



Der Stern

I schaug auf Di. Du schaugsch auf mi.



2023

Huamelig

- 4 514 Meilensteine im Stern
- 6 Vom Drachensee zum Sternentaucher

Gmiatlig

- 8 Immer mit den 4 Elementen: Lärchenholz, Sonnenenergie, Ursprungswasser und Bergluft
- 10 Wohnvarianten – von kluan bis ganz, ganz groß

Eardig

- 12 Es geht ums Wasser!
- 14 Wie funktioniert das Öko-Hallenbad?

Gschmackig

- 16 Mit Butz und Stingl – so geht's klimafreundlicher!
- 19 Das Wirtshaus geht mit der Zeit

Gspassig

- 20 Bullerbü auf Tirolerisch
- 22 Der große Erlebnispark «Natur»
- 24 Wow! Sternsch(n)uppen
- 25 Das Stern-Jahr 2023

Fein dunken

- 26 Im Stern ist Platz für alle
- 28 Lebendiger Genuss zu Zweit

Stern-Angebote

- 30 Stern-Leistungen über das gesamte Jahr
- 31 Stern-Preise
- 32 10 prickelnde Tipps

Der Stern
Nachhaltiges Wirtshaus und Familienhotel seit 1509
Unterstrass 253
6416 Obsteig
Österreich
T +43 (5264) 8101
info@hotelstern.at
www.hotelstern.at

Redaktion: René Föger
Lektorat: Hildegard Föger
Illustrationen: Florian Bayer, Christine Brandl

Gesamtgestaltung und Satz
intheheadroom.com:
Alexander Kofler,
Heidi Oberauer,
Christine Brandl

Druckerei:
Bulu – Buchdruckerei
Lustenau GmbH, bulu.com

Wir lassen uns nicht narrisch machen!

Ups! Wo stecken wir gerade drinnen? Manchmal kommt einem vor, in einem schlechten Film gelandet zu sein, wenn man die multiplen Krisen in den Medien verfolgt. Man muss schon eine ordentliche Portion Optimismus mitbringen, um in dieser Zeit Hoffnung oder Freude zu finden.

Ich möchte hier ein ganz klares Plädoyer für mehr Gelassenheit, mehr Zuversicht, mehr Zusammenhalt und auch mehr Dankbarkeit und Zufriedenheit abgeben – ohne dabei die aktuelle Situation klein oder schön zu reden.

Wenn wir hier im Stern die letzten Jahre Revue passieren lassen, so hat sich viel getan: wir durften die Zeit nutzen, um einiges im Stern voranzutreiben, leider aber über lange Zeit keine Gäste bewirten. Wir erlebten einen unglaublichen Teamgeist, während sich woanders der Reihe nach Fachkräfte aus Tourismus und Gastronomie verabschiedeten. Als es wieder los ging waren die Teamherausforderungen auch bei uns groß. Wir konnten den Energie-, Material- und Lebensmittelbezug noch nachhaltiger, regionaler und erneuerbarer gestalten. Ohne es zu wissen, gaben wir bereits Antwort auf die aktuelle Situation.

Es ist schwierig, sich immer sicher zu sein, das Richtige zu tun. Diese Frage stellen wir uns laufend – vor allem in einer ambivalenten Zeit wie dieser. Wir sind aber überzeugt, dass es wichtig ist, Farbe zu bekennen und seiner Philosophie, seinen Werten treu zu bleiben. Daran sollte man geduldig, fleißig und gemeinsam arbeiten, denn es geht nicht um schnelle Erfolge, sondern über eine über Generationen andauernde Entwicklung. Es macht unglaublich viel Freude, wenn man sieht, wie sich alle im Stern wohlfühlen oder wenn man «Schulterklopfer» in Form von netten Rückmeldungen oder Auszeichnungen wie dem «Tirol Change Award» erhält.

Die 3-Generationen an Gastgebern, **Theo, Olivia, Maya und Moritz – Zara und René – Hermann mit allen Stern-Mitarbeitenden**



Wir freuen uns, wenn wir euch ein weiteres Stück auf unserem Weg mitnehmen dürfen: sowohl hier im Magazin, zum Thema Wasser als auch live im Stern auf der nachhaltigen Reise. Eines bleibt aber immer: wir schätzen unseren Ursprung, unsere Ressourcen, die Menschen und versuchen gemeinsam einen achtsamen und verantwortungsbewussten Weg in die Zukunft zu gehen. Davon können wir alle Teil sein – proaktiv.

Ausgezeichnet!



- 1509: Tiroler Wirtshaus
- 1907: Familie Föger im Stern
- 2008: Der perfekte Wanderurlaub mit ALM-Schlafen – 1. Platz der Österreich Werbung
- 2010: Österreichisches Umweltzeichen
- 2012: TRIGOS Tirol für nachhaltiges Wirtschaften und erstes klimaneutrales Hotel Österreichs
- 2014: Öko-Spitzenreiter «Platin» von Tripadvisor und Kostenlose Elektro-Schnellladestation
- 2017: Ausgezeichneter Lehrbetrieb
- 2020: TRIGOS Tirol in der Kategorie Ökologie
- 2021: Öko-Hallenbad, Tirol Change Award
- 2022: Ausgezeichneter Arbeitsplatz im Tourismus, Green Brand Award

#hotelsternobsteig

- hotelstern
- hotelstern
- @familienhotelstern

Wir drucken mit einer regionalen, Öko-zertifizierten Druckerei auf Recyclingpapier und verzichten auf eine Versandverpackung.



Mit Unterstützung von Bund und Europäischer Union

514 Meilensteine im Stern

Wenn man auf 514 Jahre Wirtshausgeschichte zurückblickt, dann kann man sich sicher sein, dass es unzählige erzählungswürdige Erlebnisse gibt, dass es zahlreiche große und kleine Entscheidungen gab, welche den Weg prägten und dass es viele Anstrengungen der beteiligten Personen über gut 20 Generationen gab, die den Stern zu dem machten, was er heute ist.

Wenn man beispielsweise an Franziska Föger (Wirtin von rund 1900 bis 1946, danach Alt-Wirtin) denkt. Sie war es, die gemeinsam mit ihrem Mann Alois die Zelte am Fernpass abbrach und in ihrer Heimat in Obsteig, im heutigen Stern, ihr Glück versuchte. Vom Kriegsleid zweier Weltkriege und zahlreichen Versorgungskrisen gebeutelt, hielt sie mit viel Einsatz, eisernen Willen und tiefem Glauben die Familie und das Familienerbe zusammen. Als begnadete Köchin erwarb sie sich landauf und landab einen hervorragenden Ruf, von dem wir heute noch profitieren – das Apfelstrudel-Rezept stammt aus ihrer Ära.

Und wenn es ums Wasser geht, dann hat Hermann Föger (Wirt von 1946 bis 1977) durch seinen unermüdlichen Einsatz im Gemeinderat in den 60er Jahren die Druckrohrleitungen so modernisiert, dass sie heute noch das beste Ursprungswasser in die Häuser bringen. Sein Sohn Hermann (Wirt von 1977 bis 2004) konnte in seiner Zeit als Bürgermeister einen Trinkwasser-Hochbehälter mit angeschlossenem Trinkwasser-Kraftwerk zur Erzeugung von Öko-Strom in der Sturl errichten.

Auch ohne prägende Meilensteine groß herauszuschreiben, spürt man heute, worum es im Stern geht: es geht um ein Miteinander, es geht um ein Zusammenkommen, es geht um Respekt und gleichzeitig geht es aber auch um Genuss, Lebensfreude und Zeitgeist. Jede Generation hat die Stern-Seele geprägt und das Menschliche gelebt und das wollen wir auch weiter so machen.

1509

Urkundliche Erwähnung der **Wirtsfamilie Föger** vermutlich im Wirtshaus am Fernpass ansässig

1907

Umzug vom Fernpass nach **Obsteig** und Erwerb des bestehenden **Wirtshaus «Stern»** – Franziska und Alois Föger

18. Jhd.

Wirtshaus, Pferde-tränke und Herberge am Fernpass

60er

Ausbau der Gästezimmer; Sommerfrische und Winteraktivitäten starten die **touristische Entwicklung** in Tirol – Adele und Hermann Föger

90er

Qualitativer Ausbau zur heutigen Größe – ein traditionsbewusstes Hotel für Generationen – Roswitha und Hermann Föger

2010

Erstes klimaneutrales Hotel Österreichs und Pionier für nachhaltigen Tourismus – Zara und René Föger

2022

Schritt zum Jahresbetrieb mit neuen Ideen: **«Öko-Hallenbad»** und **«Sternsch(n)uppen»** und als 2ter Betrieb in Österreich zum **«Ausgezeichneten Arbeitsplatz im Tourismus»** ausgezeichnet.

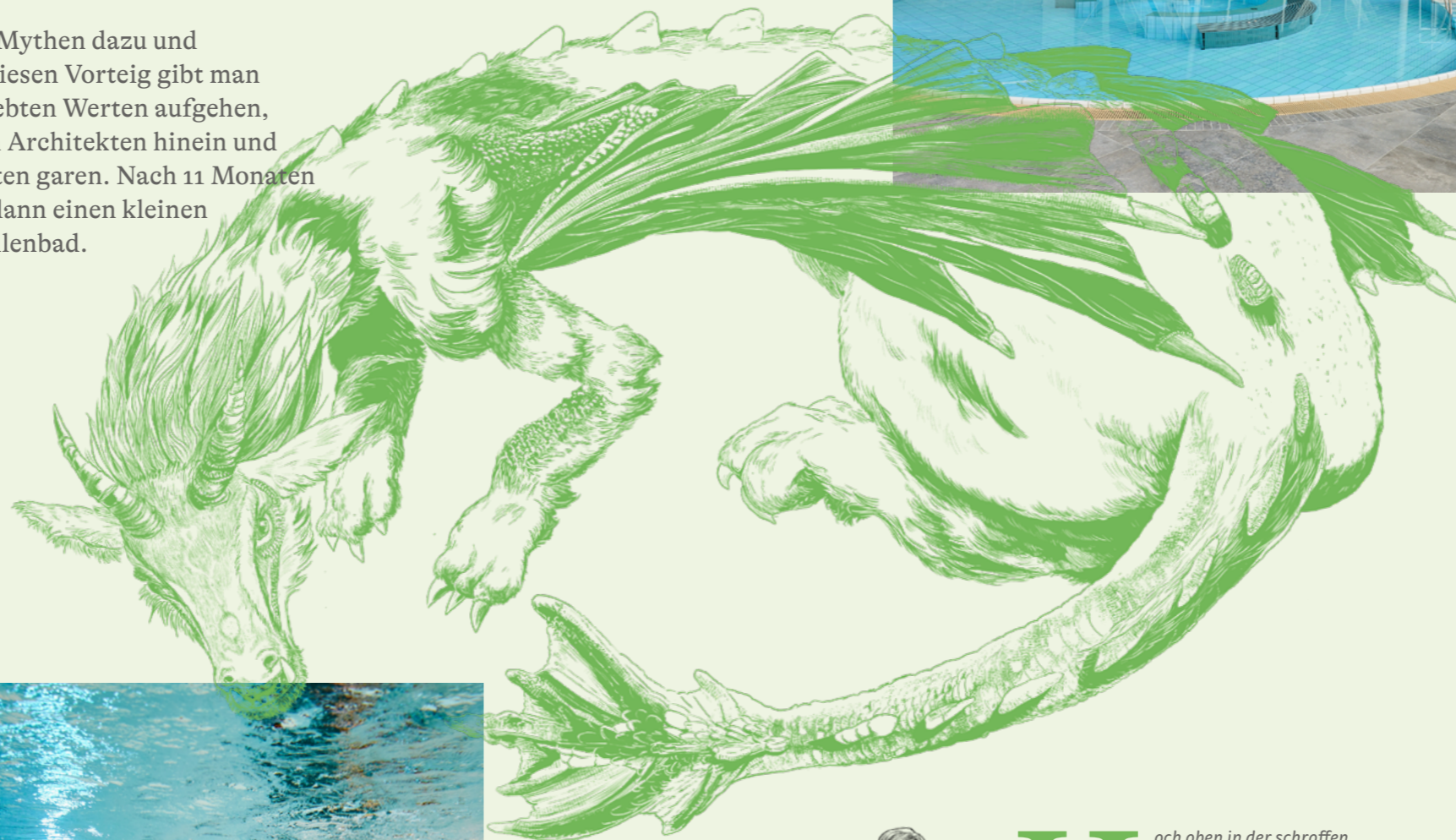


Tirol Change Award 2021

Die Auszeichnung für **nachhaltiges Wirtschaften** wurde zum **zweiten Mal** verliehen. Dabei wurden **10 Tiroler Vorzeige-Unternehmen** nominiert, die nach den Kriterien **«Nachhaltigkeit Wirtschaftlichkeit, Innovationsfähigkeit und Internationalität»** ausgewählt wurden. Eine Expertenjury und ein öffentliches Online Voting bescherten uns den Gewinn dieses renommierten und **einzigartigen Preises!**

Vom Drachensee zum Sternentaucher

Man nehme einen schönen Bergsee, mischt Mythen dazu und lässt über Generationen Sagen entstehen. Diesen Vorteig gibt man in ein historisches Haus und lässt es mit gelebten Werten aufgehen, rührt eine ordentliche Prise Kreativität vom Architekten hinein und lässt es dann mit der Expertise von Fachleuten garen. Nach 11 Monaten Reifezeit und Handwerkskunst erhält man dann einen kleinen Leuchtturm: das «Sternentaucher» Öko-Hallenbad.



Es ist wenig verwunderlich, dass genau diese Elemente so prägend in die Idee des neuen Öko-Hallenbades geflossen sind: unser Gold «das Wasser», die Werte des Miteinanders und die Ästhetik des Bergsees. So entstand ein unterirdisches Hallenbad, das über einen Moment des Innehaltens erreicht wird. Der sich öffnende Raum präsentiert ein türkisblaues rundes Becken, das von einer rauen grauen Umgebung geprägt ist. Der Wasserfall spiegelt die Ursprungsquelle wider. Über die Lichtöffnungen streift Sonnenlicht über das Wasser und erzeugt zauberhafte Reflexionen. Kalkgestein, Latschen und eine Lärche ergänzen im Lichthof das Ensemble.

Die Drachensee-Sage wurde weitererzählt und nun können Kinder verschiedene Rätsel zum Thema Wasser lösen, um den am Beckenboden festgehaltenen Drachen wieder zu befreien. Allerdings benötigt man dafür die richtigen Schwimmbrillen.

Hoch oben in der schroffen Bergwelt der Mieminger Kette liegt der pittoreske Drachensee: ein türkisblauer See im kalkgrauen Setting mit schlichter hochalpiner Umgebung, nahe dem Himmel und seinen Gestirnen. Immer wieder blinzeln Sonnenstrahlen über die Bergspitzen und zaubern die schönsten Lichtspiele in das kristallklare Wasser. Der Sage nach verbirgt

Ein Lieblingsplatz. Ein Kraftplatz. Neudeutsch: ein Instagram-Spot!

sich im See das frühere Dörflein Drachenstein, das durch einen Fluch versank, weil die Einwohner nach unverhofftem Reichtum hartherzig wurden und Durchreisende nicht mehr versorgten. Eine spannende und wertgeladene Geschichte, die im Weiteren auch davon erzählt, dass das «Gold» der Drachensteiner heute in Form von Wasser den Obsteigern zufließt ...

HORCH EINI IN DIE GESCHICHTE!





latz bin i da!*

Tirolerisch für markieren, wo man ist.

Markiere Deinen Standort
@hotelsternobsteig

Immer mit den 4 Elementen

Lärchenholz, Sonnenenergie, Ursprungswasser und Bergluft

Die Philosophen der griechischen Antike erklärten die Welt und den Ursprung mit den vier Elementen: Wasser, Luft, Erde und Feuer.

Auch wenn wir heute einen größeren wissenschaftlichen Erkenntnisstand haben, hat dieser Ansatz nicht nur Charme sondern ist in der Natur greifbarer und oft auch verständlicher.

Gerade in den Bergen ist man eng mit der Natur verbunden: man spürt die Naturgewalten, man arbeitet, nützt und schützt sich vor natürlichen Kreisläufen, man ist mittendrin und eingebunden in den Jahreszeiten und dem landwirtschaftlichen Rhythmus des Säens und Erntens. Das spiegelt sich nicht nur in unserer Kultur und Tradition, sondern wirkt prägend in der Lebenseinstellung, den Werten und der Architektur.

Unser Ansatz ist, die Sternzeit mit allen Sinnen aufzunehmen und jederzeit zu spüren, wo man gerade ist. Es sollte ein Eintauchen in unsere Geschichte, in unsere Kultur und in unsere Werte sein. Wie kann man das besser als durch Architektur, Dekoration, Kulinarik, Erlebnisse und vor allem durch die Menschen, die das Ganze so besonders machen?

Man wird keinen anderen Platz auf der Welt finden, wo man im Lärchenbett liegt und dabei frische Bergluft einatmet oder wo man sonnenverwöhnt in herrlichem Ursprungswasser badet und selbst-angebaute Erdäpfel und Gerste in spannenden Variationen genießt. Urlaub im Stern will nicht internationalen Standards gefallen, sondern seine Besucher eintauchen lassen in ein nachhaltiges Urlaubserlebnis mit Tiroler Lebensfreude.

**Die Top-
Erlebnisse 2023**

Sterndl schaugn
geführt oder im
«Sternsch(n)uppen»

Alm-Schlafen

Erdäpfel klauben
und Erdäpfel-Fest

Nachhaltiges Silvester
mit Feuer und Musik im Garten

Schwimmkurse
im Öko-Hallenbad

(Alle Termine im
Stern-Jahr, Seite 25)

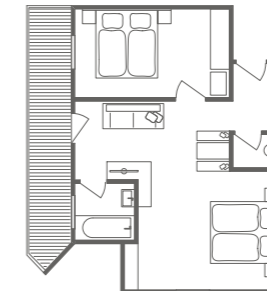


Wohnvarianten – von kluan bis ganz, ganz groß

(Der Stern ist ein gewachsenes Haus, darum sind die Skizzen nur Beispiele.)

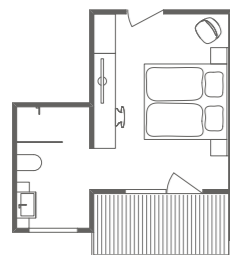
Alle Zimmer sind liebevoll mit Naturbildern, Kuschedecke, Ursprungs-Wasser und Alpenlarch-Kosmetikartikeln sowie mit Fön, Safe, Telefon, TV und kostenlosen WIFI eingerichtet.

Tipp!
Sparzimmer XL zur Straßenseite buchen und 5% sparen



Familienappartement XL s'ganz Große

Modernes Lärchenappartement im Hotel mit 2 Schlafzimmern, Wohncke, Dusche, Badewanne, WC, Kühlschrank, Wasserkocher und Balkon ODER zwei Lärchenzimmer S im modernen Lärchenstil mit Verbindungstür (mit 2 Bädern, Balkon, ...) ca. 40 m²



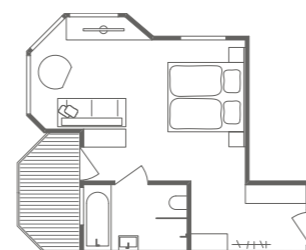
Lärchenzimmer S'Kluane

Modernes Lärchenzimmer mit Doppelbett, Dusche, meist separatem WC, Holzdielenboden, Kühlschrank, Wasserkocher und Balkon ca. 20 m²



Streuobst-Erkerzimmer L+ s'Greaßere

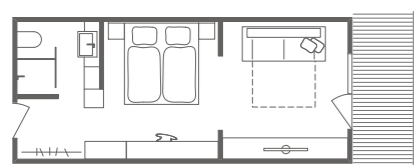
Geräumiges Komfortzimmer aus heimischen Obsthölzern mit hellem Erker, Doppelbett, Dusche, Badewanne, WC, Wohncke im Erker, Holzdielenboden, Kühlschrank, Wasserkocher und eigenem Balkon ca. 30 m²



Tipp!
Sparzimmer L ohne Balkon buchen und 5% sparen

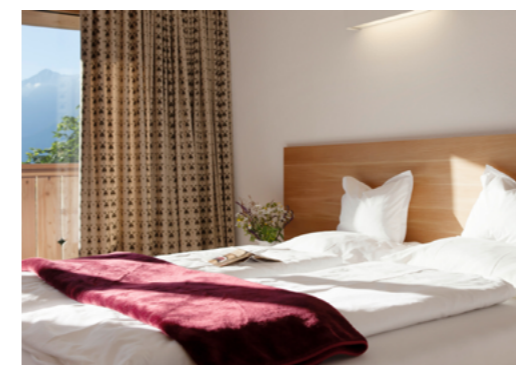
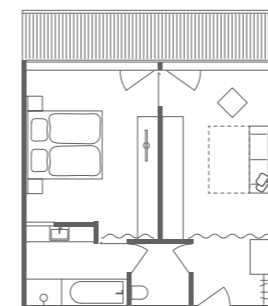
Familienzimmer L s'Groaße

Modernes Lärchenzimmer mit Doppelbett und Doppelbettcouch (oder Wohncke), offenem Bad mit Dusche und WC, Kühlschrank, Wasserkocher und Balkon, ca. 25 m² ODER Variante mit separatem WC und eigenem Balkon ca. 23 m²



Panorama-Appartement XL+ s'bsundrige ganz Große

Modernes Lärchenappartement im Hotel mit großem Panoramafenster, Schlafzimmer, Wohnschlafzimmer mit Doppelbettsofa, Dusche, Badewanne, WC, Kühlschrank, Wasserkocher und Balkon ca. 40 m²



Tipp!
Sparzimmer XXL im Nebenhaus (200 m) buchen und 5% sparen



Familienappartement XXL s'ganz ganz Große

Geräumiges Familienappartement im Nebenhaus mit 2 Schlafzimmern, großem Wohnzimmer mit Doppelbettcouch, Küche mit Sitzecke, Dusche, Badewanne, WC und Balkon ODER Erkerkombination im Hotel im modernen Stil – Streuobst-Erkerzimmer und Lärchenzimmer mit gemeinsamen Eingangsbereich ca. 80 m²

#zusammenanpackn

Wir freuen uns, wenn ihr uns eure Ideen für ein verantwortungsvolles Miteinander zukommen lasst.



Es geht ums Wasser!

Wasser ist eine erneuerbare Ressource. Solange es regnet und schneit, ist ausreichend Grund- und Oberflächenwasser vorhanden. Wenn wir es «verbrauchen» wird es – bei uns – soweit wie möglich gereinigt, fließt ab, verdunstet und kehrt wieder über Niederschläge zurück. Der Wasserkreislauf – in stark vereinfachter Form.

Prinzipiell haben wir genügend Wasser auf der Welt, aber aufgrund der ungleichen Verteilung ist es eine knappe Ressource mit der behutsam umgegangen werden muss. Dabei geht es ums sauber halten, sowie um den sparsamen Umgang. Vergleichbar zum CO₂-Fußabdruck, kann auch der (Süß-)Wasserfußabdruck für Staaten, Unternehmen und auch jeden einzelnen Menschen berechnet werden. Hierbei spielt der virtuelle Wasserverbrauch eine zentrale Rolle. Das Tückische: wir merken den Verbrauch nicht, weil er indirekt stattfindet – wir konsumieren etwas, für dessen Herstellung Wasser verbraucht wurde.

Wir verbrauchen in Mitteleuropa rund 130 l pro Tag, wovon wir 80 % gereinigt in das Wasserversorgungsnetz zurückführen. Der indirekte Wasserverbrauch ist mit durchschnittlich 4.240 l pro Tag gut 30 mal höher, wobei 86 % auf Nahrungsmittel bzw. landwirtschaftliche Produkte und 14 % auf industrielle Produkte entfallen. Aber genau hier kann man mit seinem Konsumverhalten ansetzen: würde man zu einer den Gesundheitsempfehlungen entsprechenden Ernährung wechseln, könnte der Wasserfußabdruck um 25 % reduziert werden, bei einem kompletten Fleischverzicht sogar um 37%. Wassersparansätze, wie kürzeres Duschen, haben weniger Effekte, als beispielsweise Duschen mit niedriger Temperatur – da auch die Energieerzeugung Wasser verbraucht.

4.370 l
Wasserverbrauch einer Person / Tag

Virtuelles Wasser 4.240 l

- Auto** 400.000 l
- Rindfleisch (kg)** 14.000 l
- Computer** 20.000 l
- Jeans** 11.000 l
- Weizen (kg)** 1.300 l
- Kaffee (Tasse)** 140 l
- Tee (Tasse)** 30 l
- Direktes Wasser 130 l**
- Wasser (1l)** 1 l

2/3 der Erde sind mit Wasser bedeckt

Der sensible Umgang mit der Ressource Wasser war ein zentraler Bereich in unseren Planungen für das Öko-Hallenbad. Wir hatten bisher ca. 180 l direkten Wasserverbrauch pro Nächtigung und werden aufgrund der Summe der Maßnahmen um nur 70 l (statt 100 l) pro Nächtigung steigen. Die durchdachte und effiziente Schwimmbadtechnik, der Technikeinsatz nach Bedarf, die effizienten Sanitäreinrichtungen und eure Mithilfe beim wenig Springen, weniger Handtuchverbrauch und Duschen vor dem Schwimmen tragen dazu bei. Auch wenn wir mit 250 l immer noch deutlich unter dem durchschnittlichen Wasserverbrauch von vergleichbaren Hotels (335 l pro Nächtigung) liegen, wollen wir diese Steigerung beim virtuellen Wasser einsparen.

Der Einsatz von Produkten aus der eigenen Landwirtschaft, das Wirtshauskonzept «Mit Butz und Stingl» und die «Eardigen Menüs» gingen bereits in die richtige Richtung. Durch attraktive vegetarische Gerichte, Reduzierung von Rindfleisch und noch mehr Fokus auf regionale und saisonale Produkte, wollen wir nicht nur die 70 l pro Nächtigung wieder gut machen, sondern den Wasserfußabdruck gesamt senken. Und in den kommenden Jahren noch weiter nach unten bringen.

2,5% Wasser

weltweit ist Süßwasser, aber nur 0,4% sind nutzbar
Davon sind 68% im Eis, 30% im Grundwasser und nur 1% im Oberflächenwasser (Permafrost, Flüsse, Seen, Bodenfeuchtigkeit)

Nachhaltigkeitsziele-Check

Wir haben 2020 im Stern unsere Ziele für 2025 im Rahmen der «Sustainable Development Goals» definiert. Jährlich wollen wir überprüfen, was wir geschafft haben und wo wir uns noch weiter anstrengen müssen.



SDG 7: Bezahlbare und saubere Energie

100 % Energieverbrauch durch erneuerbarer Quellen in Tirol, 20 % davon wird selbst erzeugt (thermische Solaranlage, Photovoltaik, Wärmerückgewinnung. Kein zusätzlicher Wärmebedarf durch Zubau



SDG 8: Menschenwürdige Arbeit und Wirtschaftswachstum

Attraktivierung des Arbeitsplatzes: 325 Öffnungstage, Zertifizierung: Ausgezeichneter Arbeitsplatz im Tourismus. 66 % der Mitarbeitenden sind 2 Jahre und mehr im Team, Steigerung des Verdienstes. Sharing: Einheimische nutzen Öko-Hallenbad. Lead by example: Branchenwissen teilen

To do's: Ziele zum Ganzjahresbetrieb



SDG 12: Verantwortungsvoller Konsum und Produktion

Hocheffiziente Nutzung von Wasser und hohe Transparenz zum Wasserverbrauch, 100 % nachhaltige Reinigungsmittel zur Reduktion der Umweltbelastung

To do's: Ziele zur Abfallreduktion, Wasserfußabdruck



SDG 13: Klimaschutz

Durchschnittlicher Einkaufsradius der Lebensmittel unter 100 km. 98 % der Auftragsvergabe Zubau innerhalb von Radius 50 km. Reduktion ausländischer (Konzern) Getränke

To do's: Ziele für Grüne Anreise, CO₂e-Nahrungsmittel, Bestellung «Eardiger Menüs»



SDG 15: Leben an Land

Trotz Zubau gibt es jetzt mehr Grünfläche als Vielfaltsfläche am Hotelgrundstück als vorher

Neues Ziel

Online CSR-Bericht für alle zugänglich und für die Branche kopierbar (Knowledge Sharing)

Wie funktioniert das Öko-Hallenbad?

Das Öko-Hallenbad funktioniert prinzipiell wie jedes andere Schwimmbad: man sollte sich wohl fühlen und es sollte Spaß machen. Das allein war uns aber zu wenig: es sollte auch unseren nachhaltigen Werten entsprechen.



14

Auch wenn einem Alternativen zu Chlor für die Hygiene rechtlich, oder zu Beton- bzw. Epoxidbeschichtungen bauphysikalisch nicht möglich sind, gibt es eine Vielzahl an Möglichkeiten sich nachhaltig, also ökologisch und sozial, zu orientieren. Die Entscheidung für den Bau fußte nicht auf rein wirtschaftlichen Grundlagen, sondern auf der Motivation, durch das Glätten von Auslastungswellen, Mitarbeitenden geregelte Arbeits- und Urlaubszeiten und dadurch einen besseren Arbeitsplatz zu bieten.

Ein entscheidender Faktor für die Umweltverträglichkeit war der Entschluss, das Bad unterirdisch zu bauen. Dadurch wurde verhindert, dass eine weitere Bodenfläche versiegelt wird. Auf der ehemaligen Koppel – nun das Gründach des Hallenbades – wurden bienen- und insektenfreundliche, heimische Pflanzen und Obstbäume gesetzt und werden Bienenstöcke angesiedelt.



Damit geben wir der Natur eine hochwertige Grünfläche zurück. Das unterirdische Hallenbad ist zudem vor äußerer Witterung geschützt und natürlich gedämmt, wodurch energieeffizienter gearbeitet werden kann.

Im Zuge des Hallenbad-Baus wurde die komplette Haustechnik erneuert und damit sichergestellt, dass durch das neue Schwimmbad kein zusätzlicher Energieverbrauch entsteht. Circa 20 Prozent der Energie kann das Hotel nun durch zusätzliche Wärmerückgewinnungen, eine neue Photovoltaik-Anlage und eine neue thermische Solaranlage selbst produzieren. Der Rest kommt zu hundert Prozent aus regionaler und erneuerbarer Energie.

Wo immer möglich, wurden natürliche und wiederverwertbare Materialien wie Kautschuk, Ton, Stein, Holz und Metall verwendet. Ebenso recycelte Materialien wie etwa Glasschaum-Schotter als Untergrund für die Bodenplatte.



«Wir haben im Vorfeld intensiv recherchiert, aber kein Beispiel im Alpenraum gefunden, in dem ein vergleichbarer ganzheitlicher Ansatz umgesetzt wurde. Ich denke, wir können das neue Schwimmbad zu Recht als Öko-Hallenbad bezeichnen und möchten das im Zuge des Projektes erworbene Wissen künftig auch an Branchen-Kollegen weitergeben.»

Auch wenn der Einsatz von Materialien wie Chlor, Zement, Wanddämmungen im Erdreich oder Beschichtung des Schwimmbeckens alternativlos waren, wurde versucht mit Reduktion und Recycling gegenzusteuern. So wurde beispielsweise Beton auf Sicht eingesetzt, keine zusätzlichen Schichten und Bindemittel zum Verschönern verwendet, oder der Betonboden einfach abgeschliffen.

Wenn alle Badegäste vor dem Schwimmen duschen, spart das die Hälfte an Chlor. Nur eines der Beispiele, die zeigen, dass der Mensch durch sein Verhalten am meisten bewirken kann. Der Großteil der Gäste hilft mit bei der Wiederverwendung von Badetüchern und verzichtet bewusst auf Einweg-Produkte wie Badeslipper. Der Einblick durch Sichtfenster in die Lüftungs- und Wassertechnik, ebenso wie durch QR-Codes abrufbare Podcasts zum Projekt, zeigen auf transparente Weise die verschiedenen Facetten des Öko-Hallenbades. Dadurch fällt die nachhaltige Nutzung des Schwimmbades schon leichter.

Das Sternentaucher-Bad ist nicht nur Hotelgästen vorbehalten, sondern auch für externe Besucher geöffnet. Einheimischen, Gästen anderer Vermieter, Vereinen und Schulen steht ein eigener Zugang mit Online-Ticketing-System zur Verfügung. Das sorgt für eine entzerrte Verteilung der Nutzung über den Tag.

15

Alle Rezepte
für 4 Personen

Mit Butz und Stingl

So geht's klimafreundlicher!

Ethnoküche, Superfood oder vegane Küche sind schöne und spannende Trends der heutigen Zeit. So ansprechend sie sind, so wenig passen sie zu uns. Denn wir wollen nicht auf die liebevoll gezüchteten Lebensmittel unserer Bauern und Zulieferer oder auf die Kreativität unserer Köch*innen verzichten. Ja, wir sind stolz auf unsere Küche!

Wenn man genauer hinschaut, kann man die globalen Trends auch bei uns finden: vergessene Gerichte aus abgelegenen Tälern oder Hausrezepte von unseren Omas finden genauso ihren Platz wie heimische Superfoods (Preiselbeeren, Leinsamen oder Gerste). Zudem kochen wir im Stern «mit Butz und Stingl», also «from nose to tail». Das heißt, wir verwerten Lebensmittel ohne Reste und genießen alles. Gerade im Sinne der Nachhaltigkeit ist es wichtig, auf den CO₂-Fußabdruck oder Wasserverbrauch der einzelnen Zutaten zu achten. So passt die Tomate aus dem Glashaus im Winter genauso nicht ins Konzept wie das argentinische Dry-aged Rindersteak.

Aber keine Angst, wir müssen uns in unseren Breiten im Winter nicht nur von Kraut und Karotten ernähren – nein, unsere Küche hat viel mehr zu bieten. Wir haben gemeinsam mit unserem Küchenteam eine kleine Sammlung von «Butz und Stingl» Gerichten für jede Saison zusammengestellt. Eines ist aber klar, es tut uns allen viel besser, wenn wir den Konsum von Fleisch und Milchprodukten auf ein natürlicheres Maß einpendeln – das stärkt die Gesundheit jedes Einzelnen, es reduziert den CO₂-Verbrauch stark und den Wasserverbrauch drastisch.



Sommer Paprika-Mais-Suppe

Rucolapesto

Zubereitung

Paprika und Zwiebel in kleine Würfel schneiden, in etwas Öl anschwitzen und mit Wein ablöschen. Mit Suppe aufgießen und 10 Minuten köcheln lassen. Mais (bis auf einen Löffel für die Einlage) dazu geben und noch einmal 10 Minuten köcheln lassen. Alles mixen, würzen, mit Schlagobers verfeinern und nach Bedarf mit etwas Stärke abbinden.

Für das Pesto alle Zutaten mixen. Suppe in vorgewärmte Tasse oder Suppenteller geben, restlichen Mais reingeben und Pesto am Schluss mit Löffel darüber ziehen.

Zutaten

Suppe
2 gelbe Paprika
50 g Zwiebel
100 g Mais
50 ml Weißwein
800 ml Gemüsesuppe
50 ml Schlagobers
Salz, Pfeffer,
Kreuzkümmel

Pesto
20 g Rucola
5 g Pinienkerne
5 g geriebener Käse
(ca.) 10 ml Olivenöl

Herbst Gefüllte Nudelrolle

Kürbis | Gerste | Tomatensauce



Zubereitung

Salzwasser mit wenig Öl in einem Topf aufkochen lassen. Lasagne-Teigblätter darin portionsweise 2 Minuten vorkochen und in einem Sieb kalt abspülen. Teigblätter der Länge nach halbieren und auf einem Geschirrtuch auflegen.

Eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe schälen, fein würfeln und in wenig Öl glasig anschwitzen. Mit 750 ml Suppe aufgießen, Gerste, Lorbeer dazugeben und aufkochen. Bei niedriger Hitze 20 Minuten köcheln lassen, bis die Gerste gar, aber noch nicht zu weich ist – eventuell etwas Suppe dazu gießen. Lorbeer herausnehmen und mit Salz, Cayennepfeffer, Muskat würzen und fein gehackte Petersilie unterrühren.

Währenddessen die restliche Zwiebel und Knoblauchzehen fein würfeln und in wenig Öl glasig anschwitzen. Tomatenstücke und Thymian dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, aufkochen und offen bei niedriger Hitze ca. 10 Minuten einkochen lassen. Daneben Kürbis schälen, entkernen und in 1 cm große Würfel schneiden. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kürbiswürfel darin ca. 5 Minuten rundum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Backrohr auf 200 °C (Ober/Unterhitze) vorheizen. Zwei Drittel der Tomatensauce in eine Auflaufform (ca. 25 cm Ø) geben. Kürbis und Gerste mischen und auf den Teigblättern verstreichen, dabei an den kurzen Seiten jeweils einen kleinen Rand frei lassen. Die Teigblätter einrollen und aufrecht nebeneinander in die Form schichten. Restliche Tomatensauce zwischen den Nudelrollen verteilen. Käse in kleinen Stücken darauf verteilen. Auf mittlerer Schiene 20 bis 25 Minuten backen, bis die Nudeln bissfest sind.

Aus dem Rohr nehmen, Nudelrolle auf ein vorgewärmtes Teller setzen und mit ein paar Löffeln Tomatensauce einen Spiegel rundherum machen.

Zutaten

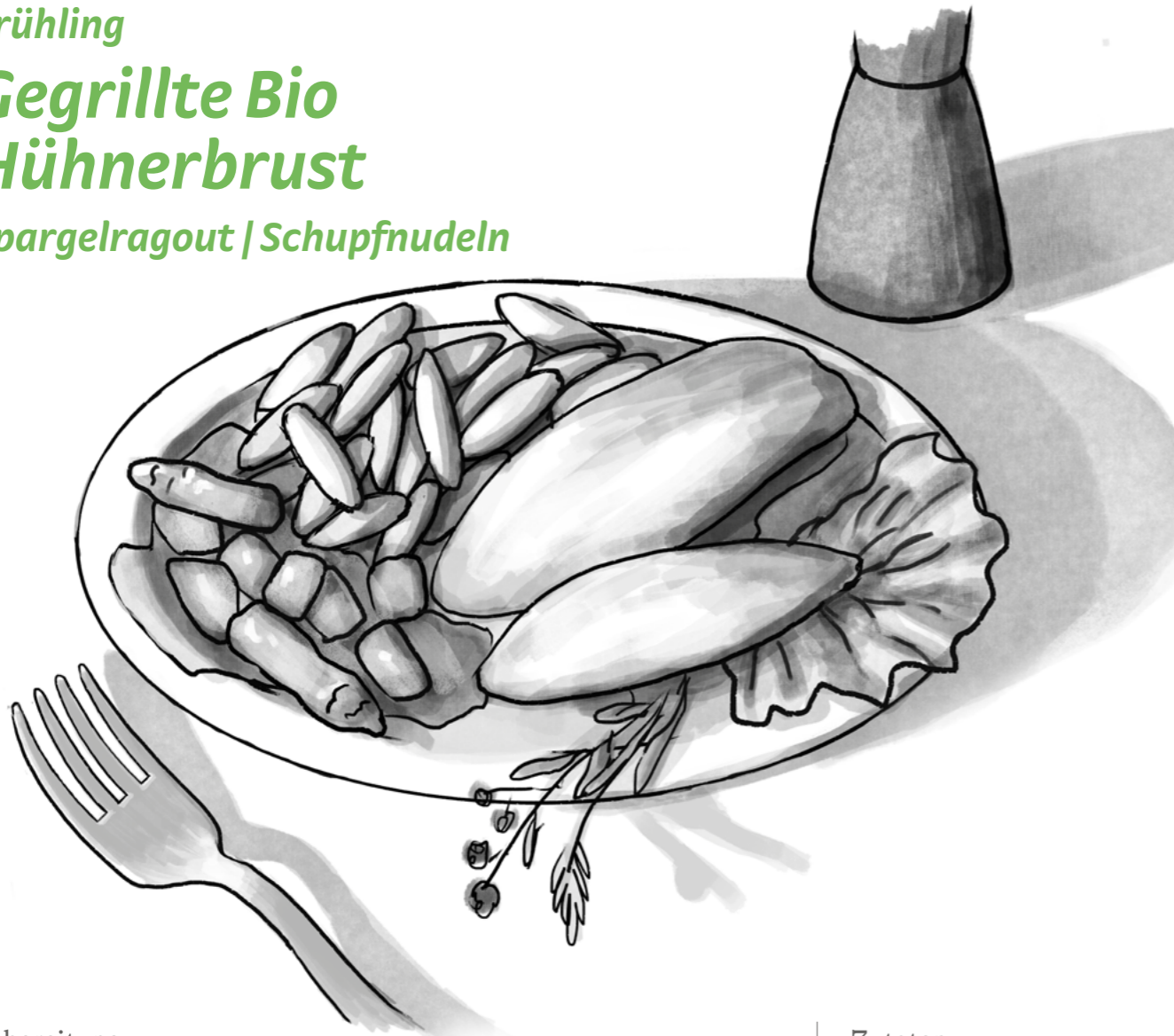
Nudelrolle
5 EL Olivenöl
12 Lasagne-Teigblätter
2 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
850 ml Gemüsesuppe
200 g Gerste
Salz, Lorbeerblätter,
Cayennepfeffer, Muskat,
Petersilienblätter

Sauce
800 g Tomatenstücke
2 TL Thymianblätter
600 g Kürbis (z.B. Hokkaido)
50 g Bergkäse
Salz, Pfeffer

Frühling

Gegrillte Bio Hühnerbrust

Spargelragout | Schupfnudeln



Zubereitung

Hühnerbrust in heißer Pfanne mit etwas Öl an beiden Seiten anbraten, würzen und mit Senf bestreichen. Das Backrohr auf 100 Grad (Ober/Unterhitze) erhitzen und gut 15 bis 20 Minuten fertig garen.

Spargel schälen und hinten gut 1 cm wegschneiden. Alle Abschnitte in einen Topf geben, mit einem Liter Wasser aufgießen und eine halbe Stunde köcheln lassen. Geschälten Spargel in kleine Stücke schneiden, gemeinsam mit klein geschnittener Zwiebel in einem Topf mit Butter anschwitzen, würzen und mit Weißwein ablöschen. Spargelfond abseihen und die Spargelstücke damit aufgießen. Ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis der Spargel weich ist. Mit Sahne und Zitrone verfeinern, mit Stärke abbinden und servieren.

Erdäpfel mit Schale weichkochen, in kaltem Wasser abschrecken, schälen und pressen. Nachdem die Erdäpfel eine Stunde abgekühlt sind, die anderen Zutaten dazugeben, alles kurz vermischen, würzen und in ca. 2 – 2,5 cm dicke Rollen formen. Davon gut 2 cm große Stücke runter schneiden, alle zu – an den Enden spitz zulaufenden – Schupfnudeln formen und auf einem gut bemehlten Brett ablegen. In leicht kochendem Salzwasser kochen bis die Schupfnudeln oben schwimmen. In der Pfanne mit Butter kurz anbraten.

Spargelragout in die Mitte des vorgewärmten Tellers geben, diagonal halbierte Hühnerbrust daraufstellen und Schupfnudeln rundherum legen.

Zutaten

Huhn
750 g Bio Hühnerbrust
Salz, Pfeffer, etwas Senf

Spargelragout
200 g weißer Spargel
150 g grüner Spargel
50 ml Weißwein
40 g Zwiebel
270 g Butter
½ Zitrone
50 ml Sahne
Salz, Pfeffer

Schupfnudeln
500 g mehliges Erdäpfel
150 g doppelgriffiges Mehl
1 EL Kartoffelstärke
1 Ei
Salz, Pfeffer, Muskat



Winter

Gedeckter Apfelkuchen

Zutaten

100 g Staubzucker
200 g Butter
300 g glattes Mehl
1 Ei
4 Äpfel
2 Eier
100 ml Schlagobers
2 EL Zimt-Zucker

Zubereitung

Staubzucker, Mehl, weiche Butter und ein Ei zu einem Teig kneten (Mürbteig). Eine Backform (ca. 25 cm Durchmesser) mit Butter ausfetten und 2 Drittel vom Teig darin auskleiden. Im Backrohr bei 160 Grad (Ober/Unterhitze) für 10 Minuten backen.

Äpfel schälen, entkernen, in dünne Scheiben schneiden und auf den vorgebackenen Teig verteilen. Schlagobers mit den 2 Eiern und dem Zimt-Zucker verquirlen und auf die Äpfel gießen. Mit dem restlichen Mürbteig den Kuchen bedecken und im Backrohr bei 160 Grad für 35 Minuten fertig backen.

Serviert wird der Apfelkuchen mit Staubzucker und einem Tupper Schlagobers.

Das Wirtshaus geht mit der Zeit

Das Wirtshaus war schon immer ein wichtiger Treffpunkt im dörflichen Leben. Man ist «zam kemmen z'huangarten» (tirolerisch für sich zu treffen, um miteinander zu reden). Das hat sich über die Jahrzehnte geändert, wie auch der sonntägliche Kirchenbesuch. Der Genuss, ein geschmackiges Essen in einer besonderen Atmosphäre zu konsumieren, ist dafür noch wichtiger geworden.

Auch wenn der reine Wirtshausbesuch mit seiner sozialen Komponente nicht mehr so en vogue ist, muss der Kern der Idee erhalten bleiben. Darum machen wir den Stern in seiner Gesamtheit mit Öko-Hallenbad, Sternsch(n)uppen, Streichelzoo, Spielzimmer usw. auch für alle zugänglich. So wollen wir das «sich treffen» und das «miteinander reden» auch weiter fördern. Darauf kommt es an.

6 Alternativen zu Kraut im Winter

1. Saisonales

Wie rote Beete, Kohl, Rüben, Nüsse

2. Räuchern oder beizen

Bei Fisch, Fleisch, aber auch Gemüse

3. Fermentieren

von Sommergemüse

4. Einkochen

von saisonalen Früchten

5. Trocknen der Kräuter

6. Lagerfähige Lebensmittel

Wie Erdäpfel, Äpfel, Birnen

Bullerbü auf Tirolerisch

Am hauseigenen Waldspielplatz mit Flying Fox und am Lagerfeuer, wo auf selbstgeschnitzten Stöckchen Würste gebraten werden — Kinder kommen im Stern auf ihre Kosten und erleben Abenteuer wie aus dem Astrid-Lindgren-Buch.

Gemeinsam mit unseren Naturpädagogen geht es zum Bach, Staudamm bauen, wird Stockbrot im Garten gebacken und im Tipi gespielt. Im Stern dürfen Kinder auch einmal dreckig werden, es wird nach Lust und Laune getobt und mit roten Wangen vom Abenteuer des Tages erzählt. Eltern sind wahlweise mittendrin im Abenteuer oder entdecken selbstständig die Berge. Auch im Winter gibt es viel mehr zu entdecken als nur das Skifahren: das Stapfen durch den Schnee – auch mal auf dem Pony – oder das niemals endende Rauf und Runter am Rodelhügel. Und wer nach der Schneeballschlacht müde ist, kann sich beim Schneengel machen entspannen oder eine heiße Schokolade am Ofen trinken.

Für die ganz Kleinen ist im Stern auch gesorgt: auf unserer großen Spielwiese krabbeln schon die Kleinsten herum und die ersten Gehversuche werden im weichen Gras unternommen. Wer ein bisschen größer ist, freut sich über die Matschcke und unsere Trettraktoren. Auch der tägliche Besuch der Ziegen oder das Füttern und Ausmisten mit Opa Toni gehören zu einem gelungenen Stern-Tag dazu. Die Eltern genießen in der Zwischenzeit immer in Rufweite unsere Liegen und lassen den Blick über die Mieminger Kette streifen.

Das ganze Jahr Bullerbü – bei jedem Wetter!

- «Bauernhof» mit Ponys, Ziegen und Hasen
- Ponyreiten und Tiere füttern
- Spielplatz mit Baumhäusern und Matschcke
- Waldspielplatz «Larchplatzl» mit Flying Fox, Heuschnarch-Stadel und Tipi
- Erlebnisspielstadel «Sternsch(n)uppen» mit Seilpark, Rutschen, Rennstrecke und Sternenplattform
- «Sternentaucher» Öko-Hallenbad mit Rutschen, Babybereich und vielen Attraktionen



Sternchen Club

Baby- und Kleinkinderbetreuung «Waldkindergarten»

Mo – Do, 09:00 – 13:00 Uhr
für Kinder von 6 Monaten bis 2 Jahren
Mo – Fr, ca. 25 Stunden
für Kinder von 3 bis 6 Jahren

Zeitraum 2023

08. bis 28. Jänner
04. März bis 01. April
15. April bis 27. Mai
10. Juni bis 08. Juli
09. bis 30. September

Wald/Schnee-Erlebniscamp

Mo – Fr, ca. 30 Stunden
für Kinder von 3 bis 12 Jahren
Ganzjährig in den Ferienzeiten,
inkl. Familienausflügen

Wochenende im Stern

Füttern mit Opa Toni,
Ponyreiten am Sonntag
Stern-Challenges im Stadel
und im Öko-Hallenbad
Programm am Freitag bis zum Abend
und betreutes Spielen am Samstag

Skifahren lernen

Kinder-Skikurs mit Skifahr-Lern-Garantie am Grünberg

Ab 4 Jahren, mit Hermelinchen,
Abschlussrennen, anschl. Transfer und
Kinderbetreuung im Hotel
Mo – Fr, 10 – 12 Stunden
Euro 130,- statt Euro 165,-

Skiverleih der Skischule Schaber

Komplette Ausrüstung, 5 Tage, Euro 66,-
für Kinder bzw. Euro 135,- für Erwachsene
minus 10 % Rabatt für Stern-Gäste

Skipackage für Fortgeschrittene in Hochoetz

3 Tage Skikurs mit Transfer vom Hotel,
Mittagessen und Skirennen
Skischule Age, Di – Do, 10 – 12 Stunden und
13 – 15 Stunden Euro 200,- statt Euro 235,-
exkl. Skipass

Gratis Hotel-Skishuttle nach Hochoetz

Di, Mi, Do mehrmals täglich,
Skipass im Hotel erhältlich

NEU!

Schwimmen lernen

Schwimmkurse für Anfänger und leicht Fortgeschrittene von 4 bis 6 Jahren

Baby- und Kleinkinderschwimmen von 3 Monaten bis 3 Jahren

Schwimmschule Wellenbrecher

18. März bis 01. April, Montag bis Freitag
je eine Stunde in Kleingruppen von
5 – 8 Kinder, Kostenlos bei einer Woche
Aufenthalt, sonst Euro 120,- pro Kind



Alles vorbereitet

«Bauernhof»
mit Ponys, Ziegen und Hasen

Ponyreiten
und Tiere füttern

Spielplatz
mit Baumhäusern und Matschcke

Waldspielplatz
«Larchplatzl»
mit Flying Fox, Heuschnarch-
Stadel und Tipi

Erlebnisspielstadel
«Sternsch(n)uppen»
mit Seilpark, Rutschen, Rennstrecke
und Sternenplattform

«Sternentaucher»
Öko-Hallenbad
mit Rutschen, Babybereich
und vielen Attraktionen



Der große Erlebnispark «Natur»

Sie sind toll gemacht, die hochmodernen Erlebnisplätze hoch oben auf den Bergen oder die perfekt inszenierten Hallen mit Spielgeräten und Erlebnissen. Geht man dem Ganzen ein wenig auf den Grund, kann man diese Erlebnisse einfach selbst zusammenstellen und viel natürlicher haben.

Es geht um das Eintauchen, um das Lernen und Auseinandersetzen anstatt nur zu konsumieren. Es geht auch darum, die natürlichen Entdeckungs- und Erfindungsgaben zu entwickeln, um ein Gspür für den Kreislauf des Lebens und der Natur zu finden.

Raus in den Wald, auf die Wiese, auf die Berge – unabhängig von Wetter und Jahreszeit! Welche Erlebnisse kann ein Bach mit dem Wasser, den Steinen, den Hölzern, dem Moos und den Fossilien schaffen? Wie schön ist es ein Lagerfeuer zu machen? Welche Tiere und Pflanzen sind im Wald zu finden und können wir uns wirklich durch das in der Natur gefundene ernähren?

Im Winter mit Schneeschuhen querfeldein unterwegs zu sein oder nach dem doch anstrengenden Aufstieg auf die Almhütte, eine lustige Rodelpartie talabwärts zu erleben. Genauso eindrucksvoll kann eine abendliche Expedition durch die dunkle Nacht und ein unglaublicher Sternenhimmel in den Bergen sein.

Einsame Bergseen, spektakuläre Schluchten, rauschende Wasserfälle und farbenprächtige Wälder – die Natur zum Eintauchen und Entdecken kann man am besten zu Fuß erleben. Genauso bemerkenswert sind aber auch die Erlebnisse mit den Mountainbikes, ein Ausritt mit dem Pferd oder Ausflüge mit Outdoorprofis. Es gibt unglaublich viele Möglichkeiten in den Bergen.

Nach einem aktiven Tag in der Natur darf man es sich wieder gemütlich machen: eintauchen ins Öko-Hallenbad, chillen in den Netzen des Sternsch(n)uppen oder einfach nur mit Freunden und der Familie eine feine Zeit verbringen.



Die 5 Stern-Höhepunkte für Kids

1. Almschlafen
Die Nacht im Zelt auf 2.000 m – 01. bis 15. Juli

2. Tipi-Übernachtung
Im Winter jederzeit möglich

3. Baumhaus bauen
07. bis 21. Oktober

4. Heuschnarchen
Lagerfeuer und Heubett in den Larchwiesen – jederzeit möglich

5. Seifenkisten bauen
und Grand Prix de Stern – 26. August bis 09. September

Wandererlebnis & Hüttenzeit

Lehnberghütte*

Mittelschwierige Einstiegswanderung mit Gipfelerlebnis
Tag 1: Aufstieg auf Lehnberghütte vom Hotel (500 Hm, 2 – 2,5 Stunden), Abendessen,
Tag 2: Frühstück, Aufstieg auf Wankspitze mit leichtem Gepäck (2.2208 m, 700 Hm, 2 – 2,5 Stunden), Retourwanderung ins Hotel

Simmeringalm**

Mittelschwierige lange Wanderung mit Almerlebnis, Gipfelkreuz und schöner Weitsicht
Tag 1: Aufstieg auf die Simmering-Alm (800 Hm, 3 Stunden), Abendessen
Tag 2: Frühstück, Wanderung über Almböden und Haiminger Simmering zum Tschigant (2.372 m, 1.000 Hm, 18 km, 7 Stunden) und retour; mittelschwere, aber lange Wanderung, Abendessen
Tag 3: Frühstück, Wanderung auf das Horn am Simmering, Retour ins Hotel

* Auch als Tageswanderung geeignet ** Je nach Wetter vor Ort buchbar, Hotelzimmer bleibt *** vor oder nach Stern-Aufenthalt, vorher zu buchen; Preise für Hütten ca. Euro 35 – 55/Person für Übernachtung mit Frühstück; Routenbeschreibung und Organisation über Stern möglich



Mieminger Kette Überschreitung***

Teils schwierige, sehr abwechslungsreiche Wanderung im alpinen Gelände (ohne gefährliche Stellen)
Variante A: 4 Übernachtungen: Stern-Lehnberghütte (500 Hm, 2 Stunden) – Coburger Hütte (700 Hm, 4 Stunden) – Tillfußalm (400 Hm, 5 Stunden) – Neue Alplhütte (700 Hm, 5 Stunden) – Stern (Abstieg, 2 – 2,5 Stunden nach Wildermieming und Bus retour)
Variante B: 2 Übernachtungen: Stern – Coburgerhütte (1.200 Hm, 6 – 7 Stunden) – Tillfußalm (400 Hm, 5 Stunden) – Stern (700 Hm, 7 – 8 Stunden)

Ab 7 bzw. 10 Jahren

E-Bike-Tour

Geführt oder im Familienverbund – eMTBs gibt's als Hardtail oder Fully im Stern zu leihen.

Mountainbike-Trail-Downhill

Kurse Euro 90,-/Halbtag im Bikepark Innsbruck (Mutters, 40 min) oder Bike Republic Sölden

Area 47

Outdoor-Freizeitpark der dich an die Grenzen bringt: Wasserpark mit fast senkrechten Rutschen, Riesenschaukel mit freiem Fall, höchster Klettergarten Österreichs, uvm. Eingeschränkt ab 6 bis 10 Jahren möglich, ab 12 Jahren mit Begleitperson Großteil möglich (Ötztal, 20 min)

Klettern und Klettersteige

Einzelkurse Kletterhalle Bergstation (Telfs, 15 min) Euro 50,-/h, Geführte Klettersteig-Tour Euro 300,- Bike&Climb Tour, Klettersteig-Tourentipps und Sets im Stern

Die Top-Erlebnisse für Abenteurer

Klettergarten

Öztaler Outdoor Parcours ab 10 Jahren (Sautens, 20 min), Kletterwald Bichlbach ab 6 Jahren (Bichlbach, 40 min)

Reiten

Reitstunden und Ausritte mit Reitstall Pegasus (Gschwent, 5 min)

Rafting und Canyoning

Familienrafting/ Kindercanyoning ab 7 Jahren mit Begleitperson, Classic Touren ab 10 bzw. 12 Jahren mit Begleitperson (Haiming, 15 min)

Wow! Sternsch(n)uppen!

Alle Aktivitäten für Kinder unter einem Dach!

Die Stern-Antwort zu den Plastik Spielhallen: ein einzigartiger, riesengroßer, abwechslungsreicher, abenteuerlicher und kreativer Spielbereich für Klein und Groß.

Erlebnis, Bewegung und Action im Mega-Stadelgebäude

Alles im Frischluftbereich (Achtung! Im Winter viel bewegen), mit Naturmaterialien und Spielen, ganzjährig und täglich von 10 bis 19 Uhr geöffnet!

- Seilpark mit Netzen in der Höhe
- Geschicklichkeitsparcours
- Superlange Kletterwand
- Heuhüpfen und werfen
- Aussichtsnetz zum Chillen
- Seilrutschen
- Bobbycar-Rennstrecke mit Tunnels
- Spielecke und Aktivecke
- Aufwärm-Raum mit Spielen für die Kleinen
- NEU! Elternlounge «Helikopterplatz» mit Billard, Darts und Genussecke

Gemeinsam mit dem Sternchen Club

Zwei Sternschnuppen sind im Schuppen gelandet und nun hat auch der Sternchen-Club ganz neue Räumlichkeiten erhalten:

- Kreatiuwerkstatt für Maler*innen, Künstler*innen und Kreative
- Lesecke mit vielen Büchern
- Plattform zum Sterne beobachten
- Sternchenküche zum Backen, Pizza machen und vielen neuen Kochtipps
- Aktiver Panoramaraum für Spiele, Tanzen und Theater, aber auch zu Werken, Schrauben und Bohren



Das Stern Jahr 2023

Brauchtum und Tradition, Natur und Landwirtschaft, regionale Produkte und saisonale Schmankerln, sowie besondere Erlebnisse in der Natur für Familien mit Kindern ... genau dafür steht der Stern. Seit 116 Jahren in Obsteig und seit 514 Jahren gesamt ... und hoffentlich noch mal so lange!

Eardig

25. März bis 01. April
Larchwiesen ausputzen

22. bis 29. April
Dreierlei Erdäpfelsorten setzen

06. bis 13. Mai
Junge Larch-Bäume setzen

Immer
Gartln

Immer
Mundräubern

Je nach Wetter
Heu-Ernten

02. bis 09. September
Dreierlei Erdäpfelsorten klaben

21. bis 28. Oktober
Bäume aufforsten

ca. 28. Oktober bis 05. November
Wenn die Larch brennen – Goldener Herbst

Huamelig

19. bis 26. Dezember
Tiroler Bergweihnacht mit Adventabend, Weihnachtsbaum, Gala-Dinner und Omas Keksen

21., 25. und 31. Dezember, 06. Jänner
Räuchern in den Raunächten

26. Dezember bis 02. Jänner
Nachhaltiges Bergsilvester mit Maroni braten, Gala-Dinner, Musik & Feuer im Garten, sowie Grünbergfest am Neujahrstag

22. Februar
Fischbuffet am Aschermittwoch

08. Juni
Fronleichnam-Prozession

17. Juni am Abend
Bergfeuer machen zu Herz-Jesu

18. Juni
Herz-Jesu-Prozession

10. September
Maria-Namen-Prozession und Larchwiesenfest

09. bis 23. September
Hurraaa! Die Gams!!! – Das Herbstprogramm für Stern-Freunde

Gspassig

08. bis 28. Jänner, 04. März bis 01. April, 15. April bis 27. Mai, 10. Juni bis 08. Juli und 09. bis 30. September
Baby- und Kleinkinderbetreuung

18. März bis 01. April
Schwimmkurs für Babys und Anfänger von 4 bis 6 Jahren

01. Juli bis 15. Juli
Alm-Schlafen auf 2000 m mit Lagerfeuer und Zelt

Immer
Heu-Schnarchn

26. August bis 09. September
Seifenkisten bauen mit Rennen

07. bis 21. Oktober
Baumhaus planen und bauen

Unsere Oma Adele

*08.02.1922 †28.11.2021



Die Seele vom Stern durfte im vergangenen Jahr in ihrem 100ten Lebensjahr im Kreis der Familie und zuhause im Stern ruhig einschlafen. Demütig und zugleich freudig trat sie den Weg zu ihrem Herrn an.

Unsere Oma ist und war Vorbild für uns alle und hat wie alle starken Frauen in der Familiengeschichte den Stern geprägt. Arbeits- und ereignisreich war ihr Leben, bescheiden und standhaft ihre Einstellung, großzügig und fröhlich ihr Ausdruck. Liebe Oma Adele, wir danken dir für die Zeit, die du mit uns verbracht hast und werden dich ewig in unseren Erinnerungen behalten.

Bitte pass auch gut auf unseren Sigg (Tischlermeister, Unterhalter, Musiker, Almschlafer und Mastermind beim Baumhaus und Seifenkisten bauen) sowie unseren Onkel Michael auf, die uns dieses Jahr viel zu früh verlassen haben.

Im Stern ist Platz für alle

Mama, Papa, Oma, Opa, Hund – alle fühlen sich mindestens gleich wohl.

A Gutzele*

**Tirolerisch für etwas besonders Gutes.*

Es ist schön beschenkt zu werden, aber noch viel schöner für seine Liebsten etwas zu überlegen und sie zu überraschen. Im Gutschein-Ladele haben wir viele nette Ideen dazu: www.hotelstern.at/gutscheine



Während Mama und Papa noch im Bett liegen, sausen die Kinder schon mal ins Zimmer von Oma und Opa und schauen, ob sie schon wach sind. Der Tag mit der ganzen Familie kann beginnen!

Die Wanderung führt die Kinder mit Mama und Papa auf die nächstgelegene Hütte. Die Großeltern bringt der Buszubringer nach oben und sie nehmen die Wanderer höchstpersönlich und schon mit dem Kaiserschmarren am Tisch in Empfang. Das Mieminger Plateau bietet Unternehmungen für klein und groß, jung und alt. Alle Generationen finden das richtige Programm und kommen dabei auf ihre Kosten.

Am Abend nach dem gemeinsamen Essen am großen Stern-Tisch müssen die fleißigen Wanderer ins Bett und wenn die Kinder schlafen, bleibt auch einmal Zeit für ein Glaserl und an Ratscher unter Erwachsenen.

Wir sind Familie! Die schönste Erfahrung für uns als Gastgeber ist, dass der Großteil der Gäste und Mitarbeitenden die gemeinsamen Werte für die gegenseitige Verantwortung lebt. Das merken wir im respektvollen Umgang. Das merkt man aber auch daran, dass man sich versteht, gemeinsam lacht und sich nicht verstellen muss. So sind wir quasi alle «eine Familie». Eine große «Stern-Familie». ... und daraus entstehen manchmal auch Freundschaften fürs Leben!



Lebendiger Genuss zu Zweit

Im Stern kann man ankommen und so richtig abschalten. Zeit zu Zweit genießen, neue Menschen kennenlernen sowie in die Natur und Nachhaltigkeit eintauchen! Besonders wenn die Kinder sich selbstständig bewegen und gut aufgehoben sind, oder gleich ganz ohne Kinder.



10 Must do's für Paare

1. Mundraub-Tour mit Elfi
2. Abends ganz ruhig das Öko-Hallenbad genießen
3. Mit den Schneeschuhen dem Sonnenaufgang entgegen wandern
4. Kulinarisches Erlebnis und in die österreichische Weinwelt eintauchen
5. Hängematte schnappen und ab in die Larchwiesen
6. Sauna exklusiv zu Zweit nützen
7. Sternln schauen
8. Oma's Apfelstrudel probieren und nachbacken
9. Die schönsten Kraftplatzln entdecken
10. Menschen treffen!

Einfach «gmiatlig» auf der Dachterrasse und in der Panoramasauna entspannen, im Öko-Hallenbad eintauchen oder doch zum Wandern in die Berge? Im Stern ist alles möglich! Der Genuss kommt dabei auf keinen Fall zu kurz. In unserem Tiroler Wirtshaus servieren wir heimische Köstlichkeiten, die immer anders, immer neu interpretiert werden.

Im Stern bedeutet Genuss nicht nur konsumieren, sondern auch kennenlernen und produzieren. Handwerk, Tradition und Natur werden gelebt und erlebt. Mundräubern im Beerengarten oder Larchbaden im Wald, eine Nacht im

Heubett auf der Alm. Selber mithelfen bei der Heuernte, beim Erdäpfel setzen, beim Korn mahlen oder Brot backen.

Große Seilbahnen oder laute Hüttengaudi gibt es am Mieminger Plateau nicht, dafür aber ungestörte Kraftplätze in der Natur. Mit Schnee oder Bergschuhen in der Dunkelheit auf einen Gipfel zu wandern und den Sonnenaufgang oder den Sternenhimmel über den Bergen zu beobachten, sind unvergessliche Erlebnisse.

Der Stern ist ein lebendiges Haus mit vielen Facetten, ein Platz um Menschen zu treffen und um Inspiration für eine nachhaltige Zukunft zu bekommen.

Stern-Leistungen über das gesamte Jahr

Gschmackig*

tirolerisch für köstlich und schmackhaft

Gschmackiges Frühstücksbuffet mit regionalen Bauernprodukten

Emil – Die Flasche und Wasserbar mit Ursprungswasser

Tägliche Wanderjauche und Picknick (So) oder **Nachmittagsjauche** (Wi)

4-gängiges Abendwahlenmenü mit Salatbuffet dabei legen wir viel Wert auf hochwertige, naturnahe (auch biologische) Lebensmittel aus der Region und hausgemachte Spezialitäten; vegetarische Gerichte und allergienkonforme Küche sind selbstverständlich

Schmankerln aus der Region: Kulinarischer Erlebnisabend, Tiroler Bauernbuffet, Grillabend, Gerichte aus der Hausmannskost, Musik-Abende u.u.m.

Tiroler Wirtshaus seit 1509 «Mit Butz und Stingl» mit historischen Stuben, Sonnenterrasse und schattigen Kastaniengarten

Fein dunken*

tirolerisch für es sich gut gehn lassen

«Sternentaucher» Öko-Hallenbad – Familien-Erlebnisbad mit riesenrunden Becken zum Schwimmen und Tauchen, Rutschen und Babybecken, Technik zum Angreifen, Familienkojen und Frischluftbereich

Panoramasauna und Ruhebereich «Unter de Sterndl'n» mit imposanter Bergkulisse, Holzsauna, Ruheliegen und Lesecke

Massagen und Shiatsu im Haus

Welcome-Card mit einzigartigen Leistungen und Ermäßigungen

Innsbruck-Fahrt mit Stadtführung (inkl. Busfahrt)

Regionales Freibad und Badesee, sowie Erlebnis-Hallenbad Telfs (50 % Ermäßigung)

Kostenlose Winterbergfahrt für Wanderer und Rodler in Oberperfuß

Kostenlose Bergfahrten mit Seilbahnen und Liften (Mutterer Alm, Kühtai, Oberperfuß – Frühling und Herbst am Sa/So)

Lärchenbar mit offenem Kamin

Dachterrasse «Der schönste Blick von Obsteig»

Eardig*

tirolerisch für eng mit der Natur verbunden

Berg-Aktivprogramm mit geführten Wanderungen, Golf-Schnupperkurs (So) bzw. Schneeschuh- und Winterwandern, sowie Laternenwanderung mit Glühweinstopp (Wi)

Mundraub-Touren und Kräuterwanderungen mit Elfi und anschließendem Verkochen (So)

Larchbaden mit Elfi oder **Tiroler Sonnengruß** mit Andreas (So)

Yoga auf den schönsten Plätzen am Plateau oder im Panoramaraum

Dabei sein im Stern-Jahr 2023 im Frühling und Herbst: Bäume aufforsten, Ausputzen der Larchwiesen, Erdäpfel setzen, ... (siehe Kalender auf S. 29)

Sonnenaufgangs-(Schneeschuh)Wanderung mit Transfer, Alm-Frühstück und kompletter Ausrüstung, um Euro 30/40,- pro Erw. (inkl. Bergführer)

Mountainbike-Trail-Tour mit Andi, um Euro 40,- pro Erw. (inkl. Bergführer, So)

Kostenloser Regionsbus bis nach Innsbruck

Kostenloser Skibus vom Hotel nach Hochötz (bis auf 2.200 m) für Skiprofis, Familien und Fortgeschrittenen-Kurse (in nur 20 min an 3 Tagen/Woche, Wi), ticketing im Hotel möglich

Kostenloser Mountainbike-Verleih für Kinder und Erwachsene

Elektro-Auto (NEU! ID3 und iBuzz von VW) und **Elektro-Mountainbike Verleih**, gegen Gebühr 20 % Ermäßigung

Kostenlose Schnell-Ladestation

Kostenlose Abholung vom Bahnhof Telfs oder Ötztal

Gspassig*

tirolerisch für a feine Zeit mit der Familie haben

Natur-Kinderprogramm «Wald-erlebniscamp» Mo – Fr, im Sternchen-Club 3 – 12 Jahren mit abwechslungsreichem Programm für die Kinder und auch gemeinsamen Familienerlebnissen beim Ponywandern, Picknicken oder Rodeln

Baby- und Kleinkinderbetreuung «Waldkindergarten» in der Zeit vom 08. bis 28. Jänner, 04. März bis 01. April, 15. April bis 27. Mai, 10. Juni bis 08. Juli und 09. bis 30. September 2023

Kinder-Mittagessen

Heu-Schnarchn mit der Familie im Heustadel in den Lärchenwiesen (So)

Sternchen Wochen mit Almschlafen, Baumhaus und Seifenkisten bauen (siehe Kalender auf S. 25)

Skipass im Erlebnis-Kinderland Grünberg (Wi)

5 Tage Kinderskikurs Mo – Fr, 2 Stunden mit Hotelshuttle, Mittagessen im Hotel und Skirennen mit Medaillen zum Abschluss, um Euro 130,- pro Kind statt 165,-

Shuttleservice vom Skikurs

Streichelzoo, Ponyreiten und Füttern mit Opa Toni

Erlebnisspielplatz mit **Baumhäusern** und **Matschcke**

Indoor-Kinderspielwiese mit vielen Spielen und Aktivitäten

Hochseil-Waldspielplatz mit Flying Fox, Pendelschaukel und Bogenschießen (So)

Tipi am Larchplatzl (So)

NEU! Sternsch(n)uppen – Der neue Kindererlebnis-Stadel für Kinder mit Klettern, Springen, Bauen, Rennen fahren, uum ... und ganz oben einer Sternenplattform!

(So) = Sommer
(Wi) = Winter

Stern-Preise 2023

Alle Preise pro Person und Tag im Doppelzimmer inklusive aller Leistungen und Steuern, exklusive Kurtaxe (Euro 2,-). Alle Preise beinhalten Frühstück, Nachmittags-/Wanderjauche und Kindermittagessen, sowie das Genießer-Abendmenü. Alle Hotelleistungen wie Öko-Hallenbad, Streichelzoo, Sternsch(n)uppen, Sternchen Club, Panoramasauna, Aktivprogramm sind inkludiert. Bei Buchung mit nur Frühstück vergüten wir Euro 20,-/Erw. bzw. Euro 5 – 15,-/Kind. Alle Leistungen bleiben dabei.

Stern-Rabatte

Rabatte müssen bei der Reservierung angegeben und bestätigt werden. Rabatte sind nicht addierbar: der Höchste zählt und zur Anerkennung erhält Ihr einen Prozentpunkt für einen anderen Rabatt dazu.

Je länger desto günstiger – Wochenurlauber sind immer im Vorteil. Bei einem 14-tägigen Aufenthalt erhält ihr zusätzlich einen Rabatt von 5 % vom Zimmerpreis.

Treue wird belohnt – Stammgäste erhalten pro Aufenthalt (ab 3 Tagen) 1 % Rabatt vom Zimmerpreis. Der Stammgästepreis kann laufend wachsen – bis 15 %!

Grüne Anreise – bei Anreise mit der Bahn erhält Ihr 5 % Rabatt vom Zimmerpreis, kostenlose Abholung vom Bahnhof (Telfs/Ötztal) und das Mobilitätspaket vor Ort. Es gelten die österr. Hotelvertragsbedingungen (siehe AGB): Stornokosten 0 % bis 2 Monate vor Anreise, 40 % bis 1 Monat vor Anreise, 70 % bis 1 Woche vor Anreise, 90 % danach. Alle Buchungen können bei Reise-beschränkungen jederzeit und unbefristet verschoben oder storniert werden.

Bank: Raiffeisenbank Telfs-Mieming, **IBAN:** AT06 3633 6000 0262 0284, **BIC:** RZTIAT2336
Bezahlung: Bar, Maestro, V-Pay, Visa, Mastercard oder Überweisung. Anreise an jedem Tag möglich

Stern Preis-Kalender

Zimmer mit Genießerpension und allen Leistungen von Gschmackig bis Gspassig – alle Preise unter www.hotelstern.at.

Wochenbucher sind im Vorteil

2023	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Dezember	Stern Pause															Aduent			Weihnachten			Silvester									
Jänner	Stern Pause															Fasching			Larchwiesen ausputzen												
Februar	Stern Pause															Schwimmkurse			Larchwiesen ausputzen												
März	Stern Pause															Ostern			Erdäpfel setzen												
April	Stern Pause															Larch setzen			Chr Himmelf.			Pfingsten									
Mai	Stern Pause															Fronleichnam			Bergfeuer			Pfingsten									
Juni	Stern Pause															Almschlafen			Almschlafen			Seifenkisten bauen									
Juli	Stern Pause															Erdäpfel klaben			Huraaa! die Gams!			Seifenkisten bauen									
August	Stern Pause															Dt. Einheit			Baumahaus bauen			Baumahaus bauen		Bäume setzen		Goldener Herbst					
September	Stern Pause															Baumahaus bauen			Baumahaus bauen			Bäume setzen		Goldener Herbst							
Oktober	Stern Pause															Baumahaus bauen			Baumahaus bauen			Bäume setzen		Goldener Herbst							
November	Stern Pause															Baumahaus bauen			Baumahaus bauen			Bäume setzen		Goldener Herbst							

- Super-Sparzeit (Familienzimmer L = Euro 124)
- Sparzeit (Familienzimmer L = Euro 140)
- Frühlings+Herbstferien (Familienzimmer L = Euro 143)
- Winterferien (Familienzimmer L = Euro 159)
- Sommerferien (Familienzimmer L = Euro 170)
- Winter-Hochsaison (Familienzimmer L = Euro 185)
- Silvesterwoche (Familienzimmer L = Euro 207)
- Wochenende/Feiertag
- Wochentage
- Baby- und Kleinkinderbetreuung (6 Monate bis 6 Jahre) 08. bis 28. Jänner 04. März bis 01. April 15. April bis 27. Mai 10. Juni bis 08. Juli 09. bis 30. September

* Wochentag-Tagespreis für einen Erwachsenen im Familienzimmer Large



Gutschein

für eine frisch gepflückte
Blume von Elfi



*12 reine, klare, fließende, erfrischende, prickelnde,
sprudelnde und rauschende*

Tipps für Eure Stern-Zeit!

1. Drachensee 1.0

*Tagesausflug zum Drachensee
mit Picknick*

2. Drachensee 2.0

*Geschichte anhören, dann im
Öko-Hallenbad die Rätsel lösen und
nach den Sternen tauchen*

3. Füttern und Tränken

*mit Opa Toni – hier sind alle kleinen
Helfer*innen gefragt*

4. Emil-Flaschen

*mit Ursprungswasser füllen und
die besten Kraftplatzln besuchen*

5. Rodeln und Rutschteller

einfach wegnehmen und losrutschen

6. Auf die Radln

*über das Plateau und am Steig dann
zum Wasserfall bei der Burg Klamm*

7. «Mit Butz und Stingl»

*Kulinarischer Genuss und
gleichzeitig das Klima schonen*

8. Sterndl schaugn

der Himmel in den Bergen ist eine Wucht

9. Panoramasauna

danach im Kneippbecken erfrischen

10. Sundowner

*auf der Dachterrasse –
genussvoll und aussichtsreich*

11. Stadel-Challenge

mit Freunden machen

12. Helikopterplatz

*a Glaserl trinken und eine Runde
Billiard spielen*



www.hotelstern.at