

PRESSEDossier



AUSGEZEICHNET!

Fünf Dinge, die man über die ADLER Mountain Lodge wissen sollte. Und die sie von anderen Hotels unterscheiden

Reisen inspiriert. Als die Brüder Andreas und Klaus Sanoner vor Jahren nach Namibia fuhren, waren sie vom Urlaub in einer Lodge schlagartig begeistert: als Gast eins mit der Natur sein – nicht nur bei Exkursionen, sondern auch in der Unterkunft selbst. Und so wurde aus dem Hotel, das sie auf der Seiser Alm hoch über St. Ulrich planten, die ADLER Mountain Lodge. Ein Ensemble aus einem

Haupthaus mit 18 Junior Suiten und 12 Chalets, alle kreierte aus den Hölzern Südtirols, innen wie außen. Eröffnet wurde sie 2014. Die Auszeichnungen liessen nicht lange auf sich warten. Als «schönstes Hotel in Europa», und als «eines der 20 besten Ferienhotels der Welt». Die ADLER Mountain Lodge begeistert und inspiriert zugleich. Warum das so ist? Dafür gibt es fünf gute Gründe.

DIE AURA DER ALM

LE CORBUSIER hat die Seiser Alm mit ihren gezackten Bergriesen als «schönste Architektur der Welt» bezeichnet. Genau dort steht die **ADLER Mountain Lodge**

Auf der Seiser Alm spürt man den Moment. Man blickt auf Langkofel, Plattkofel und Schlern und ist eins mit der Natur und sich selbst. Der deutsche Philosoph Walter Benjamin drückte das in einem seiner Werke einmal so aus: «An einem Sonntagnachmittag ruhend einem Gebirgszug am Horizont oder einem Zweig folgen, der seinen Schatten auf den Ruhenden wirft – das heißt die Aura dieser Berge, dieses Zweiges atmen.»

Wenn die Sonne auf der Seiser Alm aufgeht, dann protzt die Natur mit Farben und Schattenspielen. Im Frühjahr leuchtet lila die Soldanelle, im Sommer die fünfblättrige Alpen-Grasnelke. Gämsen leben hier, Eulen und Steinadler. Und es wundert nicht, dass die UNESCO ihre schützenden Hände ausgebreitet hat. Was vor allem auch daran liegt, dass an den

Bergwänden Korallen kleben. Korallen? Richtig! Es sind Relikte aus der Eiszeit. Millionen von Jahren haben diese einzigartige Natur geschaffen.

Le Corbusier hat die Dolomiten «die schönste Architektur der Welt» genannt. Und genau hier, in 1800 Meter Höhe, steht die **ADLER Mountain Lodge**. Fast 15 Jahre Planungszeit hat es gedauert, um alle Bedenken auszuräumen, allen Vorgaben zum Naturschutz Rechnung zu tragen. 2014 konnte die Familie Sanoner nach gut einem Jahr Bauzeit eröffnen. Unauffällig fügen sich das Hauptgebäude und Chalets in die Natur ein. Früher stand hier das Hotel Mezdi, in 30 Jahren Leerstand zur Ruine verkommen. Rund um seine Mauern wurden 1967 Szenen für den Kultfilm «Tanz der Vampire» gedreht. Noch heute kreisen Fledermäuse durch die Nacht. Auch so ein Moment.



2. Die Architektur und der Stil



Totem, sprich!

Holz außen und innen. Ein Spiel mit Materialien.
Und Details, die Gäste neugierig machen. Die ADLER
Mountain Lodge will nicht um jeden Preis gefallen.
Und gefällt gerade deshalb

Ein Totem symbolisiert die Verbindung zwischen Menschen und Naturerscheinungen. Es wird oft auf geschnitzten und bemalten Pfählen dargestellt. Adolf Valazza ist ein bekannter Grödner Künstler, der sich mit Totems einen Namen gemacht hat. Als die Hotelinhaber Andreas und Klaus Sanoner ihn eines Tages baten, für die ADLER Mountain Lodge ein Totem zu kreieren, staunte Valazza nicht schlecht. Es sollte 12 Meter hoch sein – und er war doch schon 90 Jahre alt. Heute schmückt sein Totempfahl die Lodge. Steht im Erdgeschoss und zieht sich durchs Treppenhaus hinauf bis in den dritten Stock.

Die ADLER Mountain Lodge besteht aus einem Haupthaus mit 18 Suiten und 12 zusätzlichen Chalets. Gebaut sind sie aus Vollholz, Fichte, Lärche, Eiche. Innen wie außen. Vor dem Eingang liegt links die Veranda, ihre Säulen zieren geschnitzte Adler-Köpfe des Künstlers Markus Delago. Wer eintritt, steht sogleich in der Lounge mit Kamin und Sesseln aus Kuhfellen und Leder. Dahinter liegt das Restaurant. Drucke zieren die hölzerne Wandpaneele. Das Holz der Decken ist präzise verarbeitet, und einzelne Bretter wurden bewusst in die falsche Richtung gehobelt. Es entsteht der Eindruck eines Reliefs.

«Spiel mit Material» nennen es die Architekten der Lodge, Hugo und Hanspeter Demetz. Kunst und Handwerk drängen sich dem Besucher jedoch nicht auf. Manches entdeckt er erst beim zweiten Hinsehen. Etwa die Böden in den Treatment-Räumen des Spa: auf dunkelblauem Untergrund liegen getrocknet Almheu, Ringelblumen und Gebirgsflechten, die mit einem durchsichtigen Kunstharz überzogen sind.



Die Klammer zu den umstehenden Chalets ist das Spa im dritten Stock des Hauptgebäudes. Von hier tritt man hinaus zum ganzjährig beheizten Infinity-Pool. Und läuft zu den Holz-Chalets, die der Architekt Rudolf Perathoner entworfen hat. Die einzelnen Wohnbereiche gehen ineinander über, in der Walk-in-Dusche schimmern Fliesen in grünroter Steinoptik. Kamin und private Sauna (im Chalet) erhöhen die Freude, die Minibar in den Suiten ist einem alten Überseekoffer nachempfunden. Und ganz gleich, ob man auf dem Balkon sitzt oder im Bett liegt, man blickt immer hinaus. In der ADLER Mountain Lodge ist man mit der Natur verbunden.

NACHHALTIGKEIT

Die ADLER Mountain Lodge ist von KlimaHaus Nature zertifiziert. Kriterien sind: umweltfreundliche Materialien, Wassermanagement des Gebäudes, Raumluftqualität, Maßnahmen zum Schutz vor Radon und eine natürliche Beleuchtung. Die Lodge gewinnt Energie mit eigener Blockheizkraft. Da auf der Seiser Alm der Autoverkehr nur mit Sondergenehmigung erlaubt ist, setzt die Gastgeberfamilie Sanoner für den Hotelbetrieb ein Elektrofahrzeug ein.

Bei einem Urlaub in Namibia kam den Brüdern Andreas und Klaus Sanoner die Idee für ihre Mountain Lodge – ganz nach dem Vorbild afrikanischer Lodges. Die Demetz-Brüder waren die perfekten Partner. Ihre «vernakuläre Architektur» ist zweckmässig, nutzt lokale Materialien und fügt sich perfekt ein in die jeweilige Umwelt. Es ist eine offene Architektur, in der sich der Gast frei bewegt zwischen Chalet und Haupthaus, zwischen Restaurant und Lounge. Er greift nachmittags selbst zu einem Stück Kuchen und bei Sonnenuntergang zu einem Tee oder Wein. Durch die riesige Glasfront fällt dann das Licht hinein – und das gegenüberliegende Bergmassiv gleicht einem Dinosaurier.



Im Fokus

Die Mitarbeiter sind Charaktere.
Und kennen die Natur.
Ein Segen für die Gäste



Arik Oberrauch

Die Seiser Alm ist magisch. Ein Ort der Stille, der Ruhe, der Abgeschiedenheit. Wer hier 11 von 12 Monaten lebt und arbeitet, muss eins mit der Natur sein. Er muss eine innere Kraft haben. Die Mitarbeiter der ADLER Mountain Lodge sind Charaktere und aufs tiefste naturverbunden. Sie spazieren barfuß durchs taufrische Gras, fahren in der Pause mit dem E-bike zum Goldknopf oder gehen zwischendurch mal eine Runde snowboarden.

Ihre Art und ihre vielfältigen Interessen fördern das Miteinander. Der Gast erlebt sie wie eine Familie und wird für eine Zeit Teil von ihr. Da ist zum Beispiel Arik Oberrauch. Früher war

er Florist. Heute ist er Kellner. Ein grandioser Autodidakt der Fotografie. Zusammen mit Chefkoch Hannes Pignater hat er das Draußen und das Drinnen der ADLER Mountain Lodge mit der Kamera eingefangen. Ihre Bilder finden sich in dem ADLER-Buch «Behind the scenes». Wunderbar sinnliche Aufnahmen, entstanden aus dem Moment. Arik Oberrauch nimmt Gäste regelmäßig mit zur Fotoexkursion in die Natur.

Und wer kennt nicht Erich. Erich Kostner. Der charmante Mitarbeiter mit dem breiten Lachen begleitet Gäste auf Wandertouren, beim Skifahren oder beim Nachtrodeln. In der Lodge ist er ein Tausendsassa. Kümmert sich um die Skier. Macht die Aufgüsse in der Sauna. Pflügt den Garten. Wie kaum ein anderer kennt er die Geschichten und die Sagen der Region. Wie die Dolomiten zu ihrer besonderen, bleichen Farbe gekommen sind? Einfach Erich fragen!



Erich Kostner

DIE KOMPROMISSLOSEN SPIELER

Küchenchef **HANNES PIGNATER** und die Pâtissière **ELISA KOSTNER** lassen sich von der Natur inspirieren. Von der ladinischen Küche. Von der Lage zwischen Österreich und dem Mittelmeer

Haben Sie schon einmal einen Winterwald gegessen? Erde, Bäume und den Schnee auf dem Grün? Sie denken, das geht nicht? Elisa Kostner beweist Tag für Tag das Gegenteil. Wobei sie ihn nicht selbst isst, sondern für die Gäste der ADLER Mountain Lodge kreiert: Die Erde besteht aus dem Pulver feinsten Schokolade, der Geschmack der Bäume entfaltet sich durch selbstgemachten Fichtensprossensirup, Schnee entsteht durch Sauerrahm-Eiscreme aus Südtiroler Heumilch. Ihren Wald garniert Elisa Kostner mit Preiselbeeren und Blumen.

Elisa Kostner hat als Köchin gelernt und ihren Weg in die Patisserie gefunden. Nach Stationen im Ausland kehrte die heute 27-jährige Südtirolerin in ihre Heimat zurück. Exotische Früchte findet man in ihren feinen Desserts und Kuchen nicht. Elisa Kostner lässt sich von der ladinischen Küche inspirieren. Sie verwendet zum Beispiel Buchweizen, Holunder, Gerste und Marillen. Sie sagt: «Meine Arbeit ist Leidenschaft. Sonst könnte ich das nicht machen.» Und daran möchte man nicht zweifeln. Wie sonst sollte man verstehen, dass sie fast zwei Monate an der Kreation von drei Signature-Pralinés saß. Ihre Zutaten charakterisieren die Lage der ADLER Hotels. Heu von der Seiser Alm,



Olivenöl und dem Grappa der Sangiovese Traube aus der Toskana. Die Praline aus weißer Schokolade und AETOS Olivenöl Extra Vergine ist Elisa Kostners persönlicher Liebling. Auch die Gäste sind begeistert. Sie können die Pralinés kaufen. Von dem Reinerlös finanziert die Lodge ein Brunnenprojekt in Afrika.

Kompromisslos und spielerisch zugleich sind auch die Kreationen von Küchenchef Hannes Pignater. Eigentlich wollte er Barmann werden, nachdem er den Film «Cocktail» mit Tom Cruise gesehen hatte. Mit 14 entschied er sich dann doch für den Beruf als Koch. Und wurde früh ausgezeichnet: Er erhielt die Goldmedaille bei der Berufsweltmeisterschaft in St. Gallen und die Silbermedaille bei der Olympiade der Köche in Erfurt.



Hannes Pignater

Seine Küche hat weder etwas Puritanisches noch Schulmeisterliches. Sie ist extrem schmackhaft und zugänglich und zugleich überraschend. Kurz gesagt ist sie wie der Lebensstil der Südtiroler: alpin mediterran. Er kombiniert den Wolfsbarsch mit wildem Thymian und Berglinsen der Seiser Alm. Ausgefallenes Gemüse von einem lokalen Bauern landet auf Pignaters Tellern. Sauerkleerübchen zum Beispiel, oder Mönchsbart, die knollige Platterbse oder Haferwurzeln. «Das heimische Produkt hat Priorität», sagt der 35-jährige Südtiroler, «radikal regional ist aber nicht mein Ding. Wenn der Mozzarella aus Napoli besser ist als der Südtiroler, dann habe ich mich schnell entschieden.»



Elisa Kostner

ADLER Lodge Inklusiv-Arrangement

So nennt man in der ADLER Mountain Lodge das Konzept des «All inclusive». Das Frühstück auf der Terrasse und ein leichtes Lunch in der Lounge sind im Preis genauso enthalten, wie der Kuchen am Nachmittag, das Dinner mit Wein und die Drinks an der Bar. Die Apfelsäfte sind übrigens so gut, dass sie im Weinglas degustiert werden.

DEM HIMMEL SO NAH!

Vom Glück unter den Sternen und der ADLER Naturkosmetik



Es gibt Momente, die vergisst man nicht. Das Spa der ADLER Mountain Lodge garantiert gleich mehrere. Im Infinity-Pool scheint man selbst im Winter in die Weite der Alm hinauszuschwimmen. Auf dem Laufband eilt man dem Berg entgegen. Im Ruheraum ist man dem Himmel so nah wie nirgendwo sonst. Da blickt man durch eine gläserne Decke in Millionen von Sternen und ist glücklich dabei.

Natur und Natürlichkeit sind Thema des Spa. Seine Wände sind aus unbehandeltem Holz, seine Böden aus Quarzit, einem Stein, der sich selbst desinfiziert. Und in der Bio-Sauna duftet das Heu, das der Bergbauer von nebenan liefert.

«Fast alle Produkte und Materialien sind aus der Region», sagt Sara Romanelli. Die 27-jährige Spa-Managerin und ihr Team aus Therapeuten gehen auf die Bedürfnisse ihrer Gäste ein – mit Kräuterbädern, Peelings, Packungen. Und natürlich mit Gesichtsbehandlungen und Massagen. Dabei werden besondere Essenzen eingesetzt. Zirbelkiefer-Öl beispielsweise, das duftet und wärmt, Arnika-Öl, das Krämpfe löst und Entzündungen mildert. Und natürlich Edelweiß. Weil diese seltene Bergblume extremen Bedingungen ausgesetzt ist, hat sie einen speziellen Schutz gegen Feuchtigkeitsverlust und hohe UV-Strahlung entwickelt. Und ist deshalb auch wichtiger Bestandteil der ADLER Kosmetiklinie.

ZAHLEN UND FAKTEN



ADLER Mountain Lodge

Pizstraße 11
 I-39040 Seiser Alm
 T +39 0471 723 000
 F +39 0471 723 077
 info@adler-lodge.com
 www.adler-lodge.com

Inhaber:
 General Manager:
 Küchenchef:

Dr. Andreas Sanoner und Dr. Klaus Sanoner
 Nicol Lobis und Carmen Hofer
 Hannes Pignater

Zimmer:

30 Junior Suiten / Chalets (Chalets mit Sauna + Kamin / Junior Suite mit Infrarot-Wellness-Bestrahlung, Flatscreen u. Videokino, kostenloser ADSL-Internetanschluss, Safe, Teebar und Minibar mit Bio-Fruchtsäften)

Preise 2017/18

	24.09		15.10		05.11		03.12	
- Preise in € pro Person - *	15.10		05.11		03.12		21.12	
(Kinder ab 8 Jahren)	A	B	A	B	A	B	A	B
Woche - 7 Tage (So-So, Do-Do)	1.593	1.808	1.534	1.741	1.339	1.556	883	1.020
Midweek - 5 Tage (So-Fr)	1.071	1.216	1.031	1.170	900	1.046	766	885
Short Stay - 4 Tage (So-Do)	857	972	825	936	720	837	1.642	1.897
Weekend - 3 Tage (Do-So)	743	843	715	812	624	725	1.104	1.275
* Preise inkl. ADLER Lodge Inklusiv-Arrangement			21.12		26.12		02.01	
			26.12		07.01		07.01	
A Junior Suite			A	B	A	B	A	B
B Chalet								
			1.901	2.183	3.179	3.625	2.204	2.513

Für weitere Presseinformationen:

Tomas Niederberghaus
 TN Hotel Media Consulting
 Oberaltenallee 8a
 D-22081 Hamburg
 T +49 (0)40 52 47 164 - 0
 tn@tn-hotelconsulting.com
 www.tn-hotelconsulting.com

Nicol Lobis
 ADLER Mountain Lodge
 Pizstraße 11
 I-39040 Seiser Alm
 T +39 0471 723 000
 nicol.lobis@adler-lodge.com
 www.adler-lodge.com