



## Bio- und Wellnessresort Stanglwirt: Zahlen und Fakten

**Adresse:** Bio- und Wellnessresort Stanglwirt  
Kaiserweg 1  
A-6353 Going am Wilden Kaiser  
Tel.: +43 5358 2000  
E-Mail: [daheim@stanglwirt.com](mailto:daheim@stanglwirt.com)  
Internet: [www.stanglwirt.com](http://www.stanglwirt.com)

**Klassifizierung:** Fünfsterne Hotel

**Direktion:**

Balthasar Hauser:	Stanglwirt / Besitzer und Geschäftsführer
Trixi Moser:	Hoteldirektorin
Daniel Campbell:	Direktor F&B
Magdalena Hauser:	Stanglwirtin
Maria Hauser:	Ressortleitung Marketing & PR, Wellness & SPA, Shops
Elisabeth Hauser:	Ressortleitung Verwaltung, HR, Lipizzaner-Gestüt
Johannes Hauser:	Ressortleitung Landwirtschaft

**Lage:** In Going in den Kitzbüheler Alpen – am Fusse des Wilden Kaiser.

**Anreise:** Mit dem Zug oder Flugzeug:  
Die Bahnhöfe Kufstein und Wörgl sind beide in einer vierstündigen Zugfahrt vom Zürcher Hauptbahnhof entfernt und Endstationen, um zum Stanglwirt zu gelangen. Von diesen beiden Bahnhöfen bietet der Stanglwirt einen Transfer mit der hauseigenen Audi-Flotte, bzw. mit einem Taxiunternehmen, an.

Der nächstgelegene Flughafen Innsbruck ist in ca. einer Fahrstunde erreichbar, der Flughafen München in rund 1 ½ Stunden.

Anreise mit dem Auto:

Die Anreise mit dem Auto aus Zürich dauert rund vier Stunden und 10 Minuten (ca. 371 km). Wegbeschreibung: Von Zürich nach Feldkirch, weiter in Richtung Innsbruck (A12 Richtung München/Salzburg). Dann die Ausfahrt Wörgl-Ost Richtung St. Johann in Tirol - Ortseinfahrt Going am Wilden Kaiser - nicht in das Ortszentrum einbiegen, sondern ca. 200 m dem Strassenverlauf folgen bis auf der linken Seite der Stanglwirt zu sehen ist. In den Kaiserweg (Richtung Prama) einbiegen, wo sich rechts der Hoteleingang befindet.



<b>Kultur/Motto:</b>	<p>"...daheim beim Stanglwirt"</p> <p>Die Familie Hauser möchte ein "Daheim" für alle schaffen und scheinbare Gegensätze nach dem Motto "Trend trifft Tradition" vereinen. Bio-Bauernhof mit integriertem 5-Sterne-Wellnessresort, Ruhe und Entspannung treffen auf Sport- und Freizeitaktivitäten. Produkte der eigenen Bio-Landwirtschaft werden mit internationaler Küche kombiniert.</p>
<b>USP:</b>	<p>Der Stanglwirt ist die ideale Mischung aus Luxushotel und Bio-Bauernhof:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 12'000 m<sup>2</sup> Wellness-Wellen mit Kräuter-SPA und Medical-Beauty-Anwendungen, u.a. von Dr. Barbara Sturm</li><li>- Erster Kinderbauernhof der Welt mit Streichelzoo und Stall-Kino</li><li>- 1'000m<sup>2</sup> Kinderwasserwelt mit 120-Meter-Wasserrutsche und Pool-Kino</li><li>- Privates Lipizzaner Gestüt mit Reitschule</li><li>- Golf Sport Academy</li><li>- Tennisschule PBI (Peter Burwash International) mit 6 Indoor- und 8 Outdoorplätzen</li><li>- Im Traditionsgasthof "Stangl" ist der Blick in den Kuhstall garantiert</li><li>- Privates Angelrevier</li></ul>
<b>Mitarbeitende:</b>	ca. 300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
<b>Fläche:</b>	12 Hektar
<b>Gründung:</b>	1609 1643: bekannt unter dem Namen Stanglwirt Seit 1722 in den Händen der Familie Hauser
<b>Renovierung:</b>	Wellness- und Spa-Bereich (seit 2012 stetiger Weiterausbau) Kräuter-Spa (2019)
<b>Zimmer:</b>	Das Hotel bietet <b>170 hochwertige Zimmer</b> mit insgesamt 350 Betten. Darunter finden sich klassische Doppelzimmer, Familienzimmer, Studios und grossflächige, luxuriöse Suiten. Alle sind in einem liebevollen Wohlfühlambiente gestaltet und bleiben dem Stanglwirt-Stil treu.
<b>Ausstattung:</b>	Möbel aus Arvenholz, antibakterielle Holzböden aus Eichen- und Lerchenholz, Teppiche aus reiner Schafwolle, Handtücher und Bettwäsche aus reiner Baumwolle und feinstem Leinen. In jedem Zimmer findet sich folgende Grundausstattung: <ul style="list-style-type: none"><li>• Stanglwirt Organic Pflegelinie</li><li>• Telefon</li><li>• WLAN (kostenlos)</li><li>• Safe</li><li>• Bad/Dusche und WC</li><li>• Fön</li><li>• Flatscreen-TV inkl. IP-System</li></ul>



- Schreibtisch
- Sitzecke
- Minibar
- Bademantel, Badeslipper, Badetasche

**Preise:** Je nach Saison ab EUR 139 pro Person und Nacht inklusive Verwöhn-Frühstück (reichhaltiges Frühstücksbuffet mit Bio-Produkten aus der eigenen Landwirtschaft) sowie weitere Stanglwirt-Inklusivleistungen.

**Gastronomie:**

**F&B-Outlets:**

- Gasthof "Stangl" mit über 400 Jahre unverfälschter Tiroler Tradition
- Hotelrestaurant (Frühstück, täglich wechselnde Menüs am Abend, Themen-Bufferets)
- Kaminbistro mit Sonnenterasse (Mittagskarte)
- Hotelbar "auf der Tenne" (Herzstück des Hotels, Blick in Lipizzaner Reithalle mit kleinen Snacks und Köstlichkeiten für zwischendurch)
- Viele gemütliche Stuben, darunter die Kuhstall-Stube und die Stangl-Alm (im Winter)

**Besonderheiten der Gastronomie:**

- Produkte aus eigener Bio-Landwirtschaft
- Tiroler Gastfreundschaft & Gemütlichkeit in urigen Stuben
- Mehrgängige Menüs oder Themen-Bufferatabende
- Nationale und internationale Köstlichkeiten aus preisgekrönter Küche

**Küchenchef** Thomas Ritzer und **Direktor F&B** Daniel Campbell

**Landwirtschaft:** Die Bio-Landwirtschaft erstreckt sich über insgesamt 65 Hektar Grünland und 52 Hektar Almgebiet und ist auf vier Gemeinden aufgeteilt. Milch, Topfen, Butter, Joghurt, Käse und Brot werden allesamt in Eigenproduktion hergestellt.

**SPA:** 12'000 Quadratmeter grosse Wellnesswelten (indoor & outdoor)

**Spa-Angebote:** Im 1'500 m<sup>2</sup> grossen Stanglwirt Spa. Zum Angebot auf Institut-Niveau gehören: Massgeschneiderte Massagen, kosmetische Behandlungen, Körperbehandlungen (Bäder, Packungen, Peelings), Ayurveda, Specials für Teenies, Schwangere und Herren. Es werden exklusive Produkte von QMS Medicosmetics, bdr, KLAPP Cosmetics, Ligne St. Barth und Be my friend verwendet. Hinzu kommen die Produktpalette und die Behandlungen von Dr. Barbara Sturm. Diese werden in Hollywood als Geheimtipp gehandelt.

**Saunalandschaft:** Acht verschiedene Saunen & Dampfbäder - alle mit verschiedenen Temperaturen, Gerüchen und Materialien -, Zwei Panorama-Ruhe-räume und diverse Relax-Zonen, Panorama-Eventsauna mit direktem Zugang zum 517m<sup>2</sup> grossen Natur-Badesee.



**Wasserwelten:** Grösstes Sole-Becken Europas (210 m<sup>2</sup>), Felsenbad In- & Outdoor, Felsen-Whirlpools, Wasserfall-Grotte, Natur-Badesee, Leistungssportbecken (25m) mit Omega-Zeitmessung, Familiensportpool, Kinderwasserwelt mit 120 Meter-Wasserrutsche und Pool-Kino.

Als Vorreiter in der Öko-Hotellerie speist die Wellnessanlage des Stanglwirt ihren kompletten Wasserbedarf aus der hauseigenen Kaiser-Quelle.

#### **Sport/Freizeit:**

Der Urlaub am Wilden Kaiser kann sportlich und erholsam gestaltet werden. Im Sommer bietet die Umgebung um den Wilden Kaiser 700 km markierte Wanderwege sowie 350 km Rad- und Mountainbikewege. Ferner gilt es, bewirtschaftete Berghütten und Alpen zu entdecken. Golfplätze in Ellmau - wie der 27-Loch Golfplatz "Wilder Kaiser" und der 9-Loch Golfplatz "Kaisergolf" - sowie weitere 14 attraktive Golfplätze in nächster Nähe lassen Golferherzen höher schlagen. Klettern, River Rafting, Canyoning, Bergsteigen, Trailrunning, Paragliding, Nordic Walking und viele weitere Erlebnisse lassen beim Abenteuerurlaub keine Wünsche offen.

Im Winter bietet die Ski-Region Wilder Kaiser 284 Pistenkilometer auf über 1'800 m ü. M. mit perfekt präparierten Hängen, die zum genussvollen Carven und in 81 Hütten zum Einkehrschwung einladen. Die SkiWelt Wilder Kaiser-Brixental wurde mehrfach in Folge als bestes Skigebiet der Welt ausgezeichnet. Neben den Pisten bietet die Region weitere Erlebnisse wie Rodeln, Winterwandern, Eislaufen, Langlaufen und Schneeschuhwandern für die ganze Familie.

Mögliche Sportarten auf dem Gelände des Stanglwirt sind Reiten, Tennis, Schwimmen, Golfen, Wandern, Laufen, Mountainbiken, Jagen, Angeln (privates Angelrevier) und Skifahren.

- Preisgekröntes Tennisdorf mit sechs Hallen- sowie acht Freiluftplätzen und weltberühmter Tennis-Schule – Peter Burwash International (PBI)
- Eigene Golf Sport Academy inklusive Driving-Range
- Privates Lipizzaner-Gestüt mit Reitschule
- Fitness: 500 m<sup>2</sup> indoor Fitnessgarten mit gratis Pilates-, Yoga-, Rückenfit-Kursen, Medical Fitness, Personal Training, Ernährungsberatung, Body Age und Stangl-Med.

#### **MICE:**

**Sechs verschiedene Tagungsräume** mit Kapazitäten für 6 bis 140 Personen. Ob Teambuilding, Mitarbeitermotivation oder Kundenbindungsprogramm: Im Stanglwirt gibt es vielfältige Möglichkeiten für individuelle Incentive-Veranstaltungen. Für Vorträge und Indoor-Veranstaltungen stehen unterschiedlich grosse Seminarräume zur Verfügung, wobei der grosszügige Einsatz von Arvenholz auch in biologischer Hinsicht ein sehr angenehmes und produktives Klima schafft.

#### **Events:**

Weisswurstparty, Christkindl-Markt, Sängertreffen, Silvesterparty



#### Auszeichnungen:

- Condé Nast Traveler - Readers' Choice Awards 2020, 17. Platz der Top 30 Destination Spa Resorts
- Organic Spa Media - Wellness Travel Awards, 2020 Best Mineral Bathing / Hot springs
- TripAdvisor Travelers' Choice - Best of the Best 2020
- Wellness Heaven Awards 2021 - 2. Platz in der Kategorie Service & Extras
- Bestes Tennis-Resort Europas 2020 - [Tennis Resorts Online](#)
- Falstaff Restaurant Guide 2019 - Österreichs beste Restaurants. Der Stanglwirt freut sich erneut über eine ausgezeichnete Wertung mit 91 von 100 Punkten und 3 Gabeln
- World's Best Wellness Spa Award 2019 & 2018 - In London erhielt der Stanglwirt bei den World Boutique Hotel Awards 2019 & 2018 diese Auszeichnung und setzte sich damit gegen die besten und renommiertesten, privatgeführten Hotels der Welt durch.
- Condé Nast Traveler - Gold List 2018 - der Stanglwirt zählt laut dem internationalen Condé Nast Traveler zum 3. Mal in Folge zu den 142 besten Hotels der Welt
- Lebenswerk des Jahres 2018 für Balthasar Hauser - ROLLING PIN
- Falstaff Restaurant Guide 2018 - Österreichs beste Restaurants. Der Stanglwirt freut sich erneut über eine ausgezeichnete Wertung mit 89 von 100 Punkten und 2 Gabeln
- [Tennis Resorts Online](#) 2018 - Bestes Tennis-Resort Europas und Platz 8 im weltweiten Ranking der Top 25 "Gold Medal Resorts"
- 2018 zum fünften Mal in Folge mit dem „TripAdvisor-Zertifikat für Exzellenz“ ausgezeichnet und somit die Aufnahme in die "TripAdvisor Ruhmeshalle"
- Top Ten des "Reader's Choice Award 2017 & 2018" von Condé Nast Traveler in der Kategorie "Resorts Europa"
- Balthasar Hauser wurde 2017 mit dem Österreichischen Unternehmerpreis "Entrepreneur of the Year" ausgezeichnet
- Auszeichnung mit dem PEFC-Award 2017 in der Kategorie "Forstwirtschaft"
- F&B Manager des Jahres 2017 für Juniorchef Johannes Hauser – ROLLING PIN
- Gewinner des "Traveler's Choice Award 2017" von TripAdvisor
- Stanglwirt gehört 2017 zu den ausgewählten Domizilen von "Mein Wellnesshotel"
- Erster Fünfsterne-Hotelkooperationspartner des WWF ab 2017
- Condé Nast Traveler - Gold List 2017 - der Stanglwirt zählt laut dem internationalen Condé Nast Traveler erneut zu den 140 besten Hotels der Welt
- Gewinner des "Wellness Travel Awards 2016" von Spafinder
- Balthasar Hauser wurde am Global Wellness Summit 2016 als "Leader of Sustainability" ausgezeichnet



- Condé Nast Traveler - "Reader's Choice Award 2016"
- Condé Nast Traveler - Gold List 2016 - der Stanglwirt zählt laut dem internationalen Condé Nast Traveler zu den 140 besten Hotels der Welt.
- Gastgeber und gleichzeitig Gewinner des "Family Hideaway des Jahres 2016"
- Der Stanglwirt wurde 2016 schon zum sechsten Mal in Folge mit dem TripAdvisor-Zertifikat für Exzellenz ausgezeichnet.
- Bestes Tennis-Resort Europas 2016 - [Tennis Resorts Online](#)
- Wellness Aphrodite 2015 in der Kategorie Fitness & Sport
- Falstaff Restaurant Guide 2016 - Österreichs beste Restaurants. Der Stanglwirt freut sich über eine ausgezeichnete Wertung mit 88 von 100 Punkten und 2 Gabeln
- Hotelier des Jahres 2012 für Balthasar Hauser - ROLLING PIN
- uvm.

Zürich, 2021

**Medienstelle:**

Weibel Communication AG, Rückgasse 10, CH-8008 Zürich  
Tel.+41 (0)44 986 10 20, info@weibelcom.com, www.weibelcom.com