NEUHINTERTUX

Huòğächt 19 20

neu-hintertux.com

Stammgästewoche 2020 / Der neue Küchenchef
Crowdinvesting / Dialektwörterbuch
Neuhintertux-Hits

[willkommen]

Ein paar Tage im Hotel Neuhintertux tun einfach gut! Und Sie wissen selbst wohl am besten, dass man nicht zwingend einen triftigen Grund braucht, um zu uns ins Tuxertal zu kommen. Nichtsdestotrotz nutzen wir die Gelegenheit, Ihnen mit den Neuigkeiten in und um unser Neuhintertux den nächsten Aufenthalt noch schmackhafter zu machen. Apropos schmackhaft: Seit Alexander Tiebel das Küchenzepter im Neuhintertux schwingt, kommen unsere Gäste aus dem Genießen gar nicht mehr heraus. Den Anschein erwecken jedenfalls die vielen positiven Feedbacks, über die wir uns sehr freuen. Im Interview stellen wir Ihnen unseren neuen Küchenchef vor. Genießen werden wir auch die Stammgästewoche 2020. Nach vier Jahren ist es im nächsten Juni endlich wieder so weit. Wir als Gastgeberfamilie freuen uns schon jetzt darauf, arbeiten bereits an einem tollen Programm – und machen Ihnen dieses Megafest mit einer kleinen Vorschau gerne gluschtig. Unser Tipp: Stammgästewoche im Kalender vormerken und am besten gleich ein Zimmer im Neuhintertux buchen! 21 Zimmer wurden im letzten Jahr übrigens neu gestaltet. Mit Crowdinvesting haben wir dafür erfolgreich ein neues, innovatives Finanzierungsmodell genutzt. Auf den folgenden Seiten möchten wir uns deshalb bei unseren Stammgäste-Investoren offiziell für die tolle Unterstützung bedanken. Und weil Sie die aktuelle Version unserer Huagacht in erschlankter Form erreicht, empfehlen wir Ihnen einen Besuch auf unserer komplett neu gestalteten Website. Surfen Sie ein bisschen durch das Hotel! Lassen Sie sich von den Angeboten inspirieren, die Sie gerne auch online buchen können. Und vielleicht huagacht´n wir dann schon bald wieder gemeinsam. Hier bei uns, im Hotel Neuhintertux.

Tipotsch

Ihre Familie Tipotsch

Do geat´s auf

[stammgästewoche 2020]

Seit 1988 zelebrieren wir im Tuxertal alle vier Jahre die Freundschaft zwischen treuen Gästen und Einheimischen mit einem ganz besonderen Event: Der Stammgästewoche! Vom 27. Juni bis 5. Juli 2020 ist es endlich wieder so weit.

Noch ist Zeit bis zum nächsten „Gipfeltreffen“ von Gästen und Gastgebern im Tuxertal. Und doch haben die Vorbereitungen für unsere Stammgästewoche im Sommer 2020 bereits begonnen. Kein Wunder: Auch die nunmehr neunte Auflage soll ein Fest werden, an dem ein Highlight das andere ablösen wird. „Die Verbindung zu unseren treuen Gästen hier im Tuxertal ist etwas ganz Besonderes. Vielfach haben sich durch die regelmäßigen Besuche der Gäste über die Jahre tolle Freundschaften entwickelt. Bei der Stammgästewoche geht es darum, diese Verbundenheit gemeinsam zu feiern, sich aber auch für die langjährige Treue der Gäste zu bedanken. Und als Gastgeber in unserem Familienhotel Neuhintertux und Obmann des Tourismusverbands Tux-Finkenberg freue ich mich gleich doppelt auf das Ereignis,“ erklärt Markus Tipotsch.

Programmvorschau
An einem Programm, das alle begeistern wird, wird schon fleißig gearbeitet: Einer der Höhepunkte wird diesmal ein Straßenfest mit Straßenkünstlern und großem Eröffnungskonzert sein: Als Stargast wird ein Künstler auftreten, der auf eine erfolgreiche Erst-Karriere als Skirennläufer zurückblicken kann. Der kulinarische Genuss kommt beim bunten Straßenfest selbstverständlich auch nicht zu kurz. Ebenfalls wieder fix am Plan der Organisatoren steht ein Blick hinter die Kulissen der Hintertuxer Gletscherbahn und natürlich der Galaabend mit Live-Musik für ganz viel Stimmung und gute Laune im festlich geschmückten Festzelt. Sportlich wird es dank Golfturnier und der legendären Sternenwanderung mit Bergandacht auch! Und was wir für die Stammgästewoche 2020 sonst noch alles geplant haben, tja, davon lassen Sie sich am besten direkt vor Ort überraschen. Weil: Mir segn ins woll eh?

Impressum: Medieninhaber & Herausgeber: Neuhintertux Tipotsch GmbH || **Konzeption & Gestaltung:** MTW Tourismus Provokateur GmbH | tourismus-provokateur.com || **Textierung:** Bettina Kreidl
Bildrechte: Neuhintertux Tipotsch GmbH || Markus Gmeiner || istockphoto.com (Lisovskaya)
Tourismusverband Tux-Finkenberg
Preisänderungen, Druckfehler und Irrtum sowie Angebotsänderungen vorbehalten.

Lei perfekt isch guat gnug

[küchenchef]

Seit September 2018 verwöhnt Küchenchef Alexander Tiebel mit seinem Team die Gäste im Hotel Neuhintertux kulinarisch. Wir sprechen mit ihm über Hausgemachtes und andere „kochtechnische Spinnereien“.

Alexander, dass du eigentlich ein Zuagroaster bist, hört man kaum noch.

Alexander Tiebel: Freut mich! Eigentlich komme ich ja aus Thüringen. Aber nach so vielen Jahren im Zillertal sollte man auch als Ostdeutscher den Zillachtola Dialekt langsam draufhaben.

Du hast in verschiedenen Hotels und Restaurants gearbeitet, viele Jahre in der Haubenküche Erfahrungen gesammelt, 15 Jahre lang in Mayrhofen dein eigenes Restaurant geführt und warst in Amerika. Was hat dich am meisten geprägt?

Alexander Tiebel: Ganz klare Antwort: Die Zeit in Palm Beach, Florida! Es war unglaublich toll dort so viele verschiedene Stationen durchmachen zu können. Unter anderem durfte ich von einem echten Sushi-Meister lernen. Speziell im Rahmen unserer Gourmetmenüs verwöhne ich die Gäste dann gerne auch mal mit köstlichem Sushi.

Du bist aber auch ein hervorragender Steakkoch – und die Gäste profitieren davon.

Alexander Tiebel: Es geht doch nichts über ein schönes Stück Fleisch! Ich liebe Steaks! Unseren Gästen bieten wir jetzt im Rahmen der Abendmenüs die Möglichkeit, gegen einen kleinen Aufpreis ein herrlich gebratenes Steak anstatt der Hauptspeise zu genießen: Zur Auswahl stehen T-Bone-, Sirloin-, Ribeye oder Filet-Steak.

Woher beziehst du das Fleisch?

Alexander Tiebel: Ausschließlich aus Tirol! Ich lege größten Wert auf eine erstklassige Fleischqualität. Damit die noch besser wird, lasse ich das Fleisch bei unserem Dorfmetzger reifen. Vor Kurzem ist es mir auch gelungen ein ganzes Kobe-Rind von einem Zillertaler Bauern zu erstehen. Das rennt jetzt noch auf der Weide rum...

...wird gehegt und gepflegt, um dann mit hervorragender Fleischqualität zu begeistern.

Alexander Tiebel: Genau. Das Fleisch vom Kobe-Rind gilt als eines der besten überhaupt. Das Fleisch ist stark marmoriert und dadurch in puncto Zartheit und Geschmack unschlagbar. Als gelernter Metzger werde ich mich dann auch persönlich um die Verarbeitung kümmern. Es werden nicht nur, wie oft üblich, die besten Stücke genutzt. Ich bin ein Verfechter von „Nose to Tail“ – bei mir wird alles verwertet.

Worauf legst du bei deiner Küche generell Wert?

Alexander Tiebel: Frische Zutaten, möglichst regional, wenige Convenience-Produkte. Auch Pasta oder Ravioli mache ich deshalb am liebsten selber. Und Salate. Nicht die 08/15-Varianten. Ich mag ausgefallene Salatkreationen. Auch diesbezüglich konnte ich in Amerika viele Ideen sammeln.

Du kochst aber auch Marmeladen ein und stellst Chutneys selber her.

Alexander Tiebel: Ich koche mit Herz & Leidenschaft. Und Hausgemachtes schmeckt einfach besser. Wenn mir ein Einheimischer frische Moschbeeren – so heißen die Heidelbeeren in Tirol – vorbeibringt, dann mache ich daraus mit Freude eine köstliche Marmelade. Auch Erdbeeren, Marillen und Zwetschken haben wir heuer schon eingekocht.

Diese besondere Leidenschaft ist offensichtlich auch an den Buffets zu sehen. Jedenfalls schwärmen die Gäste, wie schön und liebevoll jetzt alles angerichtet ist.

Alexander Tiebel: Ehrlich gesagt ist das ein bisschen eine „Spinnerei“ von mir! In Amerika habe ich viel darüber gelernt, wie man Buffets und Brunches perfekt präsentiert. Da pack ich mich dann selber beim Krawattl. Da bin ich selbst mein größter Kritiker. Ich bin erst zufrieden, wenn es wirklich perfekt ist. Wir alle wissen ja: Das Auge isst mit!

Ein Perfektionismus, der sich bei dir durchzieht...

Alexander Tiebel: Bei mir heißt es 100 % oder gar nicht! Ich will dem Gast das Bestmögliche servieren. Ich mag ehrliche Gerichte ohne Schnickschnack, aber die müssen perfekt sein. Buonissimo, wie die Italiener sagen.

[steckbrief]

Name: Alexander Tiebel
Aus: Rudolstadt/Thüringen
Alter: 46 Jahre
Familie: Sohn Franz (12 Jahre)
Im Zillertal: mit Unterbrechungen seit 1993
Stationen: u. a. Hotel Alpenblick (1 Haube), Sigwarts Tiroler Weinstube (2 Hauben), Liebes Rot-Flüh, St. Antoner Hof, The Breakers Palm Beach
Hobbys: gutes Essen, Rennradfahren, Wandern, Bergsteigen, Snowboarden
Lieblingsküche: Italienische Küche – eine ehrliche Küche auf Basis hervorragender Produkte
Lieblingsspeise: Pressknödelsuppe (gibt´s auch am wöchentlichen Bauernbuffet)
Das perfekte Steak: Rare – es muss noch Muh machen!

Vagelt´s Gott!

[crowdinvesting]

Im Frühjahr 2018 haben wir unser Hotel Neuhintertux in einer knapp dreimonatigen Umbauphase wieder ein Stück schöner gemacht. Möglich gemacht haben das auch jene Stammgäste, die sich an unserer Crowdinvesting-Aktion beteiligt haben.

Es war ein vollkommen neuer Weg, den wir für die Aufbringung der Investitionssumme gewählt hatten und er war überaus erfolgreich! Rund 1 Million Euro waren für die Qualitätsverbesserung der Bausubstanz des Hotels und die Renovierung und Neugestaltung von 21 Gästezimmern veranschlagt worden. Rund 60 % der Summe sollten über eine Crowdinvesting-Aktion aufgebracht werden. Im Rahmen eines gemeinsam mit dem Crowdinvestingexperten Finnest GmbH entwickelten, innovativen Finanzierungsmodells luden wir Stammgäste dazu ein, das Band zu ihrem Ferienzuhause Neuhintertux durch die Teilnahme am Crowdinvesting noch enger zu knüpfen. Zudem winkten für die Investitionen attraktive Renditen.

Tolle Unterstützung
Die veranschlagten Zinssätze zwischen 2,5 und 4,5 % oder alternativ die Vergütung in Form von Gutscheinen mit 50 % Bonus stellten mit Sicherheit eine attraktive Anlageform dar. Dennoch waren wir von der Anzahl der Stammgäste überrascht, die sich an unserem Crowdinvesting beteiligten. Noch immer sind wir begeistert und dankbar für diese tolle Unterstützung! Umso mehr freut es uns bekannt geben zu können, dass bereits mit 1. April 2019 die ersten Zinsen an unsere Stammgäste-Investoren ausbezahlt werden konnten. Auch die Gutscheine für alle jene, die sich für diese Form der Vergütung entschieden haben, liegen an der Rezeption des Neuhintertux bereit. Für uns als Gastgeberfamilie war die Crowdinvesting-Aktion somit gleich aus doppelter Sicht ein schöner Erfolg: Zum einen können wir Ihnen mit den neu gestalteten Zimmern nun noch mehr Komfort und Wohlfühlambiente im Hotel Neuhintertux bieten. Zum anderen ist uns einmal mehr bewusst geworden, wie eng die Verbindung zu unseren Stammgästen tatsächlich ist. Und dafür möchten wir hier in aller Form noch einmal sagen: Vagelt´s Gott dausendmol!

Neuhintertux-Hits

[angebote]

SKI Shorty Herbst

13.10. – 27.10.19

pro Person ab 556 €

flower powderSKI Shorty

19.04. – 22.05.20

pro Person ab 565 €

adventZEIT *

30.11. – 21.12.19

pro Person ab 1.110 €

pulverSCHNEE

01.02. – 22.02.20

pro Person ab 1.338 €

* 7 Nächte mit 3/4-Verwöhnpension zum Preis von 6

SKI Shorty Winter

27.10. – 20.12.19 | 05.01. – 31.01.20

pro Person ab 617 €

Inklusivleistungen: 4 Nächte mit 3/4-Verwöhnpension zum Preis von 3, 3-Tages-Skipass und „Gletscher & Spa Verwöhnperlen“. **Anreise nur Sonntag und Montag**

weisseWOCHEN

04.01. – 01.02.20

pro Person ab 1.220 €

skiGENUSS

29.02. – 14.03.20 | 28.03. – 04.04.20

pro Person ab 1.268 €

Inklusivleistungen: 7 Nächte mit 3/4-Verwöhnpension, 6-Tages-Skipass und „Gletscher & Spa Verwöhnperlen“

Redn wia a Zillachtola

[dialektwörterbuch]

Gäste und Einheimische im Tuxertal fühlen sich eng verbunden. Die Chemie stimmt also schon mal. Nur mit der Sprache hapert es ab und zu. Denn der Zillertaler Dialekt hat seine Tücken.

Damit Sie uns Zillachtola immer besser verstehen, kommt hier die Neuauflage unseres beliebten Dialektwörterbuchs. Diesmal für Sie zusammengestellt: Begriffe, mit denen Sie – nicht nur, aber ganz besonders – auf der Stammgästewoche 2020 ganz sicher eine gute Figur machen werden. Weil Sie dann reden, wie wir Einheimischen. Wenn Sie bis dahin fleißig üben.

Vagelt´s Gott dausendmol
– Tausend Dank, vielen Dank
Mir segn ins woll eh?
– Wir sehen uns hoffentlich?
Redn wia a Zillachtola
– Wie ein Zillertaler sprechen
die blosmuesig – die Blasmusik
auftaggln – sich herausputzen
Fuaßgschmatze – Schuhwerk, Schuhe
Tüxar – Lodenrock
Janka – Jacke
Pfoat – Hemd
a lota – ein Mann
a gsellin – eine Frau
bschtell´n – bestellen
koscht´n – probieren, kosten
tretschtang – tanzen, im Takt stampfen
faulbera – Vogelbeerschnaps
roátwai – Rotwein
gmiatlach – gemütlich
ibaseunig – sehr gut gelaunt, übermütig
Zillachtola Gsong – Zillertaler Gesang
Zuagroaster – ins Zillertal gezogen
gfiarig – praktisch

NEUHINTERTUX

★★★★

Hotel Neuhintertux | Familie Tipotsch
Neuhintertux Tipotsch GmbH | Hintertux 783 | 6294 Hintertux, Österreich
T +43 5287 8580 | hotel@neu-hintertux.com
neu-hintertux.com