



Kempinski Hotel
Das Tirol

JOCHBERG - KITZBÜHEL ALPS

PRESSEMAPPE

Inhaltsverzeichnis:	Seite
Das Tirol – Das Hotel	2
Tiroler Klassiker und euro-asiatische Gourmetküche	5
Caspar Bork: Der Küchenchef im Kempinski Hotel Das Tirol	7
Zimmer & Suiten	8
Kempinski The Spa	10
Skigebiet mit bester Ausstattung	12
Sommer in den Kitzbüheler Alpen	16
Golfen	17
Henning Reichel – General Manager	18
Zusammenfassung	19



Kempinski Hotel
Das Tirol

JOCHBERG – KITZBÜHEL ALPS

DAS TIROL – DAS HOTEL



Stylisch, modern, gemütlich – und im höchsten Maß individuell. Ein Hotel mit Ecken und Kanten. Und mit erstklassigem Service. Willkommen im Hotel „Das Tirol“!

Ein Resort inmitten der Kitzbüheler Alpen das sich abhebt von den anderen. Durch die konsequente Architektur, durch die stylische Ausstattung, durch die Stimmigkeit.

„Das Tirol“ ist ein Refugium für alle Gestressten, die in der traumhaften Bergwelt entspannen wollen. Ein Platz zum Genießen, in höchstem Maße individuell und luxuriös. 120 Superior- und Deluxe-Doppelzimmer, 13 Junior-Suiten, 22 Suiten, ein Penthouse. Ein luxuriöses, schickes und gleichzeitig elegantes und gemütliches Alpenresort mit grandioser Aussicht und unübertroffenem Service.

Warme Töne, gutes Licht, ein eigener Charakter: Das Tirol lässt sich in keine Schublade stecken. Das Tirol ist so einzigartig wie seine Gäste – und wie seine Gastgeber. Hoteldirektor Henning Reichel legt größten Wert auf perfekten Service, auf Unkompliziertheit, auf Leichtigkeit, auf Spaß. „Das hier ist Kitzbühel“, sagt er. „Da ist Spaß das Wichtigste.“ Seine Gäste will der General Manager begeistern: Mit erstklassigem Service, mit kleinen Gesten und großen Überraschungen.

Mountain Wellness mit Wohlfühlgarantie

Mountain Wellness mit Wohlfühlgarantie: 3.600 Quadratmeter – der Körper steht im Mittelpunkt. Kempinski The Spa mit ausgesuchten Produkten von Valmont. Und dem Natürlichen aus der Region. Saunen und Dampfbäder mit Lava und Salzstein, Tiroler Bergkräutern und heimischen Hölzern. Ruhebereiche und 4-Senses-Lounges. Innenpool, 20-Meter-Bahnen im Outdoor-Becken. Eine Sonnenterasse. Private Spa-Suiten. Fitness, Cardio, Personal Trainer. Massagen, Kosmetik, Physiotherapie. Bäder, Solebecken, Eisnebel. Holistic Cocooning für totales Abschalten.



Kulinarik ohne Grenzen

Leidenschaft für beste Produkte. Heimische Küche und euro-asiatische. Im Hotel Das Tirol gibt es Genüsse aus zwei Erdteilen, die eines gemeinsam haben: schmackhafte, frische Zutaten. Knuspriges Bauernbrot mit rahmiger Landbutter, Speck und Schinken, Bergkäse und frische Eier – so klingt Frühstück im Restaurant Steinberg. Bodenständig, unverfälscht, die perfekte Grundlage für einen aktiven Tag.

Am Abend dann die Qual der Wahl: Klassiker der Tiroler Küche, ein Menü mit überraschenden Wahlmöglichkeiten oder Gerichte à la carte, wie sie nur in den Bergen schmecken können. Das alles gibt's im Steinberg. Aus der Hand von Caspar Bork, einem jungen, ambitionierten Koch aus Deutschland.

Option zwei: Ein Ausflug in ferne Geschmackswelten, in das Reich exotischer Kräuter, Gewürze und Gemüse, zubereitet nach schonenden asiatischen Garmethoden. „Tirol meets Asia“, so das Motto des euro-asiatischen Restaurants Sra Bua.

Und für die süßen Gelüste zwischendurch: das Piazza il firenzini café. Frische, handgefertigte Florentiner, Antipasti und dazu duftender Kaffee oder ein Wein aus der Region um Florenz – so schmeckt die kleine Pause. Oder der Plausch zwischendurch. Für all jene, die den Abend bei einer gute Zigarre und edlem Hochprozentigen ausklingen lassen wollen, hält der Barkeeper der Rubin Bar & Zigarrenlounge allerlei Erstklassiges bereit.

Design ohne Schnörkel



Das Tirol hat mit dem klassischen Baustil in den bekannten österreichischen Skidörfern etwa so viel zu tun wie Bauhaus mit Barock. Nichts. Und dennoch ist das luxuriöse Fünf-Sterne-Superior-Haus mit seiner holzverschindelten Betonfassade und den vielen Glasfronten ein architektonisches Juwel unweit von

Kitzbüchel. Gerade Linien, Ecken, Kanten – markant ist der Anblick, ebenso wie der Ausblick auf die schroffen Felsen der umliegenden Kitzbüheler Alpen.



Gemütlichkeit ohne Stress

Modern und stylisch muss nicht abweisend und kalt sein. „Das alpine Thema zieht sich durch das ganze Hotel: chic, modern, luxuriös“, sagt Hoteldirektor Reichel. Aber keinesfalls ungemütlich: „Dafür sorgen schon heimische Materialien wie Loden, Leder und Holz.“ Das Farbkonzept greift mit seinen erdigen Beige- und Brauntönen das Thema auf. Die Glasfronten ermöglichen mehr Aus- als Einblicke und nehmen das Massive aus dem Gebäudekomplex. Und drinnen? Viel Platz zum Verweilen, zum Entspannen. Lounges, Stuben, Restaurants, Bars – überall sorgen die Mitarbeiter für ein angenehmes Ambiente und gute Plätze zum Genießen, Ausspannen, Reden und Träumen.

Möglichkeiten ohne Ende

Warme Skistiefel. Die neuesten Skimodelle. Und nur ein ganz kurzer Weg aus dem Skiraum auf die Piste. Ski-in, Ski-out – hinein in eines der größten und schneesichersten Skigebiete der Alpen mit Schnee bis ins Tal. Carven. Snowboarden. Eislaufen. Rodeln. Langlaufen. Eisklettern. Grenzen austesten auf der Streif, dem Hahnenkamm und in der Mausefalle. Im Winter könnte Das Tirol optimaler nicht liegen, denn es hat gleich hinter dem Haus, mit nur ein paar Stufen, einen Einstieg in das Skigebiet der Kitzbüheler Alpen mit seinen 170 Pistenkilometern – als einziges der Region. Und mit der neuen Wagstättbahn, einer beheizten Zehner-Gondel, geht es noch schneller und luxuriöser den Berg hoch. Bis zum Frühjahr sind satt beschneite Hänge bis ins Tal garantiert – für Anfänger und Spezialisten, für Pistenfahrer und Freestyler, für stille Genießer und für Draufgänger.

Und auch im Sommer wird es nicht langweilig in den Kitzbüheler Alpen: Die Region hat sich zu einem etablierten Standort für internationale Großveranstaltungen entwickelt. Das Who-is-Who der High Society, Prominente aller Couleur geben sich über das ganze Jahr die Ehre. Und auch sportlich ist einiges los: Laufen und Walken, Radfahren und Mountainbiken, Wandern und Klettern, Motorsport. Golfen ohne Ende: Allein in der Gamsstadt gibt es vier Golfplätze, 100 Kilometer in alle Richtungen 30 weitere.



TIROLER KLASSIKER UND EURO-ASIATISCHE GOURMETKÜCHE



Die Restaurants im Kempinski Hotel Das Tirol in den Kitzbüheler Alpen könnten unterschiedlicher nicht sein. Doch bei genauerem Hinsehen, unterscheidet das *Steinberg* und das *Sra Bua* gar nicht so viel. Denn die Grundlagen für die Klassiker der Berge und das euro-asiatische Restaurant sind dieselben: schmackhafte, frische Zutaten, nach Möglichkeit aus der Region. Das gilt natürlich auch für die süßen und herzhaften Versuchungen, die die Pâtisserie jeden Tag im Café in der Lobby anbietet. Einzig die Rubin Bar wird überwiegend mit den Genüssen aus aller Welt bestückt – die besten Zigarren kommen eben von einem anderen Kontinent.

Ein guter Tag beginnt mit einem reichhaltigen und ausgewogenen Frühstück – viel besser als im Hotel Das Tirol kann es nicht schmecken. Frisches Bauernbrot mit rahmiger Landbutter, Brötchen und süße Verlockungen, Speck und Schinken, saftiges Obst und gesundes Gemüse, Bergkäse und frische Eier. Frisch gepresste Säfte, edelster Kaffee, feiner Tee. So schaut's aus am Morgen im Steinberg. Bodenständig, unverfälscht, die perfekte Grundlage für einen aktiven Tag.

An jedem Abend steht allerdings eine schwierige Entscheidung an: europäische und regionale Küchenklassiker oder der Ausflug in euro-asiatische Geschmackswelten? „Das Restaurant Steinberg ist bodenständig; wir servieren Klassiker, die jeder kennt“, sagt Küchenchef Caspar Bork. Der gebürtige Deutsche bereitet die Klassiker der Tiroler Küche zu – vor allem aber sorgt er für Abwechslung auf der Speisekarte: Neben einem klassischen Menü bereitet Bork rustikale Barbecues oder, auf Wunsch, ein Fondue Chinoise – gerne ganz diskret in einer der beiden Fondue Stuben.

Speziell zum Barbecue baut der Küchenchef eine Cesar's-Salad-Station auf, an der der schmackhafte Salat mit seinem typischen Dressing frisch nach Wunsch der Gäste zubereitet wird. Auf den Grill kommen die Klassiker: Rinderfilet und Entrecôte aus Tiroler Zucht, marinierte Kalbsteaks oder Karree vom heimischen Spanferkel. Doch auch Fisch und Meeresfrüchte bekommen eine ganz besondere Note auf dem offenen Feuer.

Zu den Schmankerln im Restaurant Steinberg gehört die „Jochberger Lammschulter“ – ein traditionelles Gericht in der Region verwurzelt. Die Krönung kommt zum Dessert:



„Kaiserschmarrn Tiroler Art“ – typisch österreichisch – mit klassischem Zwetschgenröster und hausgemachtem Vanilleeis.

Aus der mediterranen Küche, der französischen, der deutschen und natürlich der österreichischen nimmt Bork Anleihen – doch die Interpretation ist ganz die Sache des Chefkochs, der sich seine Inspirationen am liebsten bei einem Gang über einen Markt oder eigene Restaurant-Besuche holt. In Caspar Borks Küche steht das Produkt im Mittelpunkt – sie will er auch in den Fokus seiner Gerichte rücken.



Und das gilt auch für Option zwei, das „Sra Bua“: Eine kulinarische Reise, bis ans andere Ende der Welt. In ferne Geschmackswelten, in das Reich exotischer Kräuter, Gewürze und Gemüse. Die Zubereitung traditionell, so wie in Asien. Vom Meister der Fusionsküche, Frank Heppner, der als einer der Vorreiter

der euro-asiatischen Richtung gilt. Für das „Sra Bua Konzept“ verbindet er fernöstliche Techniken mit lokalen und regionalen Produkten und seinen persönlichen Gewürzmischungen. Daraus ergab sich eine aroma-intensive Vitalküche mit Gerichten wie „in Vanille und Chilibutter glacierter Steinbutt an weißen Currylinsen mit Tamarindensauce“, „grünes Curry vom Tiroler Lammrücken mit Gemüse“ oder „Stubenküken in Masamansud geschmort mit Ananas und Kartoffeln mit Duftreis“.



CASPAR BORK: DER KÜCHENCHEF IM KEMPINSKI DAS TIROL



In der Sterne-Gastronomie kennt er sich bestens aus: Caspar Bork ist der Küchenchef im Kempinski Hotel Das Tirol in Jochberg. Fünf Jahre lang kochte er mit dem vielfach dekorierten Henrik Otto, zunächst in Köln, dann in verschiedenen Hotels in Berlin. Otto ließ den heute 32-Jährigen erst ziehen, als er im Kempinski Hotel Adlon am Brandenburger Tor den zweiten Michelin-Stern erkocht hatte, wie er mit einem Augenzwinkern erzählt. Das war im Jahr 2012.

Angefangen hat die Leidenschaft für Töpfe und Pfannen – und vor allem deren Inhalt – aber schon viel früher. Im zarten Alter von sechs Jahren. „Damals habe ich die Eier verbrannt, dafür waren meine Kuchen roh“, sagt der gebürtige Berliner, und muss selbst über seine

ersten Schritte in der Küche lachen. Dennoch war für ihn klar: Seine Karriere findet genau dort statt. „Warum hätte ich etwas anderes lernen sollen? Ich wollte einfach nur kochen.“

Gesagt, getan. Nach seinem Schulabschluss in Köln ging Bork in die Lehre – und zwar in einem der ersten Hotels am Platz. Er lernte im Excelsior Hotel Ernst in Köln sein Handwerk, in der vielfach prämierten Küche des Fünf-Sterne-Superior-Hotels. Nach seiner Ausbildung kam es zu einer folgenreichen Begegnung an seiner ersten Arbeitsstätte, dem Restaurant La Vision im Hotel im Wasserturm in Köln. Denn da kochte Henrik Otto – und dem folgte Bork an die Spree: Bork arbeitete sich unter seinem Mentor vom Commis de Cuisine im Ritz Carlton in Berlin zum Sous Chef im Restaurant Lorenz im Kempinski Hotel Adlon in Berlin hoch. Zwischendurch schnupperte er eine Saison lang Alpenluft in Kitzbühel, wo er als Chef Tournant im Restaurant Kaps kochte.

Nach einem unvergleichlichen Monat im geordneten Chaos des Oktoberfestes 2012, wo er im Ammer-Zelt Hühner und Enten zubereitete, kam er im Winter desselben Jahres nach Jochberg ins Kempinski Hotel Das Tirol. Und blieb. Er arbeitete als Sous Chef unter Mario Hofmann, von dem er eine Menge gelernt hat, wie er sagt. Und er arbeitete zusammen mit Frank Heppner; während der Winter zeichnete er als Executive Sous Chef verantwortlich für das asiatische Spitzenrestaurant Sra Bua unter dem Dach des Hotels.



Caspar Borks große Leidenschaft ist die mediterrane Küche, doch auch die Küche Tirols mit ihren kernigen, frischen Zutaten bereitet er gern zu. Allerdings: „Mehr Leichtigkeit in die Gerichte zu bringen, das ist mein Anspruch“, sagt der Küchenchef. Und noch eines soll sich auf seinen Speisekarten zeigen: „Viele Menschen haben inzwischen Probleme mit Allergien und Unverträglichkeiten. Daher lege ich großen Wert darauf, glutenfreie Gerichte anzubieten oder Menüs bei Bedarf zu modifizieren.“ Auch Vegetarier und Veganer sollen im Das Tirol auf ihre Kosten kommen.

ZIMMER & SUITEN

Warme Hölzer und helle Farben, Loden und Leder, viel Platz und traumhafte Ausblicke: Die Zimmer und Suiten im Hotel Das Tirol haben ihren ganz eigenen Charakter. Modern und markant, aber gleichzeitig warm und gemütlich sind die 120 Superior- und Deluxe-Doppelzimmer, 13 Junior-Suiten und 22 Suiten. Das Highlight: Die Penthouse-Suite. 520 Quadratmeter für bis zu zehn Personen. Drei Dachterrassen für den perfekten Blick auf die umliegende Bergwelt. Das größte Hotel-Penthouse in Tirol.



Die 36 Quadratmeter großen Superior- und Deluxe-Zimmer sind traditionell gestaltet, warmes Rot und Gelbtöne dominieren das Design der Zimmer. Jeder Raum hat einen Balkon, der den Blick auf den Schützkogel oder die Wurzhöhe freigibt. Aus dem Kingbett oder den zwei getrennten Betten kann jeder

Gast den traumhaften Ausblick auf die verschneiten Gipfel durch die Panorama-Fenster genießen. Das Bad ist ein Zimmer im Zimmer, eingerahmt in Glas. Ein kleines Spa nur wenige Schritte vom Bett entfernt, mit Badewanne und separater Dusche. Klare Linien, anregende Farben, entspannender Luxus.

Die Classic Junior Suiten sind 44 Quadratmeter groß, die Deluxe Junior Suiten bieten auf 55 Quadratmetern noch mehr Wohnkomfort und die Deluxe Suite bietet auf ihren 80 Quadratmetern nicht nur zwei Bäder, sondern auch eine Kitchenette und einen kleinen Essbereich. Die perfekte Lösung für den Urlaub mit der ganzen Familie ist die 88 Quadratmeter große Familien-Suite, die neben zwei getrennten Schlafzimmern über einen großen Wohnbereich verfügt, in dem es eine weitere Schlafgelegenheit gibt.



Gänzlich im neuen Design einer Mountain Lodge: Die Suiten Tirol und Jochberg. Jede individuell und mit einigen Überraschungen. 105 bis 220 Quadratmeter groß, für zwei bis sechs Personen. Erdige Töne, schwere Ledersofas, ein Kamin. Traditionell und elegant. Und dennoch im höchsten Maß individuell.

Das Highlight des Hotels unweit von Kitzbühel: Die Penthouse-Suite mit ihren fünf Schlafzimmern und vier Bädern. Markante, geschliffene Dielen am Boden und kantige Möbel aus Tiroler Hölzern, die den alpinen Lifestyle unterstreichen. Zeitgenössisches Design, stylisch und schick: In Leder und Loden, Filz und Glas, für Licht und Luft. 520 Quadratmeter Wohnfläche innen, dazu 500 Quadratmeter verteilt auf drei Sonnenterrassen „on top“.

Die neuesten technischen Gadgets sind in allen Zimmern und Suiten Standard. Die Gäste können sich im gesamten Hotel in das kostenlose WLAN-Netzwerk einwählen und an den Schreibtischen in jedem Zimmer bequem mit ihren Geschäftspartnern in Kontakt bleiben. Flachbildfernseher und DVD-Player gehören ebenso zur Ausstattung eines jeden Raumes wie Safe und Minibar.



KEMPINSKI THE SPA



Mountain Wellness. Klingt international – und ist doch ein gänzlich alpines Angebot. Tiroler Kräuter, Steinöl, Bergkristalle, Salz und frisches, weiches Granderwasser. Der Wellness-Bereich verkörpert im Kern die Schätze der europäischen Spa-Kultur. Kein Lomi-Lomi also, kein Ayurveda. Stattdessen: Die kluge

Mischung von bewährten Traditionen und modernen Erkenntnissen individueller Gesundheitsförderung – und das mit einem einzigen Ziel: den Menschen wieder ins Lot zu bringen.

Das Kempinski The Spa verfolgt mit rund 3.600 Quadratmetern in Jochberg einen ganzheitlichen Ansatz: Entspannung und Regeneration sollten im individuellen Wechselspiel mit Aktivierung und Bewegung pulsieren. Das ist die natürliche Schwingung des Lebens. Im Mittelpunkt steht dabei nur eines: Der Gast. Und der sollte auf seinen Körper hören: Jeder Gast soll sich Zeit nehmen und spüren, was Körper, Geist und Seele gerade besonders brauchen. Der einzigartige Spa-Bereich des Hotels ist dafür ein hervorragender Ort, in dem das Team als „Gastgeber“ jeden Besuch zu einem unvergesslichen Spa-Erlebnis gestaltet.



Unter den Behandlungen hat der Spa welche im Programm, die auf anderen Spa-Menüs in Österreich schwer zu finden sind. Beispielsweise das Signature Treatment, die Bergkristall-Massage, setzt auf die Kraft der heimischen Bergkristalle und auf die geübten Hände eines erfahrenen Therapeuten. Warme Gebirgssteine

und die Energie gekühlter Bergkristalle lassen die Gäste in ein unvergleichbares Gefühl der Geborgenheit gleiten. Bei dem 75 Minuten dauernden Ritual stellt sich ein harmonisches Gefühl ein – die Energiezentren des Körpers werden durch die Edelsteine stimuliert.



In der Kosmetik wird im Wellness-Bereich mit den exklusiven Produkten aus den Laboratoires Valmont gearbeitet. Diese etablierte Schweizer Kosmetikmarke gehört zur wortwörtlichen Crème de la Crème der Pflegeprodukte. Ihre Spezialität ist die Mischung aus reinsten Zutaten aus der Natur und den neuesten Erkenntnissen der Zellforschung. Mit den Produkten aus dem Haus Valmont arbeiten Kosmetikerinnen auf der ganzen Welt, um die Zeichen der Hautalterung aufzuhalten und jeden Menschen jünger und frischer aussehen zu lassen. Das bekannteste Produkt ist das L'Elixir des Glaciers: In ihm ist reines, weiches Gletscherwasser aus den Schweizer Alpen enthalten, das besonders Alterserscheinungen der Haut lindert.



Die Behandlungen sind allerdings nur das i-Tüpfelchen auf einem außergewöhnlichen Angebot. 3.600 Quadratmeter misst „Kempinski The Spa“. Raum, in dem sich alles und jeder dem Körper widmet. Auch in den Saunen und Dampfbädern spiegelt sich der Einsatz natürlicher Essenzen wider: Lava und Salzstein, Tiroler Bergkräuter und heimische

Hölzer. Die beruhigenden und belebenden Düfte ätherischer Öle. Das Hildegard-von-Bingen-Bad.

Wasser, immer wieder das weiche Bergwasser: Im großzügigen Innenpool, auf den 20-Meter-Bahnen im Outdoor-Becken und in den Sole-Becken. In Bädern mit ausgesuchten Essenzen. Ausspannen in den luxuriösen Relax-Bereichen mit 4 Senses Lounge, Relax Cubes, auf wohltemperierten Wasserbetten und im Feuer-Meditationsraum. Ein bestens ausgestatteter Fitnessbereich mit modernsten Trainingsmöglichkeiten, ein separater Power Plate Trainingsraum, auf Wunsch mit Personal Trainer. Massagen aller Art, Kosmetik mit den edlen Produkten von Valmont.



SKIGEBIET MIT BESTER AUSSTATTUNG



54 Möglichkeiten, auf die Berge zu kommen: Zehn Seilbahnen, 26 Sessellifte, 14 Schlepplifte und vier Förderbänder. 170 Pistenkilometer auf 690 Hektar präparierter Abfahrtsfläche. 69 Kilometer blau, 77 Kilometer rot, 24 Kilometer schwarz – oder anders: 22 leichte Pisten, 25 mittelschwere und 13 Profi-Abfahrten. Dazu 32 Kilometer Off-Piste, abseits der markierten Wege.

Ein Snowpark. Und Terrain für Tourengerher und Snowboarder, soweit das Auge reicht.

Schnee mit Sicherheit

Die Gamsstadt nennt sich selbst eine schneesichere Winterbastion. Skivergnügen von Oktober bis April – und das ganz ohne Gletscher. Auf der Piste und daneben. Das Geheimnis ist das Mikroklima: Das Skigebiet liegt in einer Nordstaulage – das bringt niedrige Temperaturen, lang anhaltende Schneefälle und bis zu zehn Meter Neuschnee pro Winter. Damit die wunderschöne Bergwelt erhalten bleibt, greifen Maschinen zu Saisonbeginn Frau Holle unter die Arme: Mehr als 750 Schnee-Erzeuger sorgen für beste Pistenverhältnisse, auch wenn das Klima einmal Unvorhergesehenes macht.

Transport mit Superlativen

Die Fahrt auf die Kitzbüheler Alpen ist nichts für Leute mit schwachen Nerven: Vom Pengelstein zur Wurzhöhe führt die spektakulärste Drei-Seil-Umlaufbahn der Welt. 3,7 Kilometer lang, 4.200 Wintersportler kommen pro Stunde auf den Berg – das Besondere an der Dreiseil-Umlaufbahn ist der gigantische Bodenabstand von bis zu 400 Metern über dem Saukasergraben. In den vergangenen Jahren gab es einen wahren Investitionsboom auf den Bergen – Resultat sind die modernsten Liftanlagen weit und breit.

Ex-Profi mit Geheimtipps

Hansi Hinterseer fuhr Ski, bevor er sang. Vielleicht machte er auch beides gleichzeitig. Bis heute ist er neben Toni Sailer, der bekannteste Kitzbüheler und großer Fan des Skigebietes. Rassiges Fahrvergnügen verspricht der große Blonde – und nennt seine Favoriten: Die rote Piste Raintal (#4), weil sie schon am Morgen Sonne hat und es hervorragend in den Tiefschnee geht. Die rote Piste Kampen (#22), weil sie direkt ins Stadl fährt, sie trotzdem nicht überlaufen ist und man auf sechs Kilometern fast 900



Höhenmeter überwindet. Und die schwarze Piste Schwarzkogel (#56), weil sie ein rassisches Gefälle hat und besonders am Nachmittag großartig zu fahren ist.

Weite Landschaft mit Adrenalin-Garantie

Kitzbüheler Horn. Resterhöhe. Tree Runs. Pillow Runs. Cliffdrops. Zwischen den Bäumen hindurch, über eine Felskante. Wer Pisten langweilig findet, kommt in Kitzbühel neben der Spur auf seine Kosten. An vielen Stellen ist das Gebiet für Snowboarder und Freerider leicht zugänglich. Und dann gibt es nur noch eine Richtung im tiefen Schnee: abwärts.



Snowpark mit wilden Hindernissen

Ein aufregender Park für alle Könnereinstufen: Der Snowpark auf der Hangalm. Ein Paradies für Wagemutige, die auf dem Snowboard oder Freeskis unterwegs sind. Eine Treeline, 16 Boxen, acht Kicker, acht Special Jibs, drei Rails. Akrobatik. Sprünge. Adrenalin. Wer muss eigentlich nach Kanada?

Touren mit Skiern

Der erste Skitourenführer ist schon mehr als 100 Jahre alt - aber an der Schönheit des Landes und der Faszination des Tourengehens hat sich nichts geändert. Touren sind ausgewiesen. Als gute Tipps gelten der Schützkogel mit seiner tollen Aussicht auf die umliegende Bergwelt, der Stuckkogel für eine späte Tour und das Brechhorn mit seinen traumhaften Hängen.

Lawinengefahr checken: www.lawine.tirol.gv.at

Laufen mit Skiern

60 Kilometer Loipen. Für klassische Langläufer und Skater. Beleuchtet und beschneit. Auf dem Golfplatz und auf der Höhe. Die Sportloipe am Golfclub Kitzbühel-Schwarzsee-Reith – dort trainiert sogar das österreichische Nationalteam. Eine sieben Kilometer lange Schleife, zum Teil bis in die Nacht beleuchtet. Kürzere Strecken mit viel Abwechslung. Kitzbüheler Horn und Pass Thurn, 1.600 und 1.274 Meter Seehöhe: Auf diesen Höhenloipen bleiben keine Wünsche offen. Zu erreichen mit der Bergbahn oder dem Skibus. Damit nicht genug: Um Kitzbühel, den Wilden Kaiser, ins Brixental und am Pass Thurn gibt es mehr als 500 Kilometer Pisten. Für Genussfahrer, ohne extreme Steigungen und Abfahrten.



Wandern mit Schneeunterlage

Schneekristalle. Unberührte Landschaften. Ruhe. Knirschen unter den Wanderstiefeln. Entschleunigung. Schnell kommt man nicht voran zu Fuß im Schnee – zumindest nicht verglichen mit den rasanten Geschwindigkeiten auf dem Berg. Aber ein Erlebnis ist es doch. Geführt, in der Gruppe oder alleine. Auf präparierten Wegen oder im Tiefschnee mit Schneeschuhen. Tagsüber, in den Sonnenuntergang oder im Mondschein. Auf der Höhe, den Berg hinauf oder im Tal. Mit Ehrennadelgarantie nach drei Wanderungen.

Platz mit Potenzial

Weltcups. Internationale Treffen. Firmenveranstaltungen. Rodeln. Eishockey. Eisstockschießen. Curling. Eislaufen. Schneepolo. Klettern. Tennis. Schwimmen. Schießen. Eigentlich gibt es in Kitzbühel nichts, was es nicht gibt. Und wenn doch, wird es importiert und ausprobiert. Oder erfunden.

Hütten mit Romantik

Das Skigebiet ist groß - und die Verpflegung schmackhaft. In 56 Hütten bieten die Wirte Hausmannskost und Deftiges. Wer versteckte, romantische, urige Hütten sucht, ist zwischen Hahnenkamm und Resterhöhe bestens aufgehoben.

Après Ski mit bester Stimmung

Eine Meile in Kitzbühel. Vom vorderen Hahnenkamm bis in die heimelige historische Innenstadt erstreckt sich das Skigebiet nach dem Skifahren. Ein Stamperl, ein Bier, ein Gläschen Wein, ein Cocktail – und tolle Stimmung. Auch in Jochberg, etwa in Andis Schirmbar direkt an der Talstation Wagstätt. So klingt der Tag im Schnee richtig aus.

Plätze mit Kraft

Man mag daran glauben oder nicht: Orte der Kraft. Ein Platz mit spezieller Ausstrahlung, der dem Menschen Energie spendet. Geomantische Linien laufen hier zusammen. In Kärnten bekannt, auch in Tirol. Das Kitzbüheler Horn: Ein spezieller Ort mit Kapelle. Kraftplätze am Gipfel – und ein ungehinderter Rundumblick. Die Alte Bergstation am Steinbergkogel. Braucht einen kurzen Marsch durch den Schnee, fühlt sich aber ganz speziell an.

Weltcup mit Zirkus

Ausnahmezustand im Januar: Der Weltcupzirkus kommt auf die Streif: Das Hahnenkamm-Rennen. Gefälle bis zu 85 Prozent, Sprünge bis zu 80 Metern, Geschwindigkeiten bis zu 140 Stundenkilometern. Mausefalle, Steilhang, Hausbergkante. 550.000 Euro Preisgeld. Das berühmteste Skirennen der Welt. Seit 1931.



Kempinski Hotel
Das Tirol

JOCHBERG - KITZBÜHEL ALPS

Ort mit Geschichte

Skihistorie mit vielen Erfolgen: Franz Reisch unternimmt die ersten Skiversuche, am 15. März 1893 schafft er die erste hochalpine Abfahrt vom Kitzbüheler Horn. Zwei Jahre später: Das erste Skirennen. 1905 die ersten Tiroler Skimeisterschaften. Die erste Skiseilbahn Österreichs kommt 1928. Sieben Jahre kommt der Prinz von Wales (später König Edward VIII.) und nach ihm viele Briten. 1956 gewinnt der Kitzbüheler Toni Sailer sein erstes Rennen und wird zum Weltstar. Vier Jahre später gewinnt Ernst Hinterseer olympisches Gold in Squaw Valley. 1982 wird sein Sohn Hansi Abfahrts-Weltmeister.



SOMMER IN DEN KITZBÜHELER ALPEN



Kitzbühel – das ist die internationale High Society, das ist Skifahren und das ist die Streif. Aber: wenn der Sommer nach Kitzbühel kommt, ist es in den Tiroler Bergen mindestens genauso schön wie im

Schnee – und mindestens genauso voller Action: Laufen und Walken, Radfahren und Mountainbiken, Wandern und Klettern, allerlei Motorsport. Und das alles vor traumhafter Kulisse: Grüne Wiesen, sattes Gras, schroffe Gipfel – und Serpentinaen, wie sie sich jeder ambitionierte Motorsportler nur wünschen kann.

Viele Touren, ob per Pedes oder auf einem fahrbaren Untersatz, gehen direkt am Hotel Das Tirol los. „Kitz Running“ fasst alle Strecken zusammen, die in und um Kitzbühel für Läufer präpariert werden: Alle Terrains sind geboten: Von hügeligen Trails und knackigen Berglaufstrecken über Wanderwege und Asphaltstraßen bis hin zu genussvollen Touren entlang der Ufer der Kitzbüheler Ache. Mehr als 30 Strecken, mehr als 200 Kilometer, zahlreiche verschiedene Startpunkte. Ein guter Teil in Jochberg. Und wer einen Saison-Höhepunkt nach dem vielen Training braucht: Der Kitzbüheler Horn-Lauf, der jedes Jahr am letzten Sonntag im August stattfindet, gilt als einer der bekanntesten und härtesten Bergläufe der Alpen. Und das schon seit mehr als drei Jahrzehnten.

Wer es lieber etwas langsamer angeht, kann die Wanderschuhe schnüren und auf mehr als 1.000 Kilometern markierter Wege in der Region die Landschaft bestaunen. Bunte Blumenwiesen, saftige Almen, faszinierende Grasberge. Dazu einige der markantesten Berge der Alpenrepublik: das Kaisergebirge, die Hohen Tauern und der Großglockner, mit 3.798 Metern Österreichs höchster Berg – und natürlich immer wieder mit zünftigen Einkehrmöglichkeiten. Auch der Nachwuchs wird die Touren genießen, denn in Kitzbühel und Umgebung ist so einiges für Kinder geboten. Vom Wildpark in Aurach über den Alpenblumengarten, von der Almkäserei bis zum Schaubergwerk: Die Kleinen werden aus dem Staunen nicht mehr herauskommen.



Auch für Besucher, die ihre Touren am liebsten auf einem Fahrradsattel machen, bleiben kaum Wünsche offen. Kitzbühel gilt als „Hot Spot“ für alle Radler – ob sie gemütlich mit dem Elektro-Rad unterwegs sind oder rasant auf dem Mountainbike die Hänge runterrassen. Mehr als 1.200 Kilometer lang ist das Streckennetz für

Rennradfahrer, das für Mountainbiker und Radwanderer misst rund 800 Kilometer. Und



ein ganz besonderes Schmankerl gibt es für alle, die die Herausforderung suchen: Die Panoramastraße auf das Kitzbüheler Horn ist mit Steigungen bis zu 22,3 Prozent der steilste Radberg Österreichs.

Wer sich im Wasser wohler fühlt, findet einige der schönsten Badeseen der Alpen fast direkt vor der Haustür. Das Waldschwimmbad Jochberg lädt an idyllischer Stätte zum Baden ein, ebenso der Schwarzsee zwischen Kitzbühel und Reith, der sich durch seinen Moorgehalt im Frühling schnell erwärmen und seine gesunde wohltuende Wirkung entfalten kann.

GOLFEN



Was im Winter für Kitzbühel das Skifahren, ist im Sommer das Golfen: Greens und Fairways direkt vor der Haustür, die eindrucksvolle Bergkulisse am Horizont – und dazu jede Menge erstklassiger Turniere in den Golfclubs der Gamsstadt und den umliegenden Gemeinden. Jährlich richtet Das Tirol ein eigenes Turnier aus: natürlich auf einem der herausragendsten Plätze, den die Region zu bieten hat. Der Golfclub

Eichenheim, gebaut vom amerikanischen Architekten Kyle Phillips, gilt als einer der besten Plätze in Österreich. Steile Felswände und dichte Laubwälder charakterisieren das 6.092-Meter-PAR-71-Layout, das seit 2001 bespielt wird. Als Hintergrund für viele Fairways dient die imposante Bergwelt Kitzbühels: das Kaisergebirge und die Hohen Tauern.

Kitzbühel ist für passionierte Golfer und Outdoor-Begeisterte allerdings nicht nur zu Turnieren eine Reise wert: Saftige Wiesen, soweit das Auge reicht, die Almen grün und durchsetzt von bunten Sommerblumen, die Golfplätze gepflegt und abwechslungsreich. Nirgendwo in Tirol können sich Golfprofis- und Einsteiger auf so vielen verschiedenen Greens ausprobieren – und an ihrer Technik feilen. Vier Plätze warten direkt im Ort auf die Sportbegeisterten: Neben dem GC Eichenheim bieten die Anlagen des GC Schwarzsee, GC Kitzbühel und GLC Rasmushof auf insgesamt 54 abwechslungsreichen Löchern ausreichend Gelegenheit zur Jagd auf Pars und Birdies. Im Umkreis von 100 Kilometern finden sich sagenhafte 30 weitere Plätze – darunter ein ganz besonderer: Der 18-Loch-Platz Kössen/Reit im Winkl ist der einzige grenzübergreifende Golfplatz Europas – und



mit seinem hügeligen Terrain auch für passionierte Golfspieler mit makellosem Handicap eine echte Herausforderung.

HENNING REICHEL – GENERAL MANAGER



Henning Reichel startete seine Laufbahn bei Kempinski Hotels 2008 als General Manager der Kempinski Hotels Falkenstein und Villa Rothschild im Taunus bei Frankfurt. Vor seinem Wechsel zur ältesten Luxus-Hotelgruppe Europas war Reichel als Hoteldirektor im Capella Hotel Schloss Velden am Wörthersee in Österreich tätig. Seine Ausbildung zum Hotelfachmann absolvierte er mit Auszeichnung im bekannten Fünf-Sterne-Hotel Brenner's Park-Hotel & Spa in Baden-Baden. Im Anschluss wechselte er 1996 als Commis de Cuisine ins Hotel de Vigny nach Paris. Danach folgten ein Studium an der Berufsakademie in Ravensburg und ein Tourismus-Studium in Kanada. Zurück in

Deutschland folgten als weitere Stationen die des stellvertretenden Wirtschaftsdirektors im Fünf-Sterne-Haus Hotel Ernst in Köln, des stellvertretenden Direktors im Fünf-Sterne-Hotel Louis C. Jacob an der Elbchaussee in Hamburg sowie des Vize-Direktors im Brenner's Park-Hotel.



ZUSAMMENFASSUNG KEMPINSKI HOTEL DAS TIROL

HOTEL:	Kempinski Hotel Das Tirol
ADRESSE:	Kitzbüheler Straße 48 6373 Jochberg Österreich
TELEFON:	+43 5355 50100
FAX:	+43 5355 50100 100
WEBSITE:	www.kempinski.com/tirol
ERÖFFNUNG:	2011
MANAGEMENT:	Kempinski Hotels
HOTEL DIREKTOR:	Henning Reichel
ANZAHL DER ZIMMER:	156
ZIMMERKATEGORIEN:	120 Zimmer, 13 Junior Suiten, 22 Suiten, 1 Penthouse
EINRICHTUNGEN:	Restaurant Steinberg Restaurant Sra Bua 2 Fondue Stuben Rubin Bar & Zigarrenlounge Piazza il firenzini café 4 Veranstaltungsräume Kempinski The Spa (3.600 m ²) Fitness Raum Kempinski Kids Club Kempinski Alpine Sports Shop Skischule Jochberg Mercedes-Benz Lounge Juwelier Fochtmann
SERVICELLEISTUNGEN:	Ski- & Sportshop mit Skivermietung und -service Verkauf von Skipässen und der Golf Alpin Card Concierge Service Limousinenservice Valet Parkservice 96 Garagen & 20 Aussenparkplätze



Kempinski Hotel
Das Tirol

JOCHBERG - KITZBÜHEL ALPS

Für weitere Presseinformationen:

Silvia Unger • SUCCESS PR
Morassistraße 18 • 80469 München • Germany
Tel +49 89 54 04 69 710 • Fax +49 89 921 85 208
s.unger@success-pr.de • www.success-pr.de