

Der Stanglwirt in Going: Wo sich die Gegensätze vereinen

Tirols bekanntestes Gasthaus steht seit über 400 Jahren für Beständigkeit und Innovation. Tradition und Moderne sind kein Widerspruch, sondern ergänzen sich.

Von Martin Klingler



Der Stanglwirt in Going zählt zu den bekanntesten und erfolgreichsten Gasthäusern Tirols.

Bild: Stanglwirt

Wenn ein Wirtshaus über 400 Jahre alt ist, sich seit 300 Jahren in Familienbesitz befindet, seit 250 Jahren keinen einzigen Ruhetag hat, seit 50 Jahren erfolgreich vom selben Wirt geführt wird und auch die nächste Generation mit Eifer und Elan im Betrieb tätig ist, dann kann man von einer gewissen Nachhaltigkeit ausgehen. Grund genug, anlässlich des von der UNO nominierten „Jahres des nachhaltigen Tourismus 2017“ den Stanglwirt in Going zu besuchen.

Der Stanglwirt ist nicht nur eines der ältesten Wirtshäuser im Land, sondern auch eines der bekanntesten. Dabei ist die Frage, was der Stanglwirt eigentlich ist, gar nicht leicht zu be-

antworten. Ein traditionelles Dorfgasthaus? Ein Luxus-Wellness-Resort? Ein Promi-Treffpunkt? Der Stanglwirt passt in keine Schablone. Hier werden scheinbare Gegensätze unter einen Hut gebracht: Urigkeit und Luxus, Tradition und Trend, Bio und Genuss. Wo sonst als beim Stanglwirt trifft man sowohl auf DJ Ötzi als auch auf Sepp Forcher, auf Wladimir Klitschko wie auf Irenäus Eibl-Eibesfeldt? Der Stanglwirt vereint Kontraste wie Sängertreffen und Weißwurstparty, Almwanderung und Golfakademie, Hollywood und Heumahd. Und das in einer unaufgeregten Selbstverständlichkeit, die ihresgleichen sucht. Man könnte den Stanglwirt als großen Biobauernhof mit integriertem

Geschichte des Stanglwirtes

Luxushotel bezeichnen. „Der Stanglwirt ist urbäuerliches Gedankengut, das die Gelegenheit gehabt hat, sich zu entfalten“, meint Balthasar Hauser, seit 1966 siebzehnter Wirt des Traditionshauses.

„Mein Credo ist nicht ‚entweder – oder‘, sondern ‚sowohl – als auch‘, meint der agile 70-Jährige. Die Vereinigung von Klasse und Masse, sich aus allen Bereichen das Beste mitnehmen, das ist eines der Erfolgsgeheimnisse des Stanglwirtes. Und so steht auch über der Eingangstür für jeden gut sichtbar jener Slogan geschrieben, nach dem hier gelebt wird: „Am guten Alten in Treue halten, am kräftigen Neuen sich stärken und freuen.“ Diese Vereinigung der Gegensätze war ausschlaggebend dafür, dass der Stanglwirt vom renommierten US-Reisemagazin „Condé Nast Traveller“ in die exklusive Gold List der 142 schönsten und besten Hotels der Welt aufgenommen wurde, als einziges und erstes österreichisches Hotel überhaupt.



Seit 50 Jahren führt Balthasar Hauser den Stanglwirt umsichtig und ideenreich. Bild: Stanglwirt/Florian Bachmaier

Die Wurzeln des Stanglwirtes reichen weit zurück. Ab dem Jahr 1540 wurde im Gebiet des Rerobichls begonnen, Silber und Kupfer abzubauen. Bis zu 2.000 Bergknappen siedelten sich in der Prama an. Als die in Europa grassierende Pest Kitzbühel erreichte, errichtete im Jahr 1564 ein gewisser Wolfgang Wibmer eine kleine Taverne zur Versorgung der Kranken mit Wein und Speisen. Der Wein sollte auch eine gewisse prophylaktische Wirkung gegen die Seuche haben. Große Bedeutung hatte auch die hauseigene Quelle zur Versorgung der Knappen mit sauberem Trinkwasser. 1609 wurde dem Nachfolger von Wibmer die Wirtsgerechtigkeit verliehen. 1636 übernahm Hans Stangl, der nicht zuletzt wegen seines guten und preiswerten Weines sehr beliebt war, das „Wirtshaus auf der Prama“, wie die Gaststätte damals noch hieß. Außerdem machten immer mehr Fuhrleute Rast beim Stanglwirt, um ihre Zugtiere zu füttern und zu tränken. Durch die Lage zwischen zwei Anhöhen, dem Ellmauer Sattel und dem Rerobichl, wurde der Hof ein wichtiger Vorspanngasthof. Die Steigungen stellten für schwerere Fuhrwerke schwer überwindbare Hindernisse dar, daher wurden zwei oder vier Pferde des Stanglwirtes vorgespannt. Das war nur möglich, weil schon damals eine Landwirtschaft zum Gasthaus gehörte.

1714 kam das Gasthaus in den Besitz der Familie Schlechter, mit der eine goldene Ära begann. Durch den Handel mit Salz, Käse, Eisen und Wein wurde der Stanglwirt nicht mehr nur Gasthof, sondern Knotenpunkt eines weit ins Ausland reichenden Handelsnet-



1720 wurde neben dem alten „Wirtshaus auf der Prama“ (links) der neue Stanglwirt gebaut. Bild: Stanglwirt

zes. 1720 wurde das neue Wirtshaus gebaut, das bis heute in seiner ursprünglichen Form erhalten geblieben ist. Die Familie kaufte zahlreiche Ländereien zu, vielfach von Knappen, die mit dem Niedergang des Bergbaues aus der Gegend wegogen. Die Besetzung des Landes durch die napoleonischen Truppen und der Tiroler Freiheitskampf bedeuteten das Ende



In den 1950er Jahren musste die alte Knappentaverne der Bundesstraße weichen. Mit dem alten Holz wurde eine neue Gaststube beim Stanglwirt errichtet. Bild: Stanglwirt

der rosigen Zeiten. Mit dem Bau der Eisenbahn brach das Fuhrgeschäft massiv ein. Viele Felder des Stanglwirtes sowie eine große Alm mussten verkauft werden.

Die Geschichte der Wirtsfamilie Schlechter endet 1946 mit Maria Schlechter, geborene Hauser. Sie war im ganzen Land für ihre Tüchtigkeit und Lebensfreude bekannt. 1946 übergab die kinderlose Witwe den Stanglwirt an ihre Großnichte Anna Seibl, verbunden mit dem Wunsch, dass der Name Hauser auf dem Stanglwirtshof bleiben solle. Sie wollte die Assoziation „Schlechter Stanglwirt“ vermeiden.

Weltstars beim Stanglwirt

Anna Hauser-Seibl war eine beeindruckende Persönlichkeit. Die Wirtin mit Leib und Seele gewann mit ihrer lebensfrohen und sangesfreudigen Art die Herzen ihrer Gäste, zu denen auch weltberühmte Stars wie Bing Crosby oder Clark Gable gehörten. Sie kamen vom nahe gelegenen Schloss Mittersill hinter dem Paß Thurn, wo sich in den 50er Jahren der internationale Jet-Set beim seinerzeit weltweit exklusivsten Society-Club des Baron Hubert von Pantz die Klinke in die Hand gab: der Schah von Persien, Aristoteles Onassis, Henry Ford II., der Aga Khan, um nur einige zu nennen. Bis in diese erlauchten Kreise hatte sich

herumgesprochen, dass es beim Stanglwirt zugeht und sich ein Abstecher nach Going lohnt, in dieses gemütliche Gasthaus, in dem seit Generationen gesungen wird.

Bis 1950 war der Stanglwirt ein bekanntes Einkehrsgasthaus mit nicht viel mehr als einer Gaststube und einer Nebenstube mit zwei Tischen. 1950 wurden die Kapazitäten mit dem Bau eines Saales erweitert. Der große Boom kam mit dem Bau der Bergbahnen in St. Johann und Kitzbühel. Das direkt an der Zufahrtsstraße gelegene Gasthaus wurde zur beliebten Einkehr für die heimreisenden Skifahrer. Als erstes Haus bot der Stanglwirt ganzjährig warme Küche an.



Anna Hauser-Seibl, US-Sängerlegende Bing Crosby und Georg Wackerle. Bild: Stanglwirt

Das Kuhstallfenster

Schlagartig über die Landesgrenzen hinaus berühmt wurde der Stanglwirt mit dem Kuhstallfenster in der Gaststube. Das gab es nirgends sonst, dass die Gäste während des Essens den Rindviechern zusehen konnten und umgekehrt. Entstanden ist es zufällig. Bei der Erweiterung des Saales musste ein Sägemehlschuppen abgerissen werden, und auf einmal waren hinter einem Loch in der Wand plötzlich die Kühe da. Alois Hofer, der Vater des jetzigen Stanglwirtes, meinte: „Da bauen wir jetzt ein Fenster und wenn es den Leuten nicht gefällt, machen wir es wieder zu.“ Es hat gefallen, und bis heute ist das Kuhstallfenster für viele Menschen die Motivation, einmal beim Stanglwirt einzukehren.



Die Landwirtschaft gehört zur Identität des Stanglwirts und spielt bis heute eine wichtige Rolle. Bild: Stanglwirt

Die Kuh Soraya

Eines Tages hatte sich Ex-Kaiserin Soraya von Persien zum Besuch beim Stanglwirt angesagt. Die Wirtin Anna Hauser meinte zum Melker Sepp Unterrainer, dass er heute den Stall besonders schön aufräumen sollte. Das machte den „Seiwald Sepp“ ziemlich fuchtig, weil er den Stall ohnehin immer picobello sauber hatte und er wegen der „blöden Kuh“ auch keine Extrawürste machen wollte. „Zu Ehren“ der Ex-Kaiserin, die vom Schah ja verstoßen wurde, weil sie ihm keinen Thronfolger gebären konnte, taufte er eine Kuh, die nicht trächtig wer-

den wollte, auf den Namen Soraya. Die Kuh Soraya bekam den Ehrenplatz als Erste hinter dem Fenster und brachte es durchaus zu überregionaler Bekanntheit.

Berufswunsch Bauer

1946 wurde Balthasar Hauser geboren. Er war als Übernehmer der elterlichen Landwirtschaft vorgesehen und wurde als Bauernbub erzogen, das Wirtshaus sollte seine um zwei Jahre ältere Schwester Maria weiterführen. Als 1964 die Mutter Anna Hauser viel zu früh, noch nicht einmal 50-jährig, verstarb, brachte die Testamentseröffnung eine große Überraschung und auch Riesenenttäuschung für den 17-jährigen Sohn. Er sollte nicht nur Bauer werden, sondern auch das Wirtshaus übernehmen. Balthasar war als Bauernbub aufgewachsen. Sein Blickwinkel war bisher der durch das legendäre Kuhstallfenster vom Stall in die Gaststube hinein gewesen und nicht umgekehrt. Es



Schon als junger Bursch war Balthasar Hauser lieber bei der Feldarbeit und im Stall, als im Gymnasium die harte Schulbank zu drücken.

Bild: Stanglwirt

kam schon vor, dass ihn seine Schwester aus dem Wirtshaus verwies, wenn er zu sehr nach Kuhstall roch. Jetzt stand er da wie der sprichwörtliche Ochs vorm Berg und wusste nicht recht, wie es weitergehen sollte. Der Stanglwirt war damals schon ein stattliches Unternehmen mit 24 Angestellten in Wirtshaus und Landwirtschaft.



Der kleine „Hausa“ lernte das bäuerliche Handwerk von der Pike auf. Bild: Stanglwirt

Balthasar musste wohl oder übel eine Gastwirteschule in Salzburg besuchen, um zu lernen, wie das Spiel funktioniert. Während dieser Zeit führte seine Schwester den Betrieb. Ab April 1966 übernahm Balthasar Hauser, der vom Bezirkshauptmann extra für volljährig erklärt wurde, um überhaupt geschäftsfähig zu sein, die alleinige Geschäftsführung.

Die wirtschaftliche Lage war alles andere als einfach. Sein bäuerlicher Ehrgeiz verbot es Balthasar Hauser, Grund und Boden zu verkaufen. Wenn schon, dann wollte er wieder Land dazukaufen. Das gestaltete sich schwierig, denn er bekam keinen Kredit. Das Grundbuch war mit Verbindlichkeiten zugestapelt, sogar der Stromlieferant ließ sich grundbücherlich besichern, so wenig Vertrauen genoss der Stanglwirt. Balthasar Hauser hat sich langsam wieder herausgekämpft. Nicht mit Krediten, sondern mit Ideen. „Ideen sind billiger als Kredite“, lächelt er verschmitzt. Mit einfachen Mitteln hat er aus der Not eine Tugend gemacht. So hat er ein paar seiner Kollegen bei der Goinger Musikkapelle als Bautrupp engagiert, einige Zimmer für Handelsreisende errichtet und eine Almstube gebaut. Darin hat er mit Freunden gesungen, mit Zugin und Gitarre gespielt und die alte Stanglwirtstradition fortgeführt. Besonders zu erwähnen sind in diesem Zusammenhang die legendären Stanglwirtsbuam. Vor 50 Jahren

gründete Balthasar Hauser mit Toni Pirchl aus Going und Georg Anker aus Ebbs das Trio, das durch sein umfangreiches Repertoire mit dem unverkennbaren Gesang im In- und Ausland bekannt wurde.

Unter der Wirtin Anna Hauser war der



Balthasar und Magdalena Hauser halten die Geschichte des Stanglwirts in Ehren. Der gemalte Rebstock an der Fassade war früher Kennzeichen für „Baumwirte“, die im Gegensatz zu „Schildwirten“ nur Ausschank, aber keine Beherbergung anboten. Bild: Martin Klingler

Stanglwirt Treffpunkt vieler Prominenter gewesen, auch zahlreicher Politiker. Unter anderem wurden die wesentlichen Verhandlungen zum Bau der Felbertauernstraße beim Stanglwirt geführt. Nach dem Tod der Wirtin war die Politprominenz ausgeblieben. Was sollten sie mit diesem „jungen Buam“ anfangen? Das Musizieren lockte jetzt wieder neue Prominenz an, darunter viele Skifahrer, die zum Hahnenkammrennen in Kitzbühel weilten.

Meilensteine

In der Geschichte des Stanglwirtes gab es viele Meilensteine. Der erste ist für Balthasar Hauser der Bau des Wirtshauses vor fast 300 Jahren. Mit Begeisterung und Ehrfurcht spricht er vom Charakter des Hauses und der Leistung der damaligen Zimmerleute. Ebenso ist für ihn der Erhalt der alten Bauernstube von unschätzbarem Wert. Um die Jahrhundertwende wollte die Wirtin die alte Stube herausreißen lassen – gegen den Willen ihres Mannes, Balthasar Schlechter. Als er sich auf Reisen begab, nutzte sie die Gelegenheit und rief die Handwerker. Zu ihrem Pech hatte der Gemahl etwas verges-

sen und kehrte überraschend zurück. Sofort ließ er die alte Täfelung wieder hineinbringen und rettete die Stube so für die Nachwelt.

Das legendäre Sängertreffen

Balthasar Hausers Eltern, Anna Hauser und ihr Lebensgefährte Alois Hofer, Ehrenbürger und langjähriger Kapellmeister von Going, gründeten 1949 das legendäre Sängertreffen beim Stanglwirt. Damals gab es schon Wertungssingen, jene auf der Kufsteiner Festung beispielsweise erfreuten sich großer Beliebtheit. Beim Stanglwirt hingegen trafen sich die Gruppen zwanglos und ohne Beurteilung. Nahmen zu Beginn nur vier mit der Familie befreundete Musikgruppen teil, zählen die Sänger- und Musikantentreffen im Herbst heute zu den absoluten Höhepunkten der Volksmusikszene und gehören zur Identität des Stanglwirtes. Damals wie heute sind die Wirtsleute aktiv dabei.

Stanglwirt sorgt für Furore

Die meisten und spektakulärsten Meilensteine wurden unter Balthasar Hauser



First Lady Hillary Clinton musiziert mit Opernsänger Thomas Hampson und Balthasar Hauser.

Bild: Stanglwirt



Heute ist der Stanglwirt fast ein richtiges Dorf mit Wirtshaus, Restaurant, Biohotel, Wellness- und Sportanlagen, Reit- und Tennishallen, Stallungen, Scheunen sowie vielen anderen Gebäuden und Einrichtungen. Bild: Stanglwirt

gesetzt. Der Visionär hat es immer wieder verstanden, Trends vorzusehen, Konventionen zu sprengen, die Menschen anzusprechen. Er hat das Interesse der Medien gewonnen und immer wieder für Schlagzeilen gesorgt.

1976 erregte der Bau der ersten begrünten Tennishalle Österreichs großes Aufsehen. Während drinnen in der gekühlten Halle die Bälle übers Netz flogen, grasten am Dach die Schafe. Heute verfügt der Stanglwirt über sechs Hallenplätze und acht Freiplätze und ist Standort der renommierten Peter Burwash International Tennischule, einer der besten der Welt.

1980 baute Balthasar Hauser das erste baubiologische Hotel Österreichs, das heute mit 171 Suiten und Zimmern aus Zirbenholz aufwartet. Mit mehr als 115.000 Gästenächtigungen im Jahr übertrifft der Stanglwirt mehr als zwei Drittel aller Tiroler Gemeinden. Im selben Jahr wurde die erste Hotel-Baumrindenheizung Europas gebaut, wofür der Stanglwirt mit dem Innovationspreis der Republik Österreich ausgezeichnet wurde.

Der Millionhengst

Ebenfalls 1980 wurde beim Stanglwirt das erste private Lipizzanergestüt Österreichs eröffnet. Die Versteigerung des Lipizzanerhengstes Pluto Verona aus der Spanischen Hofreitschule für die Aktion Licht ins Dunkel im Jahr 1986 war ein mediales Großereignis. Der Stanglwirt bot eine Million Schilling – rund 70.000 Euro. Bei der Liveversteigerung überbot allerdings ein Niederösterreicher alle Konkurrenten aus dem In- und Ausland und bot 1,8 Millionen Schilling. Wie sich bald herausstellte, handelte es sich um einen arbeitslosen Scherzbold, die Idee war bei einer Rauschmette entstanden, passenderweise im Gasthaus Grasel im Waldviertel, benannt nach dem legendären Räuberhauptmann Grasel. Eine Riesenblamage für den ORF. Intendant Ernst Wolfram Marboe rief daraufhin Balthasar Hauser an und fragte ihn, ob er noch zu seinem Angebot stehe. „Ein Tiroler steht immer zu seinem Wort“, war die Antwort des Stanglwirtes und der Lipizzaner fand sein neues Zuhause in Going. Als der Hengst achtzehn Jahre später im Alter von 36 Jahren starb, war

Haifische im Felsenbad



Die Ersteigerung des Lipizzanerhengstes Pluto Verona aus der Spanischen Hofreitschule zugunsten der ORF-Aktion „Licht ins Dunkel“ löste einen Medienhype der Sonderklasse aus. Bild: Stanglwirt

er der älteste österreichische Lipizzanerhengst. Das Gestüt umfasst derzeit 22 Pferde und wird von Stanglwirtstochter Elisabeth geleitet.

Eine andere spektakuläre Aktion waren die Haifische beim Stanglwirt. Balthasar Hauser denkt viel nach. Unter anderem auch darüber, wie der Wilde Kaiser, sein Hausberg, entstanden ist. Wo heute Wiesen, Wälder und der Stanglwirt stehen, wogte vor 220 Millionen Jahren ein urzeitliches Meer. Der Wilde Kaiser war ein Korallenriff. Im Geröll des Berges befanden sich zahlreiche Fossilien. Das mag auch der Grund dafür sein, warum in Tirol die Riemer der Kuhglocken manchmal mit Muscheln verziert sind. Mit dem Bau des Hai-Aquariums unter der fachlichen Expertise von Professor Eberhard Stüber vom Salzburger Haus der Natur holte Balthasar Hauser den Hai sozusagen in seine ursprüngliche Heimat zurück. Der Meeresforscher Professor Hans Hass und der Zoologe und Verhaltensforscher Irenäus Eibl-Eibesfeldt übernahmen die Patenschaft über die beiden Schwarzsippen-Riffhaie. Die gibt es mittlerweile zwar nicht mehr beim Stanglwirt, dafür „Walking Sharks“ und eine bunte Vielfalt an besonderen Meerwasserfischen im herrlichen Korallenriff.

Rückschläge

Es ist das Schicksal von Pionieren, Lehrgeld zu bezahlen. Ihnen fehlen die Fehler der Vorgänger, aus denen sie lernen könnten, eben



Der Stanglwirt besitzt die größte private Lipizzanerzucht Österreichs.

Bild: Stanglwirt



Das Korallenriff im riesigen Felsenbad ist Heimat zahlreicher Meerwasserfische.

Bild: Stanglwirt

weil sie die Ersten sind. Und so hat auch der Stanglwirt zuweilen draufgezahlt. 1970 investierte er in Tennisplätze, im Schatten des Waldes direkt neben dem Bach. Nicht nur dass der Schatten die Schneeschmelze verzögerte und durch die Wassernähe die Mücken und Bremsen lästig waren, ging die Investition durch ein Hochwasser wenige Jahre später buchstäblich den Bach hinunter.

Auch der Bau der Tennishalle kostete Nerven. Es brauchte mehrere Versuche, die Erde so auf dem Dach zu befestigen, dass sie nicht mehr abrutschte. Dann wiederum sorgten Risse in der Dichtung für Überschwemmungen. Weil der Stanglwirt keinen Skilift in unmittelbarer Nähe hat, baute er selber einen. Allerdings war der so steil, dass ihn die Skischule nicht nutzen konnte. Oder die Kegelbahn, die

zu kurz gebaut wurde. Nach der Verlängerung der Bahn fehlte dafür die Länge beim Anlauf. Die Kegelbahn war laut Hauser übrigens das einzige Projekt, das ein Architekt gebaut hat.

Oder die Rindenheizung: Sie hüllte beim Start ganz Going in eine Rauchwolke, die zu regelrechten Bürgerprotesten führte. Die verheizten Rindenabfälle waren viel zu feucht, die Anlage nicht richtig eingestellt. Es dauerte drei Wochen, bis ein Techniker des Herstellers aus Schweden kam und das Problem löste. Im Fasching sind dann einige Goinger als Rinden-



Aus baubiologischen Gründen gibt es beim Stanglwirt nur Gras- und Schindeldächer.

Bild: Stanglwirt



Die hauseigene Kaiserquelle bereitet Balthasar Hauser besondere Freude. Er ist sich dessen bewusst, dass sauberes Trinkwasser der größte Naturschatz ist. *Bild: Martin Klingler*

heizung verkleidet zu ihm gekommen und haben den Saal in einen Qualmschleier gehüllt, kann der Stanglwirt heute über die damalige Misere lachen.

Zum besonderen Nervenkrieg wurde auch der Bau des Biohotels, das Projekt wäre fast gescheitert, am Ende musste der teure Rohbau komplett saniert werden.

Komponierte Räume

Aber grundsätzlich baut er schon gerne, der Stanglwirt. Sein Bautrupp ist ständig im Einsatz. Die Planung übernimmt er selber. „Der Erfolg hängt auch vom Selbstgestalten ab“, meint der Vorzeigetouristiker. „Jeder Fuchs hat seine Höhle. Eine Schwalbe lässt sich von keiner Krähe ein Nest bauen. Das Nest und der Vogel müssen zusammenpassen. Selbst gestalten ist unglaublich mühevoll. Aber mühevoll heißt seelenvoll“, philosophiert Balthasar Hauser. Wie ein Komponist Lieder schreibt, komponiert der Vollblutmusikant den Stanglwirt. „Der Stanglwirt ist gebaute Musik und



Im Originalzustand: die alte Gaststube. Bild: Stanglwirt

gebauter Philosophie“, lacht er.

Immer wieder hört Balthasar Hauser von Experten, dass er unwirtschaftlich bauen würde. „Meine Philosophie ist: Was will der Gast, nicht, was will der Wirt“, meint der Goinger. Daher sind die Zimmer großzügig dimensioniert.



„Beim Stanglwirt sollen die Gäste im Wohnzimmer schlafen, nicht im Schlafzimmer wohnen“, meint Balthasar Hauser. Daher sind alle Zimmer und Suiten aus Zirbenholz äußerst großzügig gestaltet.

Bild: Stanglwirt



Wie bei allen Almbauern ist auch beim Stanglwirt das Heimfahren ein besonderes Ereignis.

Bild: Stanglwirt

niert. In der Felsensauna ist nur die Hälfte Nutzfläche, die andere Hälfte Gestaltungsfläche. „Großzügige Zimmer mögen unwirtschaftlich scheinen. Aber bei mir sollen die Gäste im Wohnzimmer schlafen, nicht im Schlafzimmer wohnen.“ Unwirtschaftlichkeit artet in Wirtschaftlichkeit aus, wenn die Menschen sich wohlfühlen und kommen, ist der Wirt überzeugt. Die Auslastung gibt ihm recht.

Bauer aus Leidenschaft

Im Herzen ist Balthasar Hauser immer ein Bauer geblieben. Der bäuerliche Gedanke und Hausverstand bestimmt sein Tun und Handeln. Er ist schon lange zum Vorzeigewirt geworden, seine bedingungslose Liebe zu Landwirtschaft, Tieren und Natur bestimmt jedoch sein ganzes Leben. Der Stanglwirt wäre ohne Landwirtschaft undenkbar, sagt Balthasar Hauser aus tiefster Überzeugung. „Landwirtschaft gehört zum Stanglwirt wie die Berge zu Tirol.“ Nie, auch nicht in den Zeiten der Innovationen und Expansion, wurde daran gedacht, in die landwirtschaftliche Grundstruktur einzugreifen.



Auf der Graspoint-Hochalm.

Bild: Stanglwirt



Juniorchef Johannes Balthasar Hauser beim Käsen auf der Alm. Er organisiert beim Stanglwirt die Lebensmittelkette von der Gransnarbe bis auf den Teller.

Bild: Stanglwirt

„Wenn ich meinen Vorfahren erzählen könnte, wie beim Stanglwirt Landwirtschaft betrieben wird, würden sie wenige Änderungen feststellen können. Wir wirtschaften im Wesentlichen so wie vor 100 Jahren“, meint der Bauer unter Verweis auf die Behornung seiner Kühe, die Alpung oder die Heufütterung. Was der Unterschied zu vielen anderen Hotelbetrieben mit Landwirtschaft ist: Beim Stanglwirt befinden sich Stall und Scheune nicht in einiger Entfernung vom Hotel. Der Betrieb ist um die Landwirtschaft herumgewachsen. Von der Gaststube sieht man in den Kuhstall, von der Hotelbar in die Reithalle. Wenn die Nobelgäste des Bio-Hotels aus ihren Limousinen steigen, tun sie das unmittelbar neben Traktor und Heuballen. Bewirtschaftet werden rund 55 Hektar Grünland, darunter etliche Steilflächen und Biotope, ebenso gehören 50 Hektar Wald zum Stanglwirt. Die Graspoint-Hochalm, wo das Stanglwirtsvieh den Sommer verbringt, ist zugepachtet.

Zwanzig Fleckvieh-Milchkühe, sechs Kalbinnen, acht Galtlinge, 15 Stück Jungvieh und einige Masttiere stehen im Stall. Die Jahresmilchleistung beträgt 130.000 kg Milch. Ein gutes Viertel davon wird auf der Alm von Käser Sepp Hechenberger und – was Balthasar Hauser mit besonderem Stolz erfüllt – von Juniorchef Johannes Hauser zu Bio-Almkäse verarbeitet. Etwa ein Drittel der Milch wird am Heimbetrieb zu Weichkäse Taleggio, Tilsiter und Schnittkäse veredelt. 7.500 Liter Milch werden zu Joghurt und 6.000 Liter zu Topfen verarbeitet. Der Rest ist Konsummilch für die Gäste und Kälbermilch. In der hauseigenen Metzgerei werden mehr als 80 Tonnen Fleisch und Fleischprodukte verarbeitet. Einmal allerdings hat die Hausmetzgerei der Landwirtschaft einen empfindlichen Tiefschlag versetzt. Der Metzger sollte einen Maststier schlachten. Leider hatte er nicht richtig aufgepasst und führte stattdessen den teuren Zuchtstier zur Schlachtbank. Da hat



Reifung des Bio-Almkäse.

Bild: Stanglwirt



Ponys, Schafe, Kaninchen und andere Kleintiere bringen den Kindern die Landwirtschaft näher. *Bild: Stanglwirt*

sogar der sonst so ausgeglichen wirkende Balthasar Hauser die Fassung verloren.

Kinderbauernhof

Beim Stanglwirt gibt es noch einen zweiten landwirtschaftlichen Betrieb im Miniformat: den Kinderbauernhof. Dazu wurde ein direkt angrenzendes kleines Bauernhaus gepachtet und kindgerecht ausgestattet. Gästekinder können kostenlos in die Erlebniswelt Kinderbauernhof eintauchen und mit echten Schafen, Ponys, Hasen, Hühnern und Katzen unter fachkundiger Betreuung und Animation die Landwirtschaft kennenlernen.

„A wahre Freud“

Dass Balthasar Hauser ein geerdeter Mensch geblieben ist, merkt man, wenn man ihn fragt,



Der Kinderbauernhof beim Stanglwirt.

Bild: Stanglwirt



Nicht stolz, sondern zufrieden ...

Bild: Stanglwirt

worauf er stolz ist. Stolz sei er nicht, aber zufrieden und dankbar. „Ein Betrieb mit gesunden Wurzeln und eine Familie, die zusammenhält, das ist a wahre Freud“. Die Familie ist sein größter Halt. Seine Frau Magdalena ist wie er bäuerlicher Herkunft, sie stammt vom Benzmühlhof im bayerischen Reit im Winkl. „Ich habe mir eine Bauerntochter zur Frau gesucht und keine Wirtstochter, weil wir vom gleichen reden“, meint Balthasar Hauser. „Die Magdalena lebt wie eine Bäuerin, nicht wie eine noble Wirtin, bescheiden und beruhigend. Sie schafft Wärme und Behaglichkeit beim Stanglwirt.“ Kennengelernt haben sich die beiden beim Sängertreffen. Magdalena hat wie ihr



Die Stanglwirtsfamilie Hauser (v. l. n. r.): Tochter Maria (34), Vater Balthasar, Mutter Magdalena, Tochter Elisabeth (30) und Sohn Johannes (27) – nicht nur musikalisch ein eingespieltes Team. *Bild: Stanglwirt*

Mann Landwirtschaft und Volkskultur im Blut. Die Stanglwirtin ist eine ausgezeichnete Sängerin und spielt Raffele (Raffelzither). Mit dem Chiemgauer Trachtenverband hat sie aktiv an der Eröffnungsfeier der Olympischen Spiele 1972 und bei der Eröffnung der Fußballweltmeisterschaft 1974 in München mitgewirkt.

Musikalische Familie

Die Kinder sind nicht nur voll in den Betrieb eingebunden, sie haben auch die musikalischen Gene der Eltern geerbt.

Die ältere Tochter Maria (34) absolvierte eine fundierte Ausbildung in internationalen Top-Hotels. Nach erfolgreichem Bachelor-Studium in Australien und ihrer zweijährigen Tätigkeit als Event-Managerin in San Diego/USA ist sie im elterlichen Betrieb für

Marketing, PR, Großveranstaltungen wie die Weißwurstparty, Hotel-Shops sowie Wellness & Spa zuständig. Sie spielt Hackbrett und Gitarre.

Tochter Elisabeth (30) sammelte nach Abschluss ihres Studiums als Assistentin der Geschäftsführung einer renommierten Hotelkette und in der Zentrale der Schweizer Hoteliereinigung internationale Berufserfahrung. Sie fungiert als rechte Hand von Geschäftsführer Balthasar Hauser und leitet die Verwaltung sowie das Ressort Human Resources. Sie führt zudem den hauseigenen Reitstall und widmet sich der Lipizzanerzucht. In der Familienmusik spielt sie Gitarre.

Der jüngste Sohn Johannes hat bei Vier-Hauben-Köchin Johanna Maier gelernt. Nach seiner Tätigkeit in Tophotels in Bayern und Rom hat er als Management-Trainee im berühmten

Hotel Halekulani auf Hawaii unter anderem US-Präsident Barack Obama bedient. Beim Stanglwirt ist er für Gastronomie, Restaurant, Küche, Service und die Landwirtschaft zuständig. Er organisiert alles von der Grasnarbe bis auf den Teller. Johannes spielt Zugin und Gitarre, Bassgeige und Schlagzeug.

Der älteste Sohn Richard war zwanzig Jahre lang in der Verwaltung des Stanglwirts tätig. Mittlerweile betreibt er den exklusiven Kitzbühel Country Club in Reith. Wo immer es geht, unterstützt er seine Familie beim Stanglwirt, die auch umgekehrt immer mit Rat und Tat zur Seite steht.

Familienvater Balthasar Hauser ist auch als Musikant ein Multitalent. Er singt mit Begeisterung in verschiedenen Formationen, spielt Gitarre, Akkordeon und Steirische Harmonika. Bei der Musikkapelle hat er lange Tenorhorn gespielt, außerdem beherrscht er die Kirchenorgel sowie den alttestamentarischen Psalter, ein Saiteninstrument, das als die Urform von Zither und Hackbrett gilt. „Wer mir die Gitarre und die Ziehharmonika wegnimmt, der lernt den Hausa kennen“, droht der Stanglwirt, „oder das Fahrrad.“ Seit 47 Jahren radelt er jedes Jahr auf den Großglockner, jeden zweiten Tag – früher jeden Tag – bewältigt er die 400 Höhenmeter auf den Astberg zum Kathenhof in Reith bei Kitzbühel. Im Winter hält sich der Ausdauersportler mit Skitouren und Langlauf fit. Zehnmal hat er den berühmten Koasalauf bewältigt.

Neben der Beständigkeit und der Ausdauer gehört für Balthasar Hauser vor allem die Anwesenheit zum Selbstverständnis als Bauer und Wirt. „Ein Wirt und ein Bauer müssen gerne daheim sein“, meint er. „Wenn der Vogel nie da ist, entsteht keine Nestwärme.“ Weil das Wirtshaus das ganze Jahr offen hat, bemühen sich die Wirtsleute, möglichst immer anwesend zu sein. Die Gäste spüren, dass die Familie Hauser großen Wert auf die Begegnung mit ihnen legt. So wurde auch der Werbeslogan „Daheim beim Stanglwirt“ von Gästen erfunden. Besonders freut sich der Stanglwirt über die vielen Einheimischen, die zu ihm kommen. Der Stanglwirt ist zwar abgelegen vom Dorfzentrum, aber er war nie abgekapselt vom Dorfleben. Im Gegenteil. Balthasar Hausers Vater Alois Hofer war 25 Jahre lang Kapellmeister von Going, Balthasar war Mitglied der Musikkapelle, der Freiwilligen Feuerwehr, des Kirchenchores und beim Männergesangsverein. Große Teile der Stanglwirt-Infrastruktur wie Reithalle, Tennishalle, Golfanlage oder Kegelbahn sind öffentlich zugänglich. Balthasar Hauser war auch treibende Kraft und Initiator für den Bau des Goinger Badesees.

Weltprominenz und Bauernknechte

Balthasar Hauser ist mit vielen Großen der Welt auf Du und Du. Er hat mit Hillary Clinton diniert und musiziert. Er war Vortragender auf den gleichen Kongressen wie Bundeskanzlerin Angela Merkel. Hollywoodschauspieler Arnold Schwarzenegger und EU-Kommissionspräsident Jean-Claude Juncker sind persönliche Freunde. Mit den Boxweltmeistern Vitali und Wladimir Klitschko verbindet ihn eine enge Beziehung. Aber das lässt den Stanglwirt nicht abheben. Wenn



Klitschko-Wand beim Stanglwirt: Die mehrfachen Boxweltmeister aus der Ukraine bereiten sich seit vielen Jahren in Going auf die wichtigsten Kämpfe vor. Bild: Martin Klingler



STANGLWIRT IN ZAHLEN

400 Jahre Geschichte

Seit 250 Jahren kein Ruhetag

115.000 Nächtigungen –
80 % Stammgäste

280 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

171 großzügige Gästezimmer und Suiten
aus Zirbenholz

12 Hektar große Hotelanlage

Großzügiges Felsenbad – Wellnesswelten
mit Panoramablick und neuer Pool- und
Saunalandschaft (12.000 m² indoor und
outdoor)

Eigene Kinderwasserwelt mit 120 m
Großwasserrutsche (1.000 m²)

500 m² modernster Fitnessgarten

Hauseigene Tennis-, Reit-, Ski- und Golf-
schule mit Driving Range

Eigene Landwirtschaft mit mehr als 100
Hektar, 22 Milchkühe, 30 Jungtiere

Eigenes Lipizzanergestüt mit 22 Pferden

600 Hektar hoteleigenes Jagdrevier

25 km eigenes Fischereigewässer

Luxuriöses Berg-Chalet Hüttlingmoos

er mit leuchtenden Augen von den Bauern und Knechten spricht, mit denen er aufgewachsen ist, dann weiß man mit absoluter Gewissheit: Dieser Mensch hat Respekt und Hochachtung vor den einfachen, tüchtigen Menschen: „Brot Hansjörg und Notenberg Mascht (die Stanglwirtsknechte Hansjörg Hormeier und Martin Perauer) waren meine Lehrmeister, die haben mich ausgebildet. Und ‚Mühei Thresl‘ (Harrasmühle), die 25 Jahre lang Köchin war und nebenbei in den Stall gegangen ist. Sie hat mir an der Kuh Kersch das Melken beigebracht.“ Da ist nichts gespielt und aufgesetzt, wenn er voller Ehrfurcht und Bewunderung von ihnen redet. Oder von seinem Vater, der ihm ein Vorbild als Bauer war, und vom Onkel Andreas, mit dem er jedes Jahr in Fieberbrunn auf der Bürgalm war. Sie alle haben ihn bäuerlich geprägt. Und das hat er sich bewahrt, der Philosoph, Visionär, Wirt, Hotelier, Landwirt und Volksmusiker, der Stanglwirt Balthasar Hauser.



Natur und Luxus, Gesundheit und Genuss, Tradition und Innovation, Heimatgefühl und Weltoffenheit: Beim Stanglwirt keine Gegensätze, sondern harmonische Ergänzung – und Geheimnis des Erfolges.

Bild: Stanglwirt