



# Der Stern

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



2026

## Inhalt

### Huamelig S. 4–7

Vom Wirtshaus zum Herzstück – 517 Jahre Treffpunkt Dahoam im Stern

### Gmiatlig S. 8–11

Architektur fürs Miteinander  
Wohnvarianten

### Eardig S. 12–13

Es geht. Anders.

### Gschmackig S. 14–19

Essen verbindet  
Rezepte für ein Miteinander  
Ein Wimmelbild voller Momente

### Gspassig S. 20–25

So ein Schneetag im Stern  
Bullerbü auf Tirolerisch  
Mission «Bergsommer»

### Fein dunken S. 26–28

Sternzeit  
Einfach stehen bleiben

### Stern-Angebote S. 29–32

Das Stern-Jahr 2026  
Alles inklusive\* über das gesamte Jahr!  
Stern-Preise  
12 Momente fürs Miteinander

# Da sein. Zusammensein. Sternsein.

Hier werden nicht nur Stühle gerückt, Gläser angestoßen und Wege durch die Gänge genommen – hier begegnen sich Menschen. Ein Wirtshaus war immer mehr als Essen: ein Ort, an dem Dorf, Gäste und Zufall zusammenkommen. Genau das braucht es heute wieder.

The magazine translated into English with AI – not perfect, but handy:



Le magazine traduit en français à l'aide de l'IA – pas parfait, mais pratique :



2



Seit 1509 Tiroler Wirtshaus in Familienhand, seit 1907 in Obsteig.

Mehrfach prämiert für gelebte Nachhaltigkeit und Verantwortung: TRIGOS Tirol, Österreichisches Umweltzeichen, Green Brand & Tirol Change Award. Mit dem Öko-Hallenbad (2021) und dem Herzstück (2025) setzt der Stern Maßstäbe in nachhaltiger Hotellerie.

Ausgezeichneter Lehrbetrieb und Arbeitsplatz im Tourismus – weil Zukunft bei den Menschen beginnt.

Kulinarisch prämiert mit Haube und Gabel von Gault & Millau und Falstaff und 2023 unter den 100 besten Hotels Europas (GEO SAISON).



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



### 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](http://www.hotelstern.at)

### A bisserl STERN für dahoam

facebook und instagram → @hotelstern  
youtube → @familienhotelstern

#### Impressum

Redaktion: René Föger | Lektorat: Céline Spiss | Illustrationen und Fotos: David Hiller, Alexander Köfler, Simone Oliveira, in the headroom | Gesamtgestaltung und Satz: in the headroom, Innsbruck, intheheadroom.com | Druck: Alpina Druck, Innsbruck | Cover: Elfi, Theo & Ronaldo

In einer Zeit, die ständig scrollt, wird echte Nähe selten. Umso wichtiger ist ein Raum, der nichts verlangt – außer da zu sein. Reden, zuhören, lachen, schweigen dürfen. Ein Ort, der nach Mensch riecht, nicht nach Algorithmus.

Mit dem Herzstück tragen wir das weiter: offen, hell, barrierefrei – und trotzdem huamelig. Ein Wohnzimmer, das Nachbarschaft möglich macht: Kinder, die miteinander verschwinden; Einheimische auf einen Gruß; Gäste, die am zweiten Tag schon beim Namen sind. Früher die Stube neben der Kirche, heute ein Raum, der Innen und Außen, Alt und Neu, Kurzbesuch und Langgespräch verbindet.

Vielleicht ist es genau das, was wir heute brauchen: Weniger Ich, mehr Wir. Mehr Zuhören statt Zuschauen. Mehr echtes Leben zwischen Salatbar und Sofaecke. Und wenn dabei noch ein Kiachl, ein Lächeln oder ein Glas Stern-Spritz im Spiel ist – umso besser.

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



3

## Huamelig



# Vom Wirtshaus zum Herzstück

## 517 Jahre Treffpunkt

Früher Zuflucht auf dem Weg über die Berge, heute Treffpunkt für Einheimische und Gäste. Der Stern hat gelernt, mit der Zeit zu gehen – ohne sie zu vergessen.

1509 wird erstmals ein Wirtshaus am Fernpass erwähnt: eine Herberge für Reisende, Pferdetränke und Rastplatz am beschwerlichen Weg über die Berge. Wer hier einkehrte, suchte Wärme, Essen und Ruhe – und fand oft mehr: zufällige Begegnungen, geteilte Geschichten, Gemeinschaft auf Zeit.

Als Franziska und Alois Föger das Wirtshaus am Fernpass 1907 verkauften und den Stern in Obsteig übernahmen, blieb dieser Geist erhalten – nur der Ort änderte sich. Hier, neben der Kirche, wurde aus der Durchreise mehr ein Dableiben, aus der Herberge viel mehr ein Wirtshaus für Nachbarn, Freunde, Familien. Der Stern rückte in die Mitte des Dorfes.

### «Wirtshausgefühl geht nicht verloren – es zieht nur um.»

Nach dem Gottesdienst kehrte man ein, spielte Karten, redete, lachte, tauschte Neuigkeiten aus – ein lebendiges Miteinander, das Gemeinschaft formte. In den 1950er- und 60er-Jahren kamen dann die Sommerfrischler, Menschen aus der Stadt, die mitunter Teil dieser Dorfgemeinschaft wurden. Sie wohnten bei privaten Vermietern, aber zum Essen, Reden und Feiern traf man sich im Wirtshaus, so auch beim Stern. Ein Ort, an dem Einheimische und Gäste keine Gegensätze waren, sondern Tischnachbarn.

Mit den Jahrzehnten veränderte sich das Leben. Mobilität, Individualität und Digitalisierung ließen viele dieser spontanen Begegnungen verschwinden. Das klassische Wirtshaus, einst Mittelpunkt des Dorfes, wurde leiser – vielerorts sogar geschlossen. Überall verschwinden vertraute Stuben, weil Zeit, Strukturen und Gewohnheiten sich ändern. Doch das Bedürfnis, sich zu begegnen, bleibt.



### «Früher Stammtisch, heute Marktbar – Hauptsache, es menschelt.»

Mit dem Herzstück zeigen wir, dass Wirtshaus noch funktioniert – nur anders. Offen, hell, lebendig und mit Platz für alle. Hier sitzen Gäste und Einheimische nebeneinander, Kinder neben Handwerkern, und manchmal klingt's wieder fast so wie früher.

Der Stern öffnet sich heute bewusst über die Grenzen des Hotels hinaus: Einheimische nützen Schwimmbad, Spielestadel und Veranstaltungen, Gäste erleben regionale Kultur und ehrliche Begegnungen. Das Herzstück ist keine Einrichtung, sondern Haltung – eine Einladung zum Zusammenkommen, zum Zuhören und zum Miteinander-Sein.

So bleibt der Stern, was er immer war: ein Ort, an dem Menschen sich begegnen. Nur die Art, wie das passiert, hat sich im Laufe der Jahrhunderte verändert.



## Huamelig



### Familie Wagner, Stammgäste seit 1988

«Unsere Kinder sind hier groß geworden, jetzt kommen sie mit ihren eigenen. Man kennt sich, man freut sich – und manchmal fühlt sich's ein bisschen an wie heimkommen.»

  
**3.800**

externe Schwimmbad-Besucher\*innen



### Yvonne, Rezeption & gute Seele

«Ich liebe diese kleinen Momente – wenn ein Kind mir beim Abschied ein selbst gemaltes Bild schenkt oder jemand sagt: ‚Bei euch fühl ich mich daheim.‘ Dann weiß ich, dass unsere Arbeit ankommt – nicht nur als Service, sondern als Gefühl.»



### Anna, Mama aus der Nachbarschaft

«Wenn die Kinder sagen ‚Wir gehen in den Stern‘, dann meinen sie nicht ins Hotel, sondern dorthin, wo sie Freunde treffen – ins Schwimmbad, in den Stadel oder einfach auf ein Eis. Für uns ist das wie ein zweites Wohnzimmer – mit Pommes, Planschbecken und guten Gesprächen.»



**325**

Öffnungstage (24/7)



### Kirchenchor Obsteig

«Früher haben wir nach der Probe in der alten Stube zusammengesessen – heute ist's im Herzstück noch gemütlicher. Bei der Eröffnung haben wir gesungen – und ehrlich: die Akustik ist fast so schön wie der Wein danach.»



# Dahoam im Stern

«Huamelig entsteht nicht durch Wände, sondern durch Menschen.»

  
**~ 7.600**

Hotelgäste



### Familie Neumann, zum zweiten Mal im Stern

«Wir waren erst zweimal hier – und trotzdem fühlt es sich vertraut an. Vielleicht liegt's an den Menschen, vielleicht an der Atmosphäre. Aber irgendwie ist's, als wär man nicht nur Gast, sondern Teil von etwas.»

### Maya, Sternwirts-Kind

«Ich mag den Stadel, weil man da klettern und lachen kann. Und im Schwimmbad treff ich meine Freunde – da ist's fast wie Ferien, nur halt daheim.»



### Hans, täglich im Stern

«Ich war selbst jahrelang Wirt – drum weiß ich, wie's ist. Und jetzt? Jetzt bin ich einfach gern hier. Kaffee, Ratschen, a bisserl mithelfen – der Stern ist halt mein zweites Zuhause. Nur mit weniger Stress und besserem Kuchen.»



### Tante Hildegard, hier aufgewachsen

«Ich bin im Stern groß geworden – damals war der alte Saal noch der Mittelpunkt. Wenn ich heut durchs Herzstück geh, riech ich das Holz von früher. Nur die Musik ist moderner – und die Gläser schöner.»



**~ 37.000**

Wirtshausbesucher\*innen



### Jerry, Service & WelcomeBar

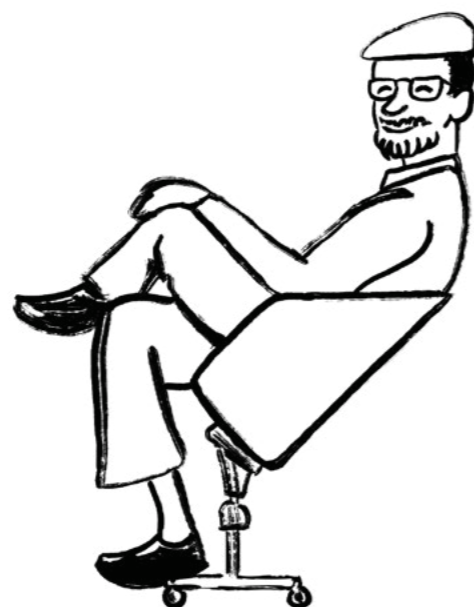
«Am Abend steh ich oft an der Bar – da wird gelacht, erzählt, manchmal auch geplaudert über Gott und die Welt. Ich mag, dass man hier die Menschen wirklich kennenlernt – nicht nur, was sie bestellen, sondern wer sie sind.»

## Architektur fürs Miteinander

Manchmal braucht es Mut, das Herz eines Hauses zu verändern. Doch jedes Weiterbauen im Stern folgt derselben Idee: Räume zu schaffen, die verbinden – ohne ihre Seele zu verlieren.

**U**nsere Bild war ein Zugang, der Lust auf mehr macht und schon beim Eintreten spüren lässt, worauf man sich freuen kann: ein großes Wohnzimmer, das lebendig ist und zum Zusammenkommen einlädt. Räume, in denen jede\*r sein Lieblingsplatzlerl findet, wo Licht und Wärme wirken, wo Ein- und Ausblicke entstehen. Ein Haus, das Orientierung gibt, ohne Schilder zu brauchen. Und eines, in dem unser «Arbeiten» nicht das Wohlfühlen stört.

Wichtig war uns, Orte der Begegnung zu schaffen – wo Klein und Groß, Einheimisch und zu Gast sich ganz selbstverständlich begegnen. Im Wohnzimmer verschmelzen diese Gedanken: Alte und neue Elemente, Ausblicke in die Natur und Einblicke in Wirtshaus und Küche. Hier findet jede\*r seinen Platz, an der großen Lärchentafel darf alles passieren, und Genuss beginnt bei einem Lächeln bei der Ankunft und endet beim Cappuccino oder Glas Wein – beides an der Welcome Bar.



Diese Offenheit spürt man auch im kulinarischen Bereich. Der Buffetbereich wurde großzügig und hell gestaltet, die Schauküche lädt zum Zuschauen und Plaudern ein. In den Stuben sorgen Naturmaterialien, stimmige Farben und ruhige Akustik für Behaglichkeit. Jede Stube hat ihren Charakter: die historischen Holzvertäfelungen erzählen Geschichten, die neue Veranda bringt Licht, Weitblick und das Gefühl, mit der Natur verbunden zu sein.

Das Herzstück ist kein Bruch mit der Vergangenheit, sondern ihre Weiterentwicklung – ein Raum, der Nähe schafft, zwischen Menschen, Generationen und Ideen.

### Kurz mal nachgefragt: Radek Hala, Architekt.

Wie kann Architektur Begegnung fördern – gerade in einem Haus mit Geschichte?

Indem sie Menschen zusammenführt, ohne sie zu zwingen. Der Raum muss Offenheit zulassen, aber auch Rückzug ermöglichen. Im Herzstück fließen Funktionen ineinander – Rezeption, Bar, Stuben –, sodass zufällige Begegnungen fast selbstverständlich entstehen. Eben ein Wirtshaus.

Was war in der Gestaltung der Aufenthaltsräume im Herzstück für dich wichtig?

Das Design ist natürlich ein Ausdruck des Hauses, des Architekten und der Zeit – aber viel wichtiger ist die Funktion. Es müssen Räume sein, in denen man gern ist, gut essen, reden, lachen kann. Darum haben wir besonderes Augenmerk auf Licht, Akustik, Haptik der Materialien und ein gutes Raumklima gelegt.

Wie konnte man die Seele im Stern behalten?

Indem man nichts erfindet, sondern zuhört. Die Geschichte dieses Hauses ist überall spürbar – im Holz, im Stein, in den Menschen. Wir wollten keine Kopie, sondern eine Fortsetzung und haben von jedem Teil Elemente wieder eingesetzt und neu in Szene gesetzt. Das Herzstück ist Stern – nur heller, offener, zeitgemäßer.

Danke für das Gespräch.

Radek Hála, Architekt, Innsbruck  
Haus- und Hofarchitekt im Stern seit 19 Jahren  
[www.radekhala.at](http://www.radekhala.at)



Das Herzstück in Zahlen

~700  
Beteiligte

~730  
Tage Planung

1.200 m<sup>2</sup>  
Umgebaute Fläche

132  
Tage Bauzeit: 6 Wochen im Herbst 2023 und  
3 Monate im Herbst 2024

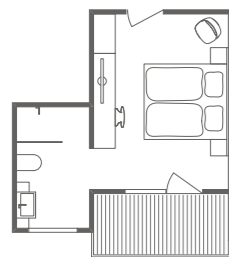
100%  
Regionale Wertschöpfung:  
alle beauftragten Baufirmen  
im Umkreis von 50 km

Gmiatlig

# Wohnvarianten von kluan bis ganz, ganz groaß

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

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

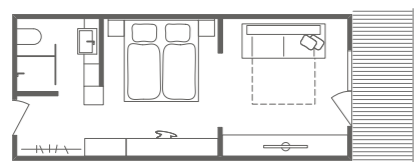


## Lärchenzimmer S s'Kluane

Modernes Lärchenzimmer mit Doppelbett, Dusche, meist  
separatem WC, Holzdielenboden, Kühlschrank, Wasserkocher  
und Balkon  
**ca. 20 m<sup>2</sup>**

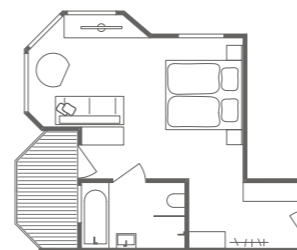
## Familienzimmer L s'Groaße

Modernes Lärchenzimmer mit Doppelbett und Doppel-  
bettcouch (oder Wohncke), offenem Bad mit Dusche und  
WC, Kühlschrank, Wasserkocher und Balkon, ca. 25m<sup>2</sup>  
ODER Variante mit separatem WC und eigenem Balkon  
**ca. 23m<sup>2</sup>**

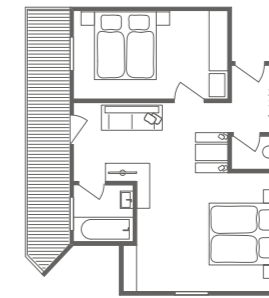


## Streuobst- Erkerzimmer L+ s'Greaßere

Geräumiges Komfortzimmer aus heimischen  
Obsthölzern mit hellem Erker, Doppelbett,  
Dusche, Badewanne, WC, Wohncke im Erker,  
Holzdielenboden, Kühlschrank, Wasserkocher und  
eigenem Balkon  
**ca. 30m<sup>2</sup>**



Schau eini  
hotelstern.at



**Tipp!**  
Sparzimmer XL zur  
Straßenseite buchen und  
5% sparen

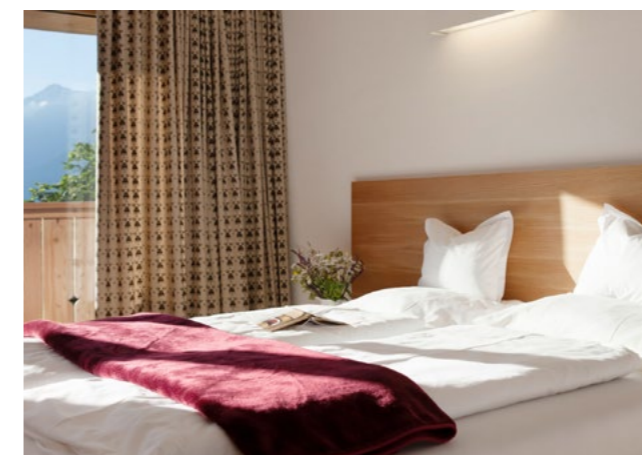
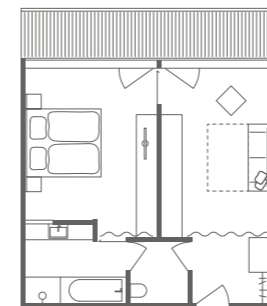


## Familienappartement XL s'ganz Groaße

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

## 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 m<sup>2</sup>**



**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 gemeinsamem Eingangsbereich  
**ca. 80 m<sup>2</sup>**

10

11



**13,5%**

Anteil Vielfaltsfläche  
von Grünfläche

**7,2 kg CO<sub>2</sub>e**  
pro Nächtigung  
(Klimafussabdruck)



**#zsammenanpacken**

Wir freuen uns, wenn Ihr uns Eure Ideen  
für ein verantwortungsvolles Miteinander  
zukommen lässt.

# Es geht. Anders.

**Nachhaltigkeit ist grad im Abstieg – aber nur, um den richtigen Weg nach oben zu finden.**

Manchmal hat man das Gefühl, jemand hätte beim Klimaschutz den Rückwärtsgang eingelegt. Internationale Regeln werden gebrochen, Eigeninteressen bestimmen das Tempo – und manch einer scheint sich in seiner Bequemlichkeit ganz gut eingerichtet zu haben. Überspitzt gesagt: Nicht einmal fürs Greenwashing gibt's noch Applaus.

Die deprimierenden Schlagzeilen laufen in Endlosschleife und dazwischen nur das ewige Stöhnen: zu teuer, zu aufwendig, zu bürokratisch. Kein Wunder, dass viele denken, es bringt ja eh alles nichts.

**Ganz transparent:**  
Unsere CSR-Strategie ist nicht vergessen – nur vertagt. Der Umbau des Herzstücks hat Zeit und Fokus gebraucht. Statt halber Schritte setzen wir 2026 auf eine ehrliche, fundierte Weiterentwicklung. Nicht zum Vorzeigen, sondern zum Vorleben.



**J**a, gerade jetzt zählt die wirtschaftliche Seite – weil sie das Fundament für alles andere ist. Wenn die Basis wackelt, kippt der ganze Tisch. Nur wer sich etwas leisten kann, kann teilen und investieren – in Menschen, Natur, Zukunft. Nachhaltigkeit heißt also nicht Entweder-oder, sondern Sowohl-als-auch: ökonomisch, ökologisch, sozial – drei Beine eines Hockers, der nur im Gleichgewicht hält.

**«Wenn eines der drei Beine wackelt, kippt der ganze Hocker.»**

Natürlich wurden Fehler gemacht. Ökologische Themen wurden überhöht, populistisch ausgeschlachtet und viele Menschen unterwegs verloren. Manche Gesetze waren gut gemeint, aber praxisfern. Manche Unternehmen redeten mehr, als sie taten. Und all die erhobenen Zeigefinger haben das Vertrauen endgültig zerschlagen.

Was es jetzt braucht, ist weniger Drama, mehr Hausverstand. Ein bisschen Pragmatismus, eine Portion Optimismus – und Menschen, die wieder anpacken. Denn das Schöne ist: Wir können mehr bewegen, als wir glauben.

Die Klimadebatte steckt gerade – in Anlehnung an die Börsensprache – in einer Bullenfalle – erst der Hype, dann der Absturz und bald, hoffentlich, die gesunde Erholung auf realistischem Niveau. Das Thema bleibt. Es muss bleiben. Denn jeder spürt, dass sich etwas verändert – im Wetter, im Schnee, im Garten.

Die erste Phase hat uns wachgerüttelt, die zweite bringt uns auf den Boden der Realität. Jetzt braucht es weniger Revolution, mehr Evolution – mit klugen Schritten statt Schlagzeilen. Und ja, vieles bewegt sich: erneuerbare Energien wachsen, Tierpopulationen erholen sich, Recycling funktioniert besser, und das Bewusstsein war selten größer.

Die Geschichte zeigt: Wir haben schon einiges gemeinsam global geschafft – vom Ozonloch bis zur Pockenimpfung. Warum also nicht auch das Klima?

Am Ende braucht es vor allem uns Alle. Nicht Verzicht, sondern Veränderung. Nicht das große Opfer, sondern viele kleine Schritte. Dass kein Auto leer fährt. Dass Fleisch wieder Wertschätzung bekommt und nicht täglich ohne Geschmack verschlungen wird. Dass wir uns freuen, wenn's beim Bäcker am Abend nur mehr ein Brot gibt. Dass wir Kleidung länger tragen und Secondhand nicht peinlich, sondern gescheit finden.

**«Die Zukunft wird nicht gemacht – sie wird gewählt, gekauft und gelebt.»**

Denn die eigentliche Macht liegt eigentlich bei uns – in jedem Einkauf, in jeder Wahl, in jedem Gespräch können wir etwas verändern. Wenn wir das begreifen, kann Veränderung passieren. Und vielleicht merken wir dann: Nachhaltigkeit ist nichts, das man erreichen muss. Sie ist etwas, das man lebt – jeden Tag, im Kleinen, für die, die nach uns kommen.



## Essen verbindet

Wenn im Stern gegessen wird, dann richtig. Da klappern Gabeln, lachen Kinder, erzählen Omas von früher und irgendjemand ruft immer: «Magst no a bisserl?» – weil im Stern niemand hungrig bleibt.

Essen ist hier mehr als Nahrungsaufnahme – es ist Begegnung. Es ist das, was Menschen seit Jahrhunderten im Wirtshaus zusammenführt: reden, lachen, zuhören, feiern. Heute genauso wie damals, nur dass das große Wohnzimmer mit seiner langen Tafel, den klirrenden Gläsern und dem Duft aus der Schauküche das Herzstück dieses Miteinanders geworden ist.

Zwischen Suppenschüssel und Dessertlöffel entstehen Freundschaften, Kinder kichern beim Kakaotrinken und irgendwo hinten wird über Politik, Lebensfreude oder frühere Zeiten diskutiert. Kurz: Am Tisch beginnt das Miteinander – und genau dort lebt der Stern seine Seele.

## So schmeckt Erinnerung

Es gibt Gerichte, die schmecken nach Kindheit, Wärme und Nachhausekommen. Das «zochene Kiachl» gehört eindeutig dazu. Außen knusprig, innen weich, duftet's nach Hefe und einem Hauch Stolz, weil man's selber gemacht hat.

Früher hat Oma das Fett auf Temperatur gebracht, der Opa hat den Grantn (tirolerisch für Preiselbeeren) gerührt und die Kinder haben am Küchentisch gewartet, bis endlich das erste goldene Kiachl auf dem Teller lag. Warm, zuckrig, voller Geschichten.

Heute wird daraus auch im Sommer ein gemeinsames Lieblingsgericht: das Kiachl bleibt, bekommt aber neue Begleiter. Tradition trifft Frische – und alles passt auf denselben Tisch.

### Zochenes Sommerkiachl

 4 Personen  60 Min.

#### Zubereitung

Teig aus allen Zutaten glatt verkneten, 30 Min. gehen lassen. In 8 Portionen teilen, zu Kugeln formen und dann rund «ziachn» (vorsichtig ziehen), bis die Mitte dünn und der Rand etwas dicker ist. In heißem Fett (ca. 170 °C) schwimmend goldbraun backen, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Sauerrahm mit Zitrone, Knoblauch und Kräutern verrühren, salzen und pfeffern. Kiachl mit Creme bestreichen, mit Salat, Paprika, Speck, Käse und Heidelbeeren garnieren.

#### Tipp

Kiachln eignen sich als perfektes Fingerfood! Im Winter Kiachln einfach mit Staubzucker und Granten servieren.

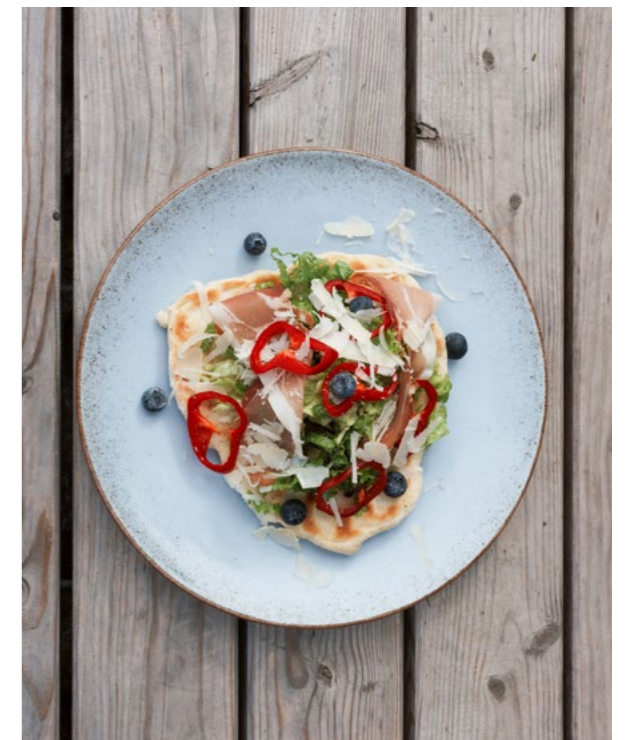
#### Zutaten

##### Teig

500 g Mehl	1/2 Paprika
100 ml Milch	1/2 Zwiebel
250 ml Wasser	12 Scheiben Tiroler Speck
1 Pkg Germ	50 g Bergkäse
1 TL Salz	Heidelbeeren
Pflanzenöl zum Frittieren	frischer Salat

##### Belag

200 g Sauerrahm  
1/2 Zitrone  
Knoblauch  
Kräuter, Salz, Pfeffer



# Ein Wimmelbild voller Momente

wo jeder seinen Platz findet, aber keiner stillsitzt.  
\* Natürlich im Stern – zum Glück nur mit gut 40 Zimmern!

Da bleib ich.  
Die Ruhe. Der Blick.  
Der Stern-Moment.

Hollardadidiooo!  
Da oben bleib  
i glei ganz!

Na super ... jetzt  
teil ich meinen Hugo  
mit der Ziege!

Grad erst  
angekommen und schon  
mittendrin im Urlaub!  
Wo sind eigentlich  
die Kinder?

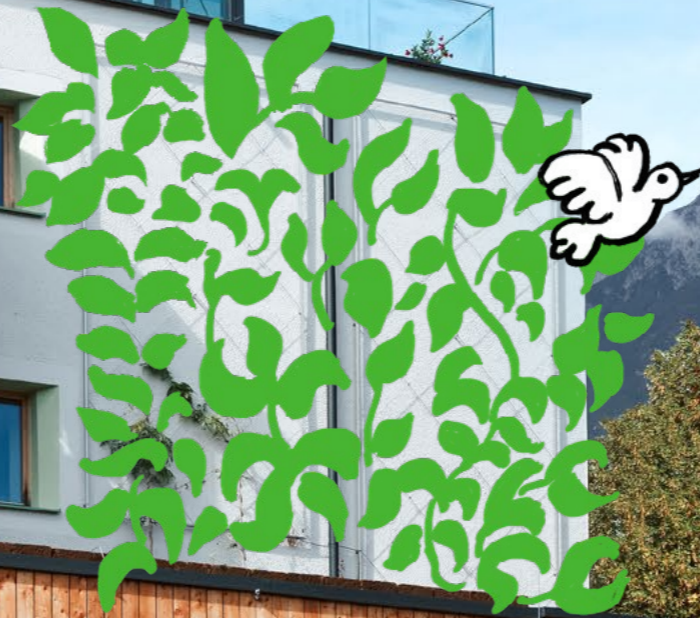
Ich will jetzt einfach  
nur tauchen!!!!

opa Toni! Darf i  
die Monty mit nach  
Hause nehmen?

Hehe ... da findet  
mich keiner!

Das Radl stell  
ich später auf!

Ich nehm  
Himbeer. oder Zirbe?  
Egal – Hauptsache mit  
ganz vielen bunten  
Streusel!!!



## Gemeinsam kochen – wenn alle Hände voll zu tun haben

Kochen ist im Stern Familiensache. Kinder rühren, Erwachsene würzen und irgendwer nascht immer schon vor dem Servieren. Diese Frittatenrolle ist wie gemacht fürs gemeinsame Werkeln: bunt, vegetarisch, voller Geschmack und guter Laune.

### Gefüllte Frittatenrolle mit Spinat & Rote Bete auf Paprikaragout

4 Personen 45 Min.



#### Zubereitung

Eier, Milch, Mehl, Salz, Pfeffer und Muskat zu einem glatten Teig verrühren. In einer beschichteten Pfanne dünne Palatschinken rausbacken und leicht abkühlen lassen.

Für jede Füllung die Zutaten vermengen und abschmecken. Die Hälfte der Palatschinken mit Spinatfüllung, die andere Hälfte mit Rote-Rüben-Füllung bestreichen und einrollen. Die Rollen in Scheiben schneiden und in heißem Fett leicht knusprig backen.

Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, grobe Paprikawürfel zugeben und kurz mitbraten. Mit den passierten Tomaten aufgießen, würzen und ca. 10 Minuten cremig einkochen.

#### Tipp

Palatschinkenrollen aufs Paprikaragout draufsetzen und mit frischen Kräutern oder essbaren Blüten bestreuen – das bringt Farbe und macht das Gericht noch fröhlicher.

Und wer glaubt, Gemüse wäre langweilig, hat noch nie Kinder beim Rollen, Kleckern und «Mhmmm!»-Sagen gesehen.

#### Zutaten

##### Palatschinken

2 Eier  
100 ml Milch  
150 g Mehl  
Salz, Pfeffer, Muskat  
Butterschmalz oder Öl zum Braten

##### Spinatfüllung

100 g Frischkäse  
50 g Blattspinat  
2 EL Semmelbrösel  
Salz, Pfeffer, Muskat  
etwas Zitronensaft

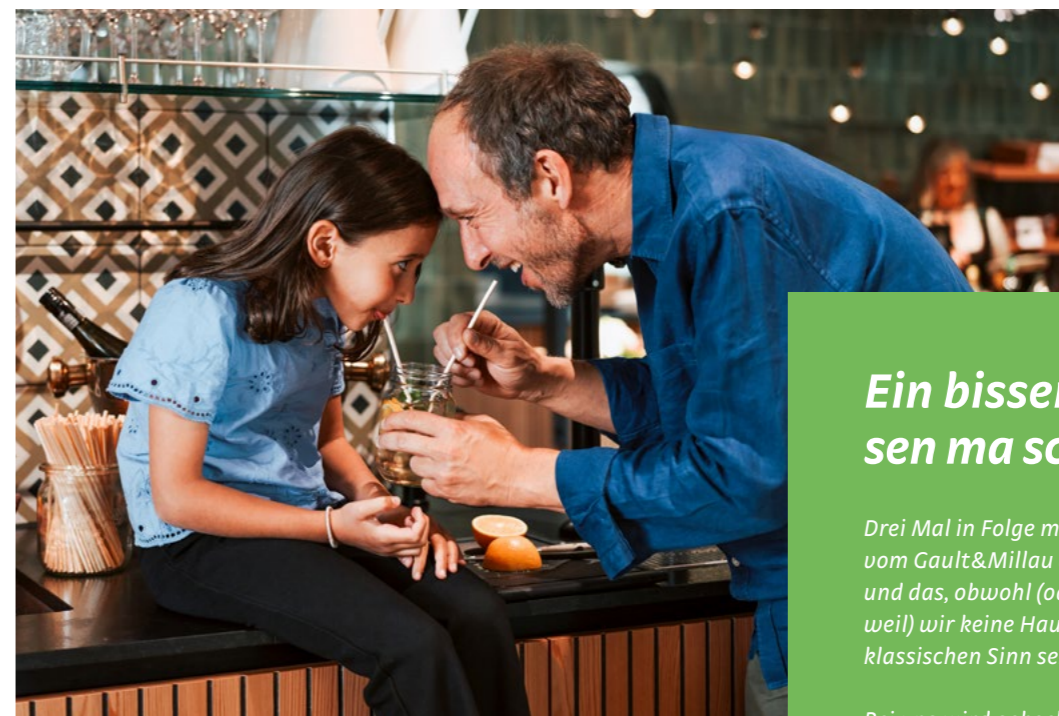
##### Rote Bete-Füllung

100 g Frischkäse  
50 g Rote Rüben  
Salz, Pfeffer  
etwas Honig

##### Paprikaragout

1 rote & 1 gelbe Paprika  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe

200 g passierte Tomaten  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer



### Ein bisserl stolz sen ma scho.

Drei Mal in Folge mit einer Haube vom Gault&Millau ausgezeichnet – und das, obwohl (oder gerade weil) wir keine Haubenküche im klassischen Sinn sein wollen.

Bei uns wird gekocht, was Sinn macht: regional, saisonal und mit Butz und Stingl.



## Genuss im Jetzt – anstoßen, lachen, teilen

Im Herzstück hat die Marktbar längst Kultstatus: Kinder mixen ihre Lieblingslimo, Erwachsene ihren eigenen Sprizz. Dazwischen wird geplaudert, verkostet und angestoßen – weil Genuss hier keine Altersfrage ist.

### Beeren-Spritz

Fruchtig in den Abend!

#### Zutaten

Eiswürfel, 1 TL Himbeer- & 1 TL Erdbeersirup, 1 Spritzer Zitronensaft, 1/8 l Prosecco, 1/8 l Ursprungswasser, frische Minze

#### Zubereitung

Alles auf Eis anrichten, mit frischen Beeren toppen – fertig ist das Feierabend-Glück.

Tipp: Dazu passen kleine Knabbereien – Brotchips, Kräuteraufstrich oder Nüsse. Hauptsache, man kann sie teilen.

Und dann gilt: Glas heben, lächeln, genießen. Weil's manchmal gar nicht mehr braucht als einen guten Moment – und Menschen, die ihn teilen.

### Sternenrot-Limo

So schmeckt der Sommer!

#### Zutaten

Eiswürfel, 2 EL Holundersirup, 1 EL Rote-Bete-Saft, 1 Spritzer Zitronensaft, prickelndes Ursprungswasser, frische Minze

#### Zubereitung

Alles ins Glas, kurz umrühren, mit Minze und Lächeln servieren.

Tipp: Statt Roter Bete passt auch Hibiskus-Sirup – für extra Farbe.

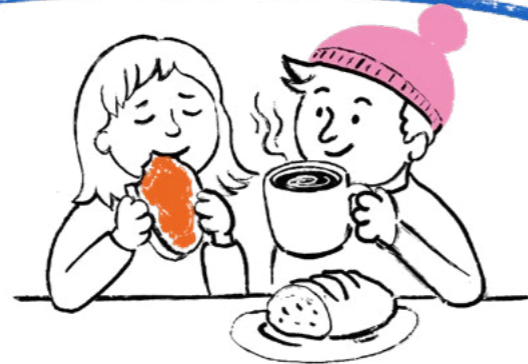
# So ein Schneetag im Stern

Von den ersten Schwüngen bis zum letzten Lachen im Hallenbad.

## 8:15 Uhr – Aufstehen mit Schneegestöber

Noch schnell durchs Fenster spitzeln – ja, es hat geschneit! Die Kleinen schlüpfen in die Schneehose, die Großen checken den Wetterbericht. Von unten duftet's schon nach Kakao, frischem Brot und Marmeladenglück.

Tipp: Handschuhe und Skischuhe gleich zur Heizung legen – wärmt doppelt so gut.



## Skifahren leicht gemacht!

Gratis-Skipass für die ganze Familie am Grünberg (bis 8. März)

Kinder-Skikurs mit Lern-Garantie bei der Skischule Schaber

Mo-Fr 10-12 Uhr | ab 4 J. | € 170 statt € 230

Ausrüstung & Verleih –10 % für Stern-Gäste  
5 Tage € 66 (Bambini) | € 100 (Kinder) | € 135 (Erw.)

Für Fortgeschrittene in Hochoetz

Gratis Hotelshuttle Di-Do | Skikurs-Package | Tickets im Hotel

## 9:30 Uhr – Ab zum Zauberteppich

Die ersten Schwünge auf weichem Schnee, begleitet von Kinderjubil und winterlichem Kichern. Ein paar Meter weiter startet der Skikurs am Grünberg – ideal für Anfänger und kleine Profis. Wer schon sicher auf den Beinen steht, fährt mit dem Hotelshuttle nach Hochoetz – mehr Piste, mehr Tempo, mehr Spaß.

## 12:00 Uhr – Mittag im Sternchen-Club

Dampfende Suppe, Nudelglück oder Kaiserschmarrn. Während die Kids auftanken, genießen Eltern im Herzstück einen Spritz oder Cappuccino.

## 13:30 Uhr – Schneezeit, bitte!

Rodeln mit Mama, Schneemannbauen mit Papa, Schneeballschlacht mit allen. Manche zieht's in die Loipe, andere mit den Schneeschuhen querfeldein. So schaut gemeinsamer Winterspaß aus – echt, unkompliziert und voller Lachen.

## 16:00 Uhr – Warm baden, kalt lachen

Vom Schnee direkt ins Wasser – das Öko-Hallenbad ist das beste Gegenprogramm zum Winter.

Während die Kinder tauchen, träumen die Eltern in der Sauna vom nächsten Skitag. Der Lieblingsmoment: wenn alle gleichzeitig «Aaahhh» sagen.



Kinder sind frei!\*

\*Kinder sind frei!  
Vom 6. bis 31. Jänner, 7. bis 14. Feber und 21. Feber bis 28. März 2026

## Top 5 fürs Schneeglück

1. Lehnberghütte sportlich rauf – Einkehr verdient – Rodelspaß retour!
2. Lichtermeer bei Lumagica – staunen, lachen, träumen
3. Mit den Ponys durchs Schneegestöber stapfen
4. Rauf mit der Bergbahn und mit Schneeschuhen zur schönsten Aussicht
5. Mit der Pferdekutsche über die verschneiten Wiesen des Sonnenplateaus



## 18:00 Uhr – Abend voller Geschichten

Am Buffet erzählen alle durcheinander, wer heute den größten Schneeball geworfen hat. Und während draußen der Mond über dem Plateau steht, fallen drinnen die ersten kleinen Skifahrer schon fast ins Dessert.

## Bitte Zeit!

Gerne – von 10:00 bis 16:00 Uhr. Kinder kommen vom Skikurs mit dem Shuttle zum Mittagessen und dann heißt's: gemeinsame Schneezeit im Sternchen Club.



«Uaaaah, ich bin so müde! Aber morgen wird's voll cool! Erst mit Opa Toni die Tiere füttern, dann in den Spielstadel. Beim Essen darf ich nicht einschlafen – sonst verpass ich das Kiachln essen im Garten! Und Nutella? Lass ich weg, ich sammel lieber Sterne fürs Klima-Spiel! Gäh. zzzzz»

Gspassig

# Bullerbü auf Tirolerisch

Freiheit, Bauernhoftiere und ganz viel Zeit zum Spielen – so fühlt sich unbeschwerter Kindheit an.

## Barfuß durchs Leben

«Der Hahn kräht, die Sonne lacht – und ich hab schon die Gummistiefel an.  
Im Stall warten Monty, mein Lieblingspony, und Heidi & Peter, die Ziegen. Und Opa Toni ruft:  
«Heut darfst du helfen!»  
Ich füll das Futter, streichle das Fell – und hab schon wieder Heu im Haar.

Danach geht's auf die Wiese.  
Überall blüht, summt und krabbelt's.  
Ich bau eine Blütenkrone, pflück Gänseblümchen für Mama und vergesse, was eine Uhr ist.

Am Nachmittag geht's in den Spielstadel – Heuduft, Lachen, Licht.  
Und dann barfuss zurück, mit Grashalmen zwischen den Zehen und Sonne im Gesicht.

Wenn abends die Ponys in den Stall trotten, bin ich schon müde.  
Aber glücklich.  
So riecht ein guter Tag.  
So fühlt sich Stern an.»



## Alles da fürs Familienglück

### Für die Allerkleinsten bis etwa 1½ Jahren

Krabbelstube (außerhalb der Ferien) – dreimal pro Woche je zwei Stunden.  
Alles da: Spielzimmer, Babypaket, Breie, Babyphone & Babysitting auf Anfrage.

### Für kleine Entdecker ab 1½ bis 3 Jahren

Ganzjährig Naturprogramm am Vormittag (Mo-Fr) & bei Familienausflügen.  
Alles da: Buggy, Kraxe, Chariot, Bobbycars, Laufräder & Co.

### Für Kindergarten-Abenteurer zwischen 3 und 6 Jahren

Waldkindergarten mit rund 30–35 Stunden Programm pro Woche (ganzjährig Mo–Fr). Alles da: Bikes mit Zugseil, Rucksäcke, Stirnlampen, Wanderstöcke, uum.

### Wochenend-Highlights für alle

Tiere füttern, Ponyreiten, Stern-Challenges, Lagerfeuer & betreutes Spielen.

**Waldspielplatz & Heustadel**  
kraxeln, balancieren, Heuduft genießen.

**Larchbaden & Träumen**  
Hängematte, Picknick, durchatmen.

**Öko-Hallenbad**  
planschen, rutschen, schwimmen lernen.

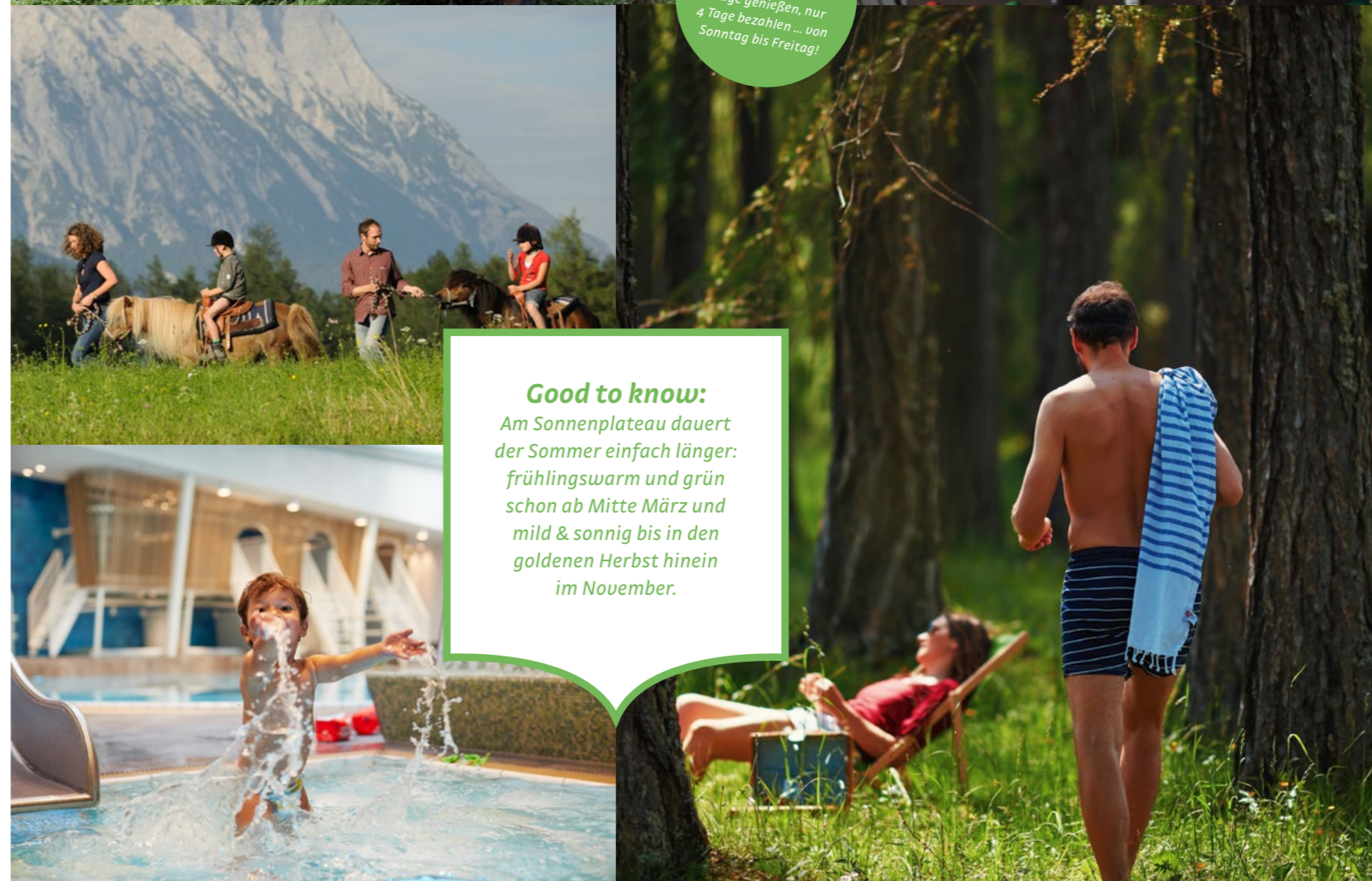
**Radltour im Anhänger**  
Spielplatz- und Wasserfall-Hopping.

**Baumhäuser, Matschecke & große Wiese** direkt im Hotel.

**NEU Kreativatelier & Werkstatt** jederzeit im Stadel entdecken.



Der Stern-Deal  
**5=4**  
5 Tage genießen, nur  
4 Tage bezahlen ... von  
Sonntag bis Freitag!



**Good to know:**  
Am Sonnenplateau dauert der Sommer einfach länger: frühlingwarm und grün schon ab Mitte März und mild & sonnig bis in den goldenen Herbst hinein im November.



# Mission «Bergsommer»

## Wir sind dabei!

Los geht's! Der Rucksack ist gepackt, das Abenteuer kann beginnen. Heute sind wir Berghelden, Waldentdecker, Wasserspringer und Heuschläfer. Beim Stern wartet hinter jedem Hügel ein neues «Wow!» – und manchmal auch ein bisschen Mut. Aber genau das macht's so aufregend!

**Good to know:**  
Warm genug für Freibad, barfuß und See – kühl genug für Schatten, Wald und guten Schlaf. So fühlt sich Sommer am Plateau an.



Der Stern-Deal  
**5=4**  
5 Tage genießen, nur 4 Tage bezahlen... von Sonntag bis Freitag!

**Das erste Gipfelerlebnis**  
Ohne Seilbahn, mit kleinem Trick hinauf – und mit Stolz hinunter.



**Alm-Schlafen 4. – 18. Juli**  
Im Zelt am Lagerfeuer - mit Gipfelblick auf 2.000 m.

24

25

**Alpine Coaster & Zirbenpark**  
Abenteurparks ganz in der Nähe.

**Badezeit mit Bergblick**  
Glitzernde Seen, warme Tage & Sommerfreude pur.

**Bouldern & Seilgarten**  
Mut zeigen, Höhe spüren, Spaß & Teamgeist erleben.

**Ötztal & Greifvogelpark**  
Perfektes Outdoor-Erlebnis für die ganze Familie.

**Heu-Schnarchen**  
Natur, Feuer, Heu – draußen schlafen & Sternstunden erleben.

**Baumhaus bauen 22. Aug. – 5. Sept.**  
Planen, bauen, hämmern & stolz einziehen.

**Viel Wasser zum Abkühlen**  
Vom Bachlauf übers Waldschwimmbad bis zum Wasserpark.

**Lagerfeuer & Sternndl schaugn**  
Geschichten, Glut & ein Himmel voller Sterne.



**Stadel-Challenge**  
Kraxeln, rutschen & toben – bei jedem Wetter.

**Seifenkisten bauen 10. – 24. Okt.**  
Schrauben, lackieren & mit Vollgas durchs Dorf.

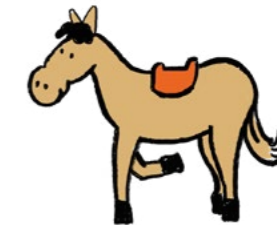
**Schwimmkurse 11. Jul. – 28. Aug.**  
Anfänger, Profis & kleine Meerjungfrauen.

**Waldcamp & Abenteuerprogramm**  
Natur erleben, kreativ sein – rund 30–35 Stunden Programm pro Woche (ganzjährig Mo–Fr).

**Waldspielplatz & Spielestadel**  
Kraxeln, Rutschen, Matschen – drinnen & draußen bei jedem Wetter.

**Gemeinsame Familienzeit**  
Lagerfeuer, Reiten, Radeln & Sommerfeste – Momente, die bleiben.

**Cooler Radltour**  
Trails, Wälder & kleine Abenteuer auf zwei Rädern.



**Reiten & Tieren begegnen**  
Mit dem Pferd unterwegs – spüren, staunen, eins mit der Natur werden.





# Sternzeit

Von Ronaldo, der Ziege, bis zum letzten Schluck Wein am Feuer – so fühlt sich Familienzeit an.

26

**E**inigermaßen fit, aber nach der Fahrt doch leicht zerknittert, kommen wir im Stern an. Da laufen uns schon andere Kinder entgegen – und man merkt gleich: Hier dürfen Kinder einfach laufen.

Beim Einchecken erhalten wir nicht nur ein Lächeln, sondern auch ein Glas kaltes Bergwasser. Genau das, was man jetzt braucht. «Oma und Opa sind übrigens schon da», sagt die Rezeptionistin – und zack, sind die Kinder weg. Wie es die anderen schon vorgemacht haben.

Später erfahre ich, dass sie bei Opa Toni gelandet sind – Ziegen füttern, ausmisten und dass der Kleine versucht hat, einer Ziege den Namen «Ronaldo» zu geben. Abends beim Essen schwärmt er dann von «seiner» Ziege. Ich hoffe nur, sie steht morgen noch.

An der Marktbar wird's kreativ – da wird gemischt und geschüttelt. Opa schaut skeptisch, bis Walter mit einem Glas Wein auftaucht: «Den hab ich grad aufgemacht – magst an Schluck probieren?» Opa nickt, als wär er beim Sommelierkurs.



Ich schau den Kindern zu, wie sie sich an der Softeis-Maschine ihre fünfte Portion holen. «Die Milch kommt vom Bauern ums Eck», sagt Walter. Ich denk mir: Hauptsache, der Zucker ist lokal.

Nach dem Essen erzählt Elfi am Kamin eine Gute-Nacht-Geschichte. Ich bleib sitzen, obwohl sie gar nicht für mich ist. Es riecht nach Holz, das Feuer knistert und für einen Moment ist einfach Ruhe.

Am nächsten Morgen schwänzelt Elfi schon im Garten mit einem Korb Beeren vom Naschgarten herum.

«Magst probieren?», fragt sie – und keiner sagt nein.

Nach dem Frühstück teilt sich der Tag: Die Kinder zieht's in den Stadel, Papa sucht mit Patric grad die passenden Räder und irgendwo wartet dazwischen ein stiller Moment im Garten – Latte in der Hand, Sonne im Gesicht, endlich Zeit zum Plaudern mit der Oma.

So geht's dahin, bis am späten Nachmittag die Entscheidungsfrage aufkommt: Was machen wir jetzt? Schwimmbad oder Opa Toni? Natürlich beides.

Am Abend Feuerschale mit René und Niklas im Garten, Moosbeernocken, Musik. Niklas, der Küchenchef, erklärt, warum die Nocken «so flaumig» werden. Ich lach, weil sie mir daheim immer anbrennen. Die Kinder schlafen danach innerhalb von zwei Minuten ein (klar, bei dem Programm) – die Großen etwas später, am Feuer, beim letzten Schluck Wein.

Am nächsten Tag fragt Yvonne beim Auschecken:

«Ihr bleibt eh noch, oder?»

Ich: «Dürfen wir?»

Sie: «Freilich. Genießt den Tag – das gehört dazu.»

Und genau das tun wir.

Noch ein Kaffee, ein letzter Sprung ins Wasser und keiner redet mehr vom Heimfahren.

27

~305

305 Gäste beim Erdäpfel setzen und klaben (seit 2016)

~294

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

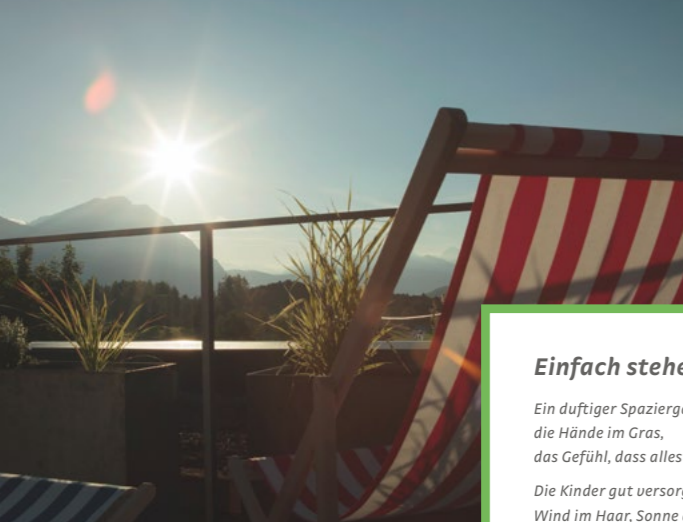
~1.550  
Gäste bei Mundraubtouren (seit 2012)





# Das Stern-Jahr 2026

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 119 Jahren in Obsteig und seit 517 Jahren gesamt ... und hoffentlich noch mal so lange!

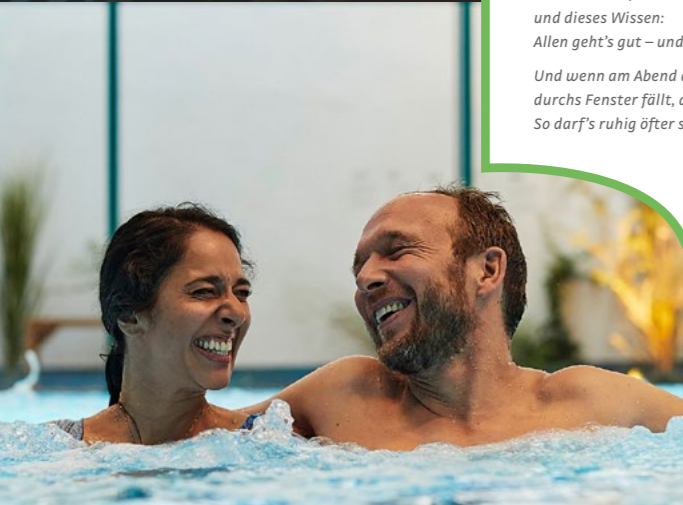
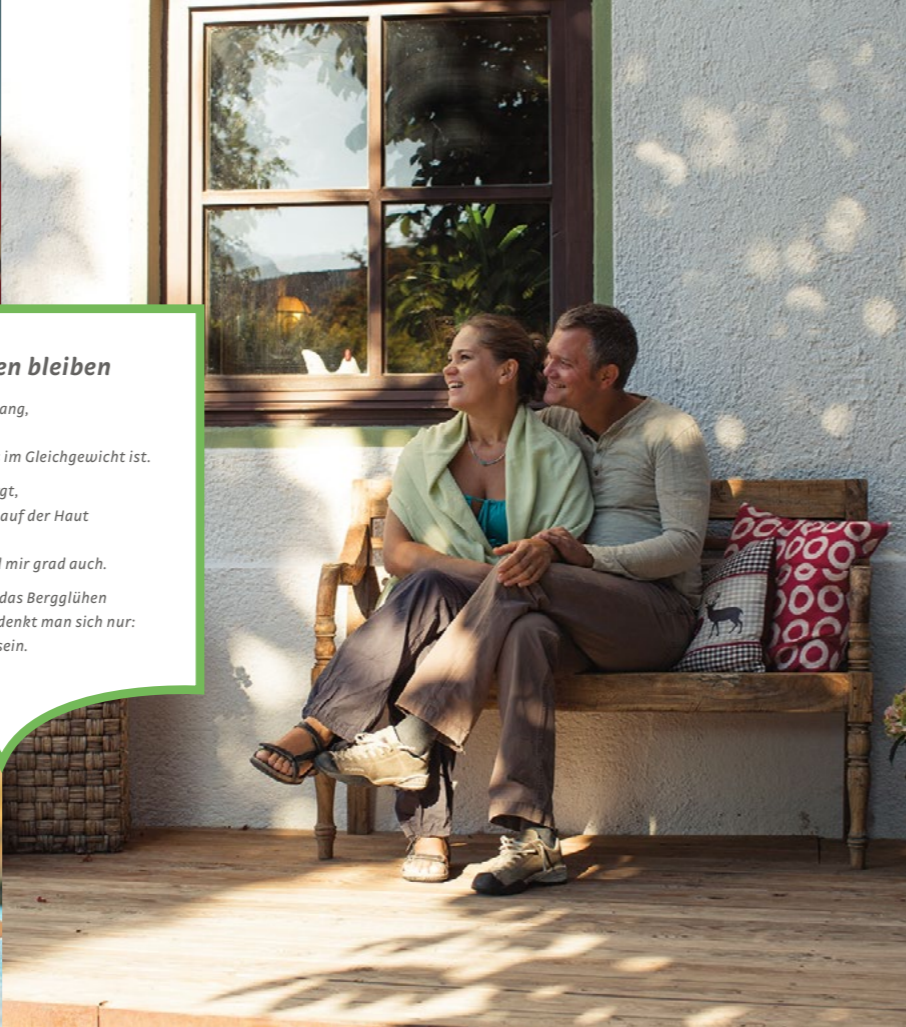


## Einfach stehen bleiben

Ein duftiger Spaziergang,  
die Hände im Gras,  
das Gefühl, dass alles im Gleichgewicht ist.

Die Kinder gut versorgt,  
Wind im Haar, Sonne auf der Haut  
und dieses Wissen:  
Allen geht's gut – und mir grad auch.

Und wenn am Abend das Bergglühen  
durchs Fenster fällt, denkt man sich nur:  
So darf's ruhig öfter sein.



## Eardig

- **Larchwiesen ausputzen** (21. bis 28. März)
- **Dreierlei Erdäpfelsorten** setzen (18. bis 25. April)
- **Junge Larch-Bäume** setzen (9. bis 16. Mai)
- **Gartln** (immer)
- **Mundräubern** (immer)
- **Heu-Ernten** (je nach Wetter)
- **Dreierlei Erdäpfelsorten klaben** (5. bis 12. September)

## Huamelig

- **Tiroler Bergweihnacht** mit Adventabend, Weihnachtsbaum, Gala-Dinner und Omas Keksen (20. bis 27. 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, Grünbergfest am Neujahrstag (27. Dezember bis 3. Jänner)
- **Fischbuffet am Aschermittwoch** (18. Feber)
- **Fronleichnam-Prozession** (4. Juni)
- **Bergfeuer zu Herz-Jesu** (13. Juni am Abend)
- **Herz-Jesu-Prozession** (14. Juni)
- **Maria-Namen-Prozession & Larchwiesenfest** (13. September)

## Gspassig

- **Krabbelstube für Babys** (10. bis 24. Jänner, 28. Feber bis 28. März, 11. April bis 23. Mai, 06. Juni bis 04. Juli und 13. September bis 03. Oktober 2026)
- **Kinderskikurse mit Skifahr-Lern-Garantie** (ab 4 Jahren) (20. Dezember bis 8. März)
- **Alm-Schlafen auf 2000 m** mit Lagerfeuer und Zelt (4. bis 18. Juli)
- **Heu-Schnarchn** (immer)
- **Schwimmkurse für Anfänger, Fortgeschrittene und Meerjungfrauen** (11. Juli bis 28. August)
- **Baumhaus planen & bauen** (22. August bis 5. September)
- **Seifenkisten bauen mit Rennen** (10. bis 24. Oktober)

## Familienfeste

- **Weihnachten in den Bergen** (24. Dezember) – leuchtende Herzen und weiße Berge
- **Valentinstag** (14. Februar) – Auf die gemeinsame Liebe.
- **Ostern** (28. März – 11. April) – Frühlings- und Familienfest.
- **Frühlingswochenenden** rund um 1. Mai, Muttertag (10. Mai) und Vatertag (14. Mai / 7.–14. Juni).
- **Feuerfeste im Juni** – Bergfeuer (13.) & Sonnwendfeuer (21.).
- **Erntezeit im September** – feiern, genießen, danksagen.
- **Halloween** (31. Oktober) – goldener Herbst und Süßes & Saures.





## Für Euch:

Am An- & Abreisetag kostenlos ganztägig die gesamte Stern-Infrastruktur voll genießen!

**Herzstück, Öko-Hallenbad,  
Erlebnisstadel – einfach alles.\***

\*Gültig für alle Aufenthaltsdauern. Essen und Getränke günstig zubuchbar. Bei eintägigem Aufenthalt wahlweise am An- oder Abreisetag. Zusätzlich erweiterbar durch einen Familientag.

# 12 Momente fürs Miteinander

1. An der großen Lärchentafel sitzen – egal ob mit Familie oder Fremden.
2. Mit Opa Toni die Tiere füttern – der Pflichttermin für alle Kinder!
3. Beim Heu-Schnarchen unter Sternen einschlafen.
4. Erdäpfelfest, Seifenkisten-Grandprix, Baumhaus-Firstfeier & Bäumefest – Stern-Momente, die verbinden.
5. Eine Gute-Nacht-Geschichte am Kamin hören – das ist Hygge auf tirolerisch.
6. Gemeinsam einen Gipfel erklimmen – vielleicht den ersten selbstgeschafften?
7. Nachspeis im Garten, Musik, Feuer & ein Ratscher mit Küchenchef und René.
8. Genuss & Spaß im Babybecken – für kleine Wasserflöhe und große Lacher.
9. Mundraubtour mit Elfi – Natur schmecken, reden, lachen & gemütlich in der Hütte.
10. Rodeln & Kutschenfahrt – Familienerlebnis mit Schneestaub & roten Wangen.
11. Wald- & Abenteuertag am Larchplatzl – Erlebnis pur im Sternchen Club.
12. Brettspiele in der Kaminstube – so gemütlich wird's nicht mehr.



[www.hotelstern.at](http://www.hotelstern.at)