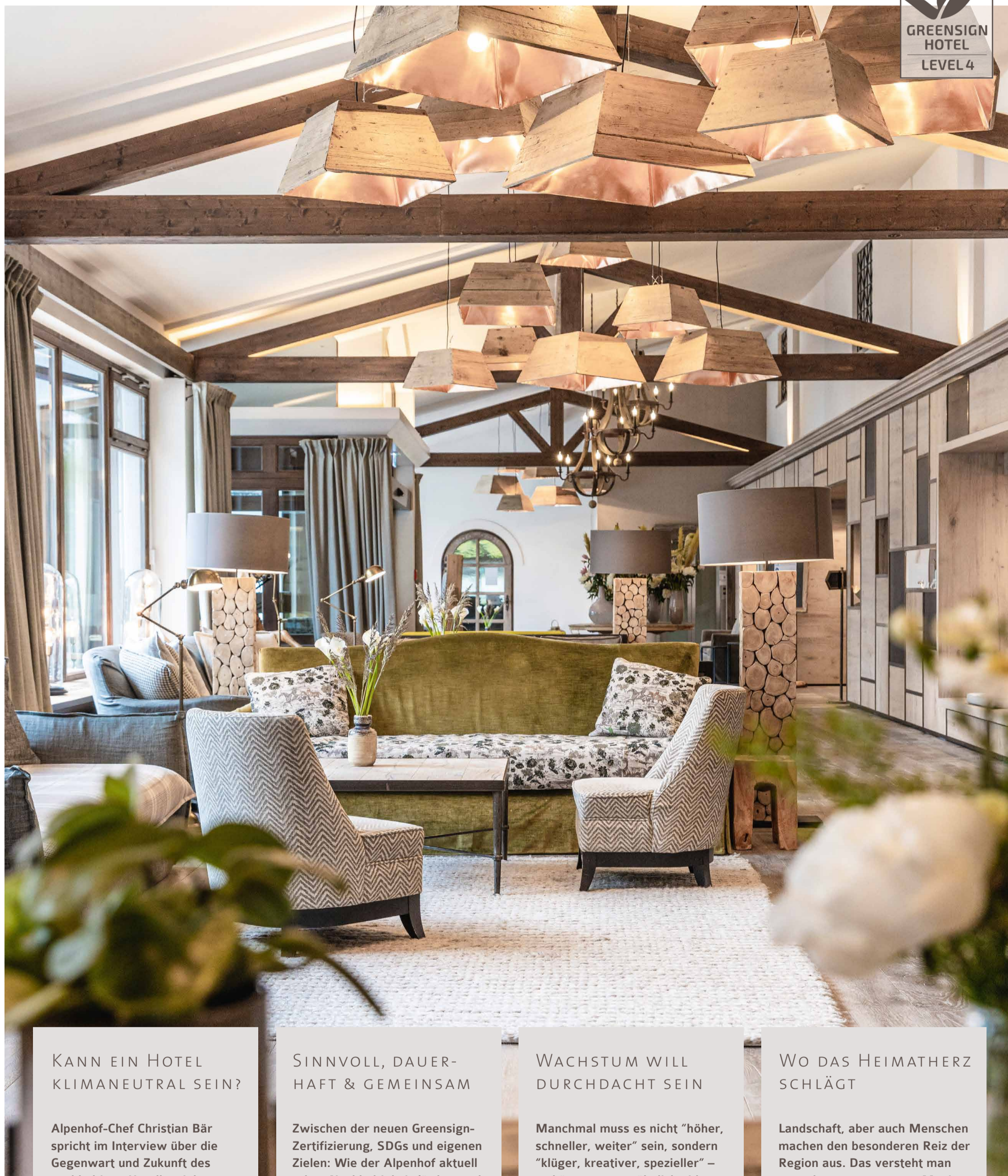




# ALPENHOF MURNAU



## KANN EIN HOTEL KLIMANEUTRAL SEIN?

Alpenhof-Chef Christian Bär spricht im Interview über die Gegenwart und Zukunft des nachhaltigen Hotelbetriebs, Maßnahmen und ihre Wirkung.

SEITE 2-3

## SINNVOLL, DAUERHAFT & GEMEINSAM

Zwischen der neuen Greensign-Zertifizierung, SDGs und eigenen Zielen: Wie der Alpenhof aktuell schon Nachhaltigkeit fördert und vorantreibt.

SEITE 4-5

## WACHSTUM WILL DURCHDACHT SEIN

Manchmal muss es nicht "höher, schneller, weiter" sein, sondern "klüger, kreativer, spezieller" – so können ungewöhnliche Ideen realisiert werden.

SEITE 6-7

## WO DAS HEIMATHERZ SCHLÄGT

Landschaft, aber auch Menschen machen den besonderen Reiz der Region aus. Das versteht man umso besser, wenn man Moni Floess kennenlernt.

SEITE 8-9

Unschlagbare Kombination:  
Die Weite des Murnauer Moores  
und das Alpenpanorama haben  
wir täglich vor Augen



## “WIR SOLLTEN NICHTS MEHR TUN, WAS UNZEITGEMÄSS, VERSCHWENDERISCH ODER SINNLOS IST.”

VON DER NATUR INSPIRIERT ZU SEIN, IST EINE SCHÖNE PHILOSOPHIE – SIE BEI ALLEN ENTSCHEIDUNGEN IM BLICK ZU HABEN, EINE IMMENSE AUFGABE. CHRISTIAN BÄR ÜBER NACHHALTIGKEIT IM HOTELBETRIEB.

**D**ie Bundesregierung hat in Sachen Klimaschutz wichtige Ziele ausgerufen, die bis 2030 erreicht werden sollen. Wie klimaneutral ist der Alpenhof Murnau 2030?

**Christian Bär:** Bei uns im Alpenhof Murnau werden die Themen Nachhaltigkeit und Klimaschutz als Teil eines Prozesses schon seit einigen Jahren konsequent eingebunden. Unsere „Klimawand“ mit den 17 SDGs, also den UNO-Nachhaltigkeitszielen, erinnert Gäste und Mitarbeiter täglich an unsere Verantwortung. Entscheidend dabei ist, dass wir in unserer Philosophie beanspruchen, zum Klimaschutz beizutragen, in dem wir auch permanent kleine Schritte gehen.

Seit Kurzem haben wir dafür eine Klima-Task-Force ins Leben gerufen. Sie besteht aus vier Managern aus unterschiedlichen Abteilungen, die ständig darauf bedacht sind zu überwachen, dass auf dem Gebiet des Klimaschutzes immer wieder kleine Projekte umgesetzt werden. Die Liste der umgesetzten Projekte ist mittlerweile schon sehr lang, wächst ständig und wird bald auch für Gäste publik gemacht. Auch wenn es bisher noch keine echte Messlatte für ein klimafreundliches Hotel gibt, sind wir von GreenSign-Hotels bereits mit vier von fünf Sternen zertifiziert. Den fünften Stern wollen wir natürlich unbedingt auch noch, daran arbeiten wir derzeit.

**Wie stehen Gäste zum Thema Nachhaltigkeit? Ist das ein Faktor, der die Buchungsentscheidung beeinflusst? Und wie reagieren die Gäste auf die Bemühungen?**

**Christian Bär:** Mittlerweile ist fast jedem Gast das Thema Nachhaltigkeit bewusst, es gibt allerdings unterschiedliche Reaktionen auf unsere Veränderungen. Nicht jedem Gast gefällt

es, wenn er nicht mehr acht Handtücher pro Tag verbrauchen soll anstelle von zwei. So gibt es zu jedem kleinen und großen Nachhaltigkeitsthema auch eben immer mal wieder kleine oder größere Diskussionen, denen wir uns gern stellen. Im Dialog versuchen wir natürlich, ein Verständnis und Bewusst-



Murnauer, Traditionsbewahrer, Umweltschützer: Christian Bär leitet den Alpenhof Murnau seit 2013

sein auf Seiten der Gäste zu schaffen. Im Großen und Ganzen werden unsere Bemühungen in dieser Richtung aber wirklich positiv aufgenommen.

„Inspiriert von der Natur“ – was bedeutet das im Alpenhof Murnau im Alltag?

**Christian Bär:** Die Natur rund um Murnau hat schon König Ludwig, Wassily Kandinsky und Gabriele Münter mit den Blauen Reitern sowie viele zeitgenössische Künstler und Fotografen in ihrem Schaffen inspiriert. Unsere Gäste genießen die Seen, die Berge und das Murnauer Moos ebenso und lassen sich mit der besonderen Aura unserer Landschaft nicht nur in die seelische Mitte, sondern auch in einen Erholungszustand versetzen. Genauso geht es unseren Mitarbeitern und uns selbst: Wir haben das Gefühl, inmitten eines Paradieses arbeiten zu dürfen. Die Liebe zur Natur und ihrem ganz besonderen Einfluss auf unser Wohlbefinden begleitet uns täglich und motiviert uns, für unsere Gäste das Beste zu geben – und natürlich auch, die Natur um uns herum zu bewahren.

„NICHT JEDEM GAST GEFÄLLT ES, WENN ER NICHT MEHR ACHT HANDTÜCHER PRO TAG VERBRAUCHEN SOLL ANSTELLE VON ZWEI.“

**Christian Bär**

**Wie stehen die Mitarbeiter im Alpenhof zu dem Thema und den damit verbundenen Maßnahmen?**

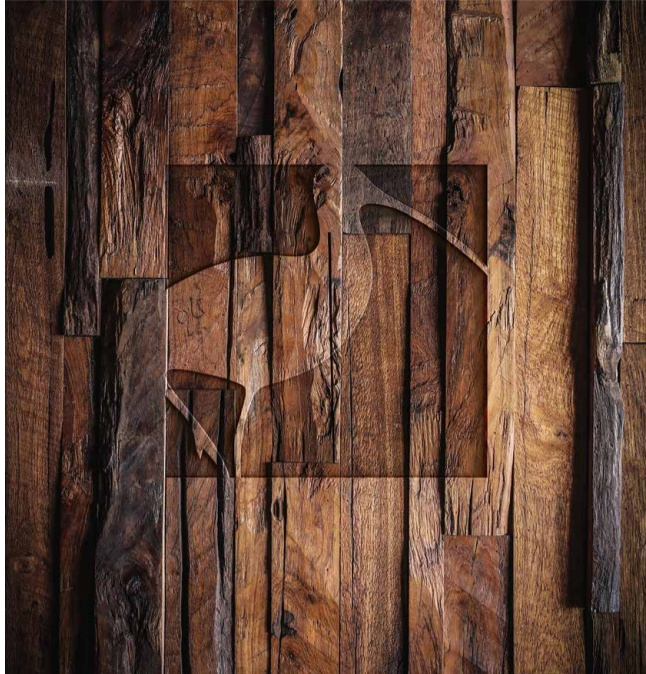
**Christian Bär:** Wir haben derzeit über 30 Azubis, denen unsere besondere Aufmerksamkeit gilt. Die leben das Thema sogar noch mehr und schätzen es, dass wir als Arbeitgeber die Nachhaltigkeit in der Philosophie des Hotels verankert haben. Spannend fand ich auch, wie schnell nach den ersten Workshops zum Thema die Begeisterung auf alle übersprungen ist, und jetzt werden eigentlich fast wöchentlich neue Ideen aus allen Bereichen von den Mitarbeitern eingereicht.

**Was ist für dich persönlich der größte Antrieb, um das Thema Nachhaltigkeit voranzutreiben?**

**Christian Bär:** Dafür gibt es für mich ganz klar zwei Hauptbegründe: Ich habe erstens selbst Kinder, für die ich verantwortungsvoll handeln möchte und die ein Recht darauf haben, in einer möglichst intakten Welt zu leben. Dafür setze ich mich persönlich gerne ein. Andererseits ist es auch meine Vernunft, die mir sagt, dass wir keine Dinge mehr tun sollen, die unzeitgemäß, verschwenderisch, dekadent oder sinnlos sind.

**Du bist auch sehr aktiv im Austausch mit anderen Hotels. Wie wird dort das Thema eingeschätzt? Was ist für alle die größte Herausforderung? Oder wo sieht man die größten Chancen?**

**Christian Bär:** Es gibt ja ökologische, soziale und ökonomische Ziele bei der Nachhaltigkeit. Die große Herausforderung ist sicherlich, nachhaltiges Handeln auch zu finanzieren. Deshalb wird es auch einige Zeit dauern, bis Hotels nachhaltig agieren können. Nicht jeder kann sich beispielsweise eine Photovoltaikanlage aufs Dach zaubern oder mal eben die gesamte Heizungsanlage austauschen.



**Welche Maßnahme hat im Alpenhof bisher die größte Wirkung gezeigt?**

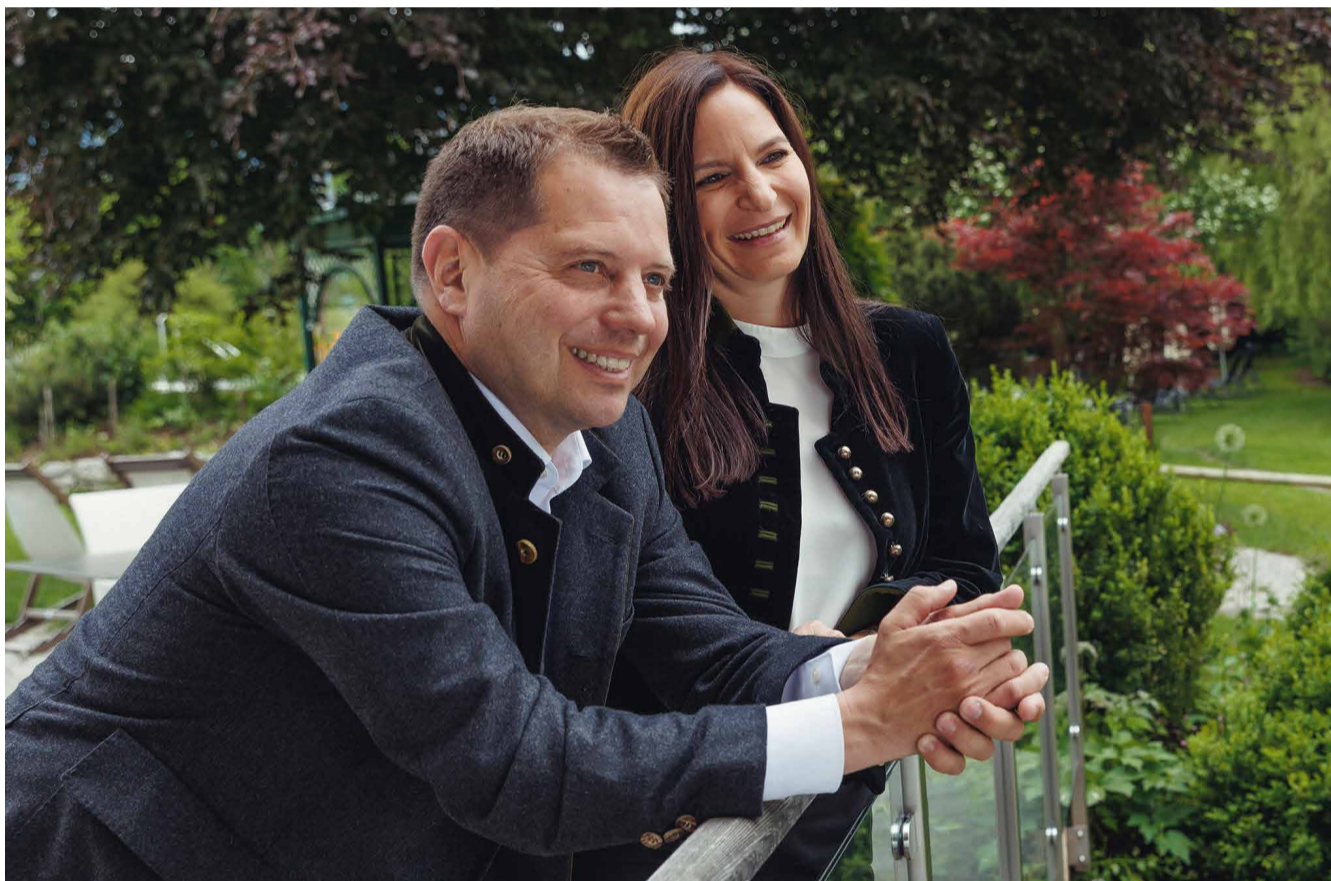
**Christian Bär:** Die Maßnahme mit der größten Wirkung waren die Coachingtage von Michaela Reitterer aus Wien, die auf dem Gebiet „Nachhaltiges Führen eines Hotels“ sicherlich zu den absoluten Vorreitern in Europa zählt und die unser gesamtes Team für das Thema „entflammt“ hat. Durch ihre Tipps und ihre Erfahrung in ihrem eigenen Hotel „Stadthalle“ in Wien hat sie uns Wege gezeigt, die wir ohne Probleme gehen können, ohne uns dafür verbiegen zu müssen. Seitdem macht das nachhaltige Handeln im Alpenhof Murnau uns allen unglaublich viel Freude. Zu sehen, was man auch durch kleine Stellschrauben verändern kann und wie groß langfristig die Wirkung sein wird, ist sehr erfüllend.

„ZU SEHEN, WAS MAN AUCH DURCH KLEINE STELLSCHRAUBEN VERÄNDERN KANN UND WIE GROSS LANGFRISTIG DIE WIRKUNG SEIN WIRD, IST SEHR ERFÜLLEND.“

**Christian Bär**

**Man hört es deutlich heraus: In Sachen Nachhaltigkeit hast du eine persönliche Vision und eine Mission, die du verfolgst.**

**Christian Bär:** Absolut, und zwar aus gutem Grund: Jeden Tag führt uns die Natur rund um den Alpenhof vor, wie wertvoll sie ist – und erinnert uns daran, dass es unser Ziel sein muss, Gewachsenes zu bewahren. So halten wir es auch mit dem Hotel: Neuerungen setzen wir ausschließlich behutsam und bedacht um, ohne alte Werte oder Bestehendes zu zerstören. Denn ich glaube, dass die Zukunft bewusst gestaltet werden muss, aber auch die Vergangenheit immer spürbar sein sollte – erst das erzeugt Charakter, Eigenständigkeit und zeigt Respekt gegenüber den eigenen Wurzeln. Das einzigartige Murnauer Moos, die traumhaften Berge und unsere Seen sehen wir quasi als Grundpfeiler des Hotels, mit dem wir uns der uns umgebenden Landschaft unterordnen und so handeln, dass die Umwelt auf keinen Fall unter uns Schaden nimmt. Die Natur prägt unsere Philosophie – ohne sie sind wir nichts, und deshalb hat für mich das Bewahren so einen hohen Stellenwert.



## WORAN KÖNNEN GÄSTE NACHHALTIGKEIT IM HOTEL ERKENNEN?

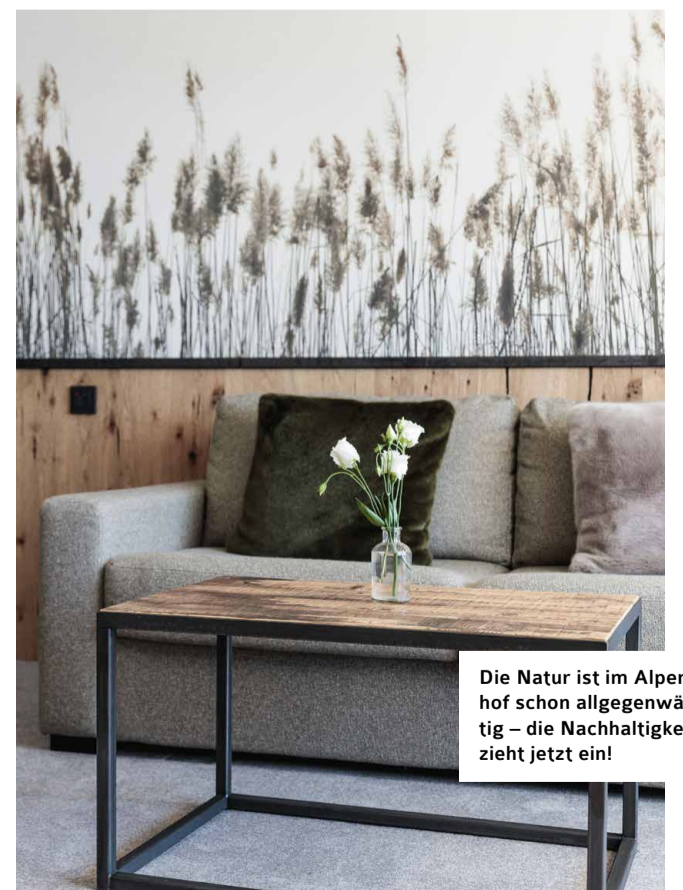
**M**achen Sie selbst den Check: Wo entdecken Sie nachhaltiges Denken und Handeln im Alpenhof Murnau? Und wo könnte man vielleicht eine gute Idee leicht umsetzen? Wir freuen uns auf Ihre kreativen Hinweise und verraten Ihnen hier, was wir bereits tun, um in Sachen Nachhaltigkeit vollen Einsatz zu zeigen.

### Unsichtbar & wirkungsvoll

- Wir beziehen Strom aus regenerativen Quellen oder produzieren ihn selbst (eine Photovoltaik-Anlage befindet sich im Aufbau)
- Wir setzen auf nachhaltige Gebäudeausstattung (Heizungstechnik, Wassereinsparungen etc.)
- Wir achten auf korrekte Mülltrennung und Maßnahmen zur Müllvermeidung
- Wir achten auf Maßnahmen gegen Lebensmittel- und Ressourcenverschwendung (Cradle-to-Cradle-Prinzip, Einkauf, Lagerung, papierloses Büro etc.)
- Wir kaufen regionaler ein oder beziehen bevorzugt Bio-produkte, Fairtrade oder saisonale Produkte
- Wir bieten Schulungen, Weiterbildungen und weitere Vorteile für Hotelmitarbeiter bzw. ein betriebliches Gesundheitsmanagement
- Wir unterstützen Naturschutzprojekte, sozialen Einrichtungen und die lokale Gemeinschaft

### Sichtbar & effektiv

- Unser Leitbild für nachhaltige und verantwortungsvolle Unternehmensführung zeigen wir auf der Website des Hotels
- Wir kommunizieren Nachhaltigkeitsaktivitäten und Zertifizierungen auf der Website
- Wir achten auf Energieeffizienz im Hotelzimmer und setzen LEDs, energiesparende Geräte etc. ein
- In öffentlichen Bereichen nutzen wir wiederverwendbare Handtücher anstelle von Papiertüchern
- Wir bieten an, auf eine zusätzliche Reinigung der Zimmer zu verzichten
- Wir stellen innerhalb des Hotels Informationen zur Sensibilisierung der Gäste über Nachhaltigkeit in schriftlicher, aber auch in mündlicher Form durch unsere Mitarbeitenden zur Verfügung
- Wir vermeiden nicht recyclingfähigen Portionsartikeln (z.B. Marmelade beim Frühstück oder auffüllbare Seifenspender)
- Buchungsbestätigungen oder Rechnungen werden per E-Mail versendet bzw. auf PEFC-Papier gedruckt (Zertifizierungssystem für nachhaltige Forstwirtschaft)
- Eine E-Ladesäule ist vorhanden und das Hotel bietet Fahrräder und E-Bikes zum Verleih an
- Auf der Speisekarte finden sich vegane und vegetarische Gerichte



Die Natur ist im Alpenhof schon allgegenwärtig – die Nachhaltigkeit zieht jetzt ein!

# SINNVOLL, DAUERHAFT, GEMEINSAM: SDGs UND WIE WIR SIE HEUTE SCHON UMSETZEN

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS SIND GLOBALE NACHHALTIGKEITSZIELE, ZU DENEN JEDER LOKAL EINEN BEITRAG LEISTEN KANN. BEI ALLEM, WAS WIR IM ALPENHOF TUN, ACHTEN WIR DESHALB DARAUF, DIESEN ZIELEN GERECHT ZU WERDEN.

**B**ereits 2015 wurde die Agenda 2030 für eine nachhaltige Entwicklung von den Vereinten Nationen verabschiedet. Im Kern besteht sie aus 17 Zielen, die Ökonomie, Ökologie und Soziales im Fokus haben. Die 17 Ziele wiederum lassen sich in die folgenden Bereiche gliedern: Management und Kommunikation, Einkauf, wirtschaftliche und soziale Verantwortung, Umwelt, kulturelles Erbe, Regionalität und Mobilität. Allein diese Begriffe zeigen schon deutlich, dass die SDGs nahezu für alle Themen, die den Hotelbetrieb betreffen, herangezogen werden können.



Im Alpenhof ist uns wichtig, dass diese Ziele in unserer täglichen Arbeit immer stärker verankert werden. Sie sind nicht nur bloße Theorie, sondern immer präsent im Team – gemeinsam suchen wir weiter nach Verbesserungsmöglichkeiten. Seit 2022 stehen wir als GreenSign-zertifiziertes Hotel für eine nachhaltige Hotelführung und erfüllen bereits die wichtigsten Kriterien im Einklang mit ökologischem Anspruch, sozialem Engagement und wirtschaftlichem Erfolg.

Klar ist für uns: Das ist erst der Anfang! Im Alpenhof leben und arbeiten wir in und mit der schönsten Natur und in einer wirtschaftlich stabilen und friedlichen Region. Damit das so bleibt, müssen wir alle an einem Strang ziehen und vollen Einsatz zeigen. Also: Ärmel hochkrempeln, anpacken, mitmachen – denn 2030 ist gar nicht in so weiter Ferne, wie es uns jetzt vielleicht noch vorkommen mag.

## SCHÜTZEN, WAS UNS UMGIBT

### Das Murnauer Moos & Staffelsee

Wer hat schon Naturschutzgebiete direkt vor der Haustür? Mit dem Murnauer Moos dürfen wir uns an dem größten Hochmoor Mitteleuropas erfreuen, in dem viele vom Aussterben bedrohte Tiere und Pflanzen ihren Lebensraum haben. Um diese besondere Flora und Fauna zu erhalten, unterstützen wir die Biologische Station im Moos und bieten geführte Spaziergänge auf erlaubten Wegen an.

 **SDG 13** Maßnahmen zum Klimaschutz  
 **SDG 12** Nachhaltiger Konsum und Produktion

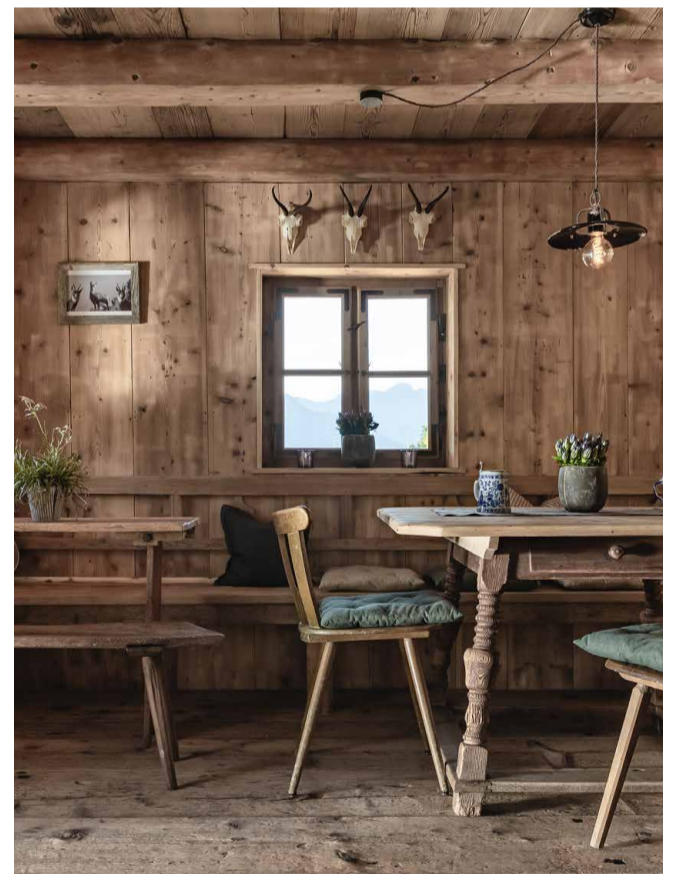
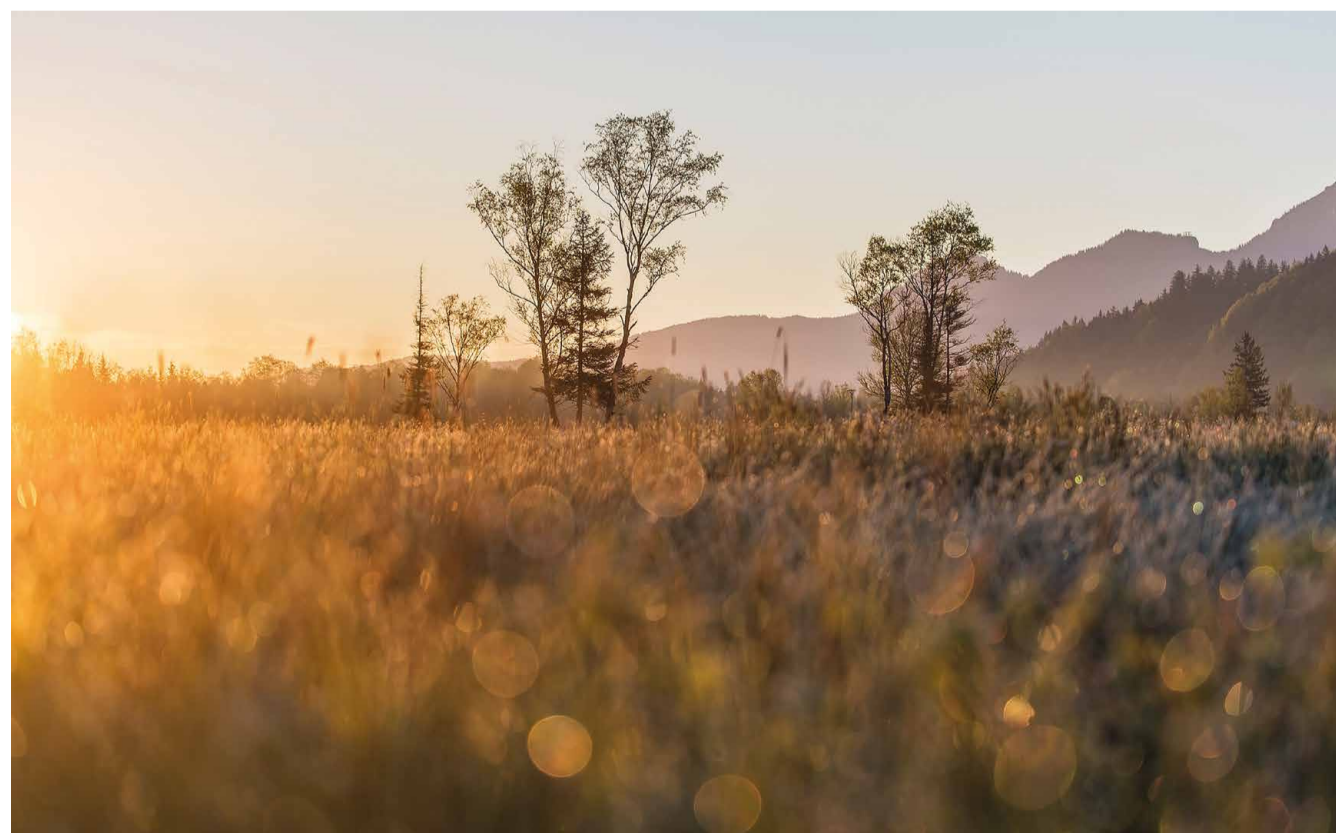


## ZEIGEN, WAS UNS AUSMACHT

### Unser Logo: Der Brachvogel

Das Murnauer Moos bietet dem Großen Brachvogel als streng geschützter Vogelart einen idealen Lebensraum. Das zur Familie der Schnepfenvögel gehörende, seltene Tier ist besonders gut an seinem langen und stark nach unten gebogenen Schnabel zu erkennen, dabei sind die weiblichen Tiere etwas größer als die männlichen (50–60 cm). Feuchtgebiete und Moore nutzt der Große Brachvogel auch zum Brüten, denn dort kann man Feinde schon aus großer Entfernung entdecken und den Nachwuchs beschützen. Charakteristisch sind seine lauten, flötenden Rufe, die Sie auch vom Hotel aus von Frühjahr bis Herbst hören können.

 **SDG 15** Leben am Land



## BEWAHREN, WAS SCHON EXISTIERT

### Tradition und Recycling

Um traditionelle Gebäude aus der Region zu erhalten und weiterhin zu nutzen, haben wir die ca. 100 Jahre alte Bockhütte und die Alpenhof Alm von 1927 gerettet. Sie werden auf dem Hotelgelände als besondere Locations genutzt. Unsere Saunahütten konnten wir von einem anderen Hotel übernehmen – so lassen sich historisch wertvolle oder einfach noch nutzbare Gebäude bewahren und einem neuen Einsatz zuführen.

 **SDG 15** Leben am Land  
 **SDG 12** Nachhaltiger Konsum und Produktion



## GEMEINSAM AN DIE ZUKUNFT DENKEN

### Menschlich im Alpenhof Murnau



Zu echter Natur und echter Herzlichkeit passt für uns nur eins: echte Menschen. Mit großem Teamgeist ziehen ca. 150 motivierte Kolleg:innen aus 17 verschiedenen Ländern an einem Strang. Als einer der größten Arbeitgeber in Murnau und Umgebung bieten wir ausgezeichnete Arbeitsbedingungen und besondere Karrierechancen. Wir sind ein Tourismusbetrieb mit Anspruch und Herz, leben Gleichstellung, fördern Individualität und motivieren zu Weiterbildungen.

 **SDG 4** Hochwertige Bildung  
 **SDG 5** Geschlechtergleichheit

## ZUSAMMEN WEITERKOMMEN

### Regionale Partner

Neben unserem Engagement im Verbund der Staffelseewirte e.V. arbeiten wir mit vielen Erlebnispartnern in der Region eng zusammen. Lebensmittel erwerben wir ebenfalls von Erzeugern vor Ort und profitieren so von saisonalen Produkten und kurzen Transportwegen.

 **SDG 2** Kein Hunger  
 **SDG 3** Gesundheit und Wohlergehen



## SPAREN, WO ES MÖGLICH IST

### Umweltschutz im Hotelalltag

Im Hotelbetrieb sind es große und kleine Rädchen, die für mehr Nachhaltigkeit sorgen. Wir setzen auf konsequente Mülltrennung und Kompostierung, vermeiden chemische Reinigungsmittel und planen unseren Lebensmitteleinkauf sorgfältig. Im Bürobetrieb sind die Nutzung von PEFC-Papier und die generelle Digitalisierung von Prozessen ein guter Hebel, um zu sparen. Wir nutzen Regenwasser, rüsten überall auf LED-Leuchten um und haben unsere Energieeffizienz durch weitere Maßnahmen erhöht.

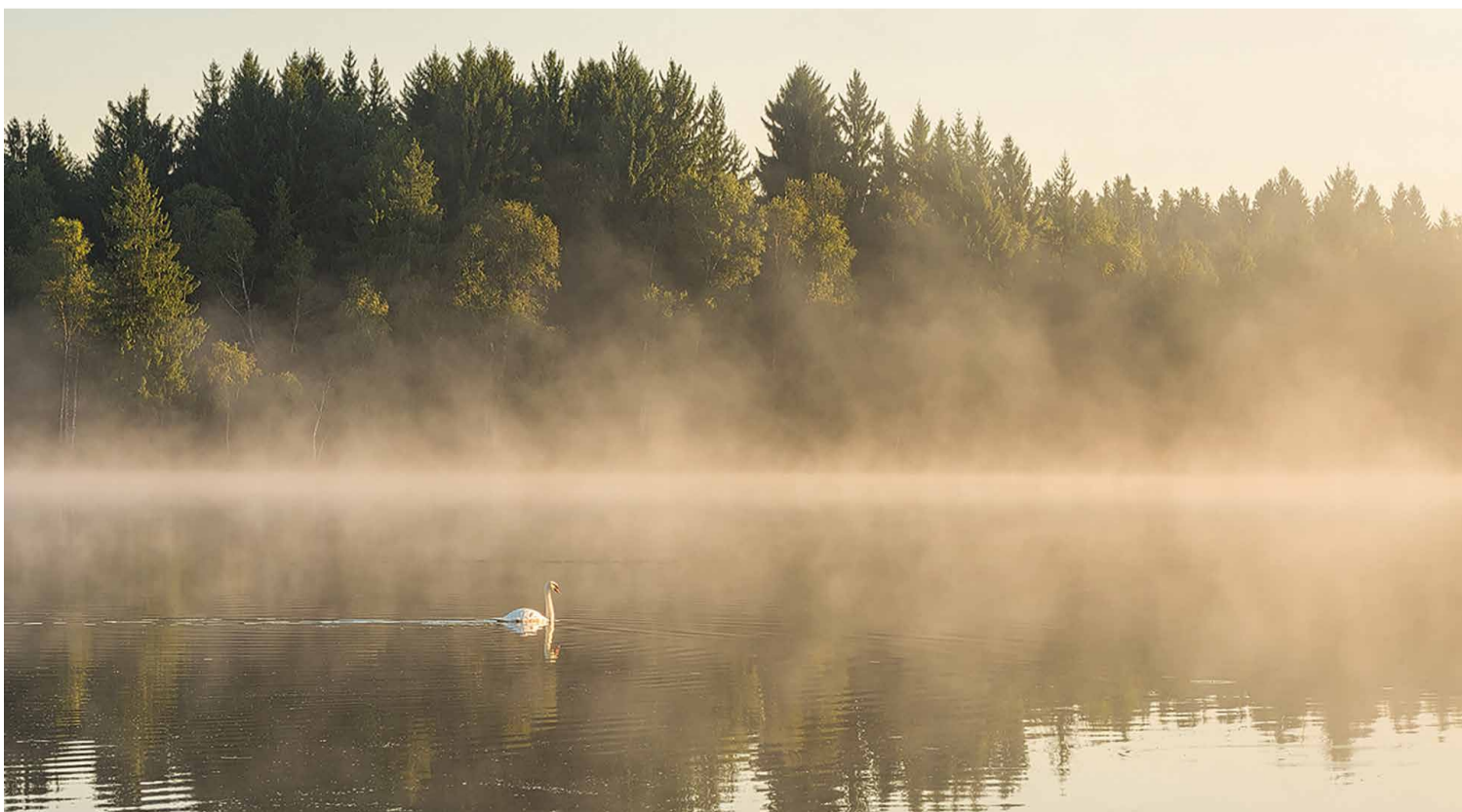
 **SDG 7** Bezahlbare und saubere Energie

## MITMACHEN, WENN SIE MÖCHTEN

### Ressourcen schonen

Wussten Sie, dass allein pro täglicher Zimmerreinigung etwa 60 Liter Wasser verbraucht werden? Wenn Sie darauf verzichten können, leisten Sie also einen wichtigen Beitrag zum Sparen von Wasser. Helfen Sie uns, die Umwelt zu schützen, und reduzieren Sie Ihren CO<sub>2</sub>-Fußabdruck. Natürlich wird weiterhin jeden Tag Ihre Minibar aufgefüllt, Ihr Bett gemacht, der Mülleimer entleert und bei Bedarf die Handtücher gewechselt. Ihr Komfort soll auf keinen Fall leiden – die Umwelt aber eben auch nicht. Der Urlaub ist vielleicht auch ein guter Moment, sich Gedanken über eigene Möglichkeiten zu machen, die im Alltag Ressourcen schonen. Wäre schön, wenn wir Sie dazu inspirieren könnten!

 **SDG 13** Maßnahmen zum Klimaschutz



*Ausgezeichnet*

## GREENSIGN LEVEL 4



Die Einstufung der Nachhaltigkeitsleistung wird im Zuge des Zertifizierungsprozesses anhand der erreichten Punktzahl von Level 1 bis Level 5 vorgenommen. Für die Einstufung mit Level 1 müssen mindestens 15 Prozent der Kriterien innerhalb der acht Kernbereiche erfüllt werden. Die höchste Auszeichnung mit GreenSign Level 5 bedingt eine Nachhaltigkeitsleistung von über 90 Prozent. **Das schaffen wir auch noch!**

Das Nachhaltigkeitszertifikat GreenSign ermöglicht eine Positionierung als nachhaltiger Hotelbetrieb im nationalen und internationalen Markt und begünstigt eine stetige Weiterentwicklung der Nachhaltigkeitsleistung. Übrigens: Das Siegel oder eher der Prozess der Zertifizierung gilt für ein Jahr, danach wird der aktuelle Stand oder auch der Fortschritt erneut geprüft. Damit verbunden, wird auch der Nachhaltigkeitsplan für das laufende Jahr bewertet.

Weitere Infos finden Sie über den Code oder auf [www.greensign.de](http://www.greensign.de)



# DURCHDACHT WACHSEN

WIE KANN MAN AUF NICHT ERWEITERBARER FLÄCHE NEUE ANGEBOTE SCHAFFEN, DIE ZU UNSERER NACHHALTIGEN PHILOSOPHIE PASSEN? EINE HERAUSFORDERUNG, DIE KREATIVE LÖSUNGEN ENTSTEHEN LÄSST.

Unsere exponierte Lage mit unverbaubarem und weitem Blick übers Moos Richtung Berge ist unschlagbar, sie hat aber auch einen ganz entscheidenden Nachteil: Unserem Wachstum, was die Hotelfläche und die Außenanlagen angeht, sind ganz klare Grenzen gesetzt. Umso wichtiger ist es daher, bei jeder architektonischen Entscheidung und Modernisierung ganz genau zu überlegen, wie wir Flächen nutzen möchten. Verdichten, wie es in den Großstädten gang und gäbe ist, ist hier auf keinen Fall unser Ziel – das Hotel soll sich in Größe, Dimension und in der Wahl der Materialien gut in die uns umgebende Natur einfügen und unseren Gästen auch künftig viel Weite und Luft zum Atmen geben.

Als die Entscheidung, den Wellness-Außenbereich zu vergrößern, getroffen wurde, haben wir nach Wegen gesucht, hier so

nachhaltig wie möglich und zu unserer Philosophie passend zu agieren. Und was sollen wir sagen? Wenn man ein bisschen kreativ ist, sein Netzwerk aktiviert und die Natur im Blick hat, ist ganz viel möglich!

## Unser Almsaunadorf: schöner, größer, gebrauchter

Die Entstehung unseres neuen Almsaunadorfs war am Ende eine nachhaltige Erweiterung ganz nach unserem Geschmack: Die neu errichteten Saunahäuser sind Secondhand, wir konnten sie von einem anderen Hotel übernehmen und mussten so kein neues Material verbrauchen. Damit Platz für die Erweiterung des Wellness-Bereichs entstehen konnte, wurden die Bäume im Areal nicht gefällt, sondern abgetragen, um ein

neues Zuhause an anderer Stelle auf dem Hotelgelände zu finden. Im neu gestalteten Außenbereich finden sich zudem auch wieder viele Hölzer, Steine und Pflanzen aus dem Murnauer Moos wieder.

## Zweite Hand kann erste Wahl sein

Das war übrigens nicht das erste Mal, dass wir uns für ein Recycling-Bauprojekt entschieden haben: Auch die beiden kleinen, typisch bayerischen Berghütten, die seit einigen Jahren in unserem Außenbereich stehen, sind beste Beispiele dafür, wie Nachhaltigkeit und Heimatliebe Hand in Hand gehen können. Die Alpenhof Alm ist von 1927 und stand ursprünglich in der Nähe von Schloss Linderhof, die gut 100 Jahre alte Bockhütte durfte von der Zugspitze zu uns nach Murnau umziehen. Beide Hütten wurden in liebevoller Handarbeit abgebaut, restauriert und als ungewöhnliche Event-Locations zu neuem Leben erweckt. Bewahren, was schon da ist, schont nicht nur die Umwelt, sondern erzeugt mit einem ganz besonderen Charakter und nostalgischem Charme eine wohlige Atmosphäre.



Schöner Schwitzen und Ruhen: Im Almsaunadorf dreht sich alles um Ihr Wohlbefinden

## ALPINE NEUZUGANG: VERGRÖßERTER AUSSEN-WELLNESSBEREICH

Mehr Entspannung, mehr Ruhe, mehr Raum für Erholung: Was uns die Landschaft des Murnauer Moos mit ihrer besonderen Wohltat für Augen und Seele jeden Tag vorbildlich vormacht, wollen wir im Hotel einfach weitertragen. Da lag nichts näher, als letztes Jahr – mit coronabedingter Verspätung – den Außenbereich für unser Wellnessangebot wachsen zu lassen und um weitere 500qm zu vergrößern.

Wasser und Wärme sind als natürliche Zutaten für körperliches und seelisches Gleichgewicht einfach unschlagbar. Sie helfen dabei, Stress abzubauen, die Gesundheit zu fördern, zu entspannen und die Kräfte der Natur wirken zu lassen. Gerade in den kalten Monaten des Jahres ist ein Saunagang etwas

besonders Wohltuendes. Die Wärme lockert die Muskeln, der Kontrast von Hitze und Kälte stärkt das Immunsystem und die Durchblutung wird gleichzeitig angeregt. Für unsere Gäste ist das Schwitzen also eine weitere wunderbare Möglichkeit, aus freien Tagen das Beste herauszuholen und mit frischer Energie in den Alltag zurückzukehren.

Das Almsaunadorf besteht aus diesen Erlebniselementen, Saunen und Gebäuden:

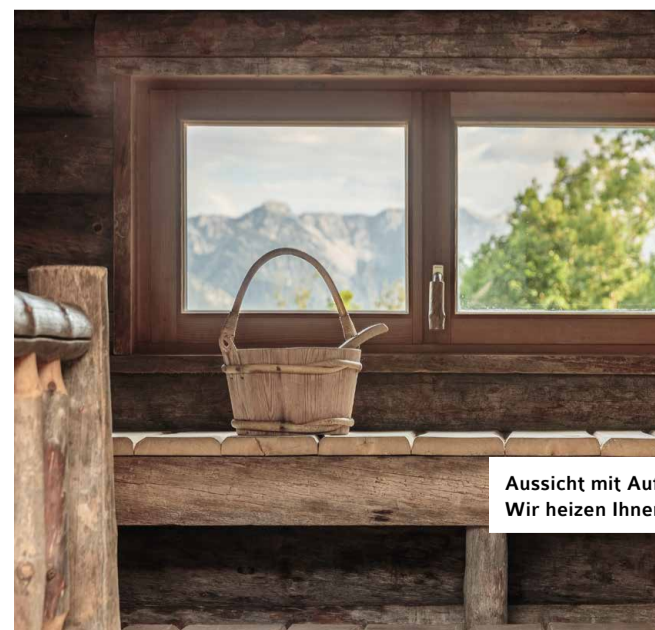
**Gipfel Alm** | 80°C mit Blick auf die Gipfel der Berge

**Felsen Sauna** | 75°C

**Bergsauna** | 85-90°C original finnische Sauna

**Alm Stadl** | Ruhehaus mit ca. 100 qm

**Eiswasser-Dusche**



Aussicht mit Aufguss: Wir heizen Ihnen ein!

# DIE HOHE KUNST DER ERHOLUNG

Auch das Betrachten von Kunstwerken kann eine entspannende und beruhigende Wirkung haben. Die visuelle Schönheit und Kreativität von Kunstwerken können Stress abbauen und das Wohlbefinden steigern.

Als wir also entschieden haben, im Wellness-Außenbereich ein weiteres Werk der Künstlerin Stefanie Speermann zu platzieren, hatte das gleich drei gute Gründe: Zuerst einmal lieben wir ihre Arbeiten und haben auf dem Gelände aktuell noch zwei weitere Objekte (das dritte ist ausgeliehen). Zum Zweiten fanden wir das Einbinden eines weiteren Erholungsfaktors mehr als passend. Und drittens ist die Künstlerin hier in der Region tätig. Das Blaue Land ist spätestens seit dem Blauen Reiter bekannt als Inspirationsquelle für Kunstschaffende und fördert mit reizvollen Panoramen und seiner besonderen Atmosphäre auch auf dieser Ebene die Entspannung eines jeden Einzelnen.



Ungewöhnliche Kombination: Hüttenzauber, Gartenlounge und Kunst passen im Alpenhof perfekt zusammen

Blickfang

## HEIMAT DER INSPIRATION

Kulturschätze gibt es im Blauen Land in Hülle und Fülle, angefangen bei den Werken von Wassily Kandinsky, Gabriele Münter und ihren Mitstreitern des Blauen Reiters. Auch heute noch gibt es in Murnau und Umgebung eine lebendige Kunstszene – davon zeugen die lokalen Museen und Galerien, die immer wieder wechselnde Ausstellungen anbieten, an denen sich auch unsere kunstinteressierten Gäste erfreuen.

## STEFANIE SPEERMANN

\* 26.05.1979 in Landau, Rheinland-Pfalz



### Kurzbiografie:

2010 Diplom der Akademie der Bildenden Künste München

2014 bis 2016 Atelier in Nizza

2017 neue Arbeitsbasis Seidlvilla „Riedwies“ in Murnau am Staffelsee

2018 flächige Bildgestaltungen zum Pegasus-Zyklus

# NATÜRLICHE SCHÖNHEITEN

DIE KUNSTWERKE VON STEFANIE SPEERMANN AUF DEM GELÄNDE DES ALPENHOFS



**Ibex Alpinus** | Standort: im Almsaunadorf (2022 Edelstahl mit Edelstahlgeflecht)  
„DER STEINBOCK MIT SEINER KRAFT UND VERWEGENHEIT IST EIN SINNBILD DER URSPRÜNGLICHKEIT UNSERER ALPEN.“



**Pegasus** | Standort: im Garten (2021 Edelstahl)  
„PEGASUS FASZINIERT SCHON ALS MYTHOS. ER VERKÖRPERT DIE VORSTELLUNG VON UNGEBÄNDIGTER GEDANKENFREIHEIT. MEINE KUNST WILL DIE SEHNSUCHT NACH DIESER FREIHEIT WECKEN. PEGASUS IST DAFÜR DIE LEUCHTENDE BILDMETAPHER.“



**Brachvogel** | Standort: in der Einfahrt (2022 Edelstahl mit Edelstahlgeflecht)

„DER GROSSE BRACHVOGEL ALS EMBLEM DES ALPENHOFS MURNAU KOMMUNIZIERT GLEICHZEITIG DIE SCHÜTZENSWERTE NATUR IM MURNAUER MOOS, UNSERE ZUGEHÖRIGKEIT ZUR REGION UND UNSERE EIGENE NATURVERBUNDENHEIT.“



**Taurus** | Standort: im Garten (2021 Baustahl - nicht ausgestellt)

„DIE KRAFTSTROTZENDE, LEBENSGROSSE STIERSKULPTUR IST DER GEGENPOL ZUR PEGASUSSKULPTUR.“ TAURUS UND PEGASUS SIND METAPHERN FÜR KRAFT UND FREIHEIT IN NATUR UND MYTHOS - ALS STERNBILDER LEUCHTEN BEIDE AUCH AM NACHTHIMMEL.“

*Gut gewählt*

## ZERTIFIZIERTE NATURKOSMETIK

Die im Spa verwendeten Produkte sind frei von Tierversuchen, hormonähnlichen Substanzen, PEGs, Nanopartikeln und Mikroplastik. Mit PHARMOS NATUR GREEN LUXURY GmbH vom Starnberger See setzen wir außerdem auf einen regionalen Partner, mit dem enger Austausch vor Ort möglich ist.

Was ist so besonders an den Produkten? Es werden bei der Herstellung keine Einzelstoffe isoliert, kein Wasser hinzugefügt und Alkohol als Konservierungsstoff vermieden. Darin liegt der Schlüssel bei der Verarbeitung: Pflanzen nicht in ihre Einzelstoffe bzw. -teile zu zerlegen, sondern das ganze Netzwerk der Wirkstoffe miteinander in Verbindung zu lassen.



Weitere Infos finden Sie über den Code oder auf [www.pharmos-natur.de](http://www.pharmos-natur.de)



**Gut zu wissen:** Das Werdenfelser Heukissen nicht bei Gelenkentzündungen, Heuschnupfen, Gräserallergie oder Neurodermitis einsetzen!



## WOHLTUENDE WIRKUNG

NEBEN OPULENTEN LANDSCHAFTEN, DIE BALSAM FÜR AUGEN UND SEELE SIND, STELLT UNS DIE NATUR AUCH IM KLEINEN SUBSTANZEN ZUR VERFÜGUNG, DIE UNS GUT TUN. DAS WIRD VOR ALLEM BEIM AROMA UND DEN WIRKSTOFFEN VON KRÄUTERN DEUTLICH.

**B**esser schlafen, erfrischen, entspannen, entgiften oder Schmerzen lindern – die Liste der belegten Wirkungen von Pflanzen und ihren Aromen ist lang. Mit Wellness-Anwendungen kombiniert, können Kräuter ihre Wirkung optimal entfalten, denn Wärme, Dampf und Pflegeprodukte bieten ihnen die perfekte Bühne für ihren großen Auftritt. Da ist es nicht weiter verwunderlich, dass wir auch im Alpenhof mit unserer engen Verbindung zur Natur auf diese kleinen Wunderwaffen setzen, um unsere Gäste bei ihrem Wunsch nach Wohlbefinden und Entspannung zu unterstützen.

### Ganz gepflegt loslassen

Natürliche Aromen und Wirkstoffe sind nicht nur erste Wahl, sondern auch die beste Option, künstliche oder potenziell schädliche Inhaltsstoffe zu vermeiden. Sie sind meist besser verträglich für empfindliche Hauttypen und lösen auch deutlich seltener Allergien oder Hautirritationen aus. Besonders gut gefällt uns außerdem an der Verwendung natürlicher Wirkstoffe und Pflegeprodukte, dass sie im Einklang mit unseren Nachhaltigkeitsprinzipien stehen und auf ökologisch verantwortliche Weise geerntet und hergestellt werden.

### Aus einem Guss verwöhnt

Wer gern während des genussvollen Schwitzens in der Sauna von Aromen begleitet wird, kommt auch hier im Alpenhof auf seine (regionalen) Kosten: Aufgüsse aus Latschenkiefer, Birke oder rotem Apfel sind erfrischend und angenehm für die Atemwege.

### Traditionsreich, regional und naturbelassen

Das Werdenfelser Heukissen, das wir im Alpenhof in unserem Signature Treatment einsetzen, ist ein Kräuterkissen, das seinen Ursprung im Werdenfelser Land rund um Garmisch-Partenkirchen hat. Es ist ein traditionelles Produkt, das aus getrocknetem Heu und verschiedenen Kräutern wie Mädesüß, Beinwell, Baldrian und Johanniskraut hergestellt wird. Das Heu stammt typischerweise von heimischen Wiesen, auf

denen eine Vielzahl von Bergkräutern wächst. Das Heu wird geschnitten, getrocknet und dann in Kissen verarbeitet. Dabei werden oft auch noch zusätzliche Kräuter, wie zum Beispiel Lavendel, Melisse, Minze oder Kamille hinzugefügt, um den Duft und die entspannende Wirkung des Kissens zu verstärken.

Das Werdenfelser Heukissen wird wegen seiner beruhigenden und entspannenden Eigenschaften geschätzt. Es wird oft verwendet, um beim Schlafen oder Entspannen zu helfen. Die ätherischen Öle, die aus dem Heu und den Kräutern freigesetzt werden, können eine beruhigende Wirkung auf den Körper und die Sinne haben. Das Naturtalent kann aber auch warm gemacht werden und hilft dann bei Muskelverspannungen oder Rückenschmerzen. Und, noch ungewöhnlicher: Man kann es sogar mit in die Badewanne nehmen, wo es in warmem Wasser seine aromatische Kraft entfaltet.

## KLEINE WOHLFÜHLTIPPS FÜR DIE KALTE JAHRESZEIT

**Besser gesund:** Achten Sie auf eine ausgewogene Ernährung, die reich an Vitaminen und Nährstoffen ist. Saisonales Gemüse und Obst sind eine gute Wahl, um das Immunsystem zu stärken. Vergessen Sie nicht, ausreichend Wasser zu trinken, um Ihren Körper in Schwung zu halten.

**Es gibt nur falsche Kleidung:** Trotz der Kälte und gehen Sie nach draußen. Spaziergänge in der Natur sind nicht nur eine gute Möglichkeit, sich zu bewegen, sondern heben auch die Stimmung.

**Gut behandelt:** Gönnen Sie sich gelegentlich eine Wellness-Behandlung, um Körper und Geist zu verwöhnen. Massagen, Gesichtsbildungen und warme Bäder können dazu beitragen, Stress abzubauen und die Sinne zu beleben.

**Scharfe Sache:** Machen Sie doch Ihren Ingwer-Shot einfach selbst – ist gar nicht kompliziert:

70 g Ingwer in Scheiben schneiden und im Mixer zerkleinern. Saft von 3 Zitronen, 30-50 g Honig sowie 150 ml Wasser zugeben und alles noch mal gut mixen. Hält verschlossen ca. eine Woche im Kühlschrank. Ein echter Energie-Kick für die Gesundheit!



# IM MOOS SCHLÄGT DAS HEIMAT-HERZ HÖHER

WER BEI UNS ZU GAST IST, FINDET IM HOTEL EIN TEMPORÄRES ZUHAUSE MIT ALLEM, WAS ZUM RUNDUMWOHLFÜHLEN DAZU GEHÖRT. DAMIT AUCH EIN HERZ FÜR DIE REGION GEÖFFNET WIRD, ARBEITEN WIR AM LIEBSTEN MIT MENSCHEN ZUSAMMEN, DIE GROSSEN HEIMATBEZUG MITBRINGEN UND WEITERGEBEN KÖNNEN. EINE DAVON IST MONI FLOESS, DIE SEIT 2021 UNSERE GÄSTE DURCHS MURNAUER MOOS BEGLEITET.

Von der Landwirtschaft zum Tourismus – ein ungewöhnlicher Werdegang. Wer einmal in den Genuss von Monis Geschichten gekommen ist, weiß, dass das erstaunlich gut passt, weil aus jedem einzelnen ihrer Worte Herz und Leidenschaft für die Region spricht. Nachdem die gebürtige Murnauerin über 30 Jahre mit ihrem Mann einen landwirtschaftlichen Betrieb geführt hat, der mittlerweile von der nächsten Generation übernommen wurde, hat die Austragsbäuerin nun Zeit für Aktivitäten, die ihr große Freude machen. Mit net-

Moos wie eine verwunschene Feenlandschaft. Und einfach magisch im Licht des Sonnenuntergangs, wenn der Himmel im flammenden Feuer erstrahlt und das Moos für einen Augenblick den Atem anhält. Das Farb- und Formenspiel der mächtigen Berge und der filigranen Vegetation ist ein Erlebnis für jeden Augenmenschen.“

Die Kulturlandschaft Murnauer Moos ist eine vom Menschen beeinflusste, gestaltete und auch neu geschaffene Landschaft, aber auch ein



Muss man gehört haben: Moni hat auf ihren Führungen gern ihre Zither im Gepäck

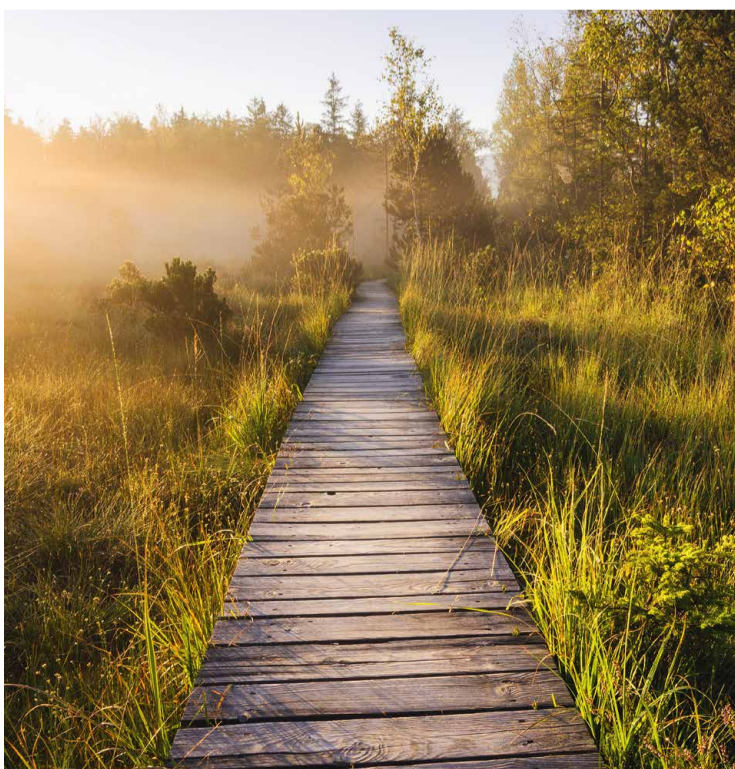
ten Menschen spazieren zu gehen und ihnen etwas über das Moos zu erzählen, gehört eindeutig dazu. Und – darin sind sich alle unsere Gäste einig – ihre Begeisterung für die Landschaft ist unglaublich berührend und ansteckend. „Das Moos ändert jeden Tag und zu jeder Stunde seine Farben. Es ist besonders geheimnisvoll am frühen Morgen, da steigt der Nebel hoch und legt sich lautlos über die Landschaft. Besonders lieblich wirkt es bei Sonnenschein, da zeigen sich die Blüten in den zartesten Farben. Mystisch dagegen ist es bei Regen, da wirkt das

Ort, zu dem die Bewohner eine innige Beziehung unterhalten. Das weiß Moni aus eigener, arbeitsreicher Erfahrung: „Für die Bauern bedeutet das Moos seit jeher viel Arbeit und wenig Ertrag. Sie beschränkten sich schon früher darauf, die weniger nassen Flächen einmal jährlich zu mähen und das Mähgut als Einstreu zu nutzen. Im Lauf der Jahrhunderte entstanden dadurch artenreiche Feuchtwiesen.“ Ein Großteil des Murnauer Mooses ist heute staatliches Eigentum. Landwirte, die auf freiwilliger Basis ihre Flächen nach den Zielen des Naturschutzes bewirtschaften, erhalten für den zusätzlichen Aufwand und den entgangenen Ertrag ein angemessenes Entgelt. Dieser bayerische Vertragsnaturschutz wird für einen Zeitraum von fünf Jahren abgeschlossen und beinhaltet, dass die Landwirte die Flächen einmal im Jahr mähen dürfen und auch müssen.

„FÜR DIE BAUERN BEDEUTET DAS MOOS SEIT JEHER VIEL ARBEIT UND WENIG ERTRAG.“

Moni Floess

Diese Arbeit hat Tradition, und Moni hat daran Kindheitserinnerungen: „Die Arbeit im Moos war immer ein Abenteuer, und die Landwirte waren froh – und sind es auch heute noch –, wenn sie wieder gut und heil nach Hause kamen. Früher passierte es noch häufiger, dass man sich mit dem Traktor „verhockt“ und ein Kollege einen rausziehen musste. Als Kind kann ich mich außerdem an leckere Brotzeiten mitten im Moos erinnern, weil die Wege zu weit gewesen wären, als dass man nach Hause hätte gehen können. Und ans Barfußgehen im batzigen, kalten Moosboden und auch an den kribbeligen Schauer, wenn Schlangen auftauchten. Zudem benutzen wir als Kinder die Streu-Trischen zum Raufkraxeln und Runterrutschen – nicht immer zum Wohlfallen unserer Leut.“



## Wissen

### WAS IST EIN AUSTRAG?

Das „Altenteil“, „Ausgedinge“ oder im Bayerischen der „Austrag“ bezeichnet eine Regelung der Altersvorsorge in der Landwirtschaft. Üblicherweise wird der Hof zu Lebzeiten vom bisherigen Eigentümer an den Nachfolger übergeben, damit verbunden sind Verpflichtungen wie Entgelte, die Bereitstellung von Wohnraum, Pflege und weitere Versorgung der älteren Generation. Diese Praxis ist oft in landwirtschaftlichen Familienbetrieben zu finden und dient dazu, den Fortbestand des Hofes sicherzustellen und gleichzeitig die Bedürfnisse der älteren Generation zu berücksichtigen.



Üblicherweise findet sich das „Austragshäusl“ etwas abseits neben dem Hauptgebäude eines Hofes

### DAS MURNAUER MOOS IN ZAHLEN

ca. 15.000 Jahre alt

32 km<sup>2</sup> Fläche

seit 1980 Naturschutzgebiet

1800 Tierarten

1000 Pflanzenarten

über 160 Rote-Liste-Arten

# SO SCHMECKT VERANTWORTUNG

GUTES ESSEN, GUTES GEWISSEN?  
KÜCHENCHEF CLAUS GROMOTKA UND  
SOUSCHEF CHRISTIAN HELFRICH ÜBER  
NACHHALTIGKEIT À LA CARTE.

wie möglich einzukaufen – das spart lange Transportwege und stärkt die Wirtschaft im direkten Umfeld. Viele Lieferanten nehmen Gläser oder Mehrwegverpackungen zurück, und diese werden nach einer Reinigung wieder befüllt. Je gezielter wir auch danach fragen, desto größer wird auch das Bewusstsein und das entsprechende Angebot aufseiten der Erzeuger.

Prost

## SIGNATURE COCKTAILS

EINZIGARTIG UND VOLLER  
CHARAKTER: DIESE DRINKS  
GIBT ES SO NUR BEI UNS!



### Dancing Cherry's

Rum | Kirsche | Cascara | Cynar  
Getrocknete Kaffeekirsche trifft auf heimische Kirschen und wird durch Rum und Cynar zu einer harmonischen Variante des Barklassikers Negroni.

**Stärke:** Stark



### Smoking Boar

Speck | Bourbon | geräucherte Paprika  
Meerrettich | Bitters  
Die besonderen Aromen von Whisky, Speck und geräucherter Paprika vereint in einem würzigen und vollmundigen Drink. Umami durch und durch.

**Stärke:** Stark

### Natur auf dem Teller – wie schmeckt das für euch?

**Claus Gromotka:** Natur muss nie neu erfunden werden. Es gibt nichts Schöneres, als das, was vor der Haustüre wächst, zu verarbeiten. Ein bisschen Kreativität gehört allerdings schon dazu, um die Produkte so zu verarbeiten und zuzubereiten, dass es nicht nur mich, sondern auch die Gäste anspricht.

**Christian Helfrich:** Für mich bedeutet das, dass der reine Geschmack des Produktes für sich steht und vielleicht nur durch ein gutes Öl und Salz intensiviert wird.

### Wie klappt das mit Nachhaltigkeit in einer hoch funktionalen und leistungsfähigen Hotelküche?

**Claus Gromotka:** Was genau ist denn Nachhaltigkeit? Dass genau der das Geld bekommt, der auch das Produkt anbaut? Oder ist nur nachhaltig, was ich im Umkreis von 50 Kilometern und mit kurzen Transportwegen beziehen kann? Hier scheiden sich die Geister. Mir geht es in erster Linie um ein qualitativ hochwertiges Produkt, das mit Sorgfalt angebaut oder erzeugt wurde.

### Welche Ideen habt ihr, die zu noch mehr Nachhaltigkeit beitragen können?

**Claus Gromotka:** Man ist natürlich mit internen und externen Kollegen aus anderen Küchen im Austausch, viele von uns bewegen hier derzeit die gleichen Themen. Wir können uns so gegenseitig inspirieren und voneinander lernen. Ich persönlich bin auch immer auf der Suche nach neuen Produkten aus der Region und finde Gespräche mit regionalen Herstellern sehr hilfreich, um die Produktionskette wirklich in Gänze zu verstehen und beurteilen zu können, ob das Produkt zu unserer Philosophie passt. Darüber hinaus gibt es auch immer mehr Fachartikel, die auch zu Verbesserungen anregen. Ich lese also nicht nur Kochbücher.

**Christian Helfrich:** Wir versuchen in der Praxis einfach, so regional



Kulinarisches  
Dreamteam:  
Christian Helfrich und  
Claus Gromotka (re)

### Welche Schmankerl gibt es nur hier in der Region, die eure Gerichte bereichern?

**Claus Gromotka:** Ich bin begeistert von den ausgefallenen Gemüsesorten aus dem Garten Eden, Ohlstadt, die aus eigener Erzeugung kommen. Dort gibt es zum Beispiel bis zu 150 verschiedene Tomatensorten – für jemanden mit trainiertem Gaumen traumhaft, weil man einfach an besondere Aromen kommt.

**Christian Helfrich:** Meine Favoriten sind die Forellen- und Saiblingsfilets aus dem Walchensee. Durch das kalte Gebirgswasser wachsen sie sehr langsam und haben dadurch eine fantastische Struktur. Ein weiteres Highlight ist das Wild aus der eigenen Jagd, regionaler und naturbelassener geht es ja gar nicht.





## Schokoladenmanufaktur und Konditorei Krönner Murnau

Süße Kleinigkeiten wie den Schokoaufstrich am Frühstücksbuffet, kleine Schokoladentafeln und natürlich Kuchen und Torten bekommen wir direkt aus Murnau. In der Schokoladenmanufaktur können unsere Gäste auch bei der Herstellung der Schokoladen und feinen Pralinen zuschauen. Der Kakao dafür stammt aus einer BIO-Kakao-Kooperative in der Region Suhum in Ghana. Dort wird nachhaltig, pestizidfrei und fair angebaut.



## Garten Eden

Mit seinem Garten Eden hat Johannes Neuner im wahrsten Sinne des Wortes ein Paradies geschaffen. Spezialisiert auf alte Obst-, Gemüse- und Pflanzensorten, erhalten wir hier kulinarische Raritäten, die es sonst kaum noch zu finden gibt. In Absprache mit unserem Chefkoch Claus Gromotka werden im Garten Eden rund 180 Produkte für uns erntefrisch – und teils exklusiv – angebaut. Wenn Sie selbst einmal einen Abstecher in das Gemüse-Paradies machen wollen, organisieren wir Ihnen gerne einen Besuchstermin.

## Mittenwalder Brauerei

Bereits seit 1808 werden in Mittenwald Bierspezialitäten hergestellt, seit 1830 und bis heute stammt das Wasser dafür aus einer eigenen Quelle. Gebraut wird dort mittlerweile in fünfter Generation.



# REGIONALER BEZUG

Sie wünschen, auf Ihrem Teller würden nur Lebensmittel landen, die aus der direkten Nachbarschaft stammen, nur frische Erzeugnisse, die von den Feldern, Wäldern und Bauernhöfen aus Ihrer Umgebung kommen? Genau das versuchen wir, im Alpenhof zu erreichen, und dabei geht es um mehr als nur eine kulinarische Entscheidung – es ist eine Verbindung zur Gemeinschaft, zur Natur und zu den Geschichten, die unser Essen erzählt. Einige unserer Lieferanten möchten wir hier kurz vorstellen.

## Riegseer Weideöchs

Auf dem Naturlandhof Mayr wird den Tieren die Zeit gegeben, die sie brauchen. Außerdem wird dort großer Wert auf den Erhalt des biologischen Gleichgewichts sowie auf ökologisch intakte Böden gelegt.

## Dorfbäckerei Lutz in Seehausen

Alte Handwerkskunst, die man schmecken kann: Alle Semmeln und Brezen fürs Frühstück beziehen wir direkt vom Staffelsee.

## Brauerei Karg

In Murnau wird die Biertradition gelebt. Bereits in der vierten Generation betreibt die Karg Brauerei die hohe, bayerische Bierkunst und verkauft insgesamt sieben verschiedene Weißbiersorten.

## Fischerei Walchensee

Der Traditions- und Familienbetrieb von Lorenz Bär befindet sich direkt in Walchensee. Dort wird täglich abgelegt, um die Netze auszubringen und fangfrische Renken, Forellen, Saiblinge oder Barsche einzuholen.

## Ludwig Haller GmbH

Die Traditionsmetzgerei Ludwig Haller GmbH, mehrfach mit dem Bundesehrenpreis prämiert, liefert uns das begehrte Fleisch des Murnau-Werdenfeller Rindes. Diese Rasse zählt zu einer der ältesten in Bayern und wird in kleinen, familiären Betrieben gehalten. Das Fleisch zeichnet sich durch besondere Marmorierung, Zartheit und einen unverwechselbaren Geschmack aus.

# ROOTS BAR: WEIL GETRÄNKE BEI UNS WURZELN HABEN DÜRFEN

Zurück zu den Wurzeln, zurück zur Natur und im Einklang mit ihr arbeiten – das ist das Motto im Alpenhof Murnau und auch in unserer „Roots Bar“ ein zentrales Thema. Bei einer Wanderung durch die Ammergauer Bergwelt kam uns die Idee für diesen Namen, als wir an einem von Wurzeln umwachsenen Felsen vorbeikamen. Die Kraft der Natur und die Stärke der Wurzeln haben uns begeistert und inspiriert.

Wurzeln erstrecken sich in alle Richtungen – und das spiegelt sich auch in der Weitläufigkeit unserer Cocktail-Kreationen wider. Wir nutzen alles, was uns die Natur in der Region bietet und das Leben hier so lebenswert macht. Ein verantwortungsvoller Umgang mit den Ressourcen, die wir tagtäglich geboten bekommen, erfüllt uns bei unserer täglichen Arbeit mit Stolz. Die natürlichen Zutaten verarbeiten wir in unseren spannenden

Kreationen. Unser Augenmerk liegt neben der Verwendung lokaler Zutaten auch darauf, unsere Gäste immer wieder zu verblüffen und mit Kreativität und Anspruch auf eine Sinnesreise zu schicken.

Auf eine kreative Reise durfte auch unser Azubi Xaver kürzlich gehen: Er war einer von 30 Teilnehmern aus 15 Ländern, die am BOLS „Cocktail Fever“ teilnehmen durften. Als einer der Gewinner wurde er nach Amsterdam eingeladen, wo er spannende Tage verbrachte und natürlich auch die Genever & Gin Destillerie besuchen durfte. Einblicke in die Produktion und Herstellung der Lebensmittel und Getränke, die wir bei uns servieren, sind für uns essentiell – zu wissen, wo etwas herkommt und wie es zubereitet wird, lernen die Azubis bei uns vom ersten Tag an.



# EINFACH, SCHÖN, ÖKOLOGISCH: DIE SCHÖNSTE DEKORATION STAMMT AUS DER NATUR

FÜR EINE BESONDERE ATMOSPHÄRE SETZEN WIR IM ALPENHOF AUF NATÜRLICHE MATERIALIEN UND VIEL FRISCHE BLUMENDEKO. UND SIE DAHEIM KÖNNEN DAS AUCH!

**M**it Andreas Müssig kümmert sich einer der besten Floristen Deutschlands um die Blumen-Arrangements bei uns im Haus. Selbst wir sind jede Woche wieder begeistert, wenn uns Andreas ein vollkommen neues florales Kunstwerk in die Lobby zaubert und damit ein Stück wertvolle Natur ins Haus holt. Damit unterstützt er nicht nur unsere Philosophie, sondern sorgt für einen blumigen Augenschmaus der Extraklasse.

Wer etwas vom Blumen-Profi lernen möchte und ein paar Tipps für das sogenannte „Botanical Styling“ mit nach Hause nehmen möchte, darf ihm gern bei seinen wöchentlichen Dekorationen im Hotel über die Schulter sehen oder seinen Laden im Ortszentrum von Murnau, direkt am Rathaus, besuchen.

## Andi Müssigs Tipps für weihnachtliches Grün

**Adventskranzbinden – so geht's:** Am besten verwendet man zum **Kranzbinden** einen fertigen Strohring. Dieser ist umweltfreundlich und erleichtert das Binden eines Kranzes ungemein. Benötigt werden dann natürlich schöne Koniferenzweige in der passenden Größe – wichtig ist, dass sie sehr frisch sind. Die Zweige werden jetzt gegen den Uhrzeigersinn, Reihe für Reihe auf die Strohunterlage gelegt und mit einem Wickeldraht oder einer Bindeschnur festgebunden. Um einen schönen Abschluss zu bekommen, kann man am Ende noch Zweige direkt einstecken. Für die **Kerzen** immer einen Halter verwenden, so ist genug Stabilität und Sicherheit gegeben. Zum **Frischhalten** am besten regelmäßig mit Wasser besprühen; sehr hilfreich ist es auch, den Kranz über Nacht kühl zu lagern, zum Beispiel auf der Terrasse oder dem Balkon.

**Weihnachtsbaum frisch halten:** Beim Weihnachtsbaum sollte man darauf achten, heimische Bäume aus speziellen Christbaumkulturen zu kaufen – zum Beispiel vom Gut Achberg in Oberhausen. Den Baum hält man am besten frisch, wenn er im Wasser steht, in das Wasser kann man auch noch „Rosenfrisch“ geben, das verbessert die Haltbarkeit ungemein.



Handgemacht, wunderbar duftend und ein tolles Geschenk in der Adventszeit

## WEIHNACHTS-COCKTAIL

**E**in Spritz im Winter? Ja, das geht. Die fruchtige Säure entsteht durch den Cranberrysaft in diesem Drink. Dank Tonkabohne und Zimt bekommt er die typisch weihnachtliche Note, die wir alle so lieben.

<b>Aperol</b>	4 cl Aperol
<b>Zimt</b>	1,5 cl Zimtsirup*
<b>Cranberry</b>	3 cl Cranberrysaft
<b>Zitrone</b>	2 cl Zitronensaft
<b>Tonkabohne</b>	
<b>Rieslingsekt</b>	5 cl Rieslingsekt

**Stärke:** Leicht - Medium

**\*Zimtsirup** (Für 1 Liter)

500 ml Wasser und 500 g Zucker zusammen aufkochen lassen, bis sich der Zucker gänzlich aufgelöst hat.

Anschließend 4 Zimtstangen für ca. 15 Minuten leicht mitköcheln lassen, bis sich der Sirup leicht bräunlich gefärbt hat.

Anschließend die Zimtstangen absieben und den Sirup abfüllen.



## IMPRESSUM

**Alpenhof Murnau Hotelgesellschaft mbH**  
Ramsachstrasse 8, 82418 Murnau

**Geschäftsführender Gesellschafter:** Christian Bär

**www.alpenhof-murnau.com**

**Konzept:** Susanne Fecht, Nadja Baarfüßer & Marc Speer | Alpenhof Murnau

**Redaktion:** Beatrice Wanek | communication first

**Gestaltung:** Lichtung.Kreation | www.lichtung.com

**Bildnachweise:** Tiberio Sorvillo, Annette Sandner, Christian Kasper, Gipfellicht, Simon Bauer, Jelena Moro, Moritz Hoffmann, Claudia Becker, Shutterstock

**Druck:** www.megadruck.de