

Jubiläum *Ein royales*

Fünf Jahre „Freude am Leben“



5 JAHRE WELLNESS-SCHLOSS PANORAMA ROYAL

„Hotel für die Freude am Leben!“



INHALT

Am Anfang war die Idee	3
Spa Royal, König für einen Tag	4
„Tirolweit einzigartig!“	5
Neun Hauben, drei Sterne und ein kreativer „Mastermind!“	6
Tirols kulinarische Gipfelstürmer	7

„Willkommen zu unserem Geburtstagsfest“, heißt Sie Hotelier Peter Mayer.

„Am Anfang war die Idee!“



Am Anfang war die Idee

Es war wohl ein Moment des Schicksals, als der Multiunternehmer Peter Mayer die Widmung für ein geplantes Wohnbauprojekt nicht bekam und sich damit kurzerhand entschloss, Hotelier zu werden. „Ich wollte diesen einmaligen Standort einfach nutzen, weil ich mich von Anhebung in diesen Platz verliebt habe“, so Mayer über die Anfänge. Doch große Ziele wollen akribisch geplant werden. Zwei Jahre dauerte es, dann folgte der Spatenstich

Ein harmonisierter Ort der Kraft

„Zuvor habe Geomanten und Erdheiler damit beauftragt, das Grundstück zu untersuchen.“ Mit dem Ergebnis: „Dieser Platz ist ein außergewöhnlicher Ort der Kraft.“ Das war für Peter Mayer die Bestätigung, dass er richtig gefühlt hat, bei der ersten Begehung des Grundstücks.

Auf den Spuren von Hildegard von Bingen

Von der ersten Idee bis zur Eröffnung vergingen dann nur drei Jahre. „Schnell stand schon während der Planungsphase fest, dass wir bei Raum- und Farbgestaltung die Lehre des Feng Shui zu Grunde legen

wollen, ohne dabei dogmatisch vorzugehen“, so Mayer. Alle Räume und Restaurants wurden farblich den Heilsteinen von Hildegard von Bingen angepasst und auch danach benannt. „Unsere vier Restaurants heißen Jaspis, Apatit, Perle und Stube Verdit und sind auch farblich nach den Steinen gestaltet“, so Mayer. **4,5 Millionen Euro** wurden in das Schloss auf dem Sonnenplateau investiert und damit 17 Arbeitsplätze geschaffen, die innerhalb der ersten fünf Jahre auf 28 ausgebaut werden konnten.

Königliches Panorama

Besonders stolz ist Peter Mayer auf den Ausblick, der letztlich Namensgeber für das Hotel „für die Freude des Lebens“ war. „Wir hören immer wieder von unseren Gästen, dass sie durch die Energie des Ortes gepaart mit dem Weitblick zur inneren Ruhe kommen“, freut sich der Hotelier.

Vom Businesshotel zum Wellness-Schloss

Und es wäre nicht Peter Mayer, würde er die Hinweise seiner Gäste nicht aufnehmen und umsetzen.

Schon drei Jahre nach der Eröffnung wurde das Hotel um einen rund 1.000 m² großen Wellnessbereich erweitert. Und auch hier wurde höchste Priorität auf eine harmonische Gestaltung und Ausrichtung nach Feng Shui gelegt. Rund **1,5 Millionen Euro** wurden in diesen Bereich investiert, schon spielt Hotelier Peter Mayer mit weiteren Ausbauplänen.

Beste Referenzen

Seit fünf Jahren wird kontinuierlich an der Entwicklung des Angebotes gearbeitet und die zahlreichen „Spitzenbewertungen“ auf den verschiedensten Internetplattformen zeigen, dass sich das Panorama Royal als einziges Vier-Sterne-Superior Hotel im Bezirk Kufstein behaupten kann.

Die Welt zu Gast in Bad Häring

Wie beliebt das Panorama Royal inzwischen auch bei prominenten Gästen ist, zeigen die Besuche des tschechischen Staatspräsidenten Vaclav Klaus, der Popband „Juli“, Opernstar Mirella Freni oder dem Tour-de-France-Sieger Jan Ulrich oder etwa Österreichs Bundeskanzler Dr. Alfred Gusenbauer.

Spa Royal - König für einen Tag!



Das Spa Royal gehört mit seinem 1.000 m² Fläche zu den größten Wellnesszentren im Tiroler Unterland und bietet energetische Behandlungen auf höchstem Niveau.

Ein Kraftort der Begegnung

Gemeinsam den Weg zu sich selbst und seinem Partner finden, um für die Herausforderungen des Lebens gewappnet zu sein. „Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, diesen Ort der Kraft zu einem Ort der Begegnung zu machen“, so Peter Mayer, „denn nur in der Begegnung können wir uns selbst erkennen.“ Mit dieser Philosophie ist man Ende 2006 angetreten und arbeitet auch hier kontinuierlich am Ausbau des umfangreichen Angebots.

wie wichtig die Regeneration ist, um im täglichen Wettbewerb bestehen zu können. Doch oft genug sind Schwimmbäder und herkömmliche Saunalandschaften überfüllt und damit Quelle für neuen Stress. „Wir haben es uns zum Ziel gesetzt, den Zugang zum Spa Royal zu limitieren“, so Mayer deutlich. Damit sind Ruhe und Entspannung garantiert.

Ayurveda, das Wissen vom Leben

Abhyanga, Shirodara oder Udara. Wer auf seine Gesundheit achtet, weiß, dass nur in einem entspannten Körper ein entspannter Geist wohnen kann. Daher bieten die Spa Royal Wellnesstrainer Ayurveda auf höchstem Niveau. Ständige Weiterbildung sorgen auch hier für neueste Impulse aus der Jahrhunderte alten indischen Tradition.

Garantierte Entspannung im Spa Royal

„Das besondere an unserem Spa Royal ist, dass er nicht nur für Hotelgäste zur Verfügung steht, sondern auch als Day-Spa genutzt werden kann“, erklärt Mayer, der selbst Marathonläufer ist und weiß,



„Tirolweit einzigartig!“



Mit einem kulinarischen Feuerwerk feiert das Wellness-Schloss Panorama Royal seinen 5. Geburtstag und blickt dabei schon wieder in die Zukunft.



Neun Hauben, neun Gänge, drei Sterne

Fünf Jahre und kein bisschen leise

Im Juni 2003 wurde das Panorama Royal aus der Taufe gehoben. Fünf Jahre, auf die man mit Recht stolz zurück blickt, ohne dabei nicht schon die nächsten Schritte zu setzen, um weiterhin in aller Munde zu sein. Und was eignet sich in diesem Falle besser, als Küche auf höchstem Niveau?

Eine Idee zum Reinbeißen

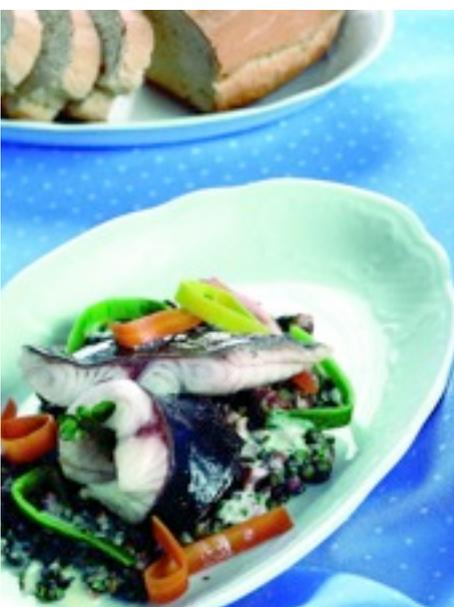
„Es war Anfang des Jahres, als Hotelier Peter Mayer das erste Brainstorming für die große Jubiläumsfeier zum 5. Geburtstag des Panorama Royal ansetzte. Schnell war klar, dass man mit dieser Feier alles bisher erlebte in den Schatten stellen wollte. „Jedem war klar, das es an der Zeit ist, einen Meilenstein zu setzen, an den man sich noch lange erinnern wird“, so Mayer überzeugt. Und es war kein geringerer als Küchenchef **Florian Wedde**, der den

außergewöhnlichsten Vorschlag machte, den die Tiroler Gastronomie seit langem gesehen hatte: Neun Hauben und drei Sterne sollten am 13. Juni, eine illustre Schar von Gästen auf höchstem Niveau verwöhnen.

9 Gänge auf höchstem Niveau

Ende April stand fest, die Idee sollte klappen. Mit **Martin Sieberer**, **Thomas Dreher**, **Jürgen und Angelika Benker** sowie **Herbert Osl** konnten die besten Köche des Landes verpflichtet werden. Zusammen verweisen die kulinarischen Genies auf neun Hauben und drei Sterne.

„Das hat es in Tirol in der Form noch nie gegeben“, schwärmt Jubilar Peter Mayer, ohne dabei darauf hinzuweisen, dass dies nur der Startschuss für eine Reihe kulinarischer Events im „Hotel für die Lebensfreude“ sein wird.



Neun Hauben, drei Sterne und ein kreativer „Mastermind“



Florian Wedde - „Der Mastermind“

Der gebürtige Innsbrucker Florian Wedde ist der Küchenchef im Wellness-Schloss Panorama Royal und „Mastermind“ von Neun Hauben, drei Sterne. Er war es, der mit seiner genialen Idee von Anfang an das gesamte Team begeisterte. „Ich möchte mit diesem Spitzenkochevent einfach zeigen, welche Spitzenköche wir in Tirol haben“, so Wedde stolz, dem die

Kochszene inzwischen zu großes Augenmerk auf Deutschland legt. Florian Wedde ist seit seinem 15. Lebensjahr in der Gastronomie. Eines der Highlights war sein Engagement im den französischen Alpen im Restaurant „Relais de Gourmet“, das mit drei Hauben und einem Stern ausgezeichnet wurde. Mit Jürgen Benker und Thomas Dreher verbindet ihn eine Freundschaft.



Herbert Osl - „Der weit gereiste Pilger“

1 Haube

Herbert Osl hat seine Kochkarriere im legendären „Hotel Tenne“ in Kitzbühel begonnen. Schnell jedoch zog es ihn ins Ausland, insbesondere nach Frankreich und in die Schweiz, wo er im Hotel Metropole in Interlaken beschäftigt war. Dort erhielt er von 1995 - 2001 eine Haube mit 13 Punkten, 2002 kam der 14. Punkt dazu.

2003 zog es den stets gut gelaunten Spitzenkoch jedoch wieder in die Heimat und verdient sich jetzt die Lorbeeren als Berufsschullehrer für Tourismus. Dass Osl innerlich noch immer auf Wanderschaft ist, zeigt seine 500 Kilometer lange Pilgerschaft über den Jakobsweg im Jahr 2007.

Tirols kulinarische Gipfelstürmer



Martin Sieberer - „Tirols bester Koch“

3 Hauben, 1 Stern

Der gebürtige Hopfgartner Martin Sieberer gilt als „Tirols bester Koch. Mit seinen drei Hauben und einem Stern verwöhnt er die Gäste in Trofana Royal. Während der Planungs- und Bauphase des Royal noch zwischen Kitzbühel und dem Paznauntal pendelnd, entschloss Sieberer, sich mit seiner Frau und den beiden Kindern im Paznauntal sesshaft zu werden. Sein Engagement für

die gehobene Küche fand schon im ersten Jahr seines dortigen Wirkens große Anerkennung und so kochte er sich zum Aufsteiger des Jahres. 1998 und wurden ihm von Gault Millau 2 Hauben verliehen. 1999 erhielt er die dritte Haube und wurde im Jahr 2000 zum „Koch des Jahres“ ausgezeichnet.



Jürgen & Angelika Benker - „Kulinarisches Duett“

3 Hauben, 1 Stern

Für Freunde gehobener Kulinarik wird das gemütliche Hotel-Restaurant "Tannheimer Stube" mit seiner saisonalen, regionalen Küche von Küchenchef **Jürgen Benker** und seinem Team immer mehr zum unverzichtbaren Bestandteil dieser Region. Jürgen Benker bekocht damit eines der fünf besten Restaurants in Tirol und konnte in seiner Laufbahn schon

gemeinsam mit dem TV-Starkoch Johann Lafer arbeiten, in dessen Stromburg er in die höchsten Weihen der Kochkunst eingeweiht wurde. Speziell für diesen kulinarischen Event zum 5. Geburtstag des Panorama Royal konnte Jürgen Benker mit Gattin Angelika Benker engagiert werden und gibt uns einen Einblick in die 3 Haubenküche der „Tannheimer Stube“.



Thomas Dreher - Der jüngste Stern am Himmel

2 Hauben, 1 Stern

Thomas Dreher ist seit 2 Jahren Küchenchef am Tennerhof in Kitzbühel. **Er ist der jüngste Sternekoch in Österreich** und kommt aus Walchsee in Tirol. Er absolvierte eine klassische Kochlehre und machte anschließend seine Wanderjahre in namhaften Häusern in Österreich. Thomas Dreher ging bevor er zum Tennerhof kam für ein Jahr nach Amerika und

sammelte dort seine Auslandserfahrungen. Thomas Dreher geht gerne essen und nützt jede Gelegenheit, um sich weiter zu bilden. Seine Eltern, die übrigens auch ein heimisches Gasthaus in Walchsee betreiben, haben ihn schon als Kind in die Welt des Kochens eingeführt. Er verwendet in seiner Küche gerne heimische Produkte und bindet sie mit neuem Zeitgeist ein.