anfahrt – inmitten grüner Wiesen und glücklich grasernder Kühe am Fuß des Großen Rettensteins. Von der Stube aus kann man dabei zusehen, wie aus guter Milch bester Käse wird und wenn man möchte, kann man die gereiften Spezialitäten mit Klangvollen Namen wie Schöntaler, Hintenbacher oder Gerstinger auch gleich probieren und mitnehmen. Das „Kasplatzl“ – wie die Alm auch genannt wird – produziert und verarbeitet ganz traditionell nur mit Zutaten aus der heimischen Bergwelt: so gibt es frisches Steinofenbrot, Kaspressknödelsuppe und immer mittwochs ist Kasplatzl-Tag. Die Sonnenterrasse bietet Idylle pur und für frühe Wandervögel gibt es ab 8 Uhr das legendäre Almfrühstück. Lecker!

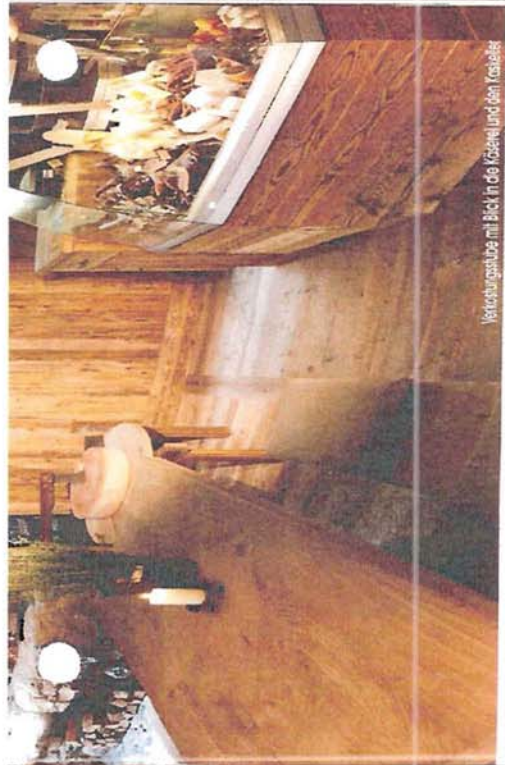
Kasplatz

Wie kommt die Alm in der Kse?
Indem man ein Prd findet, wo der
Kse seelenruhig reifen kann. In der
neuen Schau- und Gstekseerei
„Kasplatz“ am Fue des Groen
Reifensteins hat sich der Jungbau-
er Hans Wch den Traum von einer
unvergnglichen Schaukseerei ver-
wirklicht - realisiert vom Wohnungsau-
to „Die Wohnkultur“, die dem Kasplatz
sein unverwundbares Gesicht verleihen or

Schaukseerei & Gewstungstbe
Kasplatz - Hans Wch jun.
Hinterbach
6565 Aschau
Tel. 0664 / 6711139
E-Mail: info@kasplatz.at
www.kasplatz.at



Schau- und Gstierkseerei „Kasplatz“, Hinterbachalm/Aschau



Vorhangshülbe mit Blick in die Küche und den Kasse



Schneefeld



Küche



Kasse mit Stange



Küche



Gefüllte Weintraube



Heritage mal anders

HOTEL ELISABETH – WELLNESS TRIFFT NATUR UND TRADITION

Denkt man an größere Hotels, erwartet man sich eines sicherlich nicht: Besinnung auf die Herkunft. Im „Elisabeth“ in den Kitzbüheler Alpen drehen sich die Uhren allerdings ein wenig anders: Oft zitiert als Wellness-Tempel und Bettenburg weiß man hier sehr wohl, was Ursprung und Tradition bedeuten.

„Im Wettbewerb muss man inzwischen immer besser, schneller und größer sein. Uns ist es daher umso wichtiger, alles, was die Natur hergibt, stark mit einzubeziehen und unseren Gästen auch einmal nahe zu bringen, wie gut und schön unser traditionelles Erbe ist“, so Ilse Walch. Und weiter: „Unser Haus in seiner Urform war ein Bauernhof und ist langsam zu dem 200-Betten-Betrieb gewachsen, der er heute ist.“ Ehemann Hans Walch ist stolzer Landwirt des zugehörigen Bauernhofes. Auf dem üppigen Frühstücksbuffet und den kreativen Tellern der niveauvollen Hotelküche finden die selbstgezogenen und -produzierten Waren täglich ihre Verwendung.

Die Qualitäts-Hotellerie steht für Walch nicht im Widerspruch zu Landwirtschaft und Tradition. Das Haus hat sich zum Ziel gesetzt, in nächster Zukunft den Sektor von „Zurück zur Natur“ gepaart mit hochwertigem Beherbergungsangebot auf allen Ebenen noch mehr zu fokussieren. „Wir wollen unseren Gästen mehr bieten. Wenn sie in die Natur und unsere ländlichen Stätten schnuppern, müssen sie nicht auf komfortable Übernachtung und ein umfassendes Leistungsangebot verzichten.“ Bei Sommer- und Winterfrischlern besonders beliebt: Zarte Scheiben vom Tilsiterkäse aus eigener Produktion mit weißem Balsamico-Essig, Pfefferkörnern und feinsten Zwiebelscheiben, dazu duftendes Hausbrot.

Orientierung zu Ursprung und Natur macht aber in der Kulinarik und den Ausflugszielen nicht halt: Auch in der Vital Oase, einem Wellnessbereich, der sich über drei Stockwerke und 2.000m² erstreckt, setzt man auf die heimische Kraft der Natur. Den Gästen werden ausschließ-

1. S
türk
in d
Nat
wö
ein

lich
sche
Güte

F
eine
trotz
ten
„Hal

Kor

in
www

Fam
Tel.:
E-M
www



Almabtrieb in Oberndorf: Josef bildete die Vorhut. Rechts: Eine festlich geschmückte Kuh am Kramerhof in Gasteig. Fotos: Prethaler, Niederstrasser

In Kirchberg, Westendorf und Kössen stehen am Samstag weitere Almabtriebsfeste auf dem Programm

Aufgebischt“ von der Alm ins Tal

„Gut is' gegangen, nix is' geschehen“: Unter diesem Motto wurden die Kühe vom Kramerhof in Gasteig und vom Steinerbachhof am vergangenen Wochenende ins Tal getrieben.

Bezirk | Ist der Almsommer für Mensch und Tier ohne tödliche Unfälle verlaufen, werden die Herden nach alter Tradition kunstvoll geschmückt und ins Tal getrieben. In Oberndorf hat der Steinerbach-Bauer schon am vergangenen Wochenende seine Kühe aufgebischt. „Den Schmuck dafür hat die Familie Klingler selbst gebastelt, Glocken und Riemen waren ebenfalls von den Steinerbachern“, teilt Christine Prethaler dem Kitzbüheler Anzeiger mit.

Das kommende Wochenende steht ganz im Zeichen der Almhoamfahrten: Am Samstag, 22. September, finden am Kirchberger Lendparkplatz und im Westendor-

fer Ortszentrum sowie am Samstag, 29. September, beim Hotel Elisabeth in Kirchberg Almefeste mit kulinarischen Spezialitäten aus dem Brixental, Handwerkskunst, Pferdekutschenfahrten, Kinderprogramm, Musik und Tanz statt.

Almfeste locken mit buntem Programm

In Kössen startet der Almabtrieb am Samstag, 22. September, um 10.30 Uhr mit dem Einmarsch der Musikkapelle Kössen. Neben den geschmückten Rindern der Bauern, die von der Alm „hoamfahr'n“, wird ein Umzug rund um das Thema „Fortbewegung und Transporte einst und jetzt“ geboten, mit Fahrzeugen aus der Vergangenheit und aus der Gegenwart. Für die musikalische Untermalung des Festes sorgen die Musikkapelle Kössen und der „Ebbser Kaiserklang“. Die Veranstaltung in Kössen findet bei jedem Wetter statt, der Eintritt ist frei. ali



Farbenprächtigt geschmückt waren die Kühe des Steinerbach-Bauern in Oberndorf.



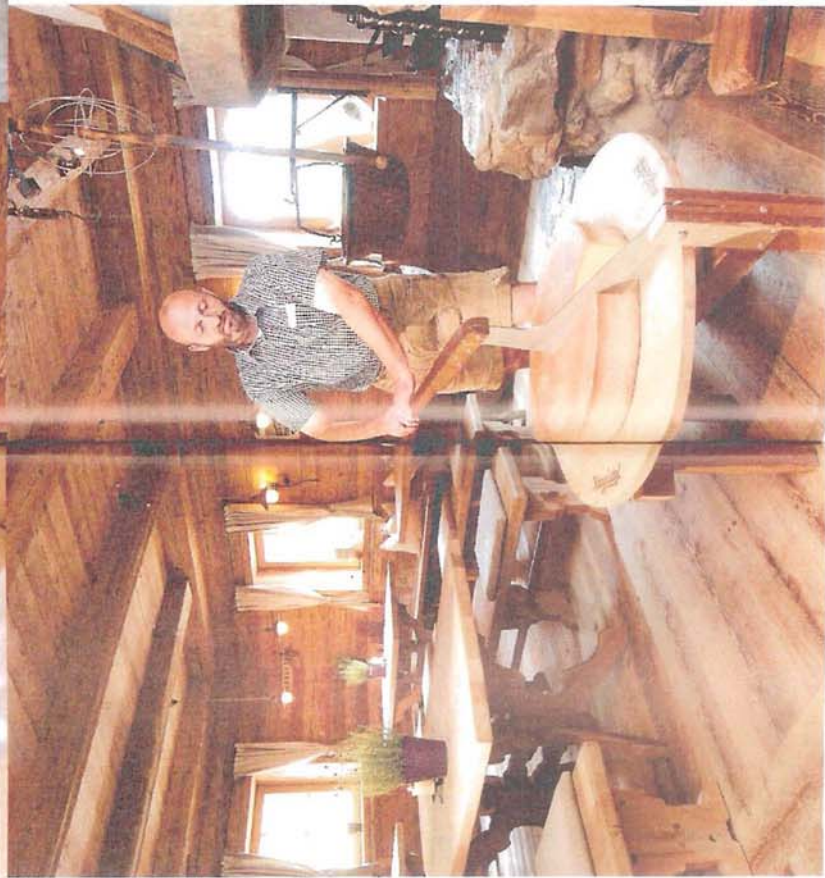
Phantasievoller Kopfschmuck: Die Kuh hatte schwer zu tragen. Rund um den Almabtrieb in Gasteig wurde gefeiert.



is ötvenéves wellnesshotel helyén natúr ével ezöltt minőségű egy kis parasztház állt, összesen öt vendégszoba és két mosdóval innen indult a családi vállalkozás, a házat több ifjúember szállása, majd fogadóvá alakította.

A Hotel Elisabeth folyamatosan bővítés, fejlesztés után nyerte el mai formáját, és nemcsak a nagy csillag mellett, hanem a superior minőséget is. A szálloda kikapcsoltságot és nyugalomot nyújt, ahol a botrányoktól távol maradhat az álomvilágba menekülő ember. A szálloda a legújabbak között is megkapta a legjobb minősítést is. A szálloda kikapcsoltságot és nyugalomot nyújt, ahol a botrányoktól távol maradhat az álomvilágba menekülő ember. A szálloda a legújabbak között is megkapta a legjobb minősítést is.

Az már a vészesoránál is kudarult, a rágcsalónál pedig meggyőződésem, hogy az emberiségnek nem kell a természetet féltővé válnia, hanem a természetet féltővé válni.



és a modern nemzetioktatás korábbi feladatainak az átalakítására. Erőteljesen, hogy a hitelesnek szánt gondolatok és valóságok természetesen van, ottani származásuk a feladat saját, feltételeknek. Így az elméleti tananyagot a kaphat, ahol a szemléltető ábrák, a tananyag részletei, a feladat, jól felismeri, kellően részletek elhelyezkedik a vállalatok. A tananyag részletei, a feladat, jól felismeri, kellően részletek elhelyezkedik a vállalatok. A tananyag részletei, a feladat, jól felismeri, kellően részletek elhelyezkedik a vállalatok.

[illegible]