

Das Tirlener Dolomiten Living Hotel

Die Seiser Alm in Südtirol gilt als die schönste Hochalm Europas. Sie ist wie geschaffen, um sich in der Natur zu erholen und kräftig durchzuatmen. Das muss sich auch Familie Rabanser gedacht haben, als sie ihr Hotel Tirlener zum Tirlener-Dolomiten Living Hotel****s umgebaut hat. In der klaren Bergluft auf 1.750 Metern Höhe steht heute ein Luxushotel, das sich allen Bereichen der Nachhaltigkeit und Ökologie verschrieben hat. Das gesamte Hotel wurde nach dem UNESCO-Biosphären-Konzept errichtet. Als erstes Hotel in Italien erhielt das Tirlener-Dolomiten Living Hotel das ECARF-Qualitätssiegel für Allergiker-Freundlichkeit. Die Zimmer tragen das „Best-Sleep-Hotel“ Gold-Garantie-Zertifikat. Höchstes baubiologisches Niveau zeigt sich in der Erholungs- oase inmitten des UNESCO Weltkulturerbes Dolomiten.

Nur wer es selbst erlebt, kann es spüren. Herr Rabanser muss fast ein bisschen schmunzeln, wenn er erzählt, wie streng das Expertenteam aus Baubiologen, Umweltmedizinern und Motologen bei der Konzeption seines Naturhotels war. Kompromisse waren keine Option, vielmehr wurde alles Mögliche getan, um dem Erholungsuchenden ein maximal gesundes Lebensumfeld zu schaffen. Die Zimmer sind mit dem Holz der Lärche und der Zirbenkiefer ausgestattet. Die ätherischen Öle des Südtiroler Holzes beruhigen, senken die Herzfrequenz und garantieren Entspannung und guten Schlaf. Ein unvergleichliches Raumklima erzeugen Fußböden aus Eichendielen und die beheizten Lehm- und Kalkwände. Von Netzfreeschaltern bis zu Spezialkissen, von der Bio-Kräutersauna aus lokalen Hölzern bis hin zu von Tageslicht durchfluteten Räumen steht das gesamte Hotel im Zeichen von Green Living. Die Liste ließe sich noch lange fortsetzen. Die Auszeichnungen, die das Tirlener für sein Konzept erhielt, unterstreichen die Konsequenz der Umsetzung: Green Travel Award, Best Sleep Hotel Zertifikat, World Luxury Hotel Award.

Exklusiv im Tirlener: Positive Eating

Das Team im Tirlener-Dolomiten Living Hotel meint es ernst mit dem Wohlbefinden seiner Gäste. Das zeigt sich auch in der überaus engagierten Küche. Großzügige Essenszeiten kommen jedem Biorhythmus entgegen. Vom köstlichen Frühstücksbuffet bis hin zu einer enormen Auswahl von 50 Spezialitäten à la carte abends und frischen, regionalen Produkten von früh bis spät findet jeder, was ihm schmeckt und gut tut. Gesunde und sorgsam ausgewählte Zutaten sowie die schonende Zubereitung sind das Um und Auf der Genussküche im Tirlener. Auf spezielle Ernährungswünsche, Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten geht das Küchenteam professionell ein. „Tirleners Positive Eating“ ist die neueste Errungenschaft des Naturhotels. Mit alternativen Zuckern wie zum Beispiel Trehalose, Galactose, Tagatose und Isomaltulose wird – im Gegensatz zum herkömmlichen Zucker – eine gleichmäßige und langanhaltende Versorgung des Gehirns und der Muskeln mit Zucker ermöglicht. So wird die Leistungsfähigkeit sichergestellt und gleichzeitig der Fettbildung aus Zucker entgegengewirkt. Die Experten in der Tirlener-Küche kennen sich aus und bauen die alternativen, gesunden Zucker in geschmackvolle Gerichte ein.

TEXT: GOTTFRIED PATTERMANN





Tirlers Kräuterwasser bringen Balance ins Leben

Die Südtiroler Natur beschenkt das Tirlers-Dolomites Living Hotel mit einem Schatz. Einige Meter oberhalb des Hotels entspringt die Curasoa-Quelle mit reinstem Wasser. Die basische Zusammensetzung des Quellwassers fördert vor allem das Entschlacken. Familie Rabanser stellt diese Rarität ihren Gästen zur Verfügung. In den Tirlers Kräuterwasser wird das Wasser aus dem Curasoa Wald mit wirkungsvollen Elixieren und Alpenkräutern angereichert. Frauenmantel, Zitronenmelisse, Berghymian, Römische Minze und Rosmarin entfalten ihre Kraft.

Zirbe, Arnika und Dolomiten-Quarzit – das Erfolgsgeheimnis von Tirlers Pflegelinie

Wie alles im Tirlers so wurde auch die exklusiv entwickelte Pflegelinie mit hoher Achtsamkeit und unter Nutzung der regionalen Natur konzipiert. Speziell für das Energie SPA Curasoa wurden aus dem Tirlers-Energie-Quellwasser, aus Zirbe, Arnika und dem Dolomiten-Juwel Silberner Quarzit hochwertige Kosmetikprodukte entwickelt. Sie versprechen Vitalität und Strahlkraft. Mit dem Tiroler-Dolomites Living Hotel haben anspruchsvolle „Aussteiger aus dem Alltag“ einen Urlaubspartner, der sie teilhaben lässt, an den einmaligen Naturschätzen der Dolomiten und an ihren Kraftressourcen. „Wie neugeboren“, so beschreibt Hannes Rabanser das Lebensgefühl, das er seinen Gästen mitgeben will. Die Grundidee für sein außergewöhnliches Hotelkonzept liegt in der Natur vor der Haustür und der glasklaren Bergluft. Pollen und Hausstaubmilben haben in dieser Höhe keine Chance. Die Skipisten, die Langlaufloipen, Rodelbahnen und Winterwanderwege führen direkt am Tirlers vorbei. Die Seiser Alm bildet mit Gröden eine gemeinsame Skiregion mit insgesamt 175 Pistenkilometern. 80 Kilometer Langlaufloipen erstrecken sich über die Hochalm. ►►



Allergenfreie Urlaubswelt auf der Seiser Alm

Gegal welche Allergie, egal welche Unverträglichkeit: Das Tirlener Dolomiten Living Hotel****s auf der Seiser Alm in Südtirol ist darauf eingestellt. Manches erledigt sich ganz von allein: In der Höhenlage, in der sich das Naturhotel befindet, auf über 1.700 Metern, haben Pollen und Hausstaubmilben keine Chance. Alles andere, was man tun kann, um Allergikern einen unbeschwernten Urlaub zu ermöglichen, hat Familie Rabanser in ihrem Green Living Hotel gemacht. Das gesamte Haus wurde nach dem UNESCO-Biosphären-Konzept errichtet. Höchstes baubiologisches Niveau zeichnet die gesunde Erholungs- oase in den Dolomiten aus. Mit der Unterstützung von Baubiologen wurde ein allergenfreies

Urlaubsambiente geschaffen. Als erstes Hotel in Italien erhielt das Tirlener Dolomiten Living Hotel dafür das ECARF-Qualitätssiegel für Allergikerfreundlichkeit. Die Zimmer sind mit Lärche und Zirbe ausgestattet. Die ätherischen Öle des Südtiroler Holzes beruhigen, senken die Herzfrequenz und garantieren Entspannung und guten Schlaf (bestätigt durch das Best Sleep Siegel in Gold). Ein unvergleichliches Raumklima erzeugen Fußböden aus Eichendielen und die beheizten Lehm- und Kalkwände. Von Netzfreeschaltern bis zu Spezialkissen ist an alles gedacht, das die Erholung größtmöglich werden lässt. „Sich wie neu geboren fühlen“ ist die Philosophie des Hauses und dafür wurde mit großer Professionalität ein unvergleichliches An-



gebot für Körper, Geist und Seele geschaffen. Das Küchenteam zaubert auch bei Unverträglichkeiten Schmackhaftes auf den Tisch. Am Frühstücksbuffet finden sich glutenfreies Brot und Gebäck, laktosefreie und Soja-Milch, laktosefreie Käsesorten, Bio-Ziegenjogurt und viele weitere Spezialitäten. Gesunde und sorgsam ausgewählte Zutaten sind das Um und Auf der Genussküche im Hotel Tirler. Der Küchenchef geht gern und professionell auf spezielle Ernährungswünsche ein und kreiert für jeden wohltuende Geschmackserlebnisse. Um den Gästen die Auswahl noch leichter zu machen, wurde ein System von Zeichen in die Speisekarten impliziert, das es ermöglicht, auf den ersten Blick für sich verträgliche Gerichte zu erkennen. Im Energie SPA Curasao verwöhnen exklusiv entwickelte Natur-Pflegeprodukte aus Arnika, Zirben und Quarzit. Umgeben ist das Tirler-Dolomites Living Hotel von einer atemberaubenden Naturkulisse inmitten der Südtiroler Berge.

☼ DAS BESONDERE TIRLER-KONZEPT

„SICH WIE NEU GEBOREN FÜHLEN!“

Ein „Alm-Urlaub“ in Kombination mit purem Luxus des Lebens! Endlich abschalten und die eigene Zeit genießen: so soll Urlaub sein! Durch die Natur, einem fast sonderbarem Freiheits-Gefühl und einem ungestörten und erholsamen Urlaub neue Kräfte tanken. Zurückfinden zum eigenen Kern, um sich mit neuer Kraft dem Alltag zu stellen!

ALLERGIKER-FREUNDLICHE EINSTELLUNG

Das Allergiker-freundliche und naturnahe Konzept garantiert einen unbeschwerten Aufenthalt für Jeden! Das Tirler - Dolomites Living Hotel ist das erste Hotel Italiens zertifiziert mit dem ECARF-Gütesiegel(European Centre of Allergikal Reserach Foundation)!

KEINE STRESSIGEN TERMINE FÜR SIE!

Unsere großzügigen Essenzeiten garantieren einen Urlaub ohne stressige Termine! Frühstück von 7.30 Uhr bis 11.00 Uhr - „à la carte“-Restaurant durchgehend von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr - Abend-Menü von 18.00 bis 21.00 Uhr

Freie Speisenauswahl nach Lust und Laune!

Das reichhaltiges Frühstücksbuffet beinhaltet zusätzlich zur großen Auswahl an frischen Produkten, verschiedenster Marmeladen, Diätmarmeladen, Backwaren, verschiedenen frischen Säften, die Möglichkeit direkt vor Ort frischen Saft nach Wunsch pressen zu können, eine eigene Tee-Ecke, Sojamilch, auch eine Auswahl an Gluten und Laktosefreien Waren. Bestellen Sie abends direkt am Tisch: wählen Sie aus mehr über 40 Delikatessen Ihr persönliches Wunschmenü aus! Unser Chefkoch zaubert aus heimischen Produkten eine riesige Palette an verschiedenster Gerichten. Egal ob Sie etwas Leichtes, Traditionelles, Fisch, ohne Laktose oder Glutinefreies bevorzugen, die Crew hat für alles ein Ohr offen!

☼ HOTEL-FACTS

****Hotel mit lediglich 27 Zimmer und Suiten in vier Kategorien, die Zimmer sind mit Balkon/ Kaffeemaschine, Kühlschrank, Minibar, Safe, DSL-Anschluss, Telefon, Fax, Radio, Computeranschluss, Kabel-TV u.v.m. ausgestattet, Preis pro Person/Halbpension ab 195 Euro pro Person

☼ ADRESSE

Tirler – Dolomites Living Hotel
Saltria 59 39040 Seiser Alm (BZ)
Telefon +39 0471 727 927
Fax +39 0471 727 849
info@hotel-tirler.com
www.tirler.com