

SUITE

www.lindenhof.it

SEITE 06

EINE URLAUBSREISE ZU SICH SELBST

Warum für uns im Lindenhof Körper, Geist und Seele
miteinander abgestimmt sein müssen

SEITE 18

DER CHEF, DAS GOLFEN UND DIE RUHE

Joachim Nischler über seine
(fast neue) Passion: Golfen!

SEITE 24

VIELE KÖCHE VERDERBEN ...

Wie bei Giosué Nappo und
seinem Team ein Menü entsteht

SEITE 28

„OHNE LÄUFT DER LADEN NICHT.“

Kann man sich am Arbeitsplatz
wohlfühlen? Wir haben es geschafft!



DV
HOTELS

DOLCE VITA ROULETTE

DAS SPIEL IHRES LEBENS -
und spannend bis zum letzten Tag!

Buchen Sie unser Dolce Vita Roulette und erfahren Sie einen Tag vor Anreise, in welchem der 5 Traumhotels Sie Ihren einzigartigen Urlaub erleben - natürlich zum Vorteilspreis.

DOLCE VITA AROUND

HOTELHOPPING NACH HERZENSLUST

Sie nutzen den Service und das Angebot aller
5 Dolce Vita Hotels

OHNE EXTRAKOSTEN.



WELLNESS & SPA AROUND

5 neue Sky-Spas, 2 500 m² Wasserfläche,
8 Sky-Pools, 38 In- und Outdoor-Pools, 28
Ruheräume, 32 Saunen, 2 Saunaaufgüsse
pro Tag und Hotel u. v. m.

FITNESS & ACTIVE AROUND

5 Gyms, 5 Fitness-Coaches, 10 geführte
Biketouren oder Wanderungen sowie
betreutes Aktivprogramm

CULTURE AROUND

VIP-Shopping-Vorteile, Liveauftritte
und kulturelle Führungen

MUSIC AROUND

An 5 Abenden in der Woche finden
Musikevents statt.

DINE & WINE AROUND

Probieren Sie jeden Abend ein
anderes der 6 Dolce-Vita-Restaurants.

HOLISTIC WELLNESS – WAS IST DAS?

Was Astrid Fleischmann beim Seelensport macht (Seite 6), wie Claudio Massa das neue Spa-Konzept mit ausgearbeitet hat (Seite 11), was eine Massage ganzheitlich Gutes tut (Seite 13), warum eine Kosmetikbehandlung auch die Seele berührt (Seite 14), was wir im Lindenhof für Körper, Geist und Seele unternehmen (ab Seite 15).



DIE MÄNNER FÜR ALLE FÄLLE

Wer sie ruft, hat ein Problem. Und wundert sich, wie schnell es die sechs Herren des Technikteams gelöst haben. „Wenn irgendwelche Firmen bei uns im Hotel was einbauen, fragen wir ihnen ein Loch in den Bauch, bis wir selbst ganz genau wissen, wie es funktioniert“, sagt der Chef Michal Arvay. Denn: „Gäste wollen nicht warten, bis von irgendwo irgendein Experte anreist.“

Was im Lindenhof hinter den Kulissen passiert, erfahren Sie natürlich sofort in der Online-Ausgabe der SUITE. Wie vieles andere mehr.

www.lindenhof.it/blog

MEHR THEMEN

- 04 DAS DUOTORIAL**
Chiara und Joachim Nischler unterhalten sich über Pure Luxury
- 18 DER CHEF, DAS GOLFEN UND DIE RUHE**
Joachim Nischler über seine (fast neue) Passion: Golfen!
- 20 AM WICHTIGSTEN IST ES, GUT ZU FÜHLEN**
Saeid Mojiri beginnt als Halbblinder seine Ausbildung zum Masseur
- 33 KINDER, KINDER, KINDER!**
Was es im Lindenhof nach wie vor für unsere jüngeren Gäste gibt
- 32 GRÜN HINTER DEN OHREN**
Der Lindenhof entwickelt sich nachhaltig weiter, mit viel Inspiration von Emma Nischler
- 36 VIER GEWINNT**
Ein Hotel, das sich im Jahr vier Mal neu erfindet
- 36 BESONDERE ANGEBOTE**
Die Spezialwochen 2024 stehen im Zeichen der Ganzheitlichkeit
- 42 GAST-ANSICHTEN**

IMPRESSUM

Herausgeber:
Familie Nischler,
Lindenhof Pure Luxury & Spa Resort, Naturns
www.lindenhof.it, Tel. 0039 0473 666242

Verantwortliche Gesamtleitung:
Chiara Nischler

Redaktion: Trudi Matzneller, Maria Pichler,
Bettina Alber, Chiara Nischler

Gestaltung: Beda Pfleger

Titelfoto: Heldentheater

Fotos: Heldentheater (18), Emma Nischler (17),
private Fotos Baumgartenhof (3) und
Kartheingut (3), Steffen Jahn (1)

Repro: Günther Piltz

Druck: Lanarepro

Versand: G.A.S. Salzburg



„PURE LUXURY – MEIN GOTT, JETZT HAT ER’S“



JOACHIM (54) UND CHIARA (29)
NISCHLER SCHAUEN SICH IHRE WELT
VON OBEN AN. UND DER BLICK
AUF IHREN LINDENHOF IN NATURNS/
SÜDTIROL WECKT VOM SONNENBERG AUS
BESONDERE GEFÜHLE. BEI BEIDEN.

Joachim: Zeig mir einen Ort, an dem es so schön ist wie hier.

Chiara: Den kann ich Dir nicht zeigen. Du hast mich ja noch nie die ganze Welt bereisen lassen.

Joachim: Das ist auch nicht nötig. Schau Dich doch mal um.

Chiara: Südtirol ist nicht die Welt.

Joachim: Rede mal mit unseren Gästen. Die beneiden uns alle. Um die Berge, um das Wetter, um unser Lebensgefühl mit ein bisschen deutschem und viel italienischem Vorbild.

Chiara: Mit Immobilienpreisen wie in der City von München.

Joachim: Natürlich. Weil alle, die mal hier waren, nicht mehr nach Hause wollen. Weil sie gerne für immer bei uns leben wollen. Nur Du bist in letzter Zeit immer mit dem Finger auf der Weltkarte.

Chiara: Weil ich ...

Joachim: Weil Du das für normal hältst, was andere als großes Glücksgefühl empfinden. Meine Güte. Ich wache fast jeden Morgen bei schönstem Wetter auf – und wenn ich nicht noch nebenher arbeiten müsste, könnte ich frei entscheiden: Golf spielen, Rad fahren, wandern, klettern, spazieren gehen, bummeln in Meran oder Bozen ...

Chiara: ... oder Konferenzen und Mitarbeitergespräche im Lindenhof.

Joachim: Mir macht das auch Spaß.

Chiara: Mir auch. Sonst wäre ich schon lange weg.

Joachim: Weg, weg. Warum redest Du immer vom Weggehen?

Chiara: Ich rede nicht immer vom Weggehen. Ich überlege mir nur seit einer Woche ...

Joachim: Weißt Du noch, wie wir vor zwei Jahren überlegt haben, was zum Lindenhof passt, zu unserem Hotel mit den höchsten Ansprüchen mitten im Naturpark Texelgruppe?

Chiara: Klar. Da ist Pure Luxury entstanden. Weil wir gesagt haben, wir können unseren Gästen eine einzigartige Naturlandschaft bieten, die höchste Ansprüche befriedigt. Und das wollen wir in unserem Hotel fortsetzen: höchste Ansprüche so zu befriedigen, dass es in unsere Natur passt.

Joachim: Pure Luxury. Ich habe das nicht gleich kapiert.

Chiara: Nicht gleich ist eine schöne Beschreibung für einen Prozess, der bei Dir Wochen dauerte.

Joachim: Und dabei ist es so einfach. Pure steht für authentisch, unverfälscht, natürlich, bodenständig. Und dazu passt auch Luxus. Ein natürlicher Luxus. Ein authentischer, unverfälschter Luxus.

Chiara: Mein Gott, jetzt hat er's. Für diesen Pure Luxury sorgen wir in der Küche mit heimischen Produkten und ohne Firrefanz, in der ArtSPA mit natürlichen Behandlungsmethoden, in den Zimmern und Suiten mit umweltgerechter Pflege und im Service mit authentischer Herzlichkeit.

Joachim: Und was suchst Du, wenn Du jeden Abend von anderen Zielen in dieser Welt redest?

Chiara: Mensch, Tata. Ich suche doch nur einen Ort für sechs Tage Urlaub. Oder muss ich den auch noch im Lindenhof buchen?

5

WO FINDE ICH IM LINDENHOF EINEN SCHÖNEN AUSBLICK?

1

In der Aufguss-Sauna – während man bei Claudios Aufguss schwitzt.

2

Noch einen Stock höher – beim Nudepool sieht man auch Schloss Hochnaturns im Naturpark Texelgruppe.

3

Auf der Terrasse bei der Bar – beim Frühstück kann man am Berg beobachten, wer sich so früh schon zur Wanderung traut, mit Blick in den Vinschgau mit dem „falschen Matterhorn“ und der Laaser Spitze.

4

Im Sommer abends beim Schlossdinner – da sollte man zwar nur Augen für seine Begleitung haben, aber gemeinsam kann man auch den Sternenhimmel beobachten.

5

Oder doch gleich in einem Honeymoon- oder Südzimmer – hier können Sie das Bett auf den Balkon rausrollen und den ganzen Tag die Natur beobachten oder auch abends im Freien schlafen.



EINE URLAUBS- REISE ZU SICH SELBST



„Lebensfroh“ steht nicht nur auf ihrer Visitenkarte, lebensfroh ist Astrid Fleischmann auch als Mensch. Und diese Einstellung gibt sie in den „Walk-Talks“ im Lindenhof auch an die Gäste weiter.

„Ihre Arbeit ist so vielfältig und inspirierend! Wie sind Sie zu dieser Bandbreite an Tätigkeiten gekommen und was hat Sie dazu motiviert?“

Mein Weg begann nach einer tiefgreifenden persönlichen Erfahrung, dem Verlust meines Mannes im Jahr 2009. Dieser einschneidende Lebensmoment mit der intensiv gelebten Trauer hat mich dazu motiviert, meine eigenen Gedankenmuster und Emotionen zu reflektieren. Ich erkannte, dass viele meiner Verhaltensmuster und Schutzmechanismen aus meiner Kindheit stammten und mich daran hinderten, ein erfülltes Leben zu führen.

„Und wie haben Sie dann begonnen, anderen Menschen auf ihrem eigenen Weg zur emotionalen und mentalen Balance zu helfen?“

Zunächst begann ich meine eigene Reise der Persönlichkeitsentwicklung. Ich absolvierte verschiedene Ausbildungen, darunter jene zur Counsellor Professional, die es mir ermöglicht, Menschen in ihren Veränderungsprozessen zu begleiten. Dabei erkannte ich die Bedeutung von Eigenverantwortung und Selbstfürsorge, um ein glückliches Leben zu führen. Nun möchte ich anderen dabei helfen, ihre eigenen Bedürfnisse zu erkennen und störende Glaubensmuster aus der Kindheit loszulassen. Ich begleite die Menschen auf ihrer Reise zur Selbstfindung und unterstütze sie als Impulsgeberin dabei, neue Wege für Veränderungen in ihrem Leben zu finden.

„Sie bieten die „Walk-Talks“ im Lindenhof an. Geben und reden – was kann man sich genau darunter vorstellen?“

Die „Walk-Talks“ sind Spaziergänge mit mehreren Stationen, wo Gespräche, Bewegung und Kreativitätstechniken miteinander verbunden werden



„Man muss nicht sein ganzes Leben auf den Kopf stellen, aber es geht darum, sich Atempausen zur Selbstfindung zuzugestehen.“

und die Gäste entschleunigen können. Ich biete Einzel- oder Paarcoachings an. Dabei kann man sich wichtige Lebens Themen lösungsorientiert anschauen. Und die Bewegung unterstützt den Gedankenfluss. Außerdem sorgt die Natur für die nötige Achtsamkeit, weil wir mit allen Sinnen unterwegs sind. In der Natur zu spazieren, dabei tiefgehende Gespräche zu führen und kreative Techniken zu nutzen, ist eine wunderbare Gelegenheit, um emotionale Balance zu finden.

„Welche Übungen oder Aktivitäten gibt es denn während dieser Spaziergänge?“

Während eines „Walk-Talks“ biete ich verschiedene Übungen und Aktivitäten an, die darauf abzielen, die eigenen Emotionen zu erkunden und sich selbst besser zu verstehen. Zum Beispiel beginne ich gerne mit einer Übung, bei der die teilnehmenden

Gäste in sich hineinhören und ihre aktuellen Gefühle identifizieren. Dann nutzen wir Schreibübungen, um diese Gefühle auszudrücken und zu reflektieren, oder arbeiten mit Gegenständen, Natur- oder Kraftbildern und mit SeelenSport®-Übungen.

„Gibt es bestimmte Themen oder Herausforderungen, auf die Sie sich dabei konzentrieren?“

Ich decke während der „Walk-Talks“ viele Themen ab, die das Leben und die emotionale Gesundheit betreffen. Dazu gehören die Verarbeitung von Verlust und Trauer, das Erkennen und Überwinden von hinderlichen Glaubenssätzen aus der Kindheit sowie das Finden von Klarheit in Lebensentscheidungen. Ein besonderes Augenmerk lege ich auf den Umgang mit Emotionen, etwa die Wut, die oft unterdrückt wird, aber eine wichtige Rolle in unserer emotionalen Gesundheit spielt.

Astrid Fleischmann hat viel zu tun – aber Zeit für die „Walk-Talks“ nimmt sie sich gerne.



Was möchten Sie den Menschen mit auf den Weg geben, die an Ihren „Walk-Talks“ teilnehmen?

Ich möchte den Menschen die Bedeutung von Selbstfürsorge und Selbstreflexion nahebringen. Es ist entscheidend, sich selbst bewusst zu werden, was man im Leben wirklich möchte und was einen daran hindert, seine Ziele zu erreichen. Indem wir alte Verhaltensmuster aus der Kindheit loslassen, unsere Gefühle akzeptieren und unsere Ressourcen nutzen, können wir ein erfüllteres und glücklicheres Leben führen.

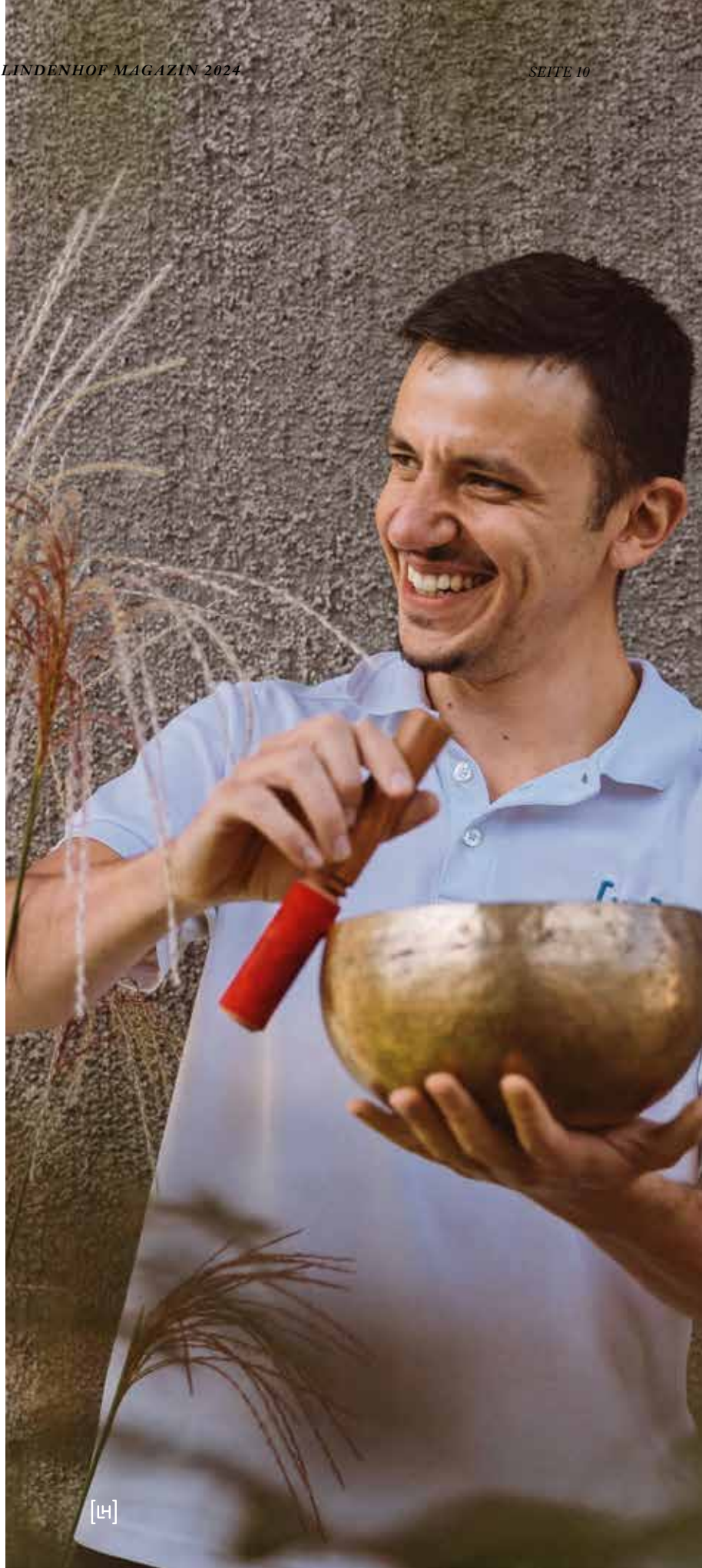
Einige Gäste könnten sich jetzt fragen, ob Persönlichkeitsentwicklung und Selbstreflexion überhaupt zu einem Urlaub passen ...

Und wie! Im Urlaub hat man die notwendige Distanz zum Alltag – und kann sogar besser in sich hineinhören als in Stresssituationen. Natürlich müssen im Urlaub keine Entscheidungen gefällt werden. Es geht im Grunde nur darum, dass jeder für sich Impulse mitnehmen kann, innehält, spürt, überlegt. Wenn man Kopf und Bauchgefühl zusammenführt, treffen sie sich im Herzen, wo die Antworten zu finden sind.



Astrid Fleischmann
Counsellor Professional
seit 2 Jahren im Lindenhof

Sie therapiere niemanden, sagt Astrid Fleischmann als Erstes, als wir sie zum Interview treffen. Vor uns sitzt eine selbstbewusste Frau, redegewandt und mit einer Ausstrahlung, bei der man sofort das Gefühl hat, sich alles von der Seele reden zu dürfen. Kein Wunder: Sie ist ausgebildete Counsellor Professional, SeelenSport®-Trainee und Trauerbegleiterin. Auf die Frage, was sie von Beruf ist, sagt sie: „Gute Frage!“ Denn sie ist vieles – vor allem wissbegierig.



UNSER REZEPT FÜR EINEN GESUNDEN ALLTAG

Er ist der Mann, der hinter dem neuen Spa-Konzept steht: Claudio Massa. Im Interview spricht der smarte Italiener darüber, was die Gäste von einem „holistischen Lindenhof“ haben.



Claudio Massa
Saunameister
seit 5 Jahren im Lindenhof

Meine Show-Aufgüsse dauern 12 Minuten, aber die Vorbereitung für eine gute Show dauert mehrere Monate. Ich lasse mich gern von Filmen oder Nachrichten inspirieren, so wie z. B. für meine Batman-Show, mit der ich den Aufguss-Italienmeister-Titel gewinnen konnte. Sobald ich ein Motiv gefunden habe, wähle ich die Musik aus und arbeite an den Sound- und Licht-Effekten. Danach bereite ich die Kostüme vor, die sich für einen schnellen Wechsel eignen müssen. Aktuell habe ich 6–7 verschiedene Aufguss-Shows im Programm.

Was bedeutet Holistik?

Der Begriff „ganzheitlich“ beschreibt besser, was wir mit „holistisch“ meinen. Es war für mich immer befremdlich, von den drei Bereichen Fitness, Beauty und Sauna zu sprechen, das engt ein. Nehmen wir ein Beispiel: Rückenschmerzen. Es kann sein, dass diese von einer falschen Bewegung kommen. Eine Massage macht es besser, zwei Massagen machen es noch besser. In einer Woche aber kommen die Schmerzen wieder. Daher brauchst du eine Lösung für dein ganzes Leben. Woher kommt das Problem? Hilft ein neuer Stuhl, weniger Stress, eine stärkere Muskulatur? In Kombination mit Yoga, Meditation, Mental Coaching?

Wie ist es zu diesem neuen Ansatz gekommen?

Die Idee haben wir gemeinsam entworfen, die Familie Nischler und ich. Als Saunaleiter habe ich festgestellt: Das funktioniert so nicht. Ein Saunameister muss wissen, wie eine Massage funktioniert, und darf nicht in seinem „Kastl“ bleiben, das gehört vereint. Mit dem neuen großen Bereich habe ich nun den Überblick, um unseren Gästen eine Lösung für ihre Alltagsprobleme zu bieten – wenngleich viele im Urlaub ja erst gar nicht daran denken wollen.

Wie kann das dann funktionieren?

Die Menschen verhalten sich in ihrem Urlaub manchmal wie in einem Bootcamp, buchen zehn Behandlungen oder verbringen einen ganzen Tag in der Sauna. Sie denken aber nicht daran, beides zu versuchen. Wir wollen ihnen daher durch konkrete alltagstaugliche Tipps zeigen, wie sie ihr Leben verbessern können, und ermutigen sie, neue Dinge auszuprobieren – etwa ein Saunagang nach dem Fitnessstudio.



Machen die Gäste dabei mit?

Schon klar, das funktioniert nicht für alle. Viele kommen auch nur für eine Sauna oder nur für eine Massage und „basta.“ Das ist auch ok. Unser Ziel ist es dennoch, dass der Lindenhof seinen Gästen nicht nur als die beste Urlaubsadresse in Erinnerung bleibt, sondern die Menschen kleine Tipps für ihren Alltag mitnehmen können. Das ist wie bei einem Kuchen, der so gut schmeckt, dass du nach dem Rezept fragst. Jedes Mal, wenn du dann zu Hause diesen Kuchen bäckst, denkst du an den Lindenhof. So soll es auch mit unseren Tipps für Meditationen und Rituale sein.

Und ist es wirklich so?

Die Gäste nehmen das tatsächlich an und machen zu Hause weiter. Es ist so wertvoll, einen Profi zu finden, der das erklären und zeigen kann. Wenn es zu kompliziert oder zu esoterisch wird, steigen viele aus, deshalb bleiben wir sehr konkret. Zu Hause braucht es zwar Geduld, da die Effekte nicht immer schnell zu spüren und zu sehen sind. Wenn die Gäste dann aber zurückkommen und unseren neuen Bereich als super beschreiben, bin ich mit unserer Arbeit zufrieden. ■

„MENSCHEN
ENTSPANNEN VIEL
BESSER, WENN SIE
FRÖHLICH SIND.
DESHALB WILL ICH
MIT MEINEN
AUFGÜSSEN
UNTERHALTSAME
GESCHICHTEN
ERZÄHLEN.“

Schon Aristoteles wusste:

„Das Ganze ist mehr als die
Summe seiner Teile“. Daher
behandelt die Holistic Wellness
den Menschen in seiner
Gesamtheit. Ein Wohlfühl-
Konzept, das rundum gut tut.



Massage // Stefanie Gorfer

„Eine Massage soll nicht nur den Körper entspannen, sondern auch Balsam für die Seele sein.“



Stefanie Gorfer,
Kosmetikerin & Masseurin
seit 13 Jahren im Lindenhof

Eine Kundin hat unsere Back Power Massage gebucht. Ich hole sie im Wartebereich ab und in der abgedunkelten Kabine klären wir zunächst, welche Beschwerden es gibt. Sie hat manchmal Rückenschmerzen, aber keine Allergien, es gibt also keine Einschränkung bei der Auswahl der Öle und Salben. Für das Anfangsritual versprühe ich einen Raumduft, in diesem Fall Lavendel zur Entspannung. Bevor ich mit der Behandlung beginne, erkläre ich der Kundin den Ablauf und starte die Entspannungsmusik. Ich beginne mit einer manuellen Massage und merke,

wie sich meine Kundin langsam entspannt. Dann wird mit der „heißen Rolle“ die Durchblutung des Muskelgewebes erhöht und auf das Schröpfglas vorbereitet. Ich setze das Schröpfglas auf die Haut und streiche damit über den Rücken. An der Reaktion meiner Kundin merke ich, ob die Intensität passt, frage aber immer nach. Danach nehme ich die Schlackstoffe mit einer warmen Kompresse von der Haut und trage eine Arnika-Johanniskraut-Salbe auf. Die Kundin mag Klangschalen, ich schlage also an das Metall und lasse sie noch etwas nachruhen.

Schönheitsbehandlung // Annalena Waldboth

„Der Lieblingsmoment in meinem Job? Wenn Gäste nach einer Gesichtsbehandlung in den Spiegel schauen, lächeln und „wow“ sagen.“



Annalena Waldboth
Kosmetikerin &
Masseurin
seit 2 Jahren im
Lindenhof

Ich mache sehr gerne Gesichtsbehandlungen, weil der Vorher-Nachher-Effekt besonders gut sichtbar ist – wie beim Supreme Ultrasonic Facial Lift, einer Gesichtsbehandlung mit Ultraschall von Team Dr. Joseph. Die Behandlung vereint Tiefenentspannung und intensive Pflege. Ich beginne mit einer lymphstimulierenden Massage und behandle dann Gesicht und Dekolleté mit lauwarmen Dampfkompresen. Ich reinige die Haut und trage mit einem Pinsel das Enzym-oder

Fruchtsäure-Peeling auf. Dann trage ich das Kontaktgel auf und beginne mit der Ultraschall-Behandlung. Nach einer grünen Algenmaske folgt ein zweiter Durchgang mit dem Ultraschall-Gerät, bei dem ein Serum in die Haut eingepuffert wird. Nach der Abschlusspflege kommt der Moment, auf den ich mich am meisten freue: Ich gebe meinem Gast einen Spiegel in die Hand. Dann strahlt meist nicht nur die Haut, sondern das ganze Gesicht!



Christian Pirpamer
Fitness-Trainer
seit 16 Jahren im
Lindenhof



Fitness // Christian Pirpamer

„Für mich selbst
ist Essen die
beste Motivation,
um mich beim
Training zu
quälen. Ich sage
nur: Dessert-
Buffet.“

Wenn Leute zu mir zum Training kommen, dann will ich sie dazu motivieren, an ihre Grenzen zu gehen. Natürlich hole ich jeden Gast dort ab, wo er gerade steht und passe das Training an, um die ideale Mischung aus Kraft und Ausdauer zu finden. Aber ich gestalte meine Trainings so intensiv, wie es nur geht. Dafür muss ein Workout nicht besonders lang sein – im Gegenteil: Mit einem kurzen, aber harten Training kann man mehr erreichen, als mit einem langen, zu relaxten. Egal ob Gruppen- oder Einzeltraining, ich trainiere immer mit – auch bei meinem härtesten Training, dem Zirkeltraining. Spätestens auf dem bellicon®-Minitrampolin erreichen dann alle ihre Grenze. Dann muss neben lauter Musik noch eine zusätzliche Motivation her: Die Aussicht auf das tolle Dessert-Buffet im Lindenhof. Das funktioniert eigentlich immer! Und wenn die Leute nach dem Training sagen, dass sie selten vorher so intensiv trainiert haben, dann haben wir uns alle die süße Belohnung wirklich verdient.



Yoga // Monika Pedross

„Yoga ist ein wunderbarer Weg, um sich selbst zu beobachten und den Körper zu kräftigen.“

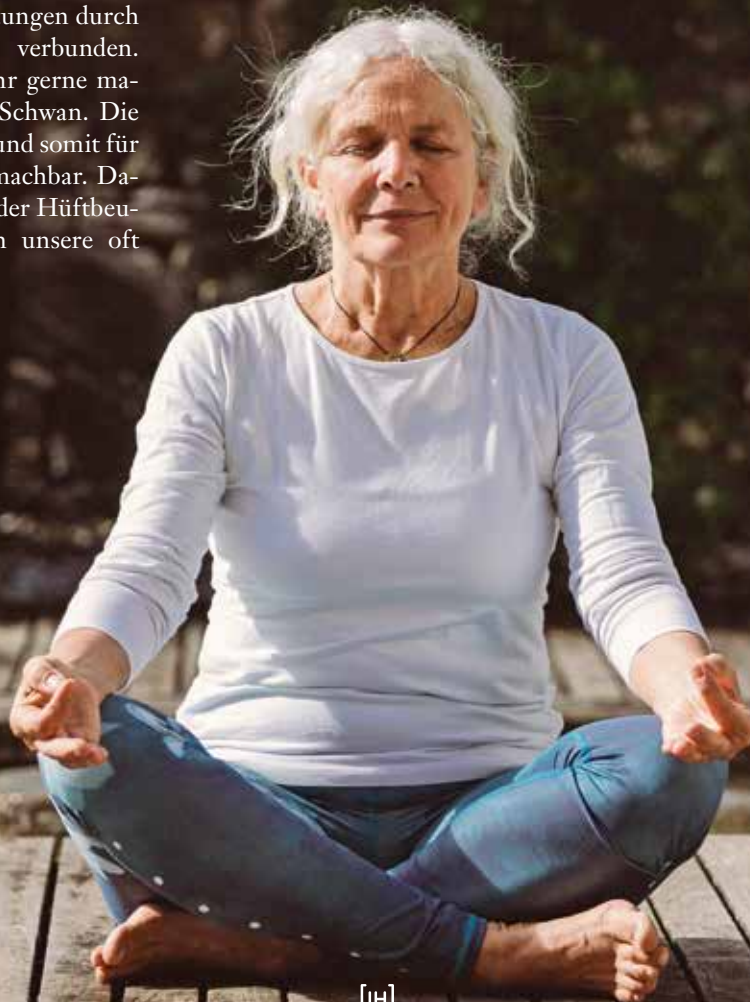
Meine liebste Yoga-Übung?

Das ist eine schwierige Frage, weil es so viele gibt. Ich praktiziere und lehre verschiedene Yogastile und damit ganz unterschiedliche Übungen. Beim Hatha Yoga stehen kräftigende Übungen in Verbindung mit einer bewussten Atmung im Vordergrund, beim Yin Yoga wird die Flexibilität durch das lange Halten von Positionen gefördert und beim Vinyasa Yoga werden Körperhaltungen durch fließende Übergänge verbunden. Eine Übung, die ich sehr gerne mache, ist der Schlafende Schwan. Die Übung ist sehr variabel und somit für die meisten Menschen machbar. Dabei wird unter anderem der Hüftbeuger gedehnt, der durch unsere oft

sitzende Lebensweise bei den meisten verkürzt oder verspannt ist, und dann Rücken- oder Hüftschmerzen verursacht. Der Schlafende Schwan ist aber auch eine wunderbare Übung, um in die Stille zu gehen, den Atem und die Emotionen zu beobachten. Ich lade alle ein, sich schrittweise an Yoga heranzutasten und zwischen Slow und Flow die eigene Balance zu finden.



Monika Pedross
Yoga-Lehrerin
seit 8 Jahren im
Lindenhof



Thermalwasser // Lisa Mayr

„Wir baden drin, wir trinken es und wir nutzen es für Wellness-Anwendungen: Das Thermalwasser zieht sich wie ein roter Faden durch den Lindenhof.“



Lisa Mayr
Kosmetikerin &
Masseurin
seit 4 Jahren im
Lindenhof

Das Thermalwasser stammt aus der Quelle Kochenmoos, unterhalb von Schloss Juval. Es entspringt mit einer Temperatur von 17 Grad und gelangt seit zwei Jahren direkt aus unserer Hausquelle in unsere Schwimmbäder. Aufgrund seiner Temperatur verwenden wir das Thermalwasser für Kaltanwendungen, z. B. im Kältebecken oder für Kneipp-Anwendungen in unserem Thermalgarten. Für alle Pools (außer Solebad und 25 Meter Sportpool) erwärmen wir das Thermalwasser auf angenehme 32 bis 34 Grad. Mineralien wie Kalzium, Sulfate und Fluorid verleihen dem Wasser seine wohltuende und regenerierende Kraft. Es wirkt entspannend und kann helfen, rheumatische Beschwerden zu lindern und Irritationen der Haut zu minimieren. In meiner Arbeit verwende ich das Thermalwasser täglich für Kompressen, Fußbäder, Fanghi und natürlich in Form unseres Pure Thermal Elixiers. Dieses Erfrischungsspray mit einem feinen Duft nach Orangenblüte eignet sich für Gesicht und Körper. Unsere Gäste finden eine Flasche mit gefiltertem Thermalwasser auch jeden Tag in ihrem Zimmer. Zum Wohl!

DER CHIEF, DAS GOLFEN UND DIE RUHE

Wer zuletzt Gast im Lindenhof war und dort Joachim Nischler begegnet ist, hat vielleicht bemerkt, dass er öfters in Karohose, Polohehd und Schirmmütze zur Tür hinausleilt – und mit breitem Grinsen! Das liegt nicht an seiner Freude an zweifelhafter Mode, sondern an einer ganz anderen Leidenschaft: dem Golfen!

— Golf ist ein Sport für alle, egal ob jung oder alt, ob Golf-Ass oder blutiger Anfänger. Und der gut gelaunte Hotelier ist bester Beweis dafür, dass es nie zu spät ist, mit dem Golfspielen anzufangen. Immerhin ist er jetzt ein wenig älter, und Golf

passt heute besser zu ihm, wie er sagt. Als passionierter Rennradler hat er immer ordentlich Gas gegeben. Mit dem Golfen will er jetzt einen Gang zurückschalten. „Ich habe angefangen Golf zu spielen, um abzuschalten. Da ist dann auch mal 4 Stunden mein

Joachim in seiner
neuen Wohlfühlposition:
Er ist am Dienstag immer mit
seinen Gästen auf den
Golfplätzen unterwegs.

V

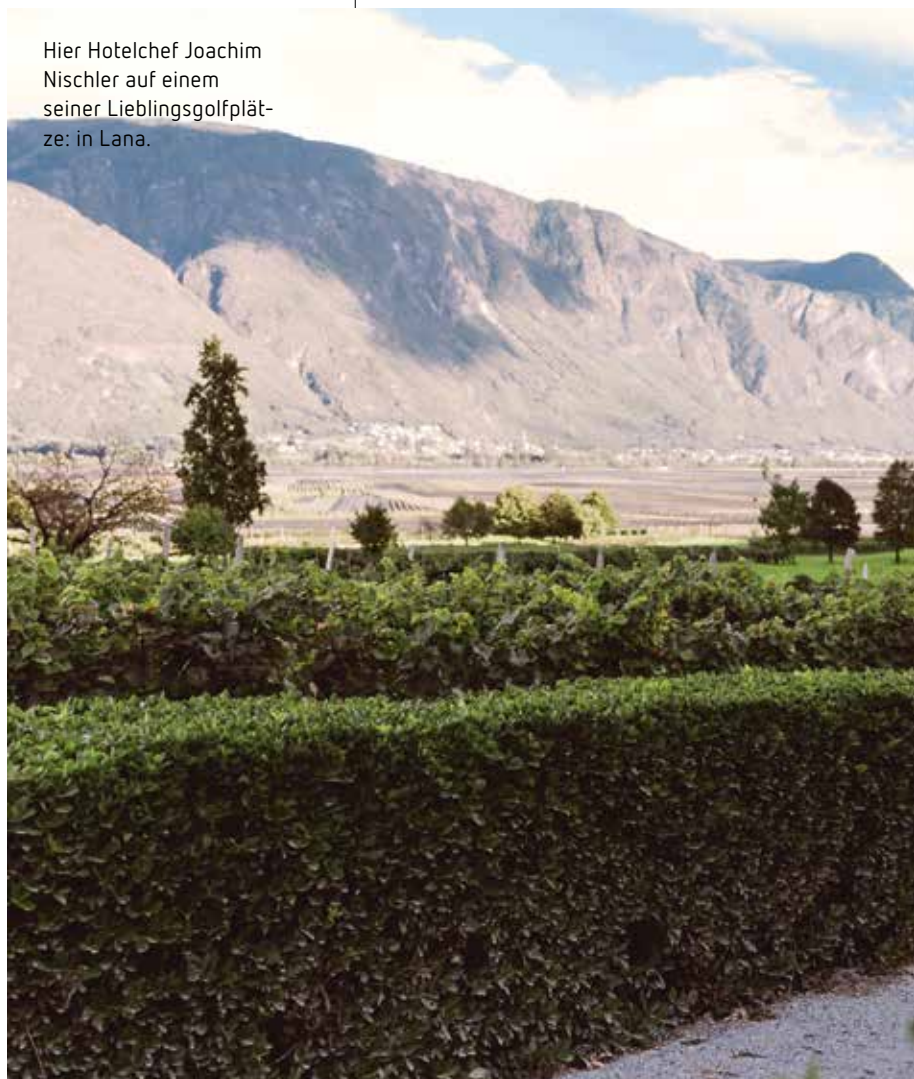


Handy aus“, erzählt Joachim. Es ist die Lockerheit, die er von früher nicht kennt, die er beim Golfspielen aber mehr und mehr lernt.

Wie kommt denn einer, der eigentlich ein fanatischer Radler ist, überhaupt zum Golf? Das Alter und die Entspannung allein können es ja wohl nicht sein. „Ich möchte unseren Gästen dieses Erlebnis bieten, mit ihnen auf den Golfplatz gehen, eine Partie spielen, mich unterhalten, einen feinen Tag verbringen“, sagt der Hotelier. Und er hat ja bereits vor 30 Jahren einmal mit dem Golfen angefangen – allerdings mehr aus Zufall.

Einem schottischen Golf-Profi, Ian Shaw – damals Gast im Lindenhof –, war seine Golf-Gruppe, mit der er im Winter nach Marbella fahren wollte, ausgefallen. Da bat er Joachim, eine neue Gruppe zusammenstellen und mit zum Golf-Camp zu kommen. Gesagt, getan: Der Hotelchef mobilisierte ein paar Leute, die am Tresen saßen – darunter Olav Schwamberger, Lindenhof-Gast und mittlerweile auch Freund –, kaufte sich die komplette Golfausrüstung und ab ging's nach Marbella, um die dortigen Golfplätze unsicher zu machen. Man erlangte damals zwar die Platzreife, zu Hause landete das ganze Golfzeugs allerdings im Keller.

Bis Joachim 30 Jahre später wieder Lust aufs Golfen bekam! Er kramte die Sachen hervor und machte sich auf den Weg zum Golfplatz. Bereits nach dem ersten Loch löste sich die eine Schuhsohle, so alt war sein Equipment. Er ließ sich davon nicht beirren, deckte sich mit neuen Golfsachen ein, nahm sich einen Lehrer und fing wieder an zu spielen. Und siehe da: Es gefällt ihm richtig gut! Auch weil er selbst merkt, dass das extreme Radfahren ihm nicht



Hier Hotelchef Joachim Nischler auf einem seiner Lieblingsgolfplätze: in Lana.

mehr so leichtfällt. Er geht zwar montags mit seinen Gästen immer noch biken, mittlerweile nimmt er sich aber auch mal die Freiheit, anstatt aufs Stilsferjoch zu fahren eine gemütliche E-Bike-Tour zu machen. „Es gefällt den Gästen, dass sie hier auch mitradeln können, wenn sie keine Profi-Radler sind“, meint Joachim. Ist das Golfen nun nur zum Runterkommen da oder will der sonst so ehrgeizige Hotelier auch hier zum Pro werden? „Der Wettkampfgedanke ist da“, schmunzelt Joachim, „ich

bin entschlossen, besser zu werden. Mein Handicap liegt bei 19,9, nächstes Jahr will ich unter 15 erreichen und irgendwann ein Single-Handicap. Ganz glaube ich es zwar nicht, aber ich arbeite hart daran!“

Wer in Zukunft im Lindenhof zu Besuch ist, kann dem Hotelchef also folgen, wenn er wieder Karohose und Mütze trägt, und auf dem Golfplatz gegen ihn antreten – denn gegen eine kleine Challenge hat der Herzblut-Sportler nie etwas! ■



+ GOLF FACTS

- **Wöchentlich geht es mit dem Hotelchef zum Golfen:** im Frühling und Herbst nach Lana (Golfclub Lana, 9-Loch-Platz, 15 min. entfernt), im Sommer nach Sarnonico (Dolomiti Golf Club, 18-Loch-Anlage, 1 h entfernt).
- **Der Lindenhof ist Gründungsmitglied beider Golfclubs.** Unsere Gäste erhalten in Lana 20 % und in Sarnonico 25 % Rabatt.
- Vom 02.06.–09.06.2024 ist es soweit: **Es findet zum ersten Mal eine Golf-Week statt!** Auf dem Programm stehen 4 Spiele und am Ende ein großes Turnier.
- **Joachims Tipp:** der Golfplatz in Seis – für ihn wegen der traumhaften Aussicht der schönste im Land. Auch die Golfplätze in Alta Badia und Carezza sind wahre Golfparadiese.

RADFAHREN MIT DEM HOTELCHEF

Nicht nur die Golfbälle rollen beim Chef, sondern auch die Räder.



Joachim Nischler hat 2019 Bilanz gezogen: 500 Mal aufs Stilfser Joch. So oft hat es noch niemand geschafft. Er liebt das Rennradfahren nach wie vor, aber jetzt dürfen es auch mal gemütlichere Touren sein. Einmal pro Woche lädt er unsere Gäste somit aufs Rad. Es gibt angenehme Touren nach Bozen, nach Prad oder auch mal eine Burgenrunde im Meraner Land oder eine Vinschgauer Panoramatour. Man merkt, dass er das Rennrad ein wenig mehr liebt als das Mountainbike. Aber auf Nachfrage unserer Gäste gibt es manchmal auch eine Mountainbike-Tour, dann aber doch lieber mit dem E-Mountainbike. Zusätzlich zu den geführten Touren mit dem Hotelchef empfiehlt er auch die Touren in Zusammenarbeit mit der Ötzi Bike Academy. Am Dienstag und Donnerstag gibt es wöchentlich unterschiedliche Rennradtouren und von Montag bis Freitag Mountainbike-Touren mit und ohne Motor. Was es auch noch zu beachten gibt laut Herrn Nischler: danach noch in den Indoor- und Outdoorpool. Der Pool ist mit dem Naturser Thermalwasser gefüllt und beruhigt unter anderem die Muskulatur, damit der Muskelkater am nächsten Tag nicht zu schlimm wird.

„AM
WICHTIGSTEN
IST ES, GUT
ZU FÜHLEN“



Er sieht die Welt mit anderen Augen und sucht sich seinen Weg mit dem Blindenstock: der 37-jährige Saeid Mojiri. In diesem Herbst beginnt der Iraner im Lindenhof mit seiner langersehnten Ausbildung zum Vitalmasseur.

_____ **Saeid kommt aus dem Iran – und hat eine ganz besondere Lebensgeschichte.** Denn Saeid ist der Blinde, der die Welt mit anderen Augen sieht. Das war nicht immer so, als Kind konnte der nunmehr 37-Jährige noch sehen – was für Saeid jedoch kein Grund zum Verzweifeln ist, im Gegenteil: Geht es um seinen großen Lebensplan, sprüht der charmante Iraner vor Begeisterung. „Im Oktober darf ich meine Ausbildung zum Vitalmasseur im Lindenhof beginnen“, erzählt er, „und ich zähle jeden Tag bis dahin.“

Keine Therapie für erbliche Erkrankung

Doch von vorne: Der 37-jährige Saeid ist im Iran aufgewachsen. „Meine Eltern sind Cousins, meine schwindende Sehkraft ist ein genetisches Problem“, erzählt der Iraner. „Es gibt bisher nichts, was mir helfen kann, die Situation zu verbessern oder aufzuhalten.“ In der Schule musste Saeid seine erste Brille tragen, zunächst nur bei den Hausaufgaben und vor dem Fernseher. „Mit 15 oder 16 habe ich sogar versucht, das Autofahren zu er-



Auch unsere Gäste kennen Saeid schon gut, wenn er sich um das Auffüllen der Handtücher, Becher, etc. kümmert.



Saeid Mojiri unterstützt nun schon im zweiten Jahr das ArtSPA Team in den Bereichen Spa, Wellness und Sport. Im Herbst 2023 begann seine neue Ausbildung zum Vitalmasseur direkt bei uns im Lindenhof.

lernen“, schmunzelt Saeid. „Mein Vater hatte ein altes Auto, in einer Straße außerhalb der Stadt hat er mir das Fahren beigebracht.“ Mit 19 Jahren aber verschlechterte sich Saeids Sehkraft zusehends, „ich habe dann entschieden, das Autofahren zu vergessen. Das war sehr gefährlich“, gibt der Iraner zu, „hat mir aber Spaß gemacht.“

Auf der Suche nach einem besseren Leben

„Ich kann heute einen Teil deines Gesichtes sehen, die Farbe deiner Kleidung aber nicht“, versucht Saeid seine verbliebene Sehfähigkeit zu beschreiben. Wie er sich wohl zurecht-

findet mit seinem Blindenstock? „Ich benutze den Stock seit sechs Jahren“, lässt Saeid wissen. „In meiner Heimat haben es Menschen mit Behinderung sehr schwer, hier aber ist das ganz anders: Meine Kollegen sind hilfsbereit, ich kann im Hotel essen und die Leute im Dorf passen gut auf mich auf.“ Sich außerhalb von Naturns zu bewegen, ist allerdings nach wie vor eine große Herausforderung und ohne Begleitung nicht möglich, „weshalb wir die Ausbildung bei uns im Haus organisieren“, erklärt HR-Managerin Kathrin Marmsoler. Und man spürt, der Lindenhof steht hinter Saeid, der sich hier „fast wie in einer Familie“ fühlen darf.

Lieblingsanwendung: die Thai-Massage

„Ich war ja schon Masseur im Iran“, berichtet Saeid, „ich habe ungefähr drei Monate in einem kleinen Fitnessstudio gearbeitet, wo ich an einem Privatkurs teilnehmen durfte. Mein Zertifikat wird in Italien aber nicht anerkannt.“ Im Lindenhof übernimmt er aktuell die Saunavorbereitungen und arbeitet im Fitnessstudio. Massieren darf er (noch) nicht. „Ich denke aber, ich habe einen guten Tastsinn“, erzählt Saeid und gibt sich bescheiden. „Es kann sein, dass das ein Vorteil ist.“ Am wichtigsten sei es, gut zu fühlen. Der Iraner ist ehrgeizig, er möchte viele verschiedene Massagearten lernen, „damit ich gut arbeiten kann. Das ist wichtig für mich.“ Auf die Frage nach seiner Lieblingsmassage, hat Saeid eine prompte Antwort parat: „Meine Lieblingsmassage ist die Thai-Massage – zu bekommen und zu geben“, erzählt Saeid. Bleibt zu hoffen, dass der offene und optimistische Iraner sich bald seinen größten Wunsch erfüllen kann. ■

*VIELE
KÖCHE
VERDERBE
... NICHT
MAL DEN
BREI*

Wie ein Menü entsteht – von der Planung und Besprechung des Wochenplans bis zum konkreten Ablauf.

Es ist ein Mittwoch im September. Als wir Küchenchef Giosué Nappo um 9:00 Uhr treffen, hat sein Arbeitstag längst begonnen. Ab 7:00 Uhr wurden frische Waren geliefert, die abgenommen und kontrolliert werden mussten. Aber die Vorbereitungen für das heutige Abendmenü haben schon viel früher begonnen ... sehr viel früher.

N



Das ganze Jahr wird bei uns im Lindenhof nur von Essen und Gourmet gesprochen. Doch es gibt eine Woche, da ist es noch ein größeres Highlight. Im November (02.11. bis 10.11.2024) findet die Wein- und Gourmetwoche statt, wo es neben Weindegustationen auch spezielle Abendmenüs gibt.



„Wenn unser Essen glücklich macht, dann haben wir unser Ziel erreicht.“



Schüttelbrot-Tagliatelle mit Hirschragout und Preiselbeermarmelade. Es ist ein typisches Südtiroler Wild-Gericht. Das leckere Rezept finden Sie auch in unserem Kochbuch.

Falls Sie es noch nicht mit letztem Jahr erhalten haben, dann geben Sie uns gerne Bescheid.

Wenn der Lindenhof im Februar geschlossen ist, beginnt für Küchenchef Giosué die Jahresplanung. Er kreiert Gerichte und entwirft Menükombinationen für 21 Tage, die im Rotationsprinzip das ganze Jahr hindurch saisonal angepasst werden. Denn zusätzlich zu den beliebten Klassikern, die täglich auf der Karte stehen, gibt es jeden Abend ein umfangreiches Tagesmenü: 2 Vorspeisen, 3 Hauptspeisen, 3 Nachspeisen. Dazu täglich wechselnd: Brot mit aromatisierter Butter, Antipasti, Salate, Tee, Saft oder Suppe sowie ein Käse-Buffer. Dabei legt Giosué großen Wert darauf, Wiederholungen bei den Zutaten zu vermeiden, immer auch eine vegetarische Option anzubieten und das Menü abwechslungsreich zu halten. Vor allem bei der Protein-Komponente achtet er darauf, dass jede Menü-Woche eine ausgewogene Balance aus rotem Fleisch, weißem Fleisch, Wild, Salz- und Süßwasserfisch bietet. An vier Tagen in der Woche gibt es zudem ein Themen-Highlight, das sich als roter Faden durch das Menü zieht. Heute ist Mittwoch, also Tag der regionalen Südtiroler Küche im Lindenhof. Für den Küchenchef aus Salerno ein besonderes Anliegen. Er liebt es, mit einheimischen Produkten zu arbeiten und lokale Traditionen kreativ und mit neuen Akzenten zu interpretieren.

Alles, was heute Abend auf den Tisch kommt, wird frisch zubereitet. Der Vorlauf dafür hat aber schon am Samstag begonnen, als Giosué die frischen Zutaten für die ganze Woche geordert hat. Von Dienstag bis Samstag kommen dann täglich die frischen Lebensmittel ins Haus. In der Lieferung von heute Morgen: Blaubeeren für das Brot des Tages, Bio-Eier für die Spätzle und das

pochierte Ei, das Fleisch für die Tagliatelle mit Wild-Ragout, frische Steinpilze aus der Region, 18 Käsesorten für das Buffet und noch vieles mehr. Wie wichtig eine konzentrierte Abnahme und Kontrolle ist, hat der Küchenchef heute wieder erfahren. Von der Petersilienwurzel, die zur gegrillten Forelle serviert werden soll, wurden 3 kg bestellt, aber nur 500 g geliefert. Kein Problem, der Lieferant wird das fehlende Gemüse am Nachmittag nachliefern. Aber es sind genau solche Dinge, die den streng geplanten Ablauf schon mal durcheinanderbringen und vom 19-köpfigen Küchenteam einiges an Flexibilität verlangen. Aber Giosué Nappo lässt sich davon nicht aus der Ruhe bringen, zur Not helfen sich die Küchenchefs der umliegenden Hotels auch mal aus. Heute läuft (bis auf die Petersilienwurzel) alles nach Plan. Bereits gestern wurde das Fleisch für die Consommé eingelegt, der Vorteig für das Brot zubereitet und drei verschiedene Mostarde für das Käsebuffet kreiert (Honig & Trüffel, Kürbis & Ingwer, Feige & Safran).

Nach der Besprechung um 8:00 Uhr arbeitet die Küchenmannschaft daran, die vielen verschiedenen Komponenten des Abendmenüs vorzubereiten. Am Vormittag werden dabei die Rösti gebraten, das Wildfleisch für das Ragout per Hand geschnitten und das Brot fertig gebacken. Im hauseigenen Garten werden Radieschen geerntet, die am Abend neben der Forelle auf den Teller kommen. Und eine ganz besondere Zutat des heutigen Menüs muss vorbereitet werden: die geräucherte Buttermilch, die den Rote-Beete-Spätzle einen extravaganen Touch verleihen wird. Die Inspiration dazu hat der Küchenchef des Lindenhofs aus Sardinien mitgebracht. Mit genau solchen kuli-

Auch am Samstag dürfen Südtiroler Gerichte neben den italienischen Gerichten der anderen Regionen nicht fehlen. Vom klassischen Speck bis zum Spanferkel und vielem anderen.



Die Speckknödelsuppe ist am Mittwoch immer fix eingeplant, ohne geht es nicht mehr.

narischen Feinheiten möchte er die Gäste überraschen und typische Südtiroler Gerichte mit einem neuen Geschmackserlebnis präsentieren.

Es ist Nachmittag geworden. Jetzt werden die Forellen filetiert, die Speckknödel geformt und zur großen Freude des Küchenchefs wurden soeben die fehlenden 2,5 kg Petersilienwurzel geliefert. Bis zum Abend wird daraus ein feiner Schaum gezaubert, der zum pochierten Ei serviert wird. Kurz bevor der Service beginnt, wird noch das Sorbet cremig gerührt, der

Ziegen-Parmesan geschnitten und die Croutons knusprig angeröstet.

Wenn die Gäste ab 19:00 Uhr zum Abendessen kommen, dürfen sie von Gang zu Gang ihr persönliches Menü zusammenstellen. Das Küchenteam arbeitet jetzt mit höchster Konzentration, aber als eine Servicekraft ein Lob aus dem Gasträum ausrichtet, huscht ein Lächeln über Giosué's Gesicht. Genau dafür wird er morgen früh wieder sein Bestes geben: „Wenn unser Essen glücklich macht, dann haben wir unser Ziel erreicht.“ ■



„OHNE LÄUFT DER LADEN NICHT“

Der Lindenhof ist als ein „ausgezeichneter Arbeitsplatz“ zertifiziert worden. Glückwunsch! Aber was bedeutet das für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter?

— Sofia steht an der Rezeption. Mit einem freundlichen Lächeln auf den Lippen vertröstet sie das Gästepaar, das gerne an der Yin-Yogastunde am nächsten Morgen teilgenommen hätte. „Wir haben leider nur mehr einen Platz frei, ich spreche aber mit der Yogaleh-

rin, ob sie jemanden zusätzlich nehmen kann“, verspricht sie eine Rückmeldung bis zum Abend. Sofia Eberhöfer ist 23 Jahre alt und arbeitet seit vier Jahren im Lindenhof. Seit August ist sie die neue Chefin an der Rezeption. „Ich habe mich sehr gefreut, als mir diese Stelle angeboten





wurde“, erzählt Sofia, die dann doch eine Weile überlegen musste, „denn es ist schon eine große Verantwortung. In vielen Gesprächen mit der Familie Nischler habe ich aber gespürt: Die stehen hinter mir“, bringt sie auf den Punkt, was wohl den Arbeitgeber Lindenhof ausmacht. „Die Nischlers wollen, dass du weiterkommst – in jeglicher Hinsicht, beruflich und privat.“

Denn „ohne unsere Mitarbeiter läuft der Laden nicht“, weiß HR-Managerin Kathrin Marmsoler, die nach einer Auszeit als freiberufliche Mitarbeiterin wieder in den Lindenhof zurückgekommen ist. Dass der Lindenhof in Zeiten des Fachkräftemangels kaum Probleme mit der Mitarbeitersuche hat, liegt laut Kathrin sicher an den vielen attraktiven Benefits, aber noch viel mehr an den Unternehmenswerten und der Unternehmenskultur. „Von mir aus macht es das aus, dass wir stets ein offenes Ohr haben und den Mitarbeitern viele Möglichkeiten bieten, sich mitzuteilen, sich einzubringen und sich weiterzuentwickeln“, fasst Kathrin zusammen, „und wir sie sehr wertschätzen.“

Davon profitiert hat über viele Jahre lang auch Ribana Pircher. „Ich habe vor zehn Jahren im Lindenhof angefangen, zunächst halbtags wegen meiner Tochter“, erzählt die stellvertretende Rezeptionsleiterin aus Naturns. „Meine Tochter Emma durfte schon damals nach der Schule mit mir im Hotel essen und konnte dann im Kids Club warten, bis ich mit der Arbeit fertig bin“, rechnet die 46-Jährige den Nischlers ihr Vertrauen und ihre Offenheit bis heute hoch an. So



„UNSER ANSPRUCH IST, ALS GASTGEBER FÜR DEN GAST UND ALS ARBEITGEBER FÜR DIE MITARBEITER DIE BESTEN ZU SEIN.“

*KATHRIN MARMSOLER,
HR-MANAGERIN*

wie auch Michal Arvay aus der Slowakei, der sich in 19 Jahren im Lindenhof vom Abspüler zum Cheftechniker hochgearbeitet hat. „Joachim ist kein Chef, der mit erhobener Nase durch sein Hotel spaziert“, weiß Michal den respektvollen Umgang im Haus zu schätzen. „Das gefällt niemandem – und wenn der Chef so ist, sind es auch die Mitarbeiter im Umgang mit den Gästen. Der Fisch stinkt immer vom Kopf“, beschreibt der 46-Jährige unverblümt, dass es im Grunde gar nicht die vielen Benefits sind, die den Lindenhof als Arbeitgeber so attraktiv machen. Sondern dass es von Herzen kommt. ■

Unsere langjährigen Mitarbeiterinnen Kathrin, Ribana und Sofia (v.l.n.r.) stoßen gemeinsam an: auf viele weitere Jahre im Lindenhof!

+ ARBEITGEBER LINDENHOF

- 90-100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
- 13 davon seit mehr als 10 Jahren
- 400 Mitarbeitergespräche pro Jahr
- 5 Mikrotrainings und 50 Workshops
- über 20 verschiedene Benefits vom Mitarbeiterhaus bis zum DaySpa-Gutschein

Die Kinder von heute sind unsere Zukunft!

Wer sich schon im jungen Alter im Lindenhof wohlfühlt hat, der wird den Lindenhof auch im fortgeschrittenen Alter besuchen kommen. So hofft dies Joachim Nischler immer wieder. Und nicht nur deshalb haben wir ein ausgeklügeltes Programm, viele Attraktionen im Haus für Kinder und Teenies, leckeres Essen und einiges mehr zu bieten.

01

Der Lindis Kidsclub ist immer von 13 Uhr bis 21 Uhr geöffnet, in den Hauptferienzeiten dreimal die Woche bereits ab 9 Uhr. Unsere Animater*innen haben sich für jede Woche ein eigenes Thema ausgedacht. Mal geht es auf die Entdeckungstour zu Aliens und ins Weltall, die Woche drauf sucht man die Spuren von Dinosauriern und eine andere Woche steht ganz im Zeichen von Wald und Tieren. Es wird gebastelt, gemalt, gespielt, verkleidet, gesungen, getanzt, getobt. Da wird es schwierig die Kids zu später Stunde aus dem Kidsclub zu bekommen.

02

Der Teenieraum überzeugt mit verschiedenen Spielen: dem Airhockey, Tischfußball, dem Riesentablet mit verschiedenen Spielen und last but not least mit der iWall. Dort wird dann nicht nur gespielt, man kann sich duellieren und kommt dabei auch richtig ins Schwitzen.

03

Die Poollandschaft ist ja überall immer heiß begehrt und auch bei uns gibt es ein hohes Suchtpotenzial. Für die Kleinsten gibt es einen Planschpool, unseren Babypool, und für die größeren den Funpool mit Wassertoren und Basketballkörben. Und auch in der Adults Only-Zeit im Betrieb: die Riesenwasserrutsche. Hier kann man sogar die Zeit messen, wer beim Rutschen der Schnellste war.


04

Die ArtSPA ist nicht nur für die Eltern da. Unser ArtSPA Team hat für größere Kids und Teenies auch eigene Massagen, Gesichtsbearbeitungen, Maniküre, etc. im Angebot. Für all jene, die sich ein bisschen verwöhnen lassen wollen.

05

Naturns ist schon ein nettes Dörfchen. Und rundherum gibt es einige Spielplätze, das Eisenbahnmuseum, die Eisenbahnwelt, Familienwanderwege (wie z. B. bei Unterstell oder Aschbach), Ponyreiten (auch bei Aschbach), Familienklettersteige, Hochseilpark, Minigolfplatz, u.v.m. Da werden wir fast nicht fertig, so viele Sachen gibt es.

GRÜN HINTER DEN OHREN.



Emma Nischler, Junior-Chefin, beschäftigte sich schon lange mit dem Thema Nachhaltigkeit und konnte sich nun auch im Lindenhof durchsetzen und neue Wege starten.

Grün hinter den Ohren: Das heißt nicht nur, dass man wenig Erfahrung hat. Im Lindenhof hat der Spruch mit Umweltschutz zu tun – denn hier will man immer „grüner“ werden. Auch wenn manches noch in „Kinderschuhen“ steckt.

_____Lindenhof-Junior-Chefin Emma beschäftigt sich schon seit ihrer Schulzeit mit dem Thema.

Was damals zaghaft mit Slow Fashion und gesundem Essen begann, ist heute zu einer Leidenschaft geworden, die die 27-Jährige nicht nur selbst lebt, sondern auch im Lindenhof verwirklichen will.

„Nachhaltigkeit ist ein Prozess. Man will vieles schnell umsetzen, aber so einfach ist es nicht, besonders im Hotel“, sagt Emma. Man sei immer von anderen abhängig und davon, wie nachhaltig diese denken. Das beginnt schon bei den Lieferanten oder bei der Mülltrennung. Mitarbeiterschulung ist ein wichtiger Punkt, wo man im Lindenhof aber dank eines Kurses, initiiert vom Südtiroler Hotel und Gastwirteverband und dem Terra Institut, auf gutem Weg ist.

„Wir sind stolz, dass unsere Mitarbeiter hinter unseren Bemühungen stehen. Sie bringen sich mit eigenen Ideen ein – oft Kleinigkeiten, die aber viel bewirken können. Am Ende hängt es natürlich von uns ab, was wir umsetzen. Aber man merkt, wie begeistert die meisten sind. Die größte Herausforderung ist, dass alle diesen Weg mitgehen, aber irgendwo muss man ja anfangen.“

Um den Mitarbeitenden mehr Anreize für nachhaltiges Handeln zu bieten, schenken ihnen ihre Chefs Flaschen zum Auffüllen, um den Verbrauch von Einwegplastik zu reduzieren. Die Mitarbeiterkleidung besteht aus recycelten Stoffen „made in Italy“. Und im Team-Bistro gibt es stets ein Salatbuffet, frisches Gemüse und andere gesunde Gerichte.

Natürlich wollen die Nischlers auch ihre Gäste für das Thema sensibilisieren und bieten neben recyceltem Toilettenpapier auch ihre „Zero Waste Cubes“ im Zimmer an, feste Seife, Shampoo, Conditioner – alles regional und biologisch. Badeschlappen aus Plastik gibt es nicht mehr, allerdings kann man sich biologisch abbaubare an der Rezeption holen. Natürlich wird auch der ArtSPA-Bereich immer nachhaltiger, hier werden etwa nur Südtiroler Kosmetikprodukte von Vitalis Team Dr. Joseph verwendet.

Ein Bereich, wo vieles machbar wäre in Sachen Nachhaltigkeit, ist die Küche. „Wir versuchen, viel Regionales zu verwenden, Bio-Frischmilch, Freilandei, Fleisch; es ist in dieser Größenordnung aber nicht leicht. Ich fände es spannend, einmal pro Woche kein Fleisch anzubieten, das würde ich gerne mal ausprobieren“, überlegt Emma.

Das Projekt Fotovoltaikanlage sind die Nischlers ebenfalls schon angegangen, einige Dächer sind schon damit bestückt. „Wir rechnen damit, dass wir damit viel Strom produzieren können“, ist sich Emma sicher. Und auch hinter den Lindenhof-Kulissen wird vieles umweltfreundli-

cher, so wird etwa immer mehr digitalisiert. Auch ein CO2-Monitoring steht auf dem Programm.

„Wenn ich ein neues Projekt im Kopf habe, überlege ich zuerst, wie nachhaltig es ist. Und bei den bestehenden Dingen versuchen wir, sie „sanft“ zu ändern“, sagt Emma. Auch ihren Papa müsse sie noch „sanft ändern“, schmunzelt sie. „Er ist nicht immer von allem begeistert. Wenn ich etwa meine aus altem Gummi recycelten Schuhe trage, stichelt er gerne und entschuldigt sich bei den Gästen dafür!“ Aber auch Papa Joachim hat verstanden, dass Umweltschutz dringend nötig ist und wird immer offener. Auch wenn er seine Emma doch lieber mit „sauberen“ Schuhen sehen würde! ■

LINDENHOF IN SACHEN NACHHALTIGKEIT

Schon mit dem Umbau 2018 haben wir im Lindenhof begonnen neue Ansätze umzusetzen. Mit Team Dr. Joseph haben wir auch einen von vielen idealen Partnern gefunden und damals schon mit den Zero Waste Cubes angefangen und täglich Kleinigkeiten zur Nachhaltigkeit umgesetzt. Bei wöchentlichen Meetings im Green Team werden neue Ideen gesammelt und Vorschläge von Woche zu Woche umgesetzt. Mit der neuen Fotovoltaikanlage, die wir 2023 installiert haben, können wir 250 kW bei Vollproduktion am Tag erreichen. Wir bleiben nicht stehen. Wir sind gefühlt am Anfang, aber mit voller Motivation unterwegs nicht nur uns selbst, sondern uns allen was Gutes zu tun.

FRISCH & KNACKIG: GEMÜSE AUS NACHBARS GARTEN

Wer in den Vinschgau fährt, sieht: Äpfel. Wird hier nichts anderes angebaut? Doch: Gemüse! Günther vom Baumgartenhof und Elisabeth vom Kartheingut beliefern den Lindenhof seit Neuestem mit ihrem knackigen Grünzeug – und stehen hier Rede und Antwort.

Im Vinschgau gibt's ja vor allem Äpfel. Wie seid ihr auf die Idee mit dem Gemüseanbau gekommen?

Günther: Wir haben schon auch Apfelwiesen bei uns in Tabland! Aber wir haben vor einiger Zeit beschlossen, einige davon zu roden und daraus Ackerland für Bio-Gemüse zu machen.

Elisabeth: Wir betreiben market gardening, das es in Paris schon im 19. Jh. gab. Dabei wurde so viel Gemüse rund um die Stadt angebaut, wie die Bevölkerung fürs Leben brauchte. Auf dem Markt hat man es dann verkauft. Uns gefiel diese Idee. Wir bauen eine große Vielfalt an Gemüse an – und verkaufen es dann auf Bauernmärkten, an lokale Gastronomiebetriebe oder direkt ab Hof.

Was unterscheidet euer Gemüse von jenem im Supermarkt?

Elisabeth: Frischer und regionaler geht es nicht! Unser Gemüse ist oft noch am selben Tag der Ernte auf dem Teller – ohne lange Lieferwege.

Günther: Natürlich die Qualität! Unser Gemüse ist 100% bio, wir arbeiten regenerativ, ohne chemische Mittel und setzen auf schonende Bodenbearbeitung. Schließlich ist es wichtiger denn je, nachhaltig zu handeln.

Ihr beliefert nun zum ersten Mal den Lindenhof. Welche bunten Gartenschätze sind dabei?

Elisabeth: Sicher Salate, Tomaten, Gurken. Gemeinsam mit dem Baumgartenhof wollen wir versuchen, das Grundsortiment anzubieten. Gleichzeitig werden wir ein paar Schmanckerln ausprobieren, etwa Edamame, Zuckerschoten, bunte Rohnen, bunte Karotten. Damit auch abseits des Mainstreams mal was auf den Tisch kommt. Und um zu zeigen, was bei uns alles möglich ist.

Günther: Wir sind noch dabei zu schauen, was gut gedeiht. Salat und Tomaten sind aber sicher dabei, Krautsalat, Zucchini, Auberginen, Kürbis, Kartoffeln vielleicht auch.

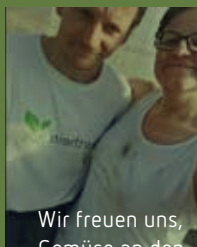
Schön wäre es, das ganze Jahr über Gemüse liefern zu können, auch wenn dann natürlich im Winter keine Tomaten von unserem Hof kommen können, dafür aber zum Beispiel Wintersalate.

Elisabeth: Schön finde ich, dass der Chefkoch bereit ist, das, was wirklich reif ist und vom Feld muss, zu verarbeiten. Genau so sollte es sein: regional, saisonal! Das, was da ist, sinnvoll verWERTen.

Feldarbeit ist ja auch anstrengend – wer hilft euch dabei?

Elisabeth: Mein Mann Peter und oft auch unser kleiner Sohn Mattis sind natürlich mit von der Partie. Es ist viel Arbeit, aber dann erntet man das Gemüse und schmeckt einfach, dass es gut ist. Die Leute schätzen, was wir tun, und mögen unser Gemüse genauso sehr wie wir selbst.

Günther: Bei uns ist die ganze Familie im Einsatz! Zwei unserer Töchter haben auch schon Gartenbau-Erfahrungen im Ausland gemacht: die eine in Neuseeland, die andere in der Toskana. Dies kommt uns natürlich zugute und Entscheidungen treffen wir auch gemeinsam. Teamwork wird bei uns großgeschrieben!



Wir freuen uns, Gemüse an den Lindenhof liefern zu dürfen. Einfach, weil es Sinn macht – vor allem für die Umwelt!



„Warum unser Gemüse? Frischer und regionaler geht einfach nicht!“



Die Familie Platzgummer hat erkannt, dass Vielfalt nicht nur in der Natur, sondern auch auf dem Teller zählt.

Würdet ihr euch bei der Arbeit über die Schulter blicken lassen, von Gästen zum Beispiel?

Günther: Auf jeden Fall! Wir freuen uns über Besuch und gewähren gerne Einblick in unser Hofleben. Wir zeigen den Lindenhof-Gästen gerne, wo das Gemüse, das sie im Urlaub essen, herkommt!

Elisabeth: Wir haben nichts zu verbergen und erzählen offen und ehrlich die Geschichte von unserem Gemüse! Wir wünschen uns, dass immer mehr Menschen den Wert von Regionalität verstehen – und vielleicht können wir auch andere Betriebe inspirieren, verstärkt auf Produkte vom Nachbars-Bauern zu setzen! ■



Die Rodung von einem Teil der Apfelwiesen zugunsten von Gemüsegeldern war ein mutiger Schritt, der sich auszahlt.

LINDENHOF IN SACHEN NEUIGKEITEN

Wie unsere Gäste wissen, stehen wir nie still. Mit unseren zwei neuen Kooperationen mit dem Baumgartenhof und dem Kartheingut wollen wir in der Saison 2024 einen neuen Schritt gehen: Weg vom Salatbuffet und leckere, frische, saisonale Salatteller zubereiten, mit dem was um uns wächst. Unser Chefkoch Giosué Nappo war mit Emma und Joachim Nischler die Bauernhöfe besichtigen und hat sich schon neue Kreationen ausgedacht, die bald umgesetzt werden können. Wir freuen uns!

*Adults
Only-
Zeit*



*EIN
HOTEL,
DAS SICH
IM JAHR
VIER MAL
NEU
ERFINDET.*

*VIER
GEWINNT*

Nahezu alle Orte der Welt haben feste Jahreszeiten: Frühling, Sommer, Herbst und Winter. Doch halt! Mitten in diesem scheinbar unveränderlichen Rhythmus gibt es einen Ort, der sich nicht an diese konventionellen Regeln hält.

So wie das unbeugsame gallische Dorf, das den Römern die Stirn bot, hat der Lindenhof seinen eigenen „Widerstand“ geleistet und sich etwas Einzigartiges einfallen lassen. Hier gibt es nicht nur vier Jahreszeiten, sondern auch vier Fokus-Zeiten, die sich nach den Bedürfnissen der

Gäste richten: Der Sinn dahinter? „Dass jeder Gast zur richtigen Zeit seinen richtigen Urlaub findet!“, lautet die Antwort der Nischlers unisono! Wir haben mit den Nischlers, ihren engagierten Mitarbeitern und auch Gästen gesprochen, um herauszufinden, wie dieser Ort sich immer wieder aufs Neue erfindet.



Adults-Only-Zeit: Jetzt wird's rubig – ohne den Nachwuchs!

Ist es draußen kälter, geht es drinnen umso kuscheliger zu! Im März und November gehört der Lindenhof ganz den Erwachsenen, dann ist hier nämlich Adults-Only-Zeit. „Diese Zeit ist perfekt für Paare, die sich eine romantische Auszeit gönnen möchten“, sagt SPA-Mitarbeiterin Ingrid Gapp mit einem Augenzwinkern. Während dieser Zeiten gibt es im Haus ein umfangreiches Yoga- und Pilates-Angebot. Die Gäste sollen dabei ihr inneres Gleichgewicht finden und sich vor allem entspannen. Dafür sorgt auch der gesamte Wellnessbereich, wo es neben Saunen, Pools und Ruheräumen zahlreiche Beauty- und SPA-Anwendungen gibt, welche die Seele streicheln. „Und jetzt ist auch der Moment für all jene gekommen, die über unsere Wasserrutsche sausen wollen, ohne von den Kids schief angesehen zu werden“, lacht Claudio Massa, der Leiter des ArtSPA, und blickt dabei verschmitzt drein.

Familien-Zeit:

wo die Kleinen das Zepter schwingen
Emma, die jüngere der beiden Lindenhof-Töchter, schwärmt: „Wenn ich heute unseren Kinder- und Familienbereich sehe, denke ich immer: Ich war wohl ein paar Jahre zu früh Kind im Lindenhof ...“ Die Familien-Zeit – Fasching, Ostern, die Hauptferienzeiten bis November und



Familien-Zeit

über Silvester – ist sehr beliebt. Dann ist hier Lebensfreude pur zu spüren – und ein bisschen Chaos gibt's auch! „Unsere Kids-Experten haben ein buntes Kinderprogramm im Lindi's Kidsclub zusammengestellt, von aufregenden Ausflügen bis hin zu kreativen Bastelprojekten. Mit Themen-Wochen wie ‚Under the Sea‘ und ‚Trip to the Moon and Back‘ verwandeln wir den Lindenhof in ein richtiges Kinderparadies“, berichtet Chiara, die ebenso wie ihre Schwester am liebsten mit den Gäste-Kindern mit-toben würde.



Aktiv-Zeit

Aktiv-Zeit:

raus ins Abenteuer!

„Wenn ich mal besonders schlecht drauf bin, schickt mich meine Familie immer aufs Rad. Und es ist wirklich so: Wenn ich mit meinen Gästen hoch aufs Stillferjoch radle, bin ich stets bestens aufgelegt“, erzählt Joachim, der Chef des Hauses. Die Aktiv-Zeit im Frühling ist ideal für diejenigen, die – ganz klar! – gerne in der Natur sind. Es gibt zahlreiche spezielle Angebote wie die Rennrad- oder die Golfwoche, die von Experten geleitet werden. Wanderführer, die die Gegend wie ihre Wanderhosen-tasche kennen, begleiten die Gäste zu den schönsten Zielen. Gehfaule, die lieber auf zwei Rädern unterwegs sind – mit Elektro- oder Beinkraft – finden ebenfalls alles, was ihre Herzen begehren. Und wer trotzdem nicht raus aus dem Hotel will? Der kann seinen Körper im Fit & Fun-House mit ausgebildeten Fitness-Trainern stählen und sich ein individuelles Trainings-Programm samt Ernährungsberatung gönnen. Aber keine Angst: Letztere gilt erst nach dem Urlaub!



SPA-Zeit:

die kürzeste, aber süßeste Zeit

Wo Sie den Knopf zum Abschalten finden? Im Lindenhof, im September während der Spa-Zeit! Dann dreht sich hier alles ums Wellness. „Seitdem sie im Lindenhof den Wellnessbereich erweitert haben, kann ich es noch weniger erwarten als früher, endlich wieder nach Naturns zu reisen. Und dann weiß ich meist gar nicht, wo ich anfangen soll mit Entspannen! Gelingen tut es mir am Ende aber bestens!“, schwärmt Frau Mayr, die schon seit Jahren ihre Seele im Lindenhof baumeln lässt. Aber was ist denn eigentlich der Unterschied zur Adults-Only-Zeit? „Dass wir Familien nicht ausschließen in dieser Zeit“, erklärt Junior-Chefin Chiara.

„Bei all unseren Planungen und Umbauten“, sagen die Nischlers, „haben wir immer nur einen Gedanken: Wie würden wir selbst gerne Urlaub machen? Wir lieben gutes Essen, außergewöhnlichen Wein, wir sind sportlich, suchen aber auch gerne mal die Ruhe. Und wir lieben Kinder. Und daraus sind dann unsere unterschiedlichen Fokuswochen entstanden.“ So kann der Rest der Welt sich auch weiterhin nach den Jahreszeiten richten – im Lindenhof laufen die Uhren etwas anders! ■

Pure
SPA
Time

DAS VIER FOKUS-ZEITEN HOTEL

+ FAMILIEN-ZEIT

It's family time! Jetzt geht es rund zu im Lindenhof, fröhliches Kinderlachen schallt durch die Gänge und die Kleinen haben Riesen-Spaß beim kunterbunten Ferienprogramm in Lindi's Kidsclub.

+ ADULTS-ONLY-ZEIT

Psst! Jetzt herrscht mehr Ruhe im Lindenhof. In dieser Zeit dürfen nur Erwachsene ins Hotel und haben es vom SPA bis zum Restaurant einmal nur ganz für sich.

+ AKTIV-ZEIT

Auf geht's! Die Sportlichen unter den Gästen sind jetzt gefragt. Von morgens bis abends gibt's Aktiv-Angebote – und die Natur rundherum lockt einen sowieso hinaus, um sie zu entdecken.

+ SPA-ZEIT

Ein bisschen SPA muss sein! Im September wird entspannt, da dürfen auch die Kinder mit und gemeinsam mit den Großen in den Chillmodus wechseln und die innere Balance finden.

UNSERE SPEZIAL WOCHEN IM

GESUNDHEITS- WOCHEN MIT PUR-LIFE.DE:

Was wäre der Lindenhof ohne Manuel Eckardt und sein Team von pur-life.de? Für mehr Körpergefühl kümmern auch sie sich schon jahrelang um unsere Gäste und zu jeder Jahreszeit gibt es dann gemeinsame Wochen. Es wird viel für Ihre Fitness angeboten mit vielen unterschiedlichen Kursen, Seminaren, Einzelcoachings, u.v.m. Da ist der Tag dann schon mal vollgeplant, aber dennoch bleibt Zeit, um in der Sauna zu schwitzen (wer will), in den Pools zu planschen (wer will) und in den Ruheräumen zur Ruhe zu finden (wer will).

10. März – 17. März

07. Juli – 14. Juli

22. September – 29. September

10. November – 17. November



WEINWOCHE MIT EMMA UND JOACHIM

Bei unseren Spezialwochen ist der Chef höchstpersönlich immer dabei. Und wie der Name dieser Woche verrät, bleibt es hier nicht trocken. Es gibt jeden Tag Besuche bei verschiedenen Winzern der Umgebung, Winzer kommen uns im Lindenhof besuchen, es gibt Gourmetdinner zu den Themen Südtirol und Italien (natürlich mit Weinbegleitung) und auch sonst gibt es Köstlichkeiten zu verkosten. Im Jahr 2024 wird die Weinwoche nun schon zum 28. Mal organisiert!

02. November – 10. November



+ WEITERE INFOS

Mehr über die Fokuswochen und weitere Spezialangebote im Lindenhof Pure Luxury & Spa DolceVita Resort finden Sie auf unserer Homepage:

www.lindenhof.it und in der Online-Ausgabe der SUITE:
www.lindenhof.it/blog.

RENNRADWOCHE MIT JOACHIM



April, April, der macht, was er will. Aber nicht mit uns. Wie jedes Jahr starten wir aktiv in den Frühling und da darf die mittlerweile traditionelle Storck-Rennradwoche nicht fehlen. Fast jeden Tag, außer am Mittwoch, hat Klaus Nischler, Chef der Ötzi Bike Academy, wieder „leichte“ bis anstrengende Touren geplant. Es werden alle Touren in vier Leistungsstufen gefahren, Joachim Nischler finden Sie dann vermutlich bei der „Easy“-Tour. Mit dabei auch wieder der Schweizer Oscar Camenzind (ehemaliger Straßenradweltmeister, Gewinner der Tour de Suisse) und Alex Zülle (Weltmeister im Einzelzeitradfahren und zweimal Zweiter bei der Tour de France). Es bleibt spannend.

06. April – 14. April

LEBEN MIT FAHR 2024

GOLFWOCHE MIT JOACHIM:

Da Joachim Nischler sich im Alter ein zweites Hobby zulegen musste, falls es mit dem Radfahren mal nicht klappen sollte und er seine

Gäste immer gerne dabei hat, haben wir die NEUE Golfwoche organisiert. Es geht auf seine Lieblingsplätze Dolomiti Golf in Sarnonico, nach Lana und nach St. Vigil in Seis. Und da bei ihm alles besser funktioniert, wenn es einen Wettbewerb gibt, gibt es in Sarnonico dann noch ein Abschlussturnier.

02. Juni – 09. Juni



MY RETREAT

24. November – 01. Dezember

Mit all unseren Experten muss diese Woche ein Highlight für alle Sinne sein. **Monika Chitra Pedross** begleitet mit Yogaeinheiten am Morgen und Abend. **Astrid Fleischmann**, unser Life-Balance-Coach, hat Workshops & Personal Coachings organisiert. **Claudio Massa**, unser Sauna-Weltmeister, hat entspannende Smoke Rituale vorbereitet. Und auch sonst erwartet Sie viel Entspannung.

FAMILIEN-ZEIT

Ostern, Christi Himmelfahrt, Pfingsten, Fronleichnam, in den Sommer- & Herbstferien und zu Allerheiligen.

Familien, jung und alt, kommen zusammen und freuen sich im Lindenhof auf spannende Abenteuer und lebhaftige Tage. P.S. vom 06. Juli bis 21. Juli nächtigt ein Kind unter 12 Jahren kostenlos im Elternzimmer!

ADULTS ONLY-ZEIT

02. März bis 22. März

02. November
bis 08. Dezember

Wenn die Eltern ein paar Tage Auszeit haben möchten oder für alle anderen Ruhesuchenden. Zu dieser Zeit ist es draußen noch etwas kühler, sodass man den ganzen Tag in unserem Wellness Tower verbringen kann, wenn man mag.

SPEZIALANGEBOTE

6 Tage buchen,

7 Tage bleiben

02. – 10. März

16. – 24. März

16. November – 05. Dezember

3 Tage buchen,

4 Tage bleiben

03. – 07. März

17. – 21. März

17. November – 05. Dezember

„KLUGE KÖPFE“ IM HOTEL

Der Lindenhof-Chef hat immer wieder neue Ideen.
Und genau vor denen fürchtet sich unser Kolumnist.

_____Neulich hat mir der Hotelchef geschrieben, wegen einer bestimmten Sache sei er gerade mit „klugen Köpfen“ im Gespräch. Ein Wahnsinn – in diesem Alter. Und es stellte sich mir spontan die Frage, ob es für ihn nicht viel zu spät ist, und was es uns Gästen gebracht hätte, wäre er früher mit solchen Kreisen in Berührung gekommen.

Dazu müsste man sich jetzt den jungen Joachim Nischler als herausstechend intelligent vorstellen, was wohl vor allem älteren Gästen schwerfallen wird. Also versuchen wir uns andersherum den möglichen Auswirkungen zu nähern. Zum Beispiel so: Was gefällt uns heute am Lindenhof Pure Luxury & Spa DolceVita Resort?

Die Rückmeldungen sprechen da eine eindeutige Sprache: die Freundlichkeit der Familie und des Teams, das Ambiente, das die Nischlers nach ihren Urlaubsvorstellungen erstellt und immer wieder erweitert haben, die kulinarische Kunst der Köche, die Leidenschaft der Mitarbeiter:innen für ihren Job. Zählt man all dies ohne klugen Kopf und mit einem simplen Taschenrechner zusammen, kommt man zu der Erkenntnis, dass es offensichtlich mehr eine Herzensache als eine Kopfkrobatik ist, die die Gäste im Lindenhof zufrieden und glücklich stimmt.

Was also will der Chef plötzlich mit „klugen Köpfen“?

Vermutlich denken Sie jetzt auch an Typen wie diesen Unternehmensberater, der versucht hat, dem Schäfer eines seiner 636 Schäfchen abzuluchsen, aber dummerweise und aus fehlender Fachkenntnis heraus den Hund aus der Herde ausgesucht hat (ich weiß, der Witz hat soooo einen Bart ...). Aber vielleicht verstehen Sie jetzt auch, warum ich Alarm schlage. Weil ich nicht will, dass irgendwelche „Experten“ Herrn Nischler raten, aus seinem Fünf-Sterne-Hotel das erste Sieben-Sterne plus auf dieser Welt zu machen.

Was das Problem erhärtet: Auch der Lindenhof-Chef hat einen Hund. Und vielleicht verstehen Sie jetzt, warum ich so nervös war, als Joachim Nischler so geheimnisvoll von seinen

**„WIR STELLEN
KLUGE KÖPFE EIN,
DAMIT SIE UNS
SAGEN, WAS WIR
TUN KÖNNEN.“**

Gesprächen mit „klugen Köpfen“ berichtete. Unternehmensberater in Naturns? Was, um Himmels willen, wird aus meinem Lindenhof?

Vielleicht können ihn seine Töchter Chiara und Emma stoppen, denen im Zusammenhang mit dem Lindenhof bei „klugen Köpfen“ allerdings nur die Mitarbeiter:innen einfallen. Ihr Vater habe ihnen immer von Apple-Chef Steve Jobs erzählt, der behauptete, es mache keinen Sinn, kluge Köpfe einzustellen und ihnen zu sagen, was sie zu tun haben. „Wir stellen kluge Köpfe ein, damit sie uns sagen, was wir tun können.“

Das so zu handhaben, ist eigentlich schon klug genug für einen Hotelchef. Aber Anja, Helmut, Giosué, Sofia, Alex, Michal und wie sie alle heißen, hat er in seiner dubiosen Mail sicher nicht gemeint. Da ging es um was Großes. Um was ganz Großes. Ich habe Angst. Angst um meinen Lindenhof. Schließlich weiß ich aus eigener Erfahrung, dass man im Alter zu allem fähig wird. Vielleicht sogar zu Gesprächen mit Unternehmensberatern.

„Der FC Bayern wird Deutscher Meister. Ich habe es jetzt in unsere Tippliste eingetragen“, schreibt mir der Hotelchef ein paar Tage später. Mit „klugen Köpfen“ sei er sich nach zwei durchzechten Nächten einig geworden, dass es für Leverkusen noch zu früh sei.

Selten habe ich mich über einen Deutschen Meister FC Bayern so gefreut wie in diesem Moment. Und es war mir sogar egal, dass er die Freunde, die – wie er – null Ahnung von Fußball haben, als „kluge Köpfe“ bezeichnet hat. Hauptsache der Hotelchef und seine „klugen Köpfe“ lassen den Lindenhof so, wie er ist. ■

DOLCE VITA HOTELS®

FIRST CHOICE IN SÜDTIROL

FELICITÀ⁵

1 Hotel buchen,
5 Hotels genießen.

DOLCE VITA HOTELS

Alle Hotels liegen im Meraner Land in einem Umkreis von 30 Kilometern!

LUST AUF (ENT-)SPANNUNG?
JETZT BUCHEN UNTER:
INFO@DOLCEVITAHOTELS.COM
DOLCEVITAHOTELS.COM



Jedes DOLCE VITA HOTEL

ist ein Spezialist mit besonderem Schwerpunkt: Romantik zu zweit, Familie, Sport und vieles mehr.

5 Hotels,
5 Experten,
5 Erlebnisse



LINDENHOF PURE LUXURY &
SPA DOLCEVITA RESORT

Wellness & Spa

T +39 0473 666242 | lindenhof.it



PIRIS JAGDHOF -
DOLCE VITA EXPERIENCE

Sport & Spa

T +39 0473 622299 | jagdhof.com



ALPIANA - GREEN LUXURY
DOLCE VITA HOTEL

Green luxury, Gourmet & Spa

T +39 0473 568033 | alpiana.com



PREIDLHOF LUXURY
DOLCE VITA RESORT

Romantik & Spa (adults only)

T +39 0473 666251 | preidlhof.it



FELDHOF
DOLCE VITA RESORT

Family & Spa

T +39 0473 666366 | feldhof.com



HOLISTIC WELLNESS

Holistic Wellness steht für Ganzheitlichkeit.

Wir im Lindenhof kümmern uns um alle Ihre Anliegen:
für Körper, Geist und Seele und auch um die emotionelle Ebene.

Pure Entspannung für alle Sinne – im Pure Luxury & Spa Resort.



LINDENHOF

Pure Luxury & Spa
DolceVita Resort