

TIPP



Das Mehl für die Baguettes kommt extra aus Frankreich.

GÖTTLICHE CROISSANTS

> Seit zwei Jahren betreibt der gebürtige Franzose Franck Langlais in Brunn am Gebirge, mitten im Speckgürtel südlich von Wien, eine kleine Boulangerie. Betritt man den winzigen Laden an der Ecke, wähnt man sich in einer typisch französischen Landbäckerei. An den Wochenenden – auch an Sonn- und Feiertagen gibt es vormittags ofenfrisches Gebäck – stehen die Kunden in einer langen Schlange rund ums Haus, um noch köstliche Croissants, Baguettes und Tartelettes zu ergattern. Die Wartezeit nehmen auch viele Bewohner außerhalb des Bezirks gerne in Kauf. Denn es hat sich schon weit herumgesprochen: Der Meisterbäcker beherrscht sein Handwerk und legt Wert auf höchste Qualität. Das spezielle Mehl für die Baguettes kommt extra aus Frankreich, für das Schwarzbrot verwendet er Bio-Mehl aus Niederösterreich. Jedes Kipferl und Mohnstriezerl wird von Hand geformt. Mehrmals täglich wird frisch gebacken, ohne Maschinen oder chemische Zusätze – und das schmeckt man auch. Massenware aus Supermärkten kann da längst nicht mithalten.

Die kleine Bäckerei
Leopold Gattringer-Straße 66
2345 Brunn am Gebirge
T. 02236/37 40 37

Öffnungszeiten:
Mo-Fr 7-12 und 16-18.30 Uhr
Sa, So u. Fei 7.30-11.30 Uhr
Di Ruhetag



ALPINER LUXUS

NOBEL FÄHRT DIE WELT HEUT SKI

GULASCHSUPPE UND GERMKNÖDEL SIND FÜR VIELE WINTERSPORTFREUNDE WESENTLICHE BESTANDTEILE EINES GELUNGENEN SKITAGES. DASS ES AUCH ANDERS GEHT, ZEIGEN EINIGE NOBELSKIHÜTTEN IN DEN TIROLER ALPEN.

> **Auf Lammfell-Deckchairs an einem Glas Champagner nippen, in luxuriösem Ambiente auf über 2.600 Metern Haubenküche genießen oder eine Nacht inmitten schneebedeckter Dreitausender mit Blick auf den Sternenhimmel verbringen, ohne dabei auf die Annehmlichkeiten eines 5-Sterne-Hotels zu verzichten: Mit der Eröffnung der Kristallhütte im Hochzillertal vor neun Jahren haben die Geschwister Heinz und Martha Schultz ein neues »Skihüttenzeitalter« in den österreichischen Alpen eingeläutet. Das Konzept, die gänige Durchschnittshüttenkultur mit einem modernen Ambiente und gehobenem Service deutlich nach oben zu schrauben, ist aufgegangen. Der Kristallhütte 2004/05 folgte in der Saison 2009/10 die Eröffnung der Wedelhütte und 2009/10 ging schließlich die Adler-Lounge, das jüngste Baby der Geschwister Schultz, an den Start.**

>> Der Pionier unter den Luxushütten <<
 Bei der Eröffnung 2004/2005 war die Kristallhütte noch ein wahrer Exot. Heute hat sie sich längst als Speerspitze im Bereich

qualitativ hochwertiger Hüttengastronomie etabliert. Nicht weniger als sechs Mal wurde die Kristallhütte von den Skigebietstestern auf skiresort.de und snow-online.de zur besten Skihütte des Jahres gekürt. Küchenchef Philipp Stummer komponiert »haubenverdächtige« Gourmetmenüs mit internationalem Touch, serviert aber auch Traditionelles wie Spinatknödel oder Kaiserschmarrn. Den dazu passenden Tropfen aus dem gut bestückten Weinkeller liefert Sommelière Patricia Kröll. Neu sind die Kristall Lodges, die mit zweistöckige Panoramasaunen mit Feuerstelle, Badewanne, Infrarotsaunakabine und Erlebnisdusche locken. Dazu gibt es einen Indoorwellnessbereich mit Panoramasauna, Dampfsauna und Ruhebereich.

>> Traditionelles mit Zeitgeist <<

Nur zwei Abfahrten und eine Liftfahrt von der Kristallhütte entfernt liegt auf 2.350 Metern die Wedelhütte. Sie gilt unter Kennern als Tirols höchstgelegene Hütte auf 5-Sterne-Niveau. Im noblen Alpinambiente der »Wedler Premium Lounge« be-



Auf der Terrasse der Kristallhütte genießt man auf Lammfell-Deckchairs die spektakuläre Aussicht.



Die Wedelhütte punktet mit guter Küche und stylischem Ambiente.

kommt man originelle Vier- bis Fünf-Gänge-Menüs aus leicht interpretierter Zillertaler Küche serviert. Küchenchef Christian Siegele setzt auf »Heimisches, Natürliches



WEITERE INFOS

> WWW.KRISTALLHUETTE.AT
WWW.WEDELHUETTE.AT
WWW.ADLERLOUNGE.AT
WWW.SCHULTZ-SKI.AT



In der Adler Lounge am höchsten Punkt des Großglockner-Resorts Kals-Matrei speist man seit mittlerweile drei Jahren auf Hauben-Niveau.

und Echtes«, das er mit einer Prise Zeitgeist würzt. Den passenden Wein holt Sommelier Thomas Tischer aus dem höchstgelegenen Felsengewölbekeller Tirols. Und dauert der Hüttenzauber einmal etwas länger, hängt man einfach eine Nacht in einer der elf Suiten an.

>>Die »höchste Haube« Osttirols<<

Auf der Alpensüdseite in Osttirol hat die Adler Lounge im Winter 2009/10 auf 2.621 Metern ihre Pforten geöffnet. Mit ihrer ku-

bischen Stahl-Glas-Architektur setzt sich die Lounge deutlich von allen anderen Hütten ab. Dazu ist es Küchenchef Walter Hartweger zum dritten Mal in Folge gelungen, eine Gault-Millau-Haube auf den höchsten Punkt des Großglockner Resorts Kals-Matrei zu holen. Dass man in der Adler Lounge auch übernachten kann, versteht sich von selbst. Größter Pluspunkt ist natürlich die Aussicht: Die modern designten Suiten bieten Blick auf den Großglockner sowie weitere 60 Dreitausender der Hohen Tauern. ■