



**TIROL** Hotel Seespitz-Zeit

## Honigsüße Küsse

*Text: Aleksandra Majzlic; Fotos: Stefan Ziemba*

**Im Vier-Sterne-Hotel in Seefeld behandelt die Urenkelin einer finnischen Heilerin die Gestressten wie Babys. Und der Küchenchef brät für die Gäste auf Wunsch auch eine Extrawurst.**



Einige Grad unter null zeigt das Thermometer an diesem Vormittag. Die Spa-Mitarbeiterin Sinikka ist Kälte gewohnt. Aus Finnland stammt sie, lebt aber seit dreißig Jahren in Tirol – und liebt die Winterlandschaft. Der Himmel ist von einer grauen Wolkenschicht verdeckt. Lautlos landen dicke Flocken auf dem Fenster des Behandlungsraumes. Schwere Schneehauben malträtiert die Tannenbäume, zwingen die Äste, sich nach unten zu beugen. Sinikka zieht die Jalousien hoch und sagt: „Dann haben Sie was von der schönen Aussicht.“ Sogleich wendet die Angesprochene den Kopf zur Fensterseite.

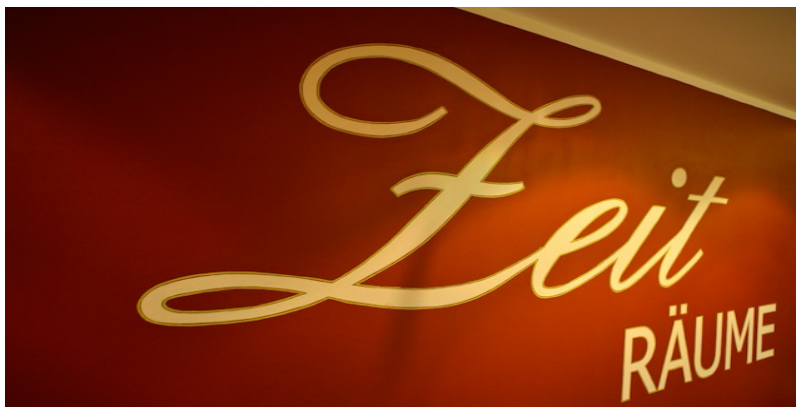


Bereits vor Behandlungsbeginn hat Sinikka die schwarzen Lavasteine aus Amerika erhitzt. Nur auf 45 Grad. Eigentlich geht es bei der Hot-Stone-Massage noch heißer. Aber wenn sich jemand zum ersten Mal auf ihrer Liege ausstreckt, lässt sie lieber Vorsicht walten. Nun nimmt sie die flachen, glatten Steine aus dem Wasserbad und legt sie auf eine Unterlage, damit sie ein wenig abkühlen. Dann benetzt sie ihre Hände mit Öl und verteilt es auf den Schultern vor ihr. Mandelduft breitet sich im Zimmer aus. Die Frau auf der Liege schließt genießerisch die Augen. „Das ist Babyöl“, erläutert Sinikka: „Die Hotelgäste mögen das am liebsten, weil es so gut für die Haut ist. Deshalb benutze ich das so oft.“ Ihre Hände wandern von den Schultern zu den Armen, dann den Rücken hinab. Mit langsamen großzügigen Bewegungen streicht sie über die Haut. Plötzlich bleiben ihre Hände liegen, am unteren Bereich des Rückens. „Hier spüre ich eine arge Verspannung“, sagt sie und drückt erst mit ihren Daumen, dann mit den Fingern auf die Stelle. Immer wieder. Sie mag sich davon gar nicht mehr lösen und meint entschuldigend: „Hier muss ich jetzt massieren.“ Die Frau nickt.

Nun legt Sinikka ein paar warme Steine auf Schultern und Rücken. „Ist es zu heiß?“, fragt sie. „Nein, sehr angenehm“, lautet die Antwort. Bevor sie die Frau verabschiedet, wirbt sie noch für ihre Kräuterstempelmassage. Ihr Faible für die Gewächse hat die Finnin von ihrer Urgroßmutter geerbt: „Sie war eine Heilerin und damit berühmt in ihrem ganzen Dorf. Meine Oma und meine Mutter konnten damit wenig anfangen, aber ich habe mich immer schon dafür interessiert.“



Ausgelaugte und Atemlose – ob weiblich oder männlich, jung oder betagt – zieht es in den Spa-Bereich, auf der Suche nach der verlorenen Zeit.



Der Name Seespitz-Zeit ist eine Hommage an die Zeit, „das kostbarste Gut“, wie Geschäftsführer Hubert Wimmer betont.

Aus Deutschland, der Schweiz, Italien, Frankreich und Belgien reisen die Erholungssuchenden beispielsweise an – siebzig Prozent von ihnen sind Stammgäste. „Wir haben treue Gäste aus Belgien, die kommen drei Mal pro Jahr“, freut sich Wimmer.

Sie alle kennt Margarethe bestens. Deshalb kümmert sich die langjährige Mitarbeiterin auch um die Sitzordnung – und ist sich ihrer großen Verantwortung bewusst. So warnt sie ein Ehepaar vor, dass es sein mit Goldbuchstaben verziertes Namensschildchen nicht am gewohnten Platz vorfinden wird: „Ihr Tisch am Fenster ist erst ab morgen frei, heute habe ich woanders für Sie reserviert. Ich hoffe, das ist in Ordnung so.“ Die beiden lächeln verständnisvoll.

Bereits vor Beginn des Galadiners hat Küchenchef Hans Peter Braunhofer seine Himbeer-Trilogie kreiert – in einem Nebenraum der Küche. Der Südtiroler zieht eine lange blaue Schürze über seinen weißen Kittel und macht sich ans Werk. Auf einem Tablett in Reih und Glied angeordnet, stehen sie vor ihm: aus Schokolade geformte kleine Körbchen mit Himbeeren und einem Klecks Sahne darin. Braunhofer schnappt sie sich und positioniert sie auf den Tellern, gibt weitere kleine, mit Himbeercreme gefüllte Schokokörbe dazu.





Sein Mitarbeiter spritzt Schokosauce darauf. Danach drückt der Chef selbst auf die Tube, zeichnet mit der Himbeersauce ein formschönes Kringelmuster. Dann schreitet er die mit Tellern bestückten Tischreihen ab, rückt hier und da ein Körbchen zurecht. Alle Kompositionen gleichen sich beinahe bis aufs Sahnetüpfelchen. Nun schiebt er noch vorsichtig die Eiscassata dazu – fertig.



Da hört er Mandy Künzelmanns Stimme. „Wir brauchen bitte in drei Minuten die Suppe!“, ruft die Restaurantleiterin. Kaum hat der Sekundenzeiger das Zifferblatt drei Mal umrundet, steht der zweite Gang auf dem Tisch: Wildconsommé mit getrüffeltem Butternockerl. Dann geht die Dresdnerin in den Speisesaal, fragt die Gäste, ob alles mundet, deutet auf die dicke weiße Decke auf der Terrasse und prognostiziert: „Morgen kriegen wir noch mehr Schnee.“ Sechs mal hundert Teller muss Braunhofer für das Galamenü an diesem Abend bestücken, rund um die Töpfe werkeln sie zu fünft.

Generell bestellen die Hotelgäste von der Karte gerne „Bodenständiges wie Blunzengröstl“, wie Braunhofer zu berichten weiß. Natürlich bietet er auch Vegetarisches an und nimmt auf Allergiker Rücksicht: „Wenn jemand etwas anderes will, das wir im Programm haben, wird ihm das nicht verwehrt.“ Saisonales und Regionales stehen zudem bei den Gästen hoch im Kurs, darunter Wild, Lamm, Saibling, Lachsforellenfilet – und Tiroler Bienenhonig.

Denn Braunhofer ist unter die Imker gegangen. Über dreißig bis vierzig Bienenvölker herrscht er und entlockt ihnen Alpenrosen- und Waldblütenhonig. Ab und zu hat er auch einen Stich, manchmal auch mehrere, bis zu sechzig hat er schon am Körper gezählt. „Aber das ist nicht so schlimm“, sagt er grinsend. Denn seine Gefährten wagen es nicht allzu oft zu revoltieren. Und eigentlich sind sie friedliche Zeitgenossen. Schließlich würde er sie sonst wohl kaum seiner Tochter auf die Hand setzen. Und die Vierjährige lässt es ruhig geschehen, hält die synchron summenden Brummer keineswegs für gefährlicher als Biene Maja.

Auf honigsüße Art sorgt der Chefkoch dafür, dass die Gäste auf seine mit Honig verfeinerten Kreationen förmlich fliegen. Reichen seine beiden Sorten nicht aus, kauft er andere hinzu, Lavendel- oder Rosmarinhonig beispielsweise. Mit einer kleinen Biene in der Speisekarte sind mit Honig abgeschmeckte Gerichte gekennzeichnet, von denen es heißt: „Wer das versäumt, ist selber schuld, drum meldet Euch rasch an, die Bienen haben ihr Werk schon längst getan.“ Von Honiggarnelen auf Salatbouquet und Kräuterbaguette lässt er seine Gäste beispielsweise schwärmen. Zum Abschied bekommen sie ein Glas mit seinem Tiroler Bienenhonig, damit die Erinnerung an die Zeit im Hotel Seespitz-Zeit lange haften bleibt. Dazu gibt es noch den Reim: „Auf dem Heimweg nach dem Genuss, sei im Tascherl ein Glas Honig, als Abschiedskuss.“



**Hotel Seespitz-Zeit \*\*\*\***

Innsbrucker Straße 1  
6100 Seefeld in Tirol  
Österreich  
Telefon +43 52 12/22 17  
[www.seespitz.at](http://www.seespitz.at)

**Besitzer:** Familie Scheiber

Direkt am Wildsee gelegen

Öffnungszeiten: Anfang Dezember bis 25. März sowie zweites Mai-Wochenende bis letztes Oktober-Wochenende



61 Zimmer (gediegen im Tiroler Landhausstil oder modern im STAR-Komfort, Foto)



À-la-carte-Restaurant und Vinothek

### **Halbpension**

Frühstücksbuffet, am Nachmittag Kuchen, am Abend Vier-Gänge-Wahlmenü (auch vegetarisch) mit Salatbuffet, Galadinner, verschiedene Buffets  
Begrüßungscocktail, Musikunterhaltung  
Spa-Benutzung

## **Panorama-Spa „BEST OF Seefeld Genuss.Zeit“**

(eröffnet im Frühjahr 2011)

Beheizter Außenpool (mit Inneneinstieg)

Whirlpool

Dampfbad

Bio-Sauna

Panorama-Ruhebereich

Familien-Ruheraum mit Wasserbetten

Fitnessraum etc.

Angebote: Schwedische Massage, Anti-Stress-Kopfmassage, Aromaöl-Massage, Edelsteinmassage, tibetanische Klangschalenmassage etc.



Nacktbereich mit Finnischer Sauna, Aroma-Dampfbad, Erlebnisduschen, Lounge, Ruhebereich mit Infrarotbänken etc.



## Seefeld

Warme Gedanken machte der Winter 2011 den Hoteliers in Seefeld. Denn sie führten längere Buchungslisten als im Vorjahr: Die Zahl der Ankünfte im November und Dezember 2011 stieg um 10,7 Prozent. Kein Wunder, spornt die Region doch zu sportlichen Höchstleistungen an.



1964 und 1976 war Seefeld Austragungsort der Olympischen Winterspiele in den Disziplinen Langlauf und Nordische Kombination. Und im Januar 2012 fanden in Innsbruck und Seefeld die 1. Olympischen Jugend-Winterspiele statt. Der ADAC Ski Guide kürte das Langlaufgebiet zu Europas Nummer eins. 279 präparierte Loipenkilometer in allen Schwierigkeitsgraden verbinden Seefeld und die vier anderen Orte der Region. Das Angebot an klassischen und Skatingloipen ist nahezu ausgewogen, viele Strecken werden parallel für beide Laufstile präpariert. Zudem können Langläufer zwischen Seefeld und Mösern auf der drei Kilometer langen Nachtloipe entlangausen. Damit nicht genug: Im Nordischen Kompetenzzentrum mit seinen zwei Profisprungschancen können die Gäste die Skirollerstrecke, die beschneite Loipe und im Rahmen einiger Angebote auch die Biathlonanlage nutzen. Zudem wartet die Region mit 48 Pistenkilometern auf, animiert zum Wandern und Schneeschuhwandern und lockt die Gäste mit Eislaufplätzen und Rodelbahnen an. Nähere Informationen unter [www.seefeld.com](http://www.seefeld.com)

