



Der Stern

I schaug auf Di. Du schaugsch auf mi.



2024

Huamelig S. 4–7

Enkeltauglich seit mehr als 20 Generationen
Ein offenes Haus für alle!
Ein Team von Gastgeber*innen

Gmiatlig S. 8–11

Gemeinsam ist alles besser und schöner!
Wohnvarianten

Eardig S. 12–15

Interview: Wie werden Hotels nachhaltiger?
Wir lassen die «grünen» Hosen runter

Gschmackig S. 16–19

So schaut eine nachhaltige Tiroler Küche aus!



A bisserl STERN für dahoam

facebook und instagram → @hotelstern
youtube → @familienhotelstern

Gspassig S. 20–23

Ganz sanft in den Schnee
Natur erleben wie am Bauernhof

Fein dunken S. 24–27

Kein Chichi, kein Trara, sondern viel dauerhafter!
So fein!

Stern-Angebote S. 28–32

Unser neues Projekt: Das Herzstück
Das Stern-Jahr 2024
Stern-Leistungen über das gesamte Jahr
Stern-Preise
Die wirkungsvollsten CSR-Tipps im Stern



Der Stern

Das nachhaltige Wirtshaus und Familienhotel seit 1509
Hotel Stern Föger GmbH
Familie Föger, Unterstrass 253,
6416 Obsteig am Mieminger Sonnenplateau
T +43 (5264) 8101 info@hotelstern.at

www.hotelstern.at

Nur gemeinsam können wir etwas verändern

Sind wir wirklich so machtlos? Dreht hier alles nur noch durch? Tief in unserem Inneren war uns schon immer klar, dass es nicht immer schneller, weiter und mehr sein kann. Doch dass wir nun von einer Krise in die nächste taumeln und kaum etwas anderes in den Medien wahrnehmen können, ist mehr als ernüchternd. Frustrierend ist auch, dass jeder von uns die Auswirkungen spürt – sei es beim Wetter, im Umgang mit anderen Menschen oder im Geldbörserl.

Im letzten Jahr habe ich für mehr Gelassenheit plädiert. Aber Gelassenheit allein reicht nicht aus. Jetzt ist die Zeit gekommen, in der wir nicht nur die Hände in den Schoß legen können. Es bedarf genauso viel Verantwortungsbewusstsein und wirkungsvolles Engagement. Wenn jeder nur das nimmt, was er selbst braucht, landen wir im Rosinenpicken, und davon hat niemand etwas. Doch wenn wir mit Achtsamkeit handeln und unser Tun einen Hauch verantwortungsbewusster durchdenken, profitieren wir alle davon. Vielleicht sollten wir uns selbst ab und zu nicht so wahnsinnig wichtig nehmen – das könnte manches gleich viel leichter machen. :-)

Als Stern sind wir vielleicht nur ein winziger Tropfen im Ozean des Weltklimas (sei es zum Glück oder zum Leidwesen), und auch die vielen anderen Herausforderungen unserer Zeit können wir nicht im Alleingang bewältigen. Mit gerade einmal 200 Tonnen CO₂-Äquivalenten zu den gigantischen 38 Milliarden Tonnen weltweit, sind wir kein Umweltretter im Superheldencape. Aber wir haben das Glück, mit zahlreichen Menschen in Kontakt zu stehen – sei es mit Hotelgästen, Wirtshausbesuchern, Einheimischen beim Schwimmen oder vielen anderen. Wenn wir hier kleine Funken weitergeben können, gemeinsam etwas bewegen können, dann gelingt es uns doch eine Änderung zu bewirken. Darum ist es jetzt besonders wichtig, Verantwortung zu übernehmen, wirkungsvoll zu handeln und sich nicht davon abbringen zu lassen, auch wenn der Wind mal kräftig von vorne bläst.

Im Zuge des Online-CSR-Berichts haben wir sämtliche Daten zusammengekratzt und alle Projekte aus dem Jahr 2022 gebündelt, um für uns einen Status quo zu schaffen. Transparent wie nie zuvor zeigen wir, was bei uns im Stern passiert. Denn nur so kann jeder Interessierte verantwortungsbewusstes Handeln von diesem ganzen Greenwashing-Zirkus unterscheiden.

Freut euch darauf, diesen Weg voller Leidenschaft und Engagement gemeinsam mit uns zu gehen!

Die drei Generationen von Gastgebern, Theo, Olivia, Maya & Moritz – Zara & René – Hermann und das gesamte Team vom Stern.



Impressum

Redaktion: René Föger; Illustrationen: Simone Oliveira, in the headroom;
Gesamtgestaltung und Satz: Alexander Kofler, intheheadroom.com;
Druckerei: Bulu – Buchdruckerei Lustenau GmbH, bulu.com; Cover: Adrian, Frida, Jonathan, Maya und Moritz



Wir drucken mit einer regionalen, Öko-zertifizierten Druckerei auf Recyclingpapier und verzichten auf eine Versandverpackung.

Ausgezeichnet!

- 1509 Tiroler Wirtshaus
- 1907 Familie Föger im STERN
- 2008 Der perfekte Wanderurlaub mit ALM-Schlafen – 1. Platz der Österreich Werbung
- 2010 Österreichisches Umweltzeichen
- 2012 TRIGOS Tirol für nachhaltiges Wirtschaften und erstes klimaneutrales Hotel Österreichs
- 2014 Öko-Spitzenreiter «Platin» von Tripadvisor und kostenlose Elektro-Schnellladestation
- 2017 Ausgezeichneter Lehrbetrieb
- 2020 TRIGOS Tirol in der Kategorie Ökologie
- 2021 Öko-Hallenbad, Tirol Change Award
- 2022 Ausgezeichneter Arbeitsplatz im Tourismus, Green Brand Award
- 2023 Platz 6 im Geo Saison Ranking: Die 100 besten Hotels in Europa!

50

Mitarbeitende

7,2 kg CO₂e

pro Nächtigung
(Klimafussabdruck)



4

Schnelllade-Stationen

Viele weitere Fakten sind bei den unterschiedlichen Abschnitten in diesem Magazin und vollständig im digitalen CSR-Bericht (Berichtsjahr 2022): verantwortung.hotelstern.at



13,5%

Anteil Vielfaltsfläche von Grünfläche

Wow!

Das Magazin GEO kürte die 100 besten Hotels in Europa 2023 und der Stern ist dabei auf Platz 6.
 «Das schöne Tiroler Landhotel bietet vieles, das besser ist als Designermöbel, Haubenküche und Spa: Heubetten, Öko-Hallenbad, ein Leben in und mit der Natur, ...»



Enkeltauglich seit mehr als 20 Generationen

Es erfüllt uns mit Stolz, dass es den Stern in der einen oder anderen Form bereits seit über 500 Jahren gibt und er von derselben Familie geführt wird. So betrachtet wurde im Stern seit Jahrhunderten enkeltauglich gewirtschaftet.

4

Gut 20 Generationen an Wirtsleut' sind seit nunmehr 515 Jahren für die Wirtshausgeschichte im Stern und zuvor im Wirtshaus am Fernpass verantwortlich. Von der frühen Neuzeit bis heute waren unsere Vorfahren mit unglaublichen Situationen konfrontiert, und jede Zeit hatte ihre Herausforderungen. Da jedoch immer für die nachfolgenden Generationen gedacht und gearbeitet wurde, hat dieses Verantwortungsbewusstsein im Stern bereits 500 Jahre Tradition.

Wenn man heute über Nachhaltigkeit nachdenkt, dann kann man von unserer Großeltern-Generation wahnsinnig viel abschauen: der sparsame Umgang mit Energie, Lebensmitteln und allen Materialien, das Kultivieren der eigenen Landwirtschaft, das Pflegen der Naturlandschaft, die Verwendung von heimischen Lebensmitteln und Rezepten, der Einklang mit der Natur und den Jahreszeiten, das Miteinander aller lokaler Menschen und Mitarbeitenden sowie die Leidenschaft im Gastgeber-Sein. Auch wenn es damals ganz stark von Ressourcenknappheit, mangelndem Wissen und fehlender Mobilität motiviert war, sind diese Handlungsfelder heute nicht wegdenkbare Eckpunkte der Corporate Social Responsibility (CSR).

Heute dürfen wir bewusst für nachhaltige Werte und Ziele eintreten und haben eine Vielzahl an technischen Möglichkeiten, den Zugang zu weltweiten Ressourcen und viel mehr Wissen zur Verfügung. Auf der anderen Seite sind wir in einem viel komplexeren Umfeld, wodurch man sich bewusst und auch strategischer mit CSR auseinandersetzen muss.

Die globalen Ereignisse, wie die Klimaerwärmung, treffen das Mieminger Plateau schon seit längerer Zeit. Lebenswichtige Ökosysteme wie unsere Gletscher und Moore und der Winter an sich sind gefährdet. Seit dem Jahr 2009 engagieren wir uns im Stern aktiv für den Klimaschutz, für den Erhalt der Vielfalt des Lebens und für den verantwortungsvollen Umgang mit Material und Ressourcen.

**I schaug auf Di.
Du schaugsch auf mi.**



Der Grund für dieses Handeln hat sich über die Generationen nicht wirklich verändert: Wir wollen, dass auch die nachfolgenden Generationen a schians Platzl Erde zum Leben haben und auf ein Haus der Begegnung und der Inspiration zurückgreifen können. Genau darum geht es: um diese Verantwortung gegenüber den Menschen und der Natur. Kurz gesagt: I schaug auf Di. Du schaugsch auf mi.

Schau eini

CSR-Bericht → Über uns



515 Jahre Stern

1509

Urkundliche Erwähnung der Wirtsfamilie Föger im Wirtshaus am Fernpass (mit Herberge und Pferdetränke)



1907

Umzug vom Fernpaß zum Gasthaus «Stern» in Obsteig (mit 3 Gästezimmern zur Sommerfrische)



1960er

Ausbau zum Gasthof mit 12 neuen Gästezimmern für Sommerfrische und Winterurlaub



1980er

Ausbau zum Hotel mit 45 Qualitätszimmern für Familien und Generationen



2010er

Erstes klimaneutrales Hotel Österreichs und Umbau zum nachhaltigen Wirtshaus und Familienhotel





322

Öffnungstage (24/7)

~ 34.000

gekochte Gerichte im Wirtshaus



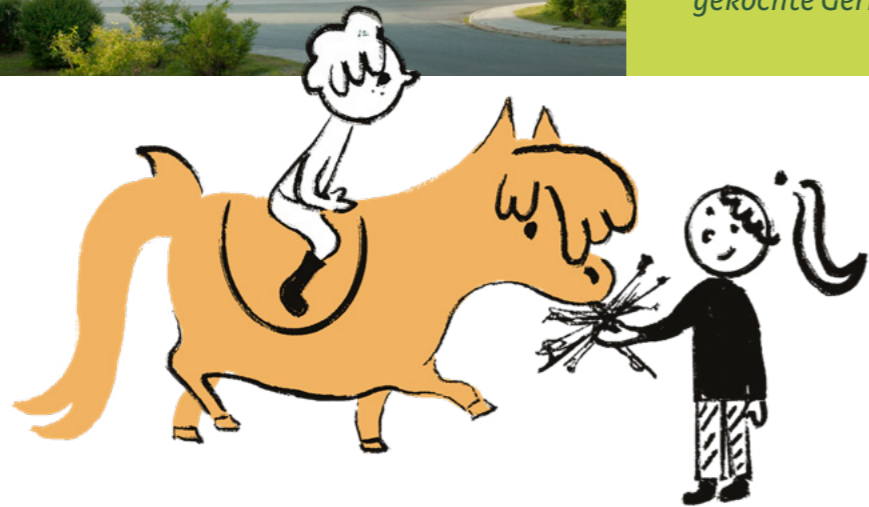
7

Essensmöglichkeiten in Obsteig (Abends nur 2)
(1990: 16 ganztägige Essensmöglichkeiten)



2.033

externe Schwimmbad-
besucher*innen



Ein offenes Haus für alle!

Die Wirtshauskultur hat sich in den letzten Jahrzehnten massiv verändert. Soziales Leben, Genuss und eine besondere Atmosphäre sind jedoch immer noch zentral.

Das Wirtshaus war schon immer ein wichtiger Treffpunkt im dörflichen Leben. Man ist «zam kemmen z'huangarten» (tirolerisch für sich zu treffen, um miteinander zu reden). Das hat sich über die Jahrzehnte verändert, ähnlich dem sonntäglichen Kirchenbesuch. Der Genuss, ein schmackhaftes Essen in einer besonderen Atmosphäre zu genießen, ist hingegen noch wichtiger geworden.

Auch wenn der traditionelle Wirtshausbesuch mit seiner sozialen Komponente nicht mehr so in Mode ist, sehen wir es als unsere Verantwortung an, den Kern der Idee zu bewahren. Daher machen wir den Stern mit seinem Öko-Hallenbad, den Sternsch(n)uppen, dem Streichelzoo, dem Spielzimmer usw. für alle zugänglich. So möchten wir das «sich treffen» und das «miteinander reden» zwischen

Einheimischen und Gästen, Jung und Alt, Tagesbesuchern und Verwurzelten weiterhin fördern. Gerade der soziale Austausch macht Erlebnisse unvergesslich, und es gibt nichts Schöneres als unvergängliche Urlaubsbekanntschaften.

Dieses Spannungsfeld ist herausfordernd und erfordert von allen Seiten Offenheit, Reife und gegenseitigen Respekt. Genau deshalb ist uns diese Haltung so wichtig, und wir bemerken täglich, dass sie für alle eine Bereicherung ist.



Ein Team von Gastgeber*innen

Für uns ist Gastgeben nicht einfach nur Arbeit. Es ist unsere Leidenschaft und unser Antrieb. Es erfüllt uns mit Freude, wenn wir sehen, wie sich Gäste willkommen fühlen und ein Lächeln auf ihrem Gesicht erscheint, wenn sie den Stern betreten. Das Gastgeber*innen-Sein macht uns nicht nur Spaß, sondern begeistert uns täglich aufs Neue. Wir lieben es, kreative Lösungen zu finden, um die vielfältigen Bedürfnisse zu erfüllen und um uns weiterzuentwickeln.

Wir sind ein eingespieltes Team, in dem Teamarbeit großgeschrieben wird. Über die Jahre hinweg haben wir versucht einen attraktiven Arbeitsplatz für all die spannenden Gastgeber-Persönlichkeiten aus der Region zu entwickeln und auch um jungen Menschen eine fundierte Ausbildung auf Augenhöhe zu bieten. So ist ein schöner Mix aus Fachleuten und leidenschaftlichen Gastgeber*innen entstanden, von dem jede*r Stern-Besucher*in profitiert.

Wir sind stolz darauf, unsere Leidenschaft und Freude an der Arbeit mit Euch zu teilen. Denn für uns ist Gastgeben nicht einfach nur ein Beruf, sondern eine Herzensangelegenheit. Und darauf freuen wir uns, jedes Mal aufs Neue, wenn ihr den Stern besucht.

Schau eini
CSR-Bericht → Mitarbeitende



Gemeinsam ist alles besser und schöner!

Der Kern unseres Schaffens ist das Miteinander. Alle Anspruchsgruppen werden berücksichtigt und auf allen Ebenen eingebunden. So sind Stakeholder-Dialoge der Kern der Analyse und der CSR-Strategieentwicklung, damit die Bedürfnisse und Herausforderungen erkannt und in die zukünftige Entwicklung integriert werden können. Auch in der Umsetzung ist es ein großes Miteinander, denn die Summe aller Angebote ist besser als nur das Einzelne.



Innsbruck Tourismus

Ein professioneller Partner ist sehr wertvoll für Impulse, Infrastruktur und Angebote. In der Welcome Card wurden neben Aktiverlebnissen, Freizeiteinrichtungen und Sehenswürdigkeiten auch kostenlose Bergfahrten integriert.

Mobilität

Die Welcome Card ermöglicht zudem die perfekte Vor-Ort-Mobilität: kostenlose Nutzung der Öffis direkt ab dem Hotel mit direkter Verbindung nach Innsbruck, des öffentlichen Stadtverkehrs in Innsbruck und des Aktiv-Busses in der Region, der uns zu den Ausgangspunkten der schönsten Wanderungen bringt.

Partnerbetriebe

Wir arbeiten am Mieminger Plateau sehr gerne zusammen. So konnten wir mit dem Bio-Wellness Hotel Holzleiten die «Alpenlarch» Kosmetiklinie ins Leben rufen, mit dem Kinderhotel Lärchenhof die Laternenwanderung durchführen und mit den Ausflugszielen und Almhütten läuft es sowieso super kooperativ.

Lokale Produzierenden

In allen Bereichen bemühen wir uns so gut wie möglich die lokalen Produzierenden, Verarbeitenden, Handwerker*innen und Spezialist*innen zu integrieren. Die Leidenschaft, die Qualität und schlussendlich das Produkt selbst sprechen für sich – egal ob bei baulichen Maßnahmen mit dem lokalen Tischler, bei Zukäufen wie in der Kosmetik oder Reinigung oder bei Lebensmitteln von den lokalen Bäuerinnen und Bauern.

Lokales Hand- und Handwerk

Kreatives und Wissen aus der Region fließt nicht nur im Stern-Ladele ein, sondern werden auch immer wieder in das Programm integriert. Geschenkideen aus Naturmaterialien (Wurzelwerk), Bienenwachstücher (Kumanu), Filzideen (Kontaktli), alles rund um die Beeren (Mairs Beerengarten) und vieles mehr.



6

Stern-Reisen – CSR-Workshops für externe Gruppen

~ 30.000

Wirtshausbesucher*innen und 2.000 Schwimmbadbesucher*innen



latz bin i da!*

Tirolerisch für markieren, wo man ist.

Markiere Deinen Standort @hotelsternobsteig

~ 1.750

Klima-Check-Ins durchgeführt



9

Journalisten-Besuche



~ 6.000

Hotelgäste



95%

der Gewerke beim Öko-Hallenbad innerhalb 50km

7

Interviews für wissenschaftlichen Arbeiten

5

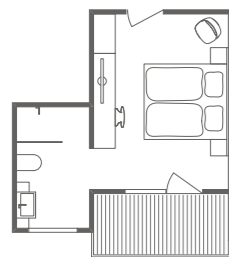
Interviews an Medien

Gmiatlig

Wohnvarianten von kluan bis ganz, ganz groaß

Alle Zimmer sind liebevoll mit Naturbildern, Kuschedecke, Ursprungs-Wasser und Alpenlarch-Kosmetikartikeln sowie mit Fön, Safe, Telefon, TV und kostenlosem WIFI eingerichtet.

Der Stern ist ein gewachsenes Haus, darum sind die Skizzen nur Beispiele.

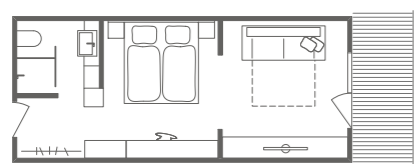


Lärchenzimmer S s'Kluane

Modernes Lärchenzimmer mit Doppelbett, Dusche, meist
separatem WC, Holzdielenboden, Kühlschrank, Wasserkocher
und Balkon
ca. 20 m²

Familienzimmer L s'Groaße

Modernes Lärchenzimmer mit Doppelbett und Doppel-
bettcouch (oder Wohncke), offenem Bad mit Dusche und
WC, Kühlschrank, Wasserkocher und Balkon, ca. 25m²
ODER Variante mit separatem WC und eigenem Balkon
ca. 23m²

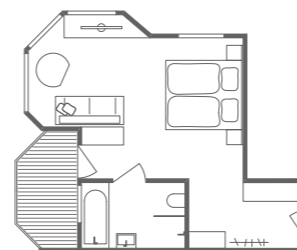


Tipp!
Sparzimmer L ohne Balkon
buchen und
5% sparen

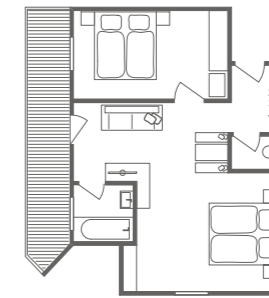


Streuobst- Erkerzimmer L+ s'Greaßere

Geräumiges Komfortzimmer aus heimischen
Obsthölzern mit hellem Erker, Doppelbett,
Dusche, Badewanne, WC, Wohncke im Erker,
Holzdielenboden, Kühlschrank, Wasserkocher und
eigenem Balkon
ca. 30 m²



Schau eini
hotelstern.at



Tipp!
Sparzimmer XL zur
Straßenseite buchen und
5% sparen

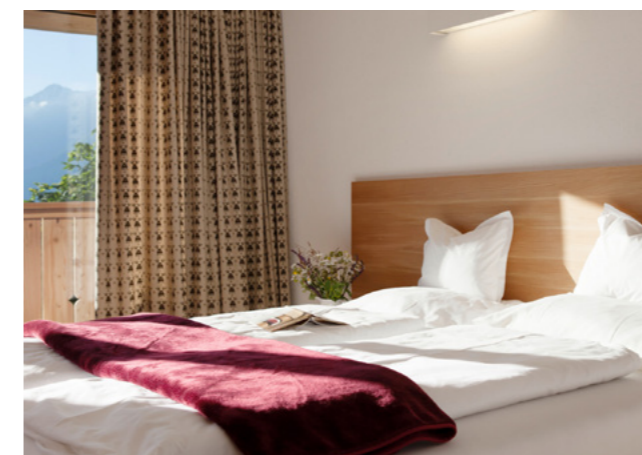
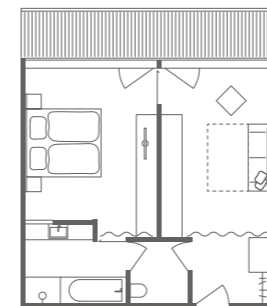


Familienappartement XL s'ganz Groaße

Modernes Lärchenappartement im Hotel mit 2 Schlafzimmern, Wohncke, Dusche,
Badewanne, WC, Kühlschrank, Wasserkocher und Balkon ODER zwei Lärchenzimmer
S im modernen Lärchenstil mit Verbindungstür (mit 2 Bädern, Balkon, ...)
ca. 40 m²

Panorama-Appartement XL+ s'bsundrige ganz Groaße

Modernes Lärchenappartement im Hotel mit großem Panoramafenster,
Schlafzimmer, Wohnschlafzimmer mit Doppelbettsofa, Dusche, Badewanne, WC,
Kühlschrank, Wasserkocher und Balkon
ca. 40 m²



Tipp!
Sparzimmer XXL im Nebenhaus
(200m) buchen und
10% sparen



Familienappartement XXL s'ganz ganz Groaße

Geräumiges Familienappartement im Nebenhaus mit 2 Schlafzimmern, großem
Wohnzimmer mit Doppelbettcouch, Küche mit Sitzcke, Dusche, Badewanne,
WC und Balkon ODER Erkerkombination im Hotel im modernen Stil – Streuobst-
Erkerzimmer und Lärchenzimmer mit gemeinsamen Eingangsbereich
ca. 80 m²

10

11

Grün gebettet

Wie werden Hotels nachhaltiger? CSR-Beraterin Andrea Dietl erklärt's *

Reisen verbraucht enorm viele Ressourcen und wirkt sich negativ auf das Klima aus. Verständlich, dass immer mehr Gäste mit gutem Gewissen in möglichst nachhaltigen Unterkünften schlafen wollen. Aber wie können Urlaubende echtes Engagement im Vergleich zu Greenwashing erkennen? Und wie verwandelt man ein Hotel in ein möglichst nachhaltiges Haus? Diese und weitere Fragen haben wir CSR-Beraterin Andrea Dietl gestellt.

Woher kommt der Strom im Hotel? Setzt die Küche auf regionale Produkte? Werden die Mitarbeitenden fair entlohnt? Mit Fragen wie diesen beschäftigt sich die in Innsbruck lebende Nachhaltigkeitsexpertin Andrea Dietl laufend. Sie berät mit «knallgrün – new eco» Hotels und touristische Organisationen im Bereich nachhaltige Entwicklung und gesellschaftliche Verantwortung. Auch bekannt als Corporate Social Responsibility (CSR).

Ihr erster Hotelkunde war das Familienhotel Stern am Mieminger Plateau, das schon früh – 2009 – mit einem kontinuierlichen Veränderungsprozess begonnen hat.



Was können Hotels tun, damit sie ökologisch und sozial nachhaltiger werden?

Bei bestehenden Gebäuden ist meistens die Gebäudehülle ein großes Thema, eine Dämmung hat viel Einsparungspotenzial. Danach folgt oft der Schritt, mehr erneuerbare Energie selbst zu erzeugen oder zuzukaufen. In der Folge geht es an die Lieferketten: Welche Emissionen kaufe ich ein? Dabei ist die Ernährung ein sehr großer Punkt – vor allem die Klimawirkung von Fleisch, Milch und Joghurt – sowie die Reduktion von Lebensmittelabfällen. Das alles lässt sich sehr gut abbilden, wenn das Hotel einen Klimafußabdruck erstellt und die eigenen Werte mit Branchenkenzahlen vergleicht. Das gleiche Vorgehen gilt für die Auseinandersetzung mit Gender Pay Gaps oder Menschenrechten.

Ein wesentliches Thema in puncto nachhaltiger Entwicklung ist der Klimaschutz. Worauf kommt es dabei für Hotels am meisten an?

Inwiefern Klimaschutz im eigenen Betrieb schon gelebt wird und wo noch Luft nach oben ist, zeigt die Ermittlung des eigenen Klimafußabdrucks, wie vorhin beschrieben. Sind die Fakten eruiert, stellt sich die Frage: In welchen Bereichen und mit welchen Maßnahmen kann ich eine Wirkung erzielen? Das ist sehr wesentlich. Denn die erhoffte Wirkung entfaltet sich erst, wenn ich tatsächlich reduziere. Es geht um messbare Reduktion vor Kompensation: Finanziell mittels Klimaschutzprojekten ausgeglichen sollten am Ende nur jene Emissionen werden, die wirklich unvermeidbar sind.

Warum reicht es aus deiner Sicht nicht aus, sich mit einem vertrauenswürdigen Gütesiegel wie dem Umweltzeichen zertifizieren zu lassen?

Unabhängige Zertifizierungen – bestenfalls ISO Type 1 – sind enorm wichtig, weil sie einen externen Blick auf das eigene Handeln ermöglichen und konsequentes Qualitätsmanagement einfordern. Aber es braucht heute mehr. CSR ist da, um Unternehmen in die Zukunft zu transferieren. Ziel ist es, Unternehmen mit all ihren wirtschaftlichen und täglichen operativen Herausforderungen zu alternativen Denk- und Lösungsansätzen zu verhelfen. Dabei geht es nicht darum, einen bestimmten Prozentsatz des Geschäftsmodells beispielsweise als «klimaneutral» zu entwickeln. Sondern vielmehr darum, dass Unternehmen und ihre Anspruchsgruppen lernen, innerhalb neuer Leitplanken zu agieren.

Was ist das Um und Auf, wenn sich ein Hotel nachhaltig entwickeln möchte?

Am Anfang ist es wichtig, das eigene Umfeld zu mobilisieren. Allein lässt sich heute gar nichts mehr ausrichten. Die Mitarbeitenden, Gäste, Lieferant*innen und andere Beteiligte müssen Bestandteil der Strategie werden. Sich als Co-Partner*innen verstehen, als Teil der Lösung. Und dafür braucht es Willen, Ausdauer, Ressourcen und Kommunikations-Geschick. Das betrifft auch die Gäste: Ihnen sollte klar sein, warum es wünschenswert und wirkungsvoll ist, auch mal mit dem Zug anzureisen oder sich auch für ein lokales, vegetarisches oder veganes Essen zu entscheiden. Das Ganze ist eben mehr als die Summe seiner Teile.

Thema Greenwashing: Wie merken Gäste, ob ein Hotel tatsächlich einen nachhaltigen Weg einschlägt und hält, was das «grüne Marketing» verspricht?

Grundsätzlich kann man sich auf der hoteleigenen Website oder bei seriösen Zertifizierungsstellen ein erstes Bild machen. Je mehr Rezertifizierungen desto besser. Wenn ein Hotel beispielsweise einen Klimafußabdruck mit Zahlen, Daten und Fakten thematisiert oder einen Nachhaltigkeitsbericht mit umgesetzten und geplanten Maßnahmen veröffentlicht, ist das ein gutes Zeichen für prozessorientiertes Denken und Handeln. Hotels sollten darüber hinaus klar kommunizieren, dass sie sich in einem Veränderungsprozess befinden, wer verantwortlich ist und welche Werte und Vision verfolgt werden. Wichtig dabei ist, dass die Kommunikation nach innen wie nach außen transparent, faktenbasiert und ehrlich abläuft. Das heißt in aller Konsequenz: Betriebe sollten auch dazu stehen, wenn sich etwas mal nicht so positiv entwickelt. Unternehmen sollten in guten wie in schlechten Zeiten Rechenschaft ablegen gegenüber ihren Anspruchsgruppen. Das macht sie glaubwürdig und interessant. Und zahlt auf ihr Reputationskonto ein.

Danke für das Gespräch.



* Gekürztes Interview von Maria Kapeller für den Blog der Changemaker Hotels

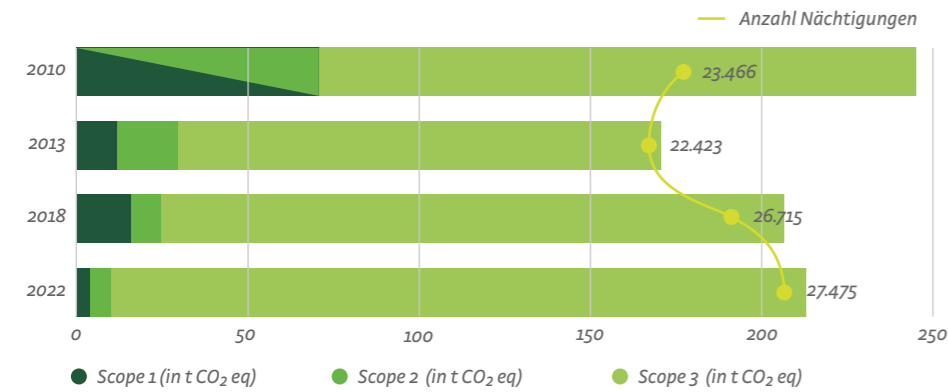
Wir lassen die «grünen» Hosen runter: Zahlen, Daten und Fakten

Corporate Carbon Footprint

Die konsequente Umstellung auf ausschließlich regionale und erneuerbare Energiequellen konnten die Scopes 1 und 2 seit 2010 um mehr als 80% senken.

Die CO₂-Emissionen im Scope 3 zeigten eine leichte Abnahme, aber 2022 stieg die Tendenz wieder an. Gründe dafür liegen im verstärkten Wirtshausbesuch

mit höherem an klimabelastenden Fleisch- und Milchprodukten, das Mehrgewicht des «ganzen» Tieres durch das «Butz und Stingl» Konzept sowie ein Mehr an Hygiene/Reinigungsmitteln durch das neue Hallenbad. Trotz Papier- und Abfallreduktion, Verringerung der Vorketten-Energie, Regionalisierung der Getränke und Lebensmittel, Erhöhung des vegetarischen Angebots und bewussterem Konsum.



Schau eini
CSR-Bericht → Emissionsentwicklung



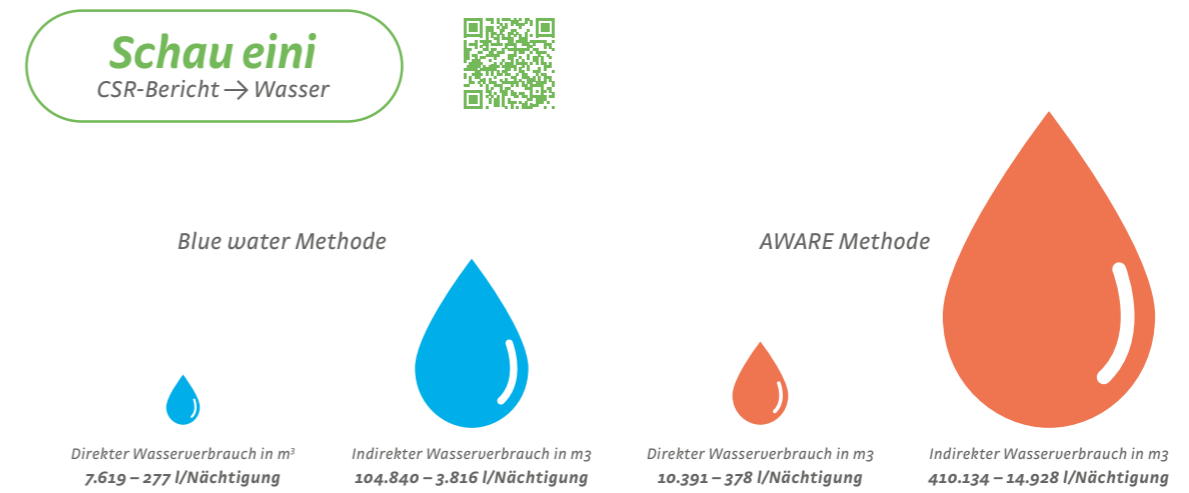
Wasserfußabdruck

Wir haben 2022 erstmalig den Wasserfußabdruck erstellt und damit wieder komplettes CSR-«Neuland» betreten. Bereits das Erstellen war eine Herausforderung. Für einige Bereiche (wie Reinigungsmittel oder Abfall) sind noch zu wenig zuverlässige Daten vorhanden, oft fehlt die Genauigkeit und Variabilität, sowie die Vergleichbarkeit. Dennoch sind die Ergebnisse höchstinteressant.

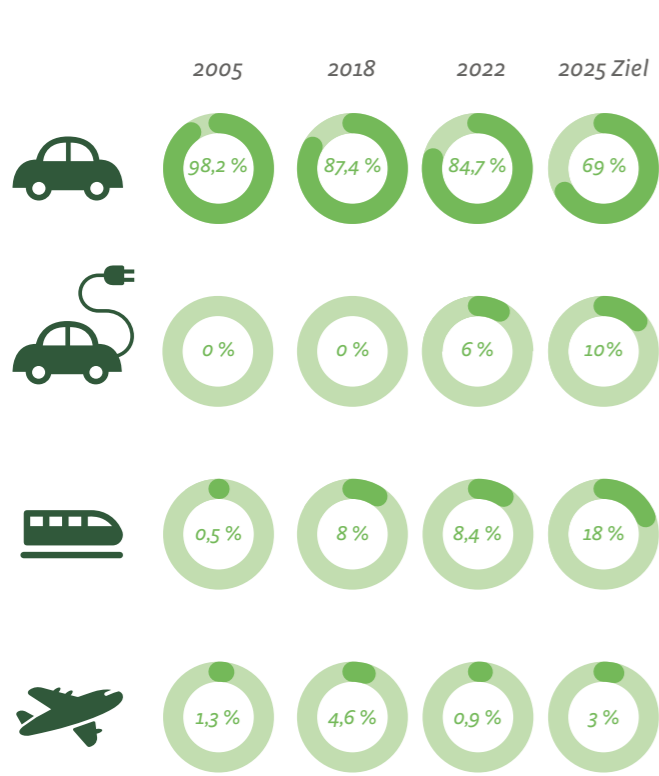
Der Wasserfußabdruck umfasst neben dem direkten Wasserverbrauch auch das indirekt genutzte Wasser

mit ein, also die Wassermenge die für die Herstellung und Bereitstellung von Produkten oder Dienstleistungen verbraucht wird (Blue Water Methode). Berücksichtigt man auch die Wasserknappheit an diesen Standorten, multipliziert sich dieser Wert beträchtlich (Aware-Methode).

Der indirekte Wasserverbrauch ist ein Vielfaches des direkten Wasserverbrauchs: im Falle der Blue Water Methode der 13-fache Verbrauch und im Falle der AWARE Methode sogar der 40-fache Verbrauch. So verbrauchen wir im Stern 112.459 m³ Wasser für alle Gäste und Mitarbeitenden bzw. unter Berücksichtigung der Wasserknappheit 420.000 m³.



Regionale Wertschöpfung



Grüne Anreise

Aufgrund der Gästestruktur (Großteil aus Deutschland, Familien mit Kindern) reisen die meisten weiterhin mit dem PKW an. Wir konnten eine Trendumkehr einleiten und feststellen, die aber durch die Covid-Pandemie zum Teil aufgehoben wurde. Die Bahnreise konnte 2019 auf über 10% erhöht werden und die Anreise mit eAutos nimmt stetig zu. Flugreisen sind wenig und von Jahr zu Jahr unterschiedlich.

Die Grundlagen sind gelegt und die grüne Anreise wurde gesteigert, aber wir wären gerne weiter und hätten gerne mehr Wirkung. Zwar sind die PKWs unserer Gäste gut ausgelastet (im Schnitt mit vier Personen), dennoch ist der Umstieg auf den ÖPFV eines unserer dringlichsten Aufgaben. Die Bahn fährt ja sowieso und durch die verstärkte Auslastung entstehen keine zusätzlichen Emissionen. Hier bleiben wir dran.

Schau eini
CSR-Bericht → Exkurs: Mobilität



- 0 Getränke von Konzernen im Sortiment
- 18 Landwirt*innen die uns regelmäßig direkt beliefern
- 90% saisonales und regionale Obst und Gemüse
- 0 Übersee-Früchte übers ganze Jahr
- ~ 450m (zochene) Apfelstrudel werden nach Oma Adeles Rezept gebacken
- 37.980 Eier von glücklichen Mieminger Hühnern (und keine anderen)
- 0 Transport-Kilometer für Mineralwasser

So schaut eine nachhaltige Tiroler Küche aus!

Essen verkörpert die kulturellen Werte und Traditionen eines Landes und ermöglicht uns, seine Einzigartigkeiten zu entdecken. Doch was ist es in unserem Fall? Gibt es eine klassisch nachhaltige Küche? Noch dazu in Tirol? ... Nein es gibt keinen Standard.

Eine nachhaltige Küche wird sicherlich vegetarisch sein – oder sogar vegan! Es könnte auch der Fokus auf biologische Lebensmittel sein – oder lieber in Demeter-Qualität. Wenn wir jedoch an die Tiroler Kulinarik denken, kommen uns deftige Gerichte, köstliche Milch- und Käseprodukte, viel Speck und natürlich Mehlspeisen in den Sinn. Wie vereinbaren wir das miteinander?

Wir betrachten uns nicht als Missionare der vegetarischen Küche, aber auch nicht als jemanden, der die Grundlagen der Tiroler Almwirtschaft untergräbt. In diesem komplexen Spannungsfeld haben wir im Stern unsere eigene kulinarische Philosophie entwickelt, die auf unseren tief verwurzelten nachhaltigen Prinzipien beruht. Wir beziehen unsere regionalen Produkte von lokalen Landwirt*innen und Erzeuger*innen, die die Produkte mit Hingabe heranreifen lassen. Dabei legen wir Wert auf Produkte mit besonderem Nährwert (zu neudeutsch «regionales Superfood»), aber auch mal andere Arten, um die Vielfalt zu stärken. Frische und Saisonalität sind selbsterklärend, da sie die Qualität und den Vitaminreichtum unserer Gerichte am besten gewährleisten. In der Zubereitung achten wir darauf, dass alles verwertet wird – sowohl vom Lebensmittel selbst (wie Schalen), wie auch die Reste (hartes Brot).

Über allem steht unsere fortwährende Betrachtung der Auswirkungen, die alle von uns verwendeten Lebensmittel auf die Gesamtheit unserer Umwelt haben. Wir schauen uns an, in welchem Maße die Böden beansprucht werden, wie viel CO₂ bei der Produktion der Lebensmittel freigesetzt und wie viel Wasser für ihr Wachstum aufgewendet wird. Unser vorrangiges Ziel ist es, unseren ökologischen Fußabdruck so gering wie möglich zu halten, während wir unseren Gästen eine geschmackvolle kulinarische Erfahrung bieten.

In diesem Prozess sind sicherlich neue Erfahrungen und unerwartete Variationen enthalten. Oft zeigt sich auch, dass weniger mehr sein kann. Unser Ansatz folgt keinem festen Standard, sondern wir setzen uns das Ziel, unsere Gäste mit einem kulinarischen Erlebnis zu überraschen, das Sinne belebt und gleichzeitig die Umwelt respektiert – wie es die nachfolgenden Rezeptideen auch zeigen.

Alle Rezepte für 4 Personen

Spannend!*

Bei den Menüs findet ihr ausgewählte Lebensmittel mit verschiedenen ökologischen Fußabdrücken:

P ... Phosphat-Fußabdruck – wieviel g Phosphatgestein-Äq ist in einem kg Lebensmittel

F ... Flächen-Fußabdruck – wieviel m² Naturfläche wird für das Anbauen eines kg Lebensmittel verwendet

W ... Wasser-Fußabdruck – wieviel l Wasser-Äq. Wird für ein kg Lebensmittel aufgewendet

E ... Energie-Fußabdruck – wieviel kWh Primärenergie-Äq. Wird für ein kg Lebensmittel eingesetzt

* Reinhardt, Gärtner, Wagner (2020): Ökologische Fußabdrücke von Lebensmitteln und Gerichten in Deutschland. Institut für Energie- und Umweltforschung Heidelberg. Ergebnisse: Diverse ökologische Fußabdrücke, Tabelle 7.



Bowl mit Gerstl-Leinsamen-Bällchen

#Artenvielfalt #eigene Landwirtschaft #regionales Superfood #CO₂-bewusst #wasserbewusst #regionale Wertschöpfung

Zutaten

120 g Gerste
30 g Leinsamen
Salz, Knoblauch, Kräuter

Zubereitung

Die Gerste sehr weich kochen, abseihen und abkühlen lassen. Die Leinsamen ebenfalls sehr weich kochen und mit der Gerste vermengen. Mit Salz, Knoblauch und gehackten Kräutern würzen und kleine Bällchen formen. Diese dann in heißem Fett herausbacken.

Bowl-Tipps von Niklas

Man kann wirklich für jeden Geschmack eine bunte, schön gefüllte Schüssel zusammenstellen – hier sind der Fantasie einfach keine Grenzen gesetzt. Wichtig finde ich die gute Mischung von Nährstoffen und für mich persönlich die Verwendung von saisonalen und regionalen Lebensmitteln.

1. Wähle dein Lieblingsgetreide (z. B. Gerste, Hirse, Eibly-Weizen oder auch Kartoffeln) und versuche, nur mit einem Kohlenhydrat auszukommen.
2. Verwende saisonale Gemüsesorten (z. B. Spargel im Frühling, Mangold, Zucchini im Sommer, Kürbis im Herbst, Kohl im Winter) – muss aber nicht nur roh sein, sondern auch mal blanchiert oder geschmort.
3. Proteine wie Linsen, Kidneybohnen oder Kichererbsen, kräftig gewürzt, dürfen auf keinen Fall fehlen.
4. Blattsalate mit frischen Kräutern wie Minze, Petersilie oder Koriander oder ein paar Radieschenscheiben (oder andere Rohkost) oben darüber.
5. Als Topping bieten sich Beeren (Heidel- oder Erdbeeren) für Farbe und Süße sowie (Kürbis-/Sonnenblumen-) Kerne für den Biss perfekt an.
6. Darauf dann ein kräftiges Dressing, das ruhig mit verschiedenen Geschmacksrichtungen spielen darf: leichte Süße (Honig, Preiselbeeren, ...), leichte Schärfe (Cayennepfeffer, ...), leichte Säure (guter Essig, Balsamico, ...).
7. Weniger ist mehr: Versuche mit 4–5 Elementen auszukommen und dann die Toppings. Es sieht besser aus und ist auch weniger Arbeit!

Ökologischer Fußabdruck der verwendeten Lebensmittel*

| | P | F | W | E |
|---------------------|----|-----|--------|-----|
| Apfel | 1 | 0,1 | 1.500 | 0,8 |
| Orange | 2 | 0,1 | 15.000 | 1 |
| Dinkel (Reisersatz) | 30 | 0,6 | 600 | 1,5 |
| Reis | 30 | 0,7 | 60.000 | 5 |



Melanzaniröllchen gefüllt mit altem Brot und Kräutern, Tomaten, Rucola, Jungzwiebel

#Resteverwertung #CO2-bewusst #wasserbewusst
#regionale Wertschöpfung

Zutaten

2 Melanzani (österreichisch für Auberginen)
Ca. 100 g altes Brot
2 Eier
1/2 Zwiebel
100 ml Milch
Frische Kräuter aus dem Garten
50 g Cherrytomaten
2 Jungzwiebeln
500 g Rucola
20 g Bergkäse
Salz, Pfeffer, Knoblauch

Zubereitung

Die Melanzani in etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden, auf beiden Seiten in einer Pfanne grillen und leicht salzen. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in etwas Öl anschwitzen. Das alte Brot in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Zwiebel, Eier, Milch und die gehackten Kräuter zur Brotwürfelmischung hinzufügen und gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen und die Masse ruhen lassen, bis das Brot die Flüssigkeit aufgenommen hat.

Die Melanzani-Scheiben mit der Brotmischung füllen, aufrollen und mit dem Bergkäse bestreuen. Die gefüllten Melanzaniröllchen in den auf 160 Grad vorgeheizten Ofen schieben und für 15 Minuten backen. Tipp: Etwas Wasser in die Form gießen, damit sie luftiger und saftiger werden.

| | P | F | W | E |
|--------------------|----|-----|-------|-----|
| Brot | 30 | 0,3 | 600 | 2 |
| Ei | 10 | 3 | 900 | 6 |
| Milch (Vollmilch) | 20 | 0,5 | 2.000 | 2 |
| Milchersatz (Soja) | 8 | 0,3 | 3.000 | 1,5 |

Cherrytomaten und Jungzwiebeln klein schneiden und mit Rucola in einer Schüssel vermengen. Mit Salz, Olivenöl und Essig marinieren und zusammen mit den Melanzaniröllchen servieren.



Wow!

Der Gault&Millau hat uns total überraschend mit 12/20 Punkten und einer Haube ausgezeichnet: «Im Wirtshaus Stern ... gibt es eine klare Botschaft, die da lautet: «Mit Butz und Stingl». So wird gekocht und auch gegessen. ...»

Wir sind total überrascht, weil wir eigentlich keine Haubenküche im klassischen Sinne sein wollen. Ausgezeichnet wurden wir für die konsequent umgesetzte Philosophie und das handwerkliche Geschick. Das nehmen wir gerne an und sagen Danke!

Blaukraut-Wrap mit Erbsenguacamole

#regionale Interpretation #CO2-bewusst
#wasserbewusst #regionale Wertschöpfung

Zutaten für den Wrap

4 Wraps
50 g Blaukraut
50 g Weißkraut
50 g Karotten
30 g Sauerrahm
10 g Mayo
10 g Apfelmus
5 g Preiselbeeren
Salz, Essig

| | P | F | W | E |
|----------------|----|-----|--------|-----|
| Kartoffel | 6 | 0,1 | 100 | 2 |
| Tomaten frisch | 2 | 0,1 | 1.000 | 1,5 |
| Zum Vergleich: | | | | |
| Rindfleisch | 70 | 7 | 20.000 | 8 |
| Hähnchen | 60 | 4 | 20.000 | 10 |



Saiblingsfilet-Karfiol und Karfiol-Mayo Dip

#Butz&Stingl #regionale Wertschöpfung
#Abfallreduktion

Zutaten

700 g Saiblingsfilet
2 Karfiol (österreichisch für Blumenkohl)
150 ml Wasser
5 g Senf
1/2 Zitrone
Ca. 120 ml Rapsöl
Salz, Olivenöl



Zutaten für die Erbsenguacamole

80 g Erbsen
10 g Zwiebeln
1/2 Zitrone
Salz, Cayennepfeffer

Zubereitung

Die Erbsen blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken. Zwiebeln klein schneiden und zusammen mit den Erbsen und Zitronensaft mit einem Pürierstab mixen, bis eine Guacamole entsteht.

Das Gemüse in dünne Streifen mit einem Küchenhobel schneiden. Dann das Gemüse mit den restlichen Zutaten marinieren. Die Wraps bei niedriger Hitze auf dem Grill anbraten und anschließend mit dem marinierten Gemüse füllen und mit der Erbsenguacamole servieren.

Zubereitung

Die Blätter des Karfiols entfernen und in 150 ml Wasser auskochen, bis es auf 50 ml reduziert ist und dann abkühlen lassen. Für die Mayo, das Karfiolwasser, den Senf, die Zitrone und etwas Salz in ein Gefäß geben und langsam mit dem Rapsöl aufmixen, bis es die gewünschte Konsistenz hat. Den Karfiol mit Olivenöl und Salz marinieren und im Ganzen bei 150 Grad Celsius etwa 30 Minuten im Ofen weich schmoren.

Das Saiblingsfilet von beiden Seiten auf dem Grill grillen, bis es glasig ist.

| | P | F | W | E |
|---------------------|-----|---|---------|-----|
| Fisch Wildfang (TK) | 2 | 0 | 100 | 40 |
| Fisch Aquakultur | 20 | 3 | 15.000 | 15 |
| Olivenöl | 300 | 3 | 900.000 | 10 |
| Rapsöl | 150 | 2 | 800 | 1,5 |

Ganz sanft in den Schnee

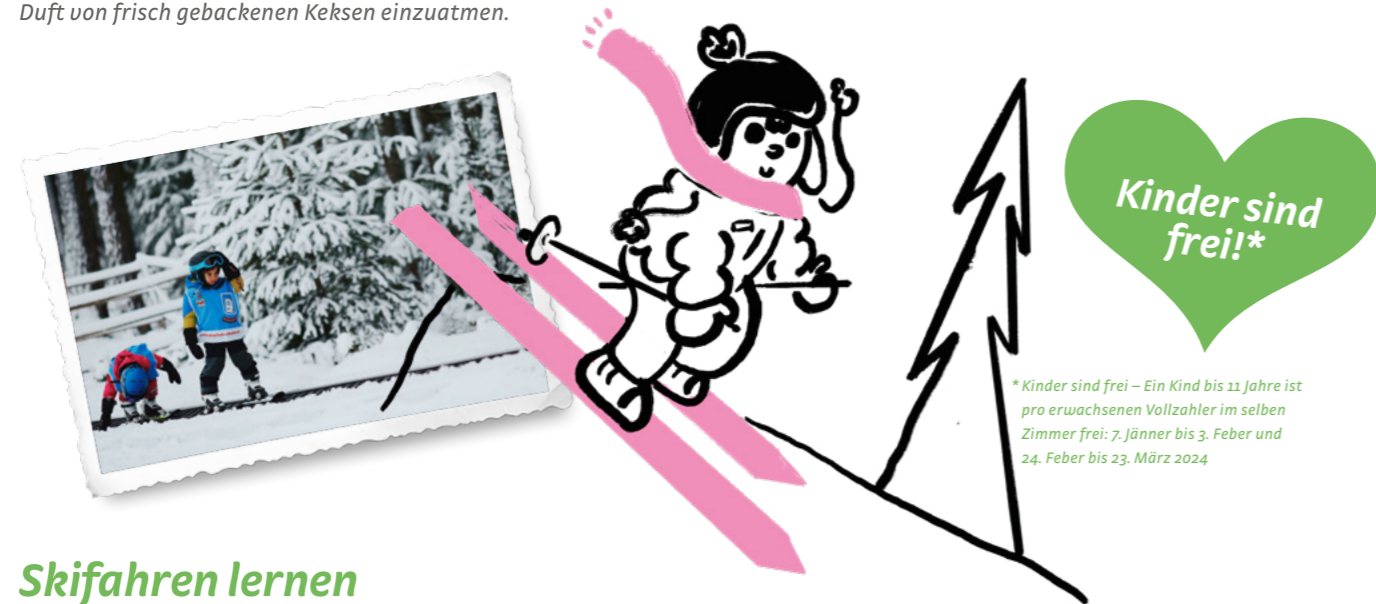
Kalte Nasen, rote Backen, Purzelbäume im Schnee, der Duft von warmem Apfelstrudel: Im Stern erlebt die ganze Familie den wahren Zauber des Winters.

Warum lieben wir Erwachsenen den Winter in den Bergen eigentlich so sehr? Sind es wirklich Pistenkilometer und Après-Ski? Vielleicht! Aber tief im Inneren steckt wohl die Sehnsucht nach einem Winter, wie wir ihn als Kinder erlebt haben: Als wir uns mit Schneebällen beworfen haben, lachend in den Schnee gefallen sind, in den Himmel gegrinst haben und die Zeit stillgestanden ist.

Die großen und kleineren Skigebiete liegen nicht weit entfernt vom Stern, aber den Winter zu erleben bedeutet auch: beim Spaziergang im Wald am dick verschneiten Ast zu ziehen, gemeinsam einen Hügel runter zu rodeln, Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce zu übergießen, einen Schneengel im Tiefschnee zu zeichnen und den Duft von frisch gebackenen Keksen einzusatmen.

Wenn die Kinder vom Skikurs am nahegelegenen Grünberglift zurückkommen, bleibt noch genug Zeit, einen Schneemann zu bauen und mit Opa Toni die Ponys zu füttern und die Hasen zu streicheln. Die Eltern fahren mit dem Shuttle Service ins Skigebiet Hochoetz oder ziehen mit den Langlaufskiern direkt vom Hotel los, um ihre Runden zu drehen. Die Bergwelt rund um den Stern ist der Ausgangspunkt für unzählige Skitourerouten.

Abends sitzen Kinder, Eltern und Großeltern gemeinsam in der gemütlichen Stube. Wie früher stammen die Zutaten aus der Region, und gekocht wird angelehnt an die traditionellen Rezepte von Oma Adele.



* Kinder sind frei – Ein Kind bis 11 Jahre ist pro erwachsenen Vollzahler im selben Zimmer frei: 7. Jänner bis 3. Feber und 24. Feber bis 23. März 2024

Skifahren lernen

Kinder-Skikurs mit Skifahr-Lern-Garantie am Grünberg

ab 4 Jahren, mit Hermelinchen, Abschlussrennen, anschließend Transfer und Kinderbetreuung im Hotel

Skischule Schaber

Montag bis Freitag von 10–12 Uhr
Euro 145,- statt Euro 195,-

Skiverleih der Skischule Schaber

Komplette Ausrüstung 5 Tage Euro 66,- für Bambini (bis 6 Jahre), Euro 100,- für Kinder (ab 7 Jahren), bzw. 135,- für Erwachsene minus 10% Rabatt für Stern-Gäste

Skipackage für Fortgeschrittene in Hochoetz

3 Tage Skikurs mit Transfer vom Hotel und Skirennen

Skischule Age

Dienstag bis Donnerstag, von 09.30 bis 11.30 Uhr und 13.30 bis 15.30 Uhr; Euro 185,- statt Euro 205,- exkl. Skipass

Gratis Hotel-Skishuttle nach Hochoetz

Dienstag, Mittwoch und Donnerstags – mehrmals täglich, Skipass im Hotel erhältlich

Schwimmen lernen

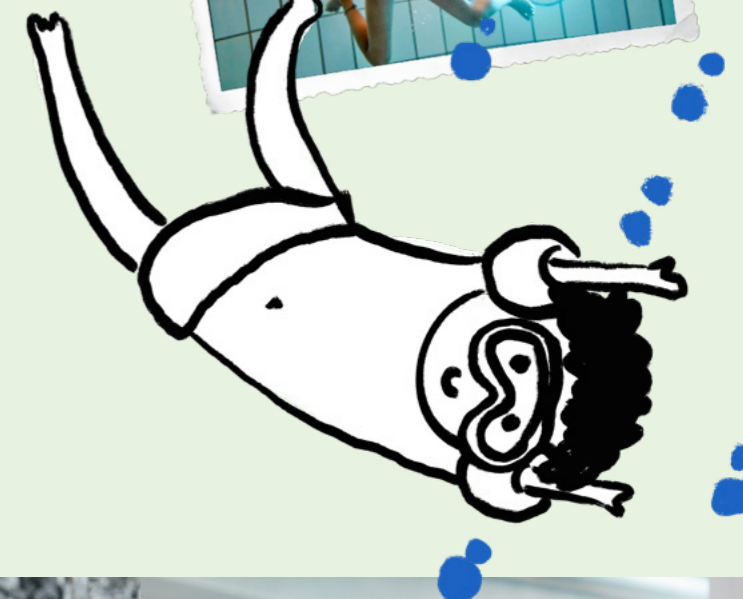
Schwimmkurse für Anfänger und leicht Fortgeschrittene von 4 bis 6 Jahren

Baby- und Kleinkinderschwimmen von 3 Monaten bis 3 Jahren

09. bis 23. März 2024

Montag bis Freitag je eine Stunde in Kleingruppen von 5 bis 8 Kinder

Nur Euro 70,- pro Kind für den Kurs (Kinder sind frei Aktion im Hotel)





Natur erleben wie am Bauernhof

Im Stern genießt man den großzügigen Platz, unsere Landwirtschaft, die ländliche Gelassenheit und den Freiraum für ALLE: Kinder spielen selbständig und frei, Ziegen hüpfen herum, Ponys werden gesattelt und geführt, die Eltern entdecken die Berge und die Großeltern genießen gemütlich im Garten die Schmankerln des Wirtshauses.

... Urlaub wie am Bauernhof – nur mit Hotelkomfort!

Streichelzoo ...

mit Ponys, Ziegen und Hasen! Ein Höhepunkt!

Rent a Pony ...

geht ganz einfach: Wir satteln ein und Ihr könnt eine Stunde mit dem Pony spazieren gehen.

Ponys füttern mit Opa Toni ...

findet immer abends statt und die Mithilfe der Kinder ist gefragt.

Die große Rummelwiese ...

bietet viel Platz zum Laufen, Spielen und Fußball spielen!

Baumhäuser und Matschcke ...

und viele andere Sachen sind am Erlebnisspielplatz.

Erlebnisspielstadel «Sternsch(n)uppen»...

ist der neue, einzigartige und ganzjährige Seilpark, Parcours und Indoor-Spielplatz!

Sterndl-Plattform ...

befindet sich hoch oben im Spielstadel – mit allem was junge Astronomen benötigen.

Wiesen, Wälder & Bäche ...

sind die schönsten «Spielplätze» und nicht weit vom Hotel.

Larchplatzl ...

ist unser Waldspielplatz mit Flying Fox, Balancierstäben, Lagerfeuer und Tippie.

Eine Nacht im Heubett ...

ist ein besonderes Natur-Erlebnis inmitten der Lärchenwiesen für die ganze Familie!

Spielplätze ...

am Grünberglift und Weisland sind spannend und erlebnisreich.

Wandern mit Kindern ...

spielerisch mit schönen Steigen, Wandergeschichten und Kinder-Wanderpässen.

Für die Großen ...

gibt's Klettern, Bogenschießen, Bike-Touren, Rafting, uvm.

Seifenkisten bauen ...

und danach ein Rennen fahren ;) – nur vom 13. bis 20. Juli!

Baumhaus bauen ...

über die ganze Woche lang – nur vom 24. August bis 8. September!

Almschlafen auf 2.000 m ...

mit Zeltlager, Lagerfeuer und Kühe melken – ist und bleibt der Höhepunkt im Jahr (29. Juni bis 13. Juli).

Sternchen Club – immer in der Natur unterwegs!

Baby- und Kleinkinderbetreuung «Waldkindergarten»

Montag bis Donnerstag, von 9–13 Uhr für Kinder von 6 Monaten bis 2 Jahren

Montag bis Freitag, ca. 25h für Kinder von 3 bis 6 Jahren in der Zeit vom 6. bis 27. Jänner, 2. bis 22. März, 13. April bis 18. Mai und 1. Juni bis 6. Juli 2024

Wald/Schnee-Erlebniscamp

Montag bis Freitag, ca. 30h für Kinder von 3 bis 12 Jahren ganzjährig in den Ferienzeiten, inkl. Familienausflügen

Der Stern-Deal
5=4



Wochenende im Stern

- Füttern mit Opa Toni, Ponyreiten am Sonntag
- Stern-Challenges im Stadel und im Öko-Hallenbad
- Programm am Freitag bis zum Abend und betreutes Spielen am Samstag



Kein Chichi, kein Trara, sondern viel dauerhafter!

Die Menschen am Mieminger Plateau fühlen sich eng verbunden mit der Landschaft, in der sie leben und arbeiten. Das Landschaftsschutzgebiet wird nicht als Pflicht, sondern Verantwortung wahrgenommen – Mensch und Natur sind im Einklang.

Viele Bauern der Region haben schon vor über 20 Jahren auf Bio-Betrieb umgestellt. Die Qualität der langwirtschaftlichen Produkte ist herausragend. Die Hütten werden nach wie vor von den Familien selbst bewirtschaftet. Man kocht herzhaft, traditionell tirolerisch.

Stille Kraftplätze

Große Seilbahnen oder laute Hüttengaudi gibt es am Mieminger Plateau keine. Dafür ungestörte Kraftplätze der Natur. Egal ob mit Schnee- oder Bergschuhen – in der Dunkelheit auf einen Gipfel zu wandern und den Sonnenaufgang über den Bergen zu beobachten ist ein unvergessliches Erlebnis.

Das Stern Wirtshaus ist nicht nur ein Restaurant für Hotelgäste, sondern fixer Bestandteil der örtlichen Dorfgemeinschaft. Hier trifft man Einheimische und bei einem Glas Rotwein werden gerne die besten Wander- und Skitourenrouten besprochen.

Natur und Handwerk hautnah

Im Stern bedeutet Genuss nicht nur konsumieren, sondern auch kennenlernen und produzieren. Handwerk, Tradition und Natur werden ge- und erlebt. Mundräubern im Beerengarten oder Larchbaden im Wald, eine Nacht im Heubett auf der Alm. Selber mithelfen bei der Heuernte, beim Erdäpfel setzen, beim Korn mahlen oder Brot backen.

Klimaschutz leisten

Vor Ort ist man zu Fuß, mit dem Rad oder mit den Öffis unterwegs. Das Auto macht auch einmal Urlaub. Zur Begrüßung bekommt jeder eine Emil-Flasche aus Glas – damit sinkt der durchschnittliche PET-Verbrauch im Urlaub um 95%. Unser eardiges Menü hat wegen der vielen regionalen Zutaten einen um 20% geringeren CO₂ Ausstoß als ein herkömmliches Menü.

Mach mit bei unserem Klimaspiele! Sammle Klima-Sterne und entdecke wie viel Spaß Nachhaltigkeit machen kann. Werde zu einem Nachhaltigkeits-Stern!



~1.200

Gäste bei Mundraubtoure seit 2012



255

Gäste beim Erdäpfel setzen oder klaben (seit 2016)

~450

Gäste Larchbaden seit 2020



~130

Gäste Ausputzn in den Larchwiesen (nur 1x jährlich, seit 2013)

256

Familien und viele Kinder allein mit unseren Betreuern beim Heuschnarchen in den Larchwiesen



~500

gepflanzte Bäume mit den Gästen in den Larchwiesen und im Wald



~120

verschiedene Kräuter in unserem Kräutergarten



220

von 230 Kinderbetreuungstagen im Freien, davon 40 ganztags im Wald

~600kg

Ernte alte Kartoffelsorten pro Jahr

25

gepflanzte alte Obstsortenbäume seit 2012

Fein dunken

So fein!

Wellness und Nachhaltigkeit müssen sich einander keineswegs ausschließen, sondern lassen sich wunderbar kombinieren. Vermutlich nachhaltiger als so manch andere Scheinvarianten. Das Öko-Hallenbad spielt alle Stückeln, von der Wirbelbank bis zum Wasserfall, von der Rutsche bis zur Gegenstromanlage ... und von den gemütlichen Wasserbetten möchten wir noch gar nicht reden.

Unsere Panoramasauna bietet nicht nur heiße Ausblicke, sondern auch nachhaltige Gemütlichkeit mit heimischen Lärchenholz und einem Saunavergnügen, das die Natur respektiert. Und wenn du nach deinem Saunagang noch eine Portion frische Energie brauchst, begeben dich direkt auf die Dachterrasse oder zu unseren natürlichen Kraftplätzen und lade deine Akkus im grünen Herzen der Natur auf. Nachhaltiger Genuss – lass die Umwelt und deine Laune gleichermaßen strahlen! ... und genau das bezeichnen Tiroler*innen mit fein!

26



A Gutzele*

**Tirolerisch für etwas besonders Gutes*

Es ist schön beschenkt zu werden, aber noch viel schöner für seine Liebsten etwas zu überlegen und sie zu überraschen. Im Gutscheine-Ladele haben wir viele nette Ideen dazu: www.hotelstern.at/gutscheine

Schau eini
CSR-Bericht → Öko Hallenbad



Unser neues Projekt: Das Herzstück

Nach umfangreichem Nachdenken, zahlreichen Stunden der Planung und ungezählten Entwürfen ist es nun endlich soweit. Im Herbst 2024 werden wir das gesamte Erdgeschoss unseres Hotels einer aufregenden Transformation unterziehen. Wir werden es modernisieren, erweitern und barrierefrei gestalten, um unseren Gästen ein noch angenehmeres Stern-Erlebnis zu bieten.

Unser brandneuer Hoteleingangsbereich samt Vorplatz wird so gestaltet, dass er einladend wirkt und gleichzeitig unsere Philosophie der Verbundenheit mit der Natur widerspiegelt. Sobald man den großzügigen, hellen Eingangsbereich betritt, findet man sich in einem geräumigen und gemütlichen Wohnzimmer wieder. Hier lässt es sich nicht nur in angenehmer Atmosphäre verweilen, sondern man erhält auch Tipps für Naturausflüge oder genießt an unserer Willkommens-Bar regionale Spezialitäten. Das historische Gebäude erhält durch sein neues Herzstück eine verbesserte Orientierung und barrierefreien Zugang zu den Zimmern.

Hinter dem Wohnzimmer erstreckt sich der gastronomische Bereich mit einer offenen Frontküche, einem neu gestalteten Buffet, einem kulinarischen Erlebnisbereich mit unserem Ladele und unseren frisch gestalteten Hotelrestaurants. Besonderen Wert legen wir darauf, die historischen Wirtshausstuben zu modernisieren und ihre Einzigartigkeit noch stärker zu betonen. Die neue, alte Hirschstube kann man bereits jetzt entdecken und bekommt schon heuer einen Vorgeschmack auf die Atmosphäre, die einem im neuen Herzstück erwarten wird.

Auch im Hintergrund geschieht einiges – alle unsere Arbeitsbereiche, einschließlich der hauseigenen Wäscherei, Produktionsküche, Spülbereich, Schank und Büros, werden neu organisiert, digitalisiert und logistisch optimiert. Dies gewährleistet unseren Mitarbeitenden einen optimalen Arbeitsplatz und sorgt gleichzeitig dafür, dass unsere Gäste ein reibungsloses und unvergessliches kulinarisches Urlaubserlebnis genießen können.



Das STERN Jahr 2024

Brauchtum und Tradition, Natur und Landwirtschaft, regionale Produkte und saisonale Schmankerln, sowie besondere Erlebnisse in der Natur für Familien mit Kindern ... genau dafür steht der Stern. Seit 117 Jahren in Obsteig und seit 515 Jahren gesamt ... und hoffentlich noch mal so lange!

Eardig

- **Larchwiesen ausputzen** (16. März bis 23. März)
- **Dreierlei Erdäpfelsorten** setzen (20. April bis 27. April)
- **Junge Larch-Bäume** setzen (11. bis 18. Mai)
- **Gartln** (immer)
- **Mundräubern** (immer)
- **Heu-Ernten** (je nach Wetter)
- **Dreierlei Erdäpfelsorten klaben** (31. August. bis 7. September)

Huamelig

- **Tiroler Bergweihnacht** mit Adventabend, Weihnachtsbaum, Gala-Dinner und Omas Kekse (23. bis 30. Dezember)
- **Räuchern in den Raunächten** am 21., 25. und 31. Dezember, sowie 6. Jänner
- **Nachhaltiges Bergsilvester** mit Maroni braten, Gala-Dinner und Musik&Feuer im Garten, sowie Grünbergfest am Neujahrstag (30. Dezember bis 5. Jänner)
- **Fischbuffet am Aschermittwoch** (13. Feber)
- **Fronleichnam-Prozession** (30. Mai)
- **Bergfeuer machen** zu Herz-Jesu (8. Juni am Abend)
- **Herz-Jesu-Prozession** (9. Juni)
- **Maria-Namen-Prozession** und Larchwiesenfest (8. September)

Gspassig

- **Baby- und Kleinkinderbetreuung** (6. bis 27. Jänner, 2. bis 22. März, 13. April bis 18. Mai und 1. Juni bis 6. Juli)
- **Schwimmkurs** für Babys und Anfänger von 4 bis 6 Jahre (9. bis 23. März)
- **Alm-Schlafen** auf 2000 m mit Lagerfeuer und Zelt (29. Juni bis 13. Juli)
- **Seifenkisten bauen** mit Rennen (13. Juli bis 20. Juli)
- **Heu-Schnarchn** (immer)
- **Baumhaus planen und bauen** (24. August bis 8. September)



Stern-Leistungen über das gesamte Jahr

Gschmackig*

tirolerisch für köstlich und schmackhaft

Gschmackiges Frühstücksbuffet mit regionalen Bauernprodukten

Emil – Die Flasche und Wasserbar mit Ursprungswasser

Tägliche Wanderjause und Picknick (So) oder **Nachmittagsjause** (Winter)

4-gängiges Abendwahlenü mit Salatbuffet dabei legen wir viel Wert auf hochwertige, naturnahe (auch biologische) Lebensmittel aus der Region und hausgemachte Spezialitäten; vegetarische Gerichte und allergienkonforme Küche sind selbstverständlich

Schmankerln aus der Region: Kulinarischer Erlebnisabend, Tiroler Bauernbuffet, Grillabend, Gerichte aus der Hausmannskost, Musik-Abende u.u.m.

Tiroler Wirtshaus seit 1509 «Mit Butz und Stingl» mit historischen Stuben, Sonnenterrasse und schattigen Kastaniengarten

Fein dunken*

tirolerisch für es sich gut gehn lassen

«Sternentaucher» Öko-Hallenbad – Familien-Erlebnisbad mit riesenrunden Becken zum Schwimmen und Tauchen, Rutschen und Babybecken, Technik zum Angreifen, Familienkojen und Frischluftbereich

Panoramasauna und Ruhebereich «Unter de Sternl'n» mit imposanter Bergkulisse, Holzsauna, Ruheliegen und Lesecke

Massagen und Shiatsu im Haus

Welcome-Card mit einzigartigen Leistungen und Ermäßigungen

Innsbruck-Fahrt mit Stadtführung (inkl. Busfahrt)

Regionales Freibad und Badesee, sowie Erlebnis-Hallenbad Telfs (50% Ermäßigung)

Kostenlose Winterbergfahrt für Wanderer und Rodler in Oberperfuß

Kostenlose Bergfahrten mit Seilbahnen und Liften (Mutterer Alm, Kühtai, Oberperfuß – Frühling und Herbst am Sa/So)

Lärchenbar mit offenem Kamin

Dachterrasse «Der schönste Blick von Obsteig»

Eardig*

tirolerisch für eng mit der Natur verbunden

Berg-Aktivprogramm mit geführten Wanderungen, Golf-Schnupperkurs (Sommer) bzw. Schneeschuh- und Winterwandern, sowie Laternenwanderung mit Glühweinstopp (Winter)

Mundraub-Touren und Kräuterwanderungen mit Elfi und anschließendem Verkothen (Sommer)

Larchbaden mit Elfi oder **Tiroler Sonnengruß** mit Andreas (Sommer)

Yoga auf den schönsten Plätzen am Plateau oder im Panoramaraum

Dabei sein im Stern-Jahr 2023 im Frühling und Herbst: Bäume aufforsten, Ausputzen der Larchwiesen, Erdäpfel setzen, ... (siehe Kalender auf S. 29)

Sonnenaufgangs-(Schneeschuh)Wanderung mit Transfer, Alm-Frühstück und kompletter Ausrüstung, um Euro 32/42,- pro Erw. (inkl. Bergführer)

Mountainbike-Trail-Tour ... mit Andi, um Euro 42,- pro Erw. (inkl. Bergführer, Sommer)

Kostenloser **Regionsbus** und **Aktiubus am Plateau**

Kostenloser **Skibus vom Hotel nach Hochötz** (bis auf 2.200 m) für Skiprofis, Familien und Fortgeschrittenen-Kurse (in nur 20 min an 3 Tagen/Woche, Winter), ticketing im Hotel möglich

Kostenloser **Mountainbike-Verleih** für Kinder und Erwachsene

Elektro-Auto (ID3 und Mercedes Bus EQV) und **Elektro-Mountainbike Verleih**, gegen Gebühr **20% Ermäßigung**

Kostenlose Schnell-Ladestation

Kostenlose Abholung vom Bahnhof Telfs oder Ötztal

Gspassig*

tirolerisch für a feine Zeit mit der Familie haben

Natur-Kinderprogramm «Wald-erlebniscamp» Mo – Fr, im Sternchen-Club 3 – 12 Jahren mit abwechslungsreichem Programm für die Kinder und auch gemeinsamen Familienerlebnissen beim Ponywandern, Picknicken oder Rodeln

Baby- und Kleinkinderbetreuung «Waldkindergarten» in der Zeit vom 6. bis 27. Jänner, 2. bis 22. März, 13. April bis 18. Mai und 1. Juni bis 6. Juli

Kinder-Mittagessen **Heu-Schnarchn** mit der Familie im Heustadel in den Lärchenwiesen (Sommer)

Sternchen Wochen mit Almschlafen, Baumhaus und Seifenkisten bauen (siehe Kalender auf S. 29)

Skipass im Erlebnis-Kinderland Grünberg (Winter)

5 Tage Kinderskikurs Mo – Fr, 2 Stunden mit Hotelshuttle, Mittagessen im Hotel und Skirennen mit Medaillen zum Abschluss, **um Euro 145,-** pro Kind statt 195,-

Shuttleservice vom Skikurs

Streichelzoo, Ponyreiten und Füttern mit Opa Toni

Erlebnisspielplatz mit **Baumhäusern und Matschecke**

Indoor-Kinderspielwiese mit vielen Spielen und Aktivitäten

Hochseil-Waldspielplatz mit Flying Fox, Pendelschaukel und Bogenschießen (Sommer)

Tipi am Larchplatzl (Sommer)

NEU! Sternsch(n)uppen – Der neue Kindererlebnis-Stadel für Kinder mit Klettern, Springen, Bauen, Rennen fahren, uum ...

und ganz oben einer Sternenplattform!

STERN-Preise 2024

Alle Preise pro Person und Tag im Doppelzimmer inklusive aller Leistungen und Steuern, exklusive Kurtaxe (Euro 2,-). Alle Preise beinhalten Frühstück, Nachmittags-/Wanderjause und Kindermittagessen, sowie das Genießer-Abendmenü. Alle Hotelleistungen wie Öko-Hallenbad, Streichelzoo, Sternsch(n)uppen, Sternchen Club, Panoramasauna, Aktivprogramm sind inkludiert. Bei Buchung mit nur Frühstück vergüten wir Euro 21 pro Erwachsenen bzw. Euro 5 bis Euro 16 pro Kind – alle Leistungen bleiben dabei.

Die besten Stern-Preise

• **Kinder sind frei** – Ein Kind bis 11 Jahre ist pro erwachsenen Vollzahler im selben Zimmer frei: 7. Jänner bis 3. Feber und 24. Feber bis 23. März 2024

• **Der Stern-Deal 5=4** – 5 Tage genießen und nur 4 Tage bezahlen bei Aufenthalt von Sonntag bis Freitag: 6. bis 27. Jänner, 2. bis 22. März, 13. April bis 18. Mai und 1. Juni bis 6. Juli 2024

• **Restplätze** – laufend aktualisiert auf der Website

STERN-Rabatte für das ganze Jahr

Rabatte müssen bei der Reservierung angegeben und bestätigt werden. Rabatte sind nicht addierbar: der Höchste zählt und zur Anerkennung erhält Ihr einen Prozentpunkt für einen anderen Rabatt dazu.

- **Je länger, desto günstiger** – Wochenurlauber sind immer im Vorteil. Bei einem 14-tägigen Aufenthalt erhält ihr zusätzlich einen Rabatt von 5% vom Zimmerpreis.
- **Treue wird belohnt** – Stammgäste erhalten pro Aufenthalt (ab 3 Tagen) 1% Rabatt vom Zimmerpreis. Der Stammgästepreis kann laufend wachsen – bis 15%!
- **Grüne Anreise** – bei Anreise mit der Bahn erhält Ihr 5% Rabatt vom Zimmerpreis, kostenlose Abholung vom Bahnhof (Telfs/Ötztal) und das Mobilitätspaket vor Ort.

Sparzimmer-Rabatte und Frühbucherrabatte (Buchung bei Abreise) können zu den obigen Rabatten zusätzlich verwendet werden. Bei Aktionen wie Kinder frei, Stern-Deal oder Restplätze sind keine Rabatte anwendbar.

Es gelten die österr. Hotelvertragsbedingungen (siehe AGB): Stornokosten 0% bis 2 Monate vor Anreise, 40% bis 1 Monat vor Anreise, 70% bis 1 Woche vor Anreise, 90% danach. Alle Buchungen können bei Reisebeschränkungen jederzeit und unbefristet verschoben oder storniert werden. BANK: Raiffeisenbank Tirol Mitte West, IBAN: AT06 3633 6000 0262 0284, BIC: RZTIAT2336. BEZAHLUNG: Bar, Maestro, V-Pay, Visa, Mastercard oder Überweisung. Anreise an jedem Tag möglich.



Stern Preis-Kalender

Zimmer mit Genießerpension und allen Leistungen von Gschmackig bis Gspassig – alle Preise unter www.hotelstern.at.

| 2024 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|-----------|-------------|---|---|---|---|---|------------------|---|---|----|-----|----------------|------------------------|----|----|--------|----|-------------|----|----|-----------|----|----|------------------|----|----|----|----|----|----|--------|
| | Stern Pause | | | | | | | | | | | | | | | Advent | | Weihnachten | | | Silvester | | | | | | | | | | |
| Jänner | | | | | | | Kinder sind frei | | | | Ksf | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Februar | | | | | | | | | | | | Faschingswoche | | | | | | | | | | | | Kinder sind frei | | | | | | | |
| März | | | | | | | | | | | | | Schwimmkurs-Woche, Ksf | | | | | | | | | | | | | | | | | | Ostern |
| April | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mai | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Juni | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Juli | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| August | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| September | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

- Super-Sparzeit** (Familienzimmer L = Euro 132)
- Sparzeit** (Familienzimmer L = Euro 148)
- Frühlingsferien** (Familienzimmer L = Euro 151)
- Winterferien** (Familienzimmer L = Euro 168)
- Sommerferien** (Familienzimmer L = Euro 181)
- Winter-Hochsaison** (Familienzimmer L = Euro 196)
- Silvesterwoche** (Familienzimmer L = Euro 220)
- Wochenende/Feiertag**
- Wochentage**
- Baby- und Kleinkinderbetreuung** (6 Monate bis 6 Jahre) Montag bis Freitag

Wochentag-Tagespreis für einen Erwachsenen im Familienzimmer Large





Euro 100,-

Kennenlern-Gutschein für beste Freund*innen und
Geschwister* 😊

*Jedes Familienmitglied erhält Euro 25,- bei Buchung von mindestens drei Übernachtungen (Zwei Erwachsene und zwei Kinder ergibt Euro 100,-). Bitte Gutschein bei der Reservierung angeben, mit Adressfeld ausschneiden und im STERN beim Check-In abgeben. Gutschein gültig nur zum Kennenlernen für Gäste, die noch nicht im Stern waren und den Gutschein von Stern-Freund*innen erhalten haben. Gutschein ist nicht bar ablösbar und gilt vom 23. Dezember 2023 bis 8. September 2024.



Die wirkungsvollsten CSR-Tipps im Stern

Bei uns ist eigentlich nichts verboten, aber es wäre schön, wenn ihr unsere Philosophie mit uns teilt – hier haben wir die wirkungsvollsten Tipps für einen richtig nachhaltigen Aufenthalt!

1. Komm zu Fuß bei uns an.

2. Verzichte auf Süßes, Fleisch, Milchprodukte uvm und trinke nur Wasser!

3. Geh dich ja nie duschen!

So ein Blödsinn, so rettet man keine Welt – das geht genussvoller:

1. Wähle die Bahn zur Anreise – weniger Gepäck, keine Hektik auf der Straße und zudem 5% Ersparnis beim Zimmer.

2. Das eardige Menü ist kreativ, schmackhaft und klimabewusst – da kann man nichts falsch machen.

3. Wandern, Radfahren, oder im Winter Langlaufen direkt vom Hotel aus.

4. Kinder werden zu Sternbotschaftern und meistern das Klimaspiel wie eine echte Challenge.

5. Wie oft braucht's wirklich eine Zimmerreinigung – das Bett machen wir trotzdem ;-)

6. Brettspiele und Bücher sind die viel spannenderen Spielpartner als alle mitgebrachten oder vorgefundenen Bildschirme.

7. Emil-Flaschen und Picknickkörbe sind super hilfreich und sparen richtig Müll.

8. Schützen, durch nützen!

Im Landschaftsschutzgebiet Larchwiesen ausputzen oder Bäume pflanzen, aber auch genussvoll Larchbaden oder Mundräubern.

9. Das Duschtuch vom Schwimmbad kann supergut öfters verwendet werden.

10. Eine Nacht im Heubett hat definitiv die niedrigste Klimabilanz!

11. Nimm eine nachhaltige Idee mit nach Hause und bring sie in deinen Alltag.

12. Probiere beim Essen auch mal andere Sorten und Arten – auch so förderst du die Vielfalt des Lebens.



www.hotelstern.at