

In Jerzens im Pitztal zeigt sich Tirol von seiner schönsten Seite. Und an einem der schönsten Plätze steht das Hotel Panorama.



Tatjana und Alexander Merkel: Das Hotelierspaar will aus dem Natur & Spa-Hotel ein Refugium moderner Nachhaltigkeit gestalten. Rechts: Direktorin Karla Lanz.



Küchenchef Andreas Raich setzt auf regionale Produkte und dabei möglichst auf Bio. Das Haus ist bereits Bio-zertifiziert.

# Die Majestät der Gletscher

*Alpine Wellness im Natur & Spa Hotel Panorama, Jerzens*

Gemeinsam mit einem engagierten Team trimmen Tatjana und Alexander Merkel ihr Hotel im Pitztal auf naturnah und nachhaltig. In der Küche sorgt feinste Technik für die Umsetzung der hohen Ambitionen.

„Hier bin ich fast zwei Stunden gegessen und dachte mir, das ist der schönste Platz der Welt. Hier bleiben wir.“ Auch drei Jahre danach ist Alexander Merkel noch immer täglich von der Aussicht überwältigt. Tatsächlich gestattet die Terrasse des Natur & Spa Hotels Panorama in Jerzens hoch über dem Pitztal echte Ausblicke ins Paradies. Mächtig erhebt sich im Süden die schillernde Eisfläche des Pitztaler Gletschers, ein paar Meter neben dem Hotel findet sich der Einstieg ins Skigebiet des Hochzeigers, und Richtung Westen schweift der Blick in eine schier unendliche Gebirgswelt. Tirol zeigt sich hier auf 1400 Metern Höhe von seiner besten Seite – im Sommer wie im Winter.

Vor knapp drei Jahren erwarben

die Moskauer Tatjana und Alexander Merkel das Hotel Panorama, ein Jahr darauf verlegte das Paar seinen ständigen Wohnsitz ins Pitztal. Und seither wird kräftig investiert und mit kräftiger Unterstützung von Direktorin Karla Lanz an einem modernen Konzept für das 60-Betten-Haus gefeilt.

Erst einmal renovierten die neuen Besitzer sämtliche 27 Zimmer und stellten die Weichen für fünf weitere Panorama-Suiten, die heuer im Frühjahr eröffnet werden. Mit eigener Sauna, Panorama-Badewanne und der grandiosen Aussicht sowieso.

Auch der bereits vorhandene Wellness- und Spa-Bereich wurde noch einmal überarbeitet und ist nun ein echtes Schmuckstück, in dem vor allem naturnahe und

biologische Kosmetik und Anwendungen zum Einsatz kommen. Damit liegt auch die künftige Linie der Unternehmer vor: Das Natur & Spa Hotel Panorama soll behutsam in Richtung Bio und Nachhaltigkeit geführt werden.

Nicht nur die neue Hackschnitzelanlage demonstriert dieses Bemühen, auch zum Beispiel bei den Getränken ist Direktorin Lanz schon weit gekommen. Bio-Biere stehen ebenso zur Auswahl wie ein solides Sortiment an Bio-Weinen oder -Schnäpsen und -Likören. Gemeinsam mit den Unternehmern entwickelte das Team auch die Zirben-Linie. Dazu gehört nicht nur das Zirben-Schlafsystem mit Zirben-Kissen, sondern auch Zirbenbäder oder die Ausstattung der Zimmer mit unbehandeltem Zirbenholz.

Schließlich wird dem Holz der zähen Gebirgsbäume eine besonders positive Wirkung auf das Herz-Kreislauf-System nachgesagt. Eine Erkenntnis, die zum Beispiel vom Grazer Johanneum

Bild: Hotel

Bilder: HGV PRAXIS



Aus einem Guss. Der MKN Küchenmeister wurde exakt nach den Vorstellungen des Küchenchefs gefertigt. Selbstverständlich sind die vollhygienische Ausführung auch im unteren Bereich und natürlich die durchgehend verschweißte Herdplatte.

Research auch wissenschaftlich untermauert wurde. Bis zu 3500 Herzschläge pro Tag ersparen sich Menschen, die in der Umgebung von Zirbenholz ruhen.

„Energie durch gesunden Schlaf“ lautet so auch das Motto, und wer gerade nicht schläft, sucht im originell gestalteten Spa- und Wellness-Bereich tiefgreifende Erholung. Hier wird echte alpine Wellness gelebt, möglichst biologisch und naturnah.

Hier lockt im Spa-Bereich kein Römertempel und kein pyramidales Ägyptenerlebnis, der Schwerpunkt liegt auf dem, was



Bild: Hotel

die hochalpine Region des Pitztals zu bieten hat. Was dann in Summe wieder eine großzügige, heimelige Bade-, Sauna- und Anwendungslandschaft schafft, die Urlauber garantiert in ihren Bann zieht.

Perfekt sind auch hier die Ausblicke auf die umgebende Gebirgslandschaft, ob aus der Sauna oder aus dem Ruheraum, der Majestät der Berge lässt sich nur schwer entkommen. Originell und so noch nie gesehen auch die

Ausstattung des Ruheraums: In gemütlichen Bauernbetten unter dem hölzernen Dachstuhl können die Gäste hier die Anwendungen im Halbschlummer einwirken lassen.

Die angebotenen Anwendungen und Kosmetikbehandlungen stehen ebenfalls ganz im Zeichen der Natürlichkeit. Bio-Kosmetikprodukte von Marias aus Salzburg, die vorwiegend auf Stutenmilch basieren, kommen hier zum Einsatz. Oder für entspan-

### Originelle Gestaltung des Ruheraumes im Stile echter alpiner Wellness.

nende Bäder und Massagen Kräuter- und Honigöle von Chrystal.

Ein Aufenthalt im Hotel Panorama soll in Verbindung mit der großartigen Landschaft sowohl Körper als auch Geist umfassend

regenerieren und die Gäste wieder für das raue Leben nach dem Urlaub stählen.

### Auch die Küche neu aufgestellt

„Unsere Gäste“, resümiert Tatjana Merkel, „sind bereits etwas gesetzter. Sie suchen Ruhe und Natürlichkeit, wollen gemütlich skifahren oder im Sommer wandern und vor allem die herrliche Gegend genießen.“ Gesunder Genuss in allen Belangen steht also im Hotel Panorama im Vor-



Hotel Tyrol



Luxuskreuzer AIDAdiva

Am Anfang besteht Ihre Wellness-Anlage aus einem leeren Stück Papier. Am Ende aus purer Zufriedenheit.

Wellness beginnt mit KLAFS.

[www.klafs.at](http://www.klafs.at)

**KLAFS**  
MY SAUNA AND SPA

KLAFS GmbH | 6361 Hopfgarten |  
Sonnwiesenweg 19 | Tel.: +43 (0)5335/2330 0  
Wien | Salzburg | Graz | Linz | Villach | Laibach | Südtirol



Hotel Schloss Mönchstein



Hotel Fanes

dergrund. Und so kam im Zuge der umfassenden Renovierungen und Neueinrichtungen schließlich auch die Wirkungsstätte von Küchenchef Andreas Raich zum Zug.

Der Spitzenkoch, der nach Lehr- und Wanderjahren vor sechs Jahren wieder in der Heimat sesshaft geworden ist, hat einen speziellen Zugang zur Kulinarik. Die Verwendung von regionalen Produkten steht im Vordergrund, die Gerichte sollen möglichst schonend zubereitet sein und die Zutaten, soweit es Jahreszeit und Lieferanten zulassen, aus biologischer Herkunft stammen.

Den hohen Anspruch dokumentiert auch das Zertifikat der Austria Bio Garantie, deren Experten Küche und Angebot regelmäßig in Augenschein nehmen.

Gut Ding braucht Weile, ein Jahr lang wurde an der optimalen Zusammensetzung der Küche geplant. Früh entschied sich Profi Raich für eine Geräteausstattung von MKN. Kernstück der Produktionsstätte ist die MKN Küchenmeister-Herdanlage, ein Meisterstück mit einer durchgehend verschweißten Herdplatte sowie einer kompletten Hygieneausführung auch im Unterbau.

Exakt nach den profunden Vorstellungen des Küchenchefs wurde die Anlage zusammengestellt und passgenau gefertigt. Auch hier legte man wieder auf Nachhaltigkeit Wert. Um den Bedarf an elektrischer Energie respektive den Anschlusswert zu senken, ist der MKN Küchenmeister im Hotel Panorama so-



Ein Blick ins Paradies von der Hotelterrasse. Kein Wunder, dass sich Hoteliers-Familie Merkel in den Standort verliebte.



Großzügig und mit viel natürlichem Holz: Die Zimmer im Hotel Panorama wurden durchgehend renoviert.

wohl elektrisch als auch mit Gas beheizt. Zwei Gaskochfelder stehen etwa zum langsamen Brodeln von feinen Suppen oder Siedfleisch bereit.

Funktionell optimal verteilt finden sich die integrierten Kochgeräte wie zwei leistungsstarke Fritteusen, etwa zum Frittieren von Gemüse, oder die 100 Millimeter tiefe Grillpfanne mit Auszugssystem, die multifunktional einsetzbar ist. Zweimal zwei Platten mit stufenlos regelbarer Flächeninduktion sorgen für rasche Hitze und punktgenaues Garen im À-la-carte-Bereich, und

dem eingebauten Pastakocher kommt eine ganz besondere Bedeutung zu: Der Küchenchef produziert die exzellenten Pastaspezialitäten des Hauses selbst mit der eigens angeschafften Nudelmaschine. Eine Bain-marie sowie ein Fach zum Tellerwärmen leisten wertvolle Dienste im täglichen Einsatz.

Unterstützung erhält das Küchenteam weiters durch einen MKN KombiDämpfer „Hans-Dampf Gold 6.1“, der zum einen dank des FlexiRacks eine besonders große Kapazität aufweist, zum anderen durch das Wave-

Clean-Reinigungssystem eine einfache und kostengünstige tägliche Wartung verspricht. Hier werden große Stücke über Nacht schonend gegart – eine Leistung, die wiederum den Ansprüchen des Küchenchefs voll entgegenkommt.

### Ein nachhaltiges Team geformt

Derart gerüstet, zeigt sich nicht nur der Küchenchef fit für eine nachhaltige Zukunft. Auch das Ehepaar Merkel fühlt sich im Pitztal willkommen und akzeptiert. „Die Hoteliers und Gastronomen aus der Umgebung haben uns mit viel Rat und Tat geholfen und unsere Ambitionen immer unterstützt“, resümiert Tatjana Merkel. Gemeinsam mit Direktorin Karla Lanz ist es gelungen, in kurzer Zeit aus den Mitarbeitern ein Team zu formen, in dem alle mit Lust an einem Strang ziehen.

„Wir wissen, wo wir hinwollen, und arbeiten alle mit vollen Kräften an unseren Zielen“, sagt Unternehmerin Merkel. Tatsächlich haben die Quereinsteiger in kurzer Zeit viel über die Hotellerie und Gastronomie gelernt. In die Wiege wurde das den Moskauern nicht gelegt: Tatjana Merkel studierte Psychologie, Alexander ist von Beruf Ingenieur.

Aber schon die nächste Generation wird wieder einen anderen Zugang zum nunmehrigen Erbe haben: Die Tochter absolviert ihre touristische Ausbildung gerade in der renommierten Tourismusschule Villa Blanca in Innsbruck. *-hal-*



Die Kunst der großen Küche.

MKN – ProfiKochtechnik in Perfektion