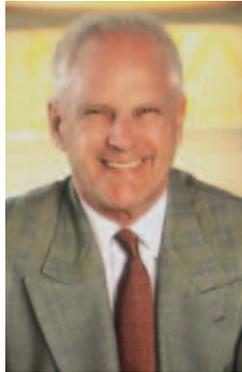
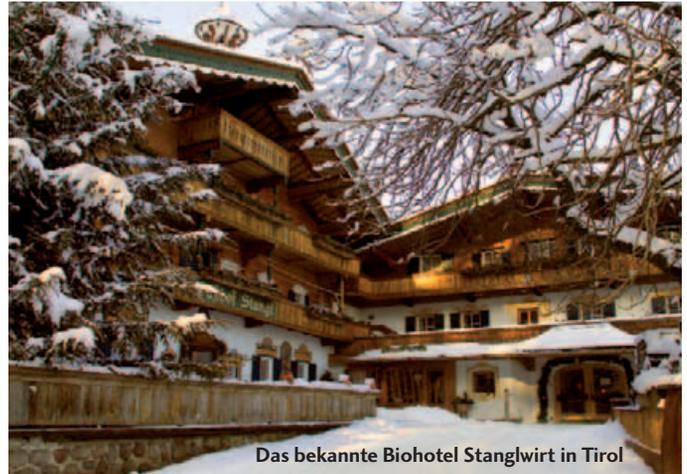


AUSZEICHNUNG

Kurt Wachtveitl (Foto), General Manager des weltbekannten Hotels „The Oriental“ in Bangkok, wurde Ende Oktober in Hong Kong mit dem „Hotel Investment Conference Asia Pacific (HICAP) Lifetime Achievement Award“ für seine Leistung in der Hotelbranche ausgezeichnet. Seit nunmehr 39 Jahren leitet der gebürtige Bayer, der im Nachkriegsdeutschland aufwuchs, das legendäre Hotel. Zuvor machte Wachtveitl, der Ende der 50er Jahre Deutschland verließ um dem Wehrdienst zu entgehen, Station in berühmten Adressen wie dem Beau Rivage in Lausanne oder dem Hilton in London. Der heute 69-Jährige liebt seinen Job und ist jeden Tag mit vollem Engagement und Eifer darum bemüht den Wünschen seiner anspruchsvollen Gäste Rechnung zu tragen. Dabei liegt ihm die gute Ausbildung des Hotelpersonals sowie die Verbesserung und Erweiterung des Angebots stets besonders am Herzen. (ed)



Zauberhafter Advent



Das bekannte Biohotel Stanglwirt in Tirol

Unter dem Motto „Adventszauber“ bietet das exklusive Biohotel Stanglwirt in Tirol besondere Winterarrangements in der kalten Jahreszeit an. Ab dem 26. November stehen insgesamt vier Termine zur Auswahl an dem sich der anspruchsvolle Gast in dem Hotel, das auf eine 250-jährige Tradition zurückblicken kann, verwöhnen lassen darf. Jeweils können vier Nächte (von Sonntag bis Donnerstag) inklusive „Verwöhn-Halbpension“ im Stanglwirt verbracht werden. Diese beinhaltet Frühstück, Nachmittagsjause und Feinschmecker-Abendessen. Hier können auch die kleinsten Gäste schlemmen, was das Zeug hält, denn alle Bio-Lebensmittel gedeihen auf einer Anbaufläche von circa 100 ha und sind garantiert unverfälscht. Doch nicht nur die Lebensmittel sind beim Stanglwirt „Bio“, sondern auch die Heizanlage, die mit der Verbrennung von Rindenabfällen das gesamte Hotel warm hält. Bei Anreise wartet ein leckeres Glas Prosecco oder Orangensaft, sowie eine köstliche Auswahl an Bio-Äpfeln auf dem Zimmer. Weiterhin darf sich der Gast auf flauschige Bademäntel und Badeschuhe freuen. Diese wird er ganz gewiss oft gebrauchen, denn im Preis einbegriffen ist die freie Benutzung der Felsensauna, des Felsenbads und des Fitnessraumes.

Auch für gestresste Eltern ist der „Adventszauber“ genau das Richtige. Denn während die lieben Kleinen auf dem Kinderbauernhof ganztätig von diplomierten Erzieherinnen betreut werden, können die Großen den vielfältigen Aktivitäten des Wochenprogramms beiwohnen oder sich auch einfach auf 1200 qm Wellness-Bereich entspannen. Bei der weihnachtlichen Märchenstunde jedoch finden Groß und Klein dann wieder bei Keksen und Punsch zusammen.

Ein weiteres Highlight, das im Preis mit einbegriffen ist, ist der Besuch des traditionellen Salzburger Christkindlmarkts, der auf gar keinen Fall versäumt werden sollte. Ferner können natürlich auch gegen Aufpreis die anderen Angebote des Biohotels wie beispielsweise Reiten, Skilaufen oder Kutschfahrten wahrgenommen werden. Der Gast hat die Möglichkeit zwischen drei unterschiedlichen Zimmerkategorien zu wählen, wobei das „Stammhaus-Zimmer“ mit einem Preis von 500 Euro pro Person für vier Tage „Adventszauber“ die günstigste Variante ist. Weitere Informationen finden sich unter www.stanglwirt.com.



Der Wellnessbereich lockt mit wohltuenden Massagen

Verlagssonderveröffentlichung

Aktiver Sommerurlaub 2007

Aktive Erholung ist die Domäne des Kölner Reiseveranstalters SFI Sporttouristik, ganz gleich ob das Reiseziel am Meer oder in den Bergen liegen soll. Vom abenteuerlichen Canyoning auf Korsika über Mountainbiking in den Schweizer Alpen bis hin zum Wandern an der lykischen Küste der Türkei – für einen sportlich ambitionierten Urlaub hat SFI Sporttouristik in jedem Fall die richtigen Pakete im Angebot. Und wem das noch nicht reicht – die Bandbreite der aktiven Urlaubsmöglichkeiten umfasst auch Wassersport jeglicher Art: Surfen, Kitesurfen, Segeln, Kitesegeln, Tauchen, Schnorcheln und Aqua Gym, dazu noch Yoga, Fitness sowie Nordic Walking, ganz nach der Wahl des Reiseziels. Alle Angebote sind im neuen Sommerkatalog 2007 von SFI Sporttouristik ausführlich beschrieben und natürlich auch unter: www.sfi.de.

