Interalpen-Hotel Tyrol*****S in Tirol

Zauberberg für Genießer

Im September feiert das mit fünf Sternen superior ausgezeichnete „Interalpen-Hotel Tyrol“ auf dem Seefelder Hochplateau seinen 30. Geburtstag. Das „Leading Hotel of the World“ hat Maßstäbe gesetzt in der europäischen Grandhotellerie und ist bis heute in der handverlesenen Kollektion der Luxusdestinationen ein unverwechselbarer Solitär geblieben. Hier ist einfach alles groß und großartig zugleich. Für die Gäste aus aller Welt ist die Buchener Höhe ein Zauberberg aus Gastlichkeit und Genuss. Dem „Mythos Interalpen“ waren auch wir ganz rasch erlegen.

Noch Mitte März liegt der Schnee hoch und in strahlendem Weiß auf den Tannen, Gipfeln und Pisten der Tiroler Bergwelt rund um das „Interalpen-Hotel Tyrol“. Die Sonne funkelt von einem fast unwirklich azurblauen Himmel auf das Seefelder Hochplateau. Wir befinden uns auf 1300 Meter Seehöhe in unberührter Natur und nähern uns einem Hotel-Mythos der europäischen Grandhotellerie. In Serpentinen steigt die wild-romantische Gebirgsstraße an, immer höher geht es hinauf zu einer der schönsten Aussichtskanzeln der Tiroler Alpen. Schon von weitem ist der markante Hotelbau auf der Buchener Höhe in Form eines dreizackigen Sterns zu erkennen. In spektakulärer Alleinlage zwischen Karwendel, Hoher Munde und Wetterstein thront das mit fünf Sternen superior ausgezeichnete alpine Luxushotel inmitten eines Naturschutzgebietes. Es ist ein Solitär unter den Verwöhnhotels in den Bergen. Von imposanter Größe und einzigartig in der Vielfalt der exklusiven Angebote. Alleinstellungsmerkmale gibt es im „Interalpen-Hotel Tyrol“ in verschwenderischer Fülle. Zu Beginn der 2000er Jahre galt es als das größte Hotel in den Alpen, sein atemberaubender Spa aus dem Jahr 2002 mit über 5300 qm Fläche ist noch heute in Konzeption, Größe und Exklusivität weitgehend unerreicht.

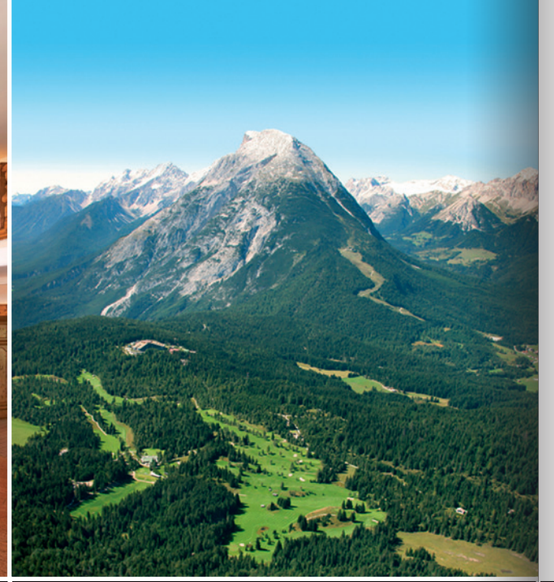
Heuer feiert das im Jahr 2012 in den erlauchten Kreis der „Leading Hotels of the World“ aufgenommene Luxushotel seinen 30. Geburtstag. Mitte September wird es eine Festwoche mit zahlreichen kulturellen und kulinarischen Veranstaltungen für die treue Fangemeinde der Seefelder Hotellegende geben. Im Jahr 1981 begründete Bauherr und Eigentümer Dr. Hans Liebherr den Mythos „Interalpen“. Der Unternehmer aus Kirchdorf an der Iller (Landkreis Biberach) wollte inmitten der zauberhaften Bergwelt ein großes Hotel verwirklichen, eines, das die Dimensionen von „groß“ ganz neu definieren sollte. Die architektonische Weitläufigkeit und die außerordentliche Großzügigkeit der Logisangebote wurden von Anfang an freilich um die emotionale Kategorie eines „großartigen“, herzlich-authentischen Services am Gast erweitert. „Der Gast im Mittelpunkt“, ein Leitmotiv, das sprachlich immer ein bisschen wie eine Binsenweisheit anmutet – und mancherorts dennoch nicht immer zum Tragen kommt –, manifestiert in seiner kompromisslos vorgelebten Praxis bis heute die internationale Reputation des ersten Hotels in Österreich, das mit fünf Sternen superior ausgezeichnet wurde. Der Gründungsvision folgte die bauliche Realisierung des eleganten Alpinhotels. Vier Jahre später, im Jahr 1985, empfing das Grandhotel in Telfs-Buchen seine ersten Gäste. Der Beginn einer bis heute anhaltenden Erfolgsgeschichte. Aus Gästen wurden längst Freunde, aus der ganzen Welt kommen sie ins „Interalpen“, weil sie hier auf allen Ebenen der gastlichen Einkehr Service excellence in allerbester Darbietung miterleben dürfen. Sie sind der ultimative Mittelpunkt einer vorbildlichen Inszenierung aus purer Emotion und Gastfreundschaft. Die einmalige Hotelinfrastruktur bietet dazu den hinreißenden Rahmen. Die Melange aus beidem ergibt das singuläre Erlebnis „Interalpen“.

Karl Brüggemann ist Grandhotelier in Vollendung

Einer, der so trefflich in dieses vornehme Koordinatensystem aus zugleich liebevoller und professioneller Gastzugewandtheit hineinpasst, ist Geschäftsführer und Managing Director Karl Brüggemann. Der gebürtige Pfälzer zählt zu jener Kategorie von Hoteldirektoren, auf die der Begriff des Grandseigneur maßgeschneidert anzuwenden ist. Der 44-jährige Grandhotelier leitet seit dem Jahr 2012 die Geschicke des 282 Zimmer und Suiten umfassenden Hotels mit viel Weitsicht, Empathie und langjähriger Expertise in der internationalen Premiumhotellerie. Namhafte Stationen führten ihn nach der Ausbildung zum Restaurantfachmann im „Kempinski Bristol Hotel Berlin“ unter anderem ins „Kempinski Hotel Vier Jahreszeiten“ nach München, ins Hotel „Plaza Athénee“ nach Paris und ins ebenso berühmte „Waldorf Astoria“ nach New York City. Zuletzt war der studierte „Executive MBA“ und Absolvent der „Reims Management School“ acht Jahre lang erfolgreich als Geschäftsführer von „Feinkost Käfer“ in München und hernach bei der „Käfer Schweiz AG“ in Basel tätig. In der Tiroler Bergwelt setzt der Hotelier mit seinen über 280 Mitarbeitern mit der Verve des Impulsgebers zielführend auf den perspektivischen Ausbau aller vorhandenen Ressourcen auf Leuchtturmniveau. „In dieser einzigartigen Kulisse aus Natur und Alpendomizil die Menschen glücklich machen zu dürfen, ist etwas ganz Wunderbares. Wir tun dies alle, auf jeder Entscheidungsebene, im Bestreben, immer noch besser zu werden, damit unsere Gäste ebenso begeistert sind wie wir von ihnen“, erzählt Gastgeber Karl Brüggemann. So ist denn auf der Agenda von Karl Brüg-

Groß, großzügig, großartig. Das Interalpen-Hotel Tyrol***S auf dem Seefelder Hochplateau brilliert mit einem exzellenten gastlichen Auftritt. Das „Leading Hotel of the World“ aus der feinen Kollektion der Liebherr-Privathotels feiert in diesem Jahr sein 30-jähriges Bestehen.**

Ein Entree zum Daniederknien: Die weitläufige Hotelhalle besticht mit stuckverzierten Decken, edlen Lüstern und holzvertäfelten Treppen, die hinauf zur Bibliothek führen.



Der größte Luxus des Fünf-Sterne-Superior-Hotels ist die atemberaubende Tiroler Gebirgsnatur. Am Fuße des Hausbergs Hohe Munde liegt einer der zahlreichen Golfplätze der Region.

gemann und seinem hoch motivierten Team der Begriff der „Investition" stets zweidimensional gefasst. Er vereint gleichberechtigt Soft Skills mit Hard Facts. Permanente Mitarbeiterführung und -motivation stehen ebenso ganz oben auf der To-do-Liste wie der weitere Ausbau der Fazilitäten für den Gast in Logis, Wellness, Kulinarik, Sport und Freizeit.

Internationale Preise für Logis und Wellness

Der bloße Faktencheck belegt, dass im „Interalpen-Hotel Tyrol" Großes und Großartiges geleistet wird. Leitmotivisch verankert ist die Maxime „Hoch.Genuss. Pur". Eine allenthalben vorgelebte konkrete Vision. Etwa in den noblen Zimmern und Suiten, die in ihrer Weitläufigkeit und Ausstattung im Alpenraum Maßstäbe setzen. Sie alle wurden zeitgemäß aufgefrischt und sind heute State of the Art. Warme Hölzer, exquisite Stoffe, natürliche Materialien aus der Tiroler Gebirgslandschaft wie Stein, Felle und Leder sorgen für ein zeitgeistig-alpines Flair auf höchstem Niveau. Der Tiroler Landhausstil trägt hier modern auf, der Luxus ist distinguiert und doch mangelt es nicht an Angenehmen. Den traumhaften Ausblick auf die atemberaubend schöne Bergwelt und ins Inntal gibt es gratis dazu. Die Zimmerdimensionen sind rekordverdächtig, das betrifft die feinen Suiten, darunter die in venezianischem Stil eingerichteten sechs Panoramasuiten (120 qm groß) in der Executive-Etage, wie gleichermaßen die Einzel-, Doppelzimmer und Familienzimmer in unterschiedlichen Kategorien. Exzeptionell sind etwa die modern-edlen „Lodge-Zimmer" in der sechsten Etage. Zwischen 45 und 78 qm groß, bieten sie einen konzeptionell erstklassig inszenierten Auftritt von Natur und Tiroler Heimat in Kombination mit hochwertiger, zeitloser Eleganz. Edle Eichenböden, Möbel aus Fichtenholz und Nussbaum, mit Naturstein ummantelte Kachelöfen, feine Stoffe, die der Gebirgslandschaft entnommen scheinen, vereinen sich zu einem außergewöhnlich stimmigen Wohn- und Erlebniswert von ganz eigener Prägung. Das ist alpenländische Behaglichkeit in zu Ende gedachter Harmonie!

Gebührende Worte über die Wohlfühllandschaften des „Interalpen-Hotels Tyrol" zu finden, fällt schwer. Allzu eilfertig läuft man angesichts des schier grenzenlosen Angebotes und der Dimensionierung Gefahr, sich bloß noch der Superlative zu bedienen. Wir tun also gut daran, die Zahlen und Fakten für sich sprechen zu lassen: Annähernd 5300 qm Fläche bietet die zu den „Leading Spas of the World" zählende Wellnesslandschaft, der Spa-Garten bringt es gar auf 10.000 qm Erlebnis- und Erholungsfläche. Im gesamten Hotel, auch in den diversen Pools, sind die Wasserwelten mit Granderwasser, also belebtem, samtweichem Wasser, gefüllt. Olympische Ausmaße hat der Innenpool mit seinen 50 Meter langen Bahnen. Mittels einer Schleuse ist der stattliche Außenpool zu erreichen. Ferner gibt es einen Kinder-Pool und einen Sole-Pool. Das Saunadorf umfasst im Stile bunt bemalter Tiroler Hausfassaden insgesamt 6 Saunen, eine Infrarotkabine sowie Dampfbad und Trockensauna in den Damen- und Herrenumkleiden und eine Luis-Trenker-Infrarotkabine. Nicht entgehen lassen sollte man sich die „Tiroler Backstube" (Laconium). Während der Gast die Bio-Sauna genießt, wird in einem kleinen Ofen in der Sauna frisches Brot gebacken. Derlei sinnliche Erlebnisangebote (wie Kneippbach, Ruheräume mit knisterndem Kaminfeuer, Edelstein- und Solegrotte) gibt es zahlreich an ganz unterschiedlichen Lieblingsplätzen. Ein Höhepunkt ist zudem das Spa-Restaurant mit seinen vitalen Köstlichkeiten. All dieses hier zu listen ist aus Platzgründen nicht möglich. Darum verweisen wir an dieser Stelle, auch was das imposante Beauty-, Fitness-, Bäder- und Massage-Angebot anbelangt, auf die jeweiligen Broschüren vor Ort. Nur so viel: Die Spa-Landschaften des Hotels sind mit diversen Preisen bedacht worden, darunter als „Austria Leading Spa Resort" und ausgezeichnet mit der „Wellness Aphrodite" sowie dem „The World Luxury Spa Award". Auch das Sport- und Freizeitangebot ist dem Haus entsprechend von erstklassiger Güte. Von Tennis über Golf (zum benachbarten 18 Meisterschaftslöcher umfassenden Leading-Golfplatz Seefeld-Wildmoos sind es ganze 900 Meter) mit der hoteleigenen über 300 qm großen Golf-Indooranlage, Wandern, Biken, Tennis, Wintersport (Alpin, Langlauf, Eisstockschießen) reicht die schier überbordende Vielfalt der Möglichkeiten für einen fassettenreichen Bergurlaub.

Mario Dörings moderne Tiroler Küche

Der Gipfel der Genüsse, hier oben auf der Buchener Höhe ist er zum Greifen nahe, und was die mehrfach ausgezeichnete Kulinarik betrifft, gehört der Griff zu den Köstlichkeiten aus Keller und Küche zum alltäglichen lieb gewordenen Ritual. Das fängt früh morgens mit einem der besten Hotel-Frühstücksbuffets auf dem Kontinent auf sagenhaften 30-Meter Länge an und hört abends mit den feinen À-la-carte-Kreationen und dem sechsgängigen Feinschmeckerauswahlmenü erst auf.

Herr der Töpfe und Pfannen ist Küchenchef Mario Döring. Gemeinsam mit seinem Stellvertreter Peter Wiedner und weiteren rund 40 Köchen zelebriert der 31-Jährige eine famose Jahreszeitenküche auf Gourmet-Niveau. Zuletzt wurde die Küche des gebürtigen Chemnitzer vom Gault&Millau Österreich mit 16 Punkten und zwei Hauben ausgezeichnet. Mario Döring kam nach Stationen in der „Traube am See" in Fischbach am Bodensee, im Engadin und im Hotel „Alpenkönig" in Seefeld/Tirol im Jahr 2006 ins Liebherr-Hotel. Seit dem Weggang von Christoph Zangerl (derzeit Hotel „Tannenhof" in St. Anton) hat er seit 2013 die Küchenchefposition inne und füllt diese mit großer Leidenschaft und ebenso großem handwerklichen Können kreativ aus. Der Gast hat die Wah zwischen insgesamt sechs stilvollen Restaurantstuben, einige von ihnen sind mit ganz viel holzgetäfeltem Tiroler Charme eingerichtet. Als À-la-carte-Restaurant empfiehlt sich die kuschelige „Ambras Stube". Auch die

Sollte das Wetter einmal nicht mitspielen, so kann der Gast im hoteleigenen 300 qm großen Indoor-Golfplatz seinem Lieblingssport nachgehen. Ganz neu im „Interalpen-Hotel Tyrol" ist die modern inszenierte Event-Location „Hofburg meet & eat", ein anderer Traum der 50 Meter lange Innenpool mit Schleuse zum Außenschwimmbecken.

Eine von insgesamt sechs Stuben des Restaurants ist die Ambras-Stube. Kamin und Tiroler Holz stimmen mit ganz viel stilvoller Gemütlichkeit auf die kulinarischen Genüsse ein.

Aus der hauseigenen Patisserie stammen die köstlichen Torten, Kuchen und Pralinen, die im „Café Wien" und dem angrenzenden „Salon Bellevue" serviert werden.

General Manager Karl Brüggemann (r.), sein Küchendirektor Mario Döring (l.) und dessen Stellvertreter Peter Wiedner sind drei von insgesamt 280 hoch motivierten Mitarbeitern des alpinen Luxushotels in Telfs/Buchen.

beiden „Wintergärten", das Spa-Restaurant, die weitläufige „Kamin-Bar", das „Café Wien", ein klassisches Wiener Kaffeehaus mit erlesenen Patisserie-Köstlichkeiten, der „Salon Bellevue" und die „Smoker's Lounge" gehören zum lukullischen Kompetenzfeld der weißen Brigade. Ganz neu, rechtzeitig zum 30. Jubiläum fertiggestellt, setzt das Restaurant „Hofburg meet & eat" interaktive Trends im Grandhotel. Das Club-Restaurant vereint Style und Stil und ist als Event-Location ein gastronomisches Multitalent: modern im Design, ist es mit schicker Theke, großzügiger offener Koch-Bar, transparenter Show-Küche, Loungebereich, Chef's Table, Bar und Tanzfläche ausgestattet und damit vielseitig einsetzbar für Lesungen, Konzerte und Koch-Shows.

Alpine Cuisine auf Hauben- und Sonnenniveau

Mario Döring und seine Mannschaft beherrschen den kulinarischen Spagat aus Tradition und Innovation meisterhaft. Die Klassiker der Tiroler Küche interpretieren sie modern, leicht und durchaus experimentierfreudig. Erfreulich ist ihr Rekurs auf heimische Kräuter, die sie im eigenen Küchengarten anbauen, ebenso positiv, dass sie auf ein erstklassiges Netzwerk von Produzenten und Lieferanten aus der Region (Saiblinge und Forellen kommen z.B. von der „Fischerei Leutasch") zurückgreifen können. Alles ist hausgemacht, auch die zu Recht hoch gelobten Marmeladen. Das „Interalpen" leistet sich eine eigene Hotelbäckerei, die rund um die Uhr feinste Brote, Kuchen und Torten kreiert. Aus der herausragend bestückten Weinkarte mit zahlreichen Granden der Weinwelt, vor allem aber sehr spannenden Entdeckungen „made in Austria" berät der österreichische Diplom-Sommelier Andreas Pfingstl mit ganz viel Herzblut; an seinen Entdeckungen und persönlichen Favoriten lässt er die Gäste gerne teilhaben. Die Selektion ist so recht dazu angetan, die formidable Küche von Mario Döring adäquat zu bereichern.

Mario Döring, Peter Wiedner und Souschef Richard Mak sind Aromenzauberer, ihre exquisite Kulinarik kommt zumeist mit drei Komponenten aus, die sich im perfekten Zusammenspiel von Textur, Geschmack und Haptik zum Gesamtgenusserlebnis zusammenfinden. Zu unseren Kostproben: Zunächst schickte die Küche als Amuse Bouche einen „Leutascher Saibling mit brauner Butter, Grammerl (ausgelassene Speckwürfel), getrockneten Tomaten, hausgemachtem Speck-Knäckebrot und Soletti" (Salzstangerl). Ein schöner, heimatbezogener Einstieg! Hernach folgte ein Dreiklang aus „Jacobsmuschel, Urkarotte und Wurzelspeck". Eine sowohl ästhetisch wie auch in der Machart hinreißende Komposition mit wunderbar korrespondierenden Aromen. Auf Drei-Sonnen-Niveau folgte die Kreation „Etoufee-Taube, Feige, Kaffee". Subtil abgeschmeckt, perfekt à point zubereitet und in der Melange der Geschmacksträger von exzellenter Güte, Chapeau! Sommelier Andreas Pfingstl kredenzte dazu einen extra fürs „Interalpen" abgefüllten 18%tigen Likörwein namens „Hoch Genuss Scherri 1994" vom Winzer Gregor Schup aus Guntramsdorf. Gewagt, gewonnen: eine wundervolle Liaison. Unter dem eher kryptischen Titel „Kaninchen, Zwiebelaromen, Holzkohle" folgte ein Gang, der zum Referenzgericht taugt: Fein justierte Röstaromen in superber Entourage aus frittiertem und frischem Mönchskraut. Anschließend setzten Mario Döring und seine Mannschaft weitere kulinarische Ausrufezeichen, zunächst gleich zweimal zum Thema Rind. Erstens mit einer geschmacksdichten „Ochsenschleppe (Ochsenschwanzconsommé) mit Sellerie und Marksoufflé" und anschließend mit dem „Schulterscherzel vom US-Beef mit Puntarelle (Spargelchicorée) und Kürbis". Das „Gustostück" von der Rinderschulter hatte Mario Döring im Green-Egg kurz gegrillt und anschließend für drei Stunden sous-vide saftig und zart zu Ende gegart, die Backe war mürbe geschmort. Ein erstklassiger Gang!

Kostproben

FOODFOTOS: INGO SCHMIDT

Ein gleich achtfacher Gaumengenuss von Mario Döring auf Zwei-Sonnen-Plus-Niveau: „Leutascher Saibling mit Speck-Knäckebrot und Soletti", „Jacobsmuschel, Urkarotte und Wurzelspeck", „Etouffee-Taube, Feige, Kaffee", „Kaninchen, Zwiebelaromen, Holzkohle", „Ochsenschleppe", „Schulterscherzel vom US-Beef", „Spanferkel, Röstgemüse, saure Karotten", „Birne, Kardamom, Getreide".

Und noch so ein Gipfelgenuss direkt im Anschluss: „Spanferkel, Röstgemüse, saure Karotten". Filet, krosses Wammerl und geschmorte Backe wurden eskortiert von püriertem Gemüse und einem „Scheiterhaufen" auf Basis eines Butter-Apfel-Croissants, ausgezeichnet! Dass die Patisserie ihr süßes Handwerk ebenfalls meisterhaft beherrscht, unterstrich das Drei-Komponenten-Dessert „Birne, Kardamom, Getreide". In der Summe des Gebotenen ein exorbitantes lukullisch-sinnliches Erlebnis auf dem Zauberberg für Genießer.

Ingo Schmidt ■

Gourmetrestaurant
Interalpen-Hotel Tyrol***S**

Dr.-Hans-Liebherr-Alpenstraße 1
A-6410 Telfs-Buchen/Seefeld
Tel.: +43 (0) 50809-30, Fax: +43 (0) 50809-37190
reservation@interalpen.com
www.interalpen.com

Geschäftsführer und Managing Director: Karl Brüggemann
Chef de Cuisine: Mario Döring
Stellvertreter: Peter Wiedner
Restaurantleiter: Alfred Wimmer
Head-Sommelier: Andreas Pfingstl

Service: Herausragend
Wein: Ausgezeichnet
Ambiente: Moderner Tiroler Landhausstil