



Pressemappe

Angerer Alm • Berglehen 53 • St. Johann in Tirol • +43 5352 62 746 • www.angereralm.at



Die Lage & Öffnungszeiten

„Unsere Angerer Alm liegt auf 1.300 Metern – hoch über St. Johann in Tirol und nur ein Stückelr unterhalb des Kitzbüheler Horns. Ein Ort zwischen Himmel und Erde, den man sich erwandern muss. Oder man schwebt mit der Gondelbahn ein. Am romantischsten ist das übrigens, wenn man die letzte Fahrt hinauf nimmt und zum Sonnenuntergang bei uns ankommt.

Im Sommer haben wir dann schon die Windlichter auf der Terrasse entzündet. Und im Winter brennt im Kamin ein knisterndes Feuer. Nur wer bei uns über Nacht bleibt, darf auch mit dem eigenen Wagen anreisen – der Forstweg hinauf soll schließlich keine Autobahn werden! Deshalb gibt's unten eine Schranke, die wir nur dem per Fernbedienung öffnen, der angemeldet ist.

Im Winter ist die Gondel unser einziges Verkehrs- und Transportmittel. Alle anderen Wege sind dann nämlich tief verschneit und Teil des mehrfach ausgezeichneten St. Johanner Skigebiets.

Die Gondelbahn bestimmt unseren Alltag hier oben. Sie bringt die Milch, die Tageszeitung – und natürlich bringt sie auch unsere lieben Mitarbeiter und Gäste. Wenn sie nach Ostern bis Anfang Mai und von Mitte Oktober bis Mitte Dezember den Betrieb einstellt, haben wir ebenfalls geschlossen... So einfach ist das hier oben bei uns am Berg!“

Annemarie Foidl, Chefin & gute Seele des Hauses, lebt seit 1989 auf der Angerer Alm – es sei denn, sie ist als Präsidentin des Österreichischen Sommelierverbands in der Welt unterwegs.



Die Geschichte

„Über 200 Jahre ist die Angerer Alm schon alt. Als sie erbaut wurde, galt sie als höchstgelegener bewirtschafteter Bergbauernhof von ganz St. Johann! Um 1900 ging es dann mit dem Tourismus in unserem schönen Tirol los. Da haben die Besitzer angefangen auch Gäste am Berg zu bewirten. Die Bergbahn gab es in dieser Zeit natürlich noch nicht. Was serviert wurde, stammte entweder aus der eigenen Landwirtschaft oder es musste raufgetragen werden. Das war eine echte Herausforderung.

Unsere Familie hat die Alm 1985 gekauft. Eigentlich ging es uns hauptsächlich um zusätzliches Sommerweideland für unser Vieh. Die Gastwirtschaft war sozusagen die ‚Draufgabe‘. 1989 hat unsere Tochter Annemarie dann die Gastronomie auf der Alm übernommen. Gerade einmal 19 Jahre war sie damals – die ‚jüngste Wirtin Tirols‘! Das mit dem erstklassigen Essen und den guten Weinen war ihr vom ersten Tag an wichtig. Daran hat sie geglaubt, auch wenn sie sich die dazugehörigen Mitarbeiter nicht leisten konnte! Fast zehn Jahre stand sie allein in der Küche und hat abends bis zu 30 Gäste mit Sechs-Gang-Menüs bekocht.

2002 wurde dann im großen Stil umgebaut. Und seit 2010 ist auch Annemaries Tochter Katharina auf der Alm tätig. Ja, und ein Jahr später kam Gerald dazu – zunächst ‚nur‘ als begnadeter Koch, dann als Freund von Katharina. Damit hat die ‚Weiberwirtschaft am Berg‘ plötzlich männliche Unterstützung bekommen...

Im Sommer 2015 sind Katharina und Gerald Eltern geworden. Irgendwann werden sie die Angerer Alm wohl unserem Urenkel Franz Xaver übergeben – schön, dass es am Berg eben noch Traditionen gibt, auf die man sich verlassen kann...“

Hansjörg und Martha Foidl betreiben unten im Tal, in St. Johann, den Lacknerhof. Die Angerer Alm haben sie eigentlich wegen dem Weideland fürs Vieh gekauft. Dass sie auch gastronomisch so ein Erfolg wurde, hätten sie damals nicht einmal zu träumen gewagt!



Die Alm im Sommer und im Winter

„Darf ich mich kurz vorstellen: Alm, Angerer, mein Name! Über 200 Jahre habe ich schon auf den Holzschindeln, fühle mich aber immer noch sehr jung. Das liegt an der guten Bergluft. Aber auch an den Foidls, die mich so gut in Schuss halten. Ganz leicht haben sie es mit mir allerdings nicht. Immerhin liege ich auf 1.300 Metern. Da will alles gut organisiert sein! Und dazu kommt dann noch das Wetter: Im Winter kann es über Nacht leicht einmal über einen Meter Neuschnee geben und so ein Berggewitter im Sommer hat auch schon so manch einen das Fürchten gelehrt...

Ansonsten geht es hier oben bei mir aber wunderbar gemütlich und sehr gastfreundlich zu: Ich gelte bei Einheimischen und Touristen als beliebter Ausgangs- und Endpunkt für Wanderungen rund ums Kitzbüheler Horn. Und natürlich auch als die Adresse für einen gelungenen Einkehrschwung! Meine Hausgäste schätzen vor allem die Ruhe und die spektakuläre Natur. An einem Sommerabend, nachdem die letzte Gondel talwärts gefahren ist, bei mir auf der Terrasse sitzen und die Stille sowie den Blick hinüber zum Wilden Kaiser genießen – oder an einem Wintermorgen vor die Tür treten, die Ski anschnallen und als Erster im frischen Pulverschnee talwärts schwingen: Das sind schon einmalige Erlebnisse!

Damit die Natur auch noch lange intakt bleibt, ist mir Umweltschutz sehr wichtig: Mein Wasser kommt direkt aus der eigenen Bergquelle – da wird nichts hochgepumpt und vergeudet. Und auch sonst ist bei mir Nachhaltigkeit angesagt: angefangen bei den Bio-Reinigungsmitteln, die wir hier oben verwenden, über den Schutz des Almgebiets durch das Autofahrverbot bis hin zu all den Zutaten, die bei uns in die Kochtöpfe wandern und die zumeist aus der eigenen Landwirtschaft oder der Region stammen.“

Die Angerer Alm hat im Laufe ihrer Geschichte schon so manchen Besitzer und so manche Aufregung miterlebt. Jetzt, im besten Alter angekommen, fühlt sie sich eigentlich am wohlsten – und mit den Foidls unterm Dach auch am glücklichsten.

Das Essen

„Kochen ist unsere gemeinsame Leidenschaft – beim Kochen haben wir uns ja auch kennengelernt. Tagsüber servieren wir unseren Gästen traditionelle österreichische Hausmannskost: Brettljause, Schweinsbraten, Speckknödel, Gröstl und natürlich auch Kaiserschmarrn sowie andere köstliche Mehlspeisen. Es kommen aber auch Gerichte auf den Tisch, die schon etwas in Vergessenheit geraten sind und die wir neu und zeitgemäß interpretieren: Zunge zum Beispiel, oder Innereien.

Wichtig ist uns, dass alles ganz frisch ist, die Zutaten weitestgehend aus der Region kommen, wir die Lieferanten persönlich kennen und schätzen – und dass möglichst alles von uns selbst hergestellt oder weiterverarbeitet wird. Unser Fleisch stammt beispielsweise vom eigenen Bauernhof – der dazugehörige Sommerstall liegt nur ein paar hundert Meter von der Angerer Alm entfernt. Und das Wild stammt aus der eigenen Jagd hier oben am Berg. Tiere werden bei uns übrigens „from nose to tail“ – also von der Nase bis zum Schwanz – verarbeitet. Aus Respekt vor dem Lebewesen – und nicht, weil es gerade ein angesagter Küchentrend ist!

Abends verwöhnen wir unsere Gäste mit feinen À-la-carte-Gerichten oder mehrgängigen Menüs, die so nicht auf der Karte stehen – weil es für diese Menüs gar keine Karte gibt! Sie entstehen spontan und sollen unsere Gäste immer ein bisschen überraschen. Wer trotzdem einen kleinen Vorgeschmack haben will: Wie wär's mit einem Wildkräutersüppchen? Zander mit Blutwurst? Oder Crépinette vom Hasen?

Ach ja, wir sollten auch noch unser großes Almfrühstück für Hausgäste und frühe Wanderer erwähnen: Köstliches Bircher-Müsli, hausgemachte Marmeladen, selbstgebackene Kuchen und frische Eier, die sich jeder selbst so zubereitet, wie er sie am liebsten mag – so gestärkt startet man doch gleich ganz anders in den Tag.“

Katbarina Foidl und Gerald Weiß sind ein echtes Dreamteam – als Küchenchefs auf der Alm und als Jungeltern im Privatleben. Das sieht man den beiden an – und das schmeckt man auch, egal, was sie servieren!



Der Weinkeller

„Ganz schön kühl hier unten, aber der perfekte Ort für unsere 6.000 Flaschen von rund 400 Weingütern aus aller Welt. Man sagt, der Weinkeller der Angerer Alm gehöre zu den bestsortierten der Alpen – und darauf bin ich sehr stolz! Zu den ganz besonderen Raritäten hier unten zählen ein Madeirawein aus dem Jahr 1795 und Massandras aus dem Zarenweinkeller!

Aber natürlich kredenzen wir auf der Angerer Alm auch viele herrliche Tischweine zu ganz moderaten Preisen. Besonders Österreichs junge Winzertalente haben es mir angetan. Da freue ich mich über jede Neuentdeckung! Selbstverständlich sind bei uns aber auch die etablierten Weingüter mit ihren besten Lagen und Jahrgängen vertreten.

Als Diplom-Sommelière und Präsidentin des Österreichischen Sommelierverbands kenne ich so manchen Geheimtipp – und natürlich verrate ich ihn auch gerne! Deshalb gibt es bei mir keine Weinkarte – viel lieber empfehle ich meinen Gästen stattdessen einen edlen Tropfen im persönlichen Gespräch.

Besonders freue ich mich übrigens, wenn ich sie mit einer Weinprobe bei Kerzenschein verwöhnen und unterhalten darf. Dann reden wir hier unten im Keller stundenlang über den Wein, Gott und die Welt...

Dabei geht es mir auch um die Getränkemkultur an sich: Deshalb gibt es bei uns das gute heimische HuberBier, feine Destillate aus kleinen alpenländischen Brennereien, erstklassige Kaffees und eine umfangreiche Auswahl an Alkoholfreiem.“

Annemarie Foidl zelebriert den (Wein-)Genuss auf ihrer Angerer Alm auf allerhöchstem Niveau – und das liegt nicht nur an den 1.300 Metern Seehöhe.



Die Zimmerln

„Insgesamt kann ich unter meinem Dach rund 30 Gäste in 13 Zimmerln beherbergen. Pardon, ich meine natürlich in 14 Zimmerln – obwohl es ja eigentlich doch nur 13 sind. Aber die Unglückszahl kommt mir einfach nicht ins Haus – da schummele ich lieber ein bisschen beim Durchzählen!

Die Ausstattung meiner Zimmerln ist einfach, aber urgemütlich, mit Karobettwäsche, alten Bauernschränken und teilweise sogar Stockbetten. Die lieben übrigens nicht nur meine kleinen Gäste! Fernseher und Minibar gibt es bei mir ebenso wenig wie private Bäder und eigene Toiletten. Dafür kann man aber von den beiden Duschkabinen im ersten Stock aus direkt in den Wald schauen – das hat doch auch was für sich, oder?

Ich bin und bleibe halt eine Alm – ursprünglich, authentisch und langsam gewachsen. Ich vermittele dieses ‚gute Gefühl von damals‘. Und genau das lieben meine Gäste auch! Luxus vermessen sie bei mir jedenfalls kein bisschen! Obwohl: Nachts kann ich mit Millionen Sternen am Himmel aufwarten (und nicht nur mit 5*****)! Und wer morgens schon einmal im Alm-Bademantel auf dem Balkon vor seinem Zimmerl gestanden ist und die Sonne hinter dem Berg hat aufgehen sehen, der behauptet ohnehin, dass das nicht nur völlig unbezahlbar ist, sondern den eigentlichen Luxus im Leben ausmacht...“

Vorgestellt hat sie sich ja schon, die Angerer Alm. In diesem Kapitel spricht sie über ihre Qualitäten als Gastgeber – und auch die können sich sehen und vor allem erleben lassen!



Der Berg

„Auch wenn mir ärgerlicherweise vier Meter fehlen, um an die Zweitausendergrenze ranzukommen – Wikipedia zählt mich, das Kitzbüheler Horn, trotzdem zu den ‚bedeutenderen Gipfeln Tirols‘. Das liegt sicher an meinem imposanten Aussehen. Aber auch daran, dass bei mir so viel los ist. Mein Gipfel ist beispielsweise alljährlich Königsetappenziel der Österreich-Radrundfahrt! Und auch Bergläufe sowie andere sportliche Großereignisse finden bei mir hier oben statt. Außerdem kann ich im Sommer mit zwei Klettersteigen und dem Abenteuer-Kletterwald Hornpark aufwarten.

Von der Angerer Alm aus erreicht man mein Gipfelkreuz nach etwa 1,5 bis 2 Stunden. Der Weg hinauf ist wunderschön und wer dabei den Blick nicht nur in die Ferne schweifen lässt, sondern auch mal den Hang raufschaut, der entdeckt bestimmt Murmeltiere! Zwei Zwischenstopps sollte man übrigens unbedingt einplanen: einen beim wunderschönen Alpengarten kurz vor dem Gipfel. Und einen beim so genannten ‚Tiroler Hut‘, einer hölzernen 360°-Panoramabank in Hutform!

Weitere Routen rund um meinen Gipfel führen vorbei an Bergseen, Almen oder einem Wasserfall – einfach mal Annemarie Foidl fragen, die kennt hier oben jeden Weg und Steg...

Ach ja, bevor ich's vergesse: Im kalten Winter geht es bei mir auch ganz schön heiß her. Immerhin liege ich gleich in zwei Skigebieten! Wer will, erreicht mich von der Kitzbüheler Seite aus. Oder aber von St. Johann aus. Und wer auf der Angerer Alm wohnt, der kann ohnehin gleich loswedeln, sobald er aus der Haustür raus ist!“

Das Kitzbüheler Horn gilt als der Hausberg von St. Johann – und als gutmütiger und sanfter Riese mit vielen bunten Almwiesen und wenig steilen Felsen. Er ist also auch für Familien als Wander- und Skiberg bestens geeignet.



Die Feiern

„Wenn bei uns auf dem Berg Hochzeiten, Taufen, Geburtstage oder andere private Feiern stattfinden, sind alle immer schon Tage vorher ganz aufgereggt und geschäftig. Dann wird dekoriert, umgebaut, das Probemenü degustiert, jedes einzelne Gästezimmerl auf Hochglanz gebracht... Schließlich wollen wir unseren Gästen etwas wirklich Einzigartiges bieten. Und das fängt meist schon beim Champagner-Apero auf unserer großen Panoramaterrasse an und hört oft erst nach dem gemeinsamen Frühstück am nächsten Tag auf. Ob dazwischen die Live-Musi spielt, ein DJ auflegt oder sich alle für eine Weinprobe in den Keller begeben, entscheiden wir zusammen mit dem Gastgeber im Vorfeld.

Möglichkeiten und Ideen, ein wirklich unvergessliches Fest zu gestalten, haben wir hier oben jedenfalls jede Menge... Sehr praktisch ist übrigens die Tatsache, dass auf der Angerer Alm bis zu 30 Gäste über Nacht bleiben können. Da braucht man sich also keine Gedanken über den Heimweg machen und der Stimmung tut es ebenfalls gut, wenn alle bis tief in die Nacht hinein zusammensitzen können.

Ja, so ein Fest auf der Angerer Alm ist schon etwas ganz Besonderes. Das wissen auch viele Prominente aus Wirtschaft, Kultur und Gesellschaft zu schätzen. Sie kommen gerne und oft – unter anderem, weil sie sich bei uns ganz sicher sein können, dass wir sie kein bisschen anders behandeln als jeden anderen Gast auch. Denn am Berg sind wir alle gleich!“

Die Foidls sind die geborene Gastgeberer – und selbst durch ein Haus voller Hochzeitsgäste oder Top-Manager nicht aus der Ruhe zu bringen.



Die Incentives & Seminare

„Bei uns auf der Angerer Alm kann man auch ausgezeichnet tagen und andere Firmenveranstaltungen abhalten. Ob WLAN, Beamer, Flipchart oder Moderatorenkoffer mit Mikro – wir sind bestens ausgerüstet... Aber, es ist gar nicht so sehr die Hardware, die viele Manager und Firmen immer wieder kommen lässt: Was sie mindestens ebenso sehr schätzen, sind die Ruhe und die natürliche Umgebung.

Nichts lenkt hier oben ab. Produktives Arbeiten ist somit garantiert. Und dann wäre da ja auch noch die einzigartige Alm-Atmosphäre, die ganz einfach zusammenschweißt und die Menschen verändert: ‚Du kommst als Einzelperson und gehst als Gruppe‘, hat mal ein Gast gesagt. Recht hat er gehabt!

Was mir außerdem immer wieder auffällt, wenn ich mir so unsere Seminargäste anschau: Die Alm macht den Kopf frei und die erhöhte Lage erlaubt einen Weitblick, den man unten in seinem Büro einfach nicht hat. Der Horizont wächst – und so manche Dinge, die vorher ganz groß waren, sind plötzlich nur noch ganz klein...“

Technisch sind wir für Incentives & Seminare bestens gerüstet. Aber es ist gar nicht so sehr die Hardware, die viele Manager und Firmen immer wieder kommen lässt.



Die Facts & Figures

LAGE:

Die Angerer Alm liegt auf 1.300 Metern Seehöhe oberhalb von St. Johann in Tirol. Sie ist zu Fuß (ca. 1,5 Std. Wanderung auf einem leicht ansteigenden Wanderweg) oder mit der Harschbichl-Bahn erreichbar. Hausgäste können während der Sommermonate auch mit dem eigenen Wagen über eine gut befahrbare Forststraße anreisen.

Im Winter ist die Angerer Alm ausschließlich mit der Gondelbahn zu erreichen.

Geöffnet hat die Alm von Mitte Dezember bis kurz nach Ostern und von Mitte Mai bis Mitte Oktober.

GESCHICHTE:

Die Angerer Alm wurde vor 240 Jahren erstmals urkundlich erwähnt und galt lange Zeit als höchstgelegener Bergbauernhof von St. Johann in Tirol. 1985 wurde die Alm von Familie Foidl übernommen und in den Folgejahren mehrfach umgebaut und modernisiert. Seit 1989 leitet Annemarie Foidl die Angerer Alm. Unter ihrer Führung entstanden der beeindruckende Weinkeller und das Speisenangebot auf Gourmet-Niveau.

ESSEN & TRINKEN:

Die Küche der Angerer Alm zeichnet sich zum einen durch ihre Bodenständigkeit und Regionalität aus. Serviert werden viele klassisch österreichische Gerichte mit einem modernen Einschlag.

Zum anderen versteht man sich auf mehrgängige Menüs und À-la-carte-Gerichte, die man so nicht in einer Almhütte erwarten würde.

Als Küchenchefs fungieren Katharina Foidl und Gerald Weiß.

Außerdem verfügt die Angerer Alm über einen der bestsortierten Weinkeller Österreichs mit über 6000 Flaschen von mehr als 400 nationalen und internationalen Weingütern.

Für die Auswahl und den Einkauf ist Annemarie Foidl persönlich zuständig. Die Diplom-Sommelière ist auch als Präsidentin des Österreichischen Sommelierversands tätig.

ZIMMER:

Insgesamt verfügt die Angerer Alm über 7 Doppel-, und 6 Vierbettzimmer mit Balkon. Duschen und Toiletten befinden sich unmittelbar neben den Zimmern und sind selbstverständlich nur den Hausgästen zugänglich. Maximal kann die Angerer Alm 30 Gäste beherbergen.

Gepäckstücke und Sportausrüstung werden per Lastenlift auf die Alm gebracht.

ZIMMERPREISE PRO PERSON:

- *Zimmer zur Einzelbelegung* ab € 72,10 mit Frühstück bzw. € 100,90 mit 3-Gang-Abendmenü oder € 134 mit 5-Gang-Abendmenü. Wochenpreis ab € 404.
- *Zimmer zur Doppelbelegung* ab € 58,70 mit Frühstück bzw. € 92 mit 3-Gang-Abendmenü oder € 121,50 mit 5-Gang-Abendmenü. Wochenpreis ab € 338,90.
- *Mehrbettzimmer mit mind. 3 Personen* ab € 58,70 mit Frühstück bzw. € 85,50 mit 3-Gang-Abendmenü oder € 118,50 mit 5-Gang-Abendmenü. Wochenpreis ab € 350.

UMGEBUNG:

Rund um St. Johann und die Angerer Alm bieten sich dem Gast rund 200 km Wanderwege und ebenso viele Rad- und Mountainbike-Strecken.

In nur wenigen Gehminuten erreicht man von der Alm aus den Hornpark-Klettergarten und einen kleinen Bergsee. Mehrere Klettersteige in verschiedenen Schwierigkeitsgraden befinden sich ebenfalls in der Nähe, direkt am Kitzbüheler Horn.

Im Winter erfolgt der Einstieg ins 43 Pistenkilometer sowie 17 Bergbahnen und Lifte umfassende Skigebiet von St. Johann – Oberndorf direkt vor der Hüttentür.

FEIERN, MEETINGS & EVENTS:

- Für Hochzeits- und Familienfeiern stehen rund 70 Plätze und 30 Übernachtungsmöglichkeiten zur Verfügung.
- Auch für Firmen-Events und Seminare ist die Angerer Alm mit kostenlosem WLAN, Beamer, Flipchart usw. bestens gerüstet.
- Als Rahmenprogramm werden u.a. Weinverkostungen, Kochkurse oder Kräuterwanderungen angeboten.

ANREISE:

- *Mit dem Flugzeug:* Die nächstgelegenen internationalen Flughäfen sind Salzburg (70 km), Innsbruck (100 km) und München (160 km). Von dort geht es weiter mit dem „Kitzbüheler Alpen Flughafen Shuttle“ (www.sos-24.at) zum Fixpreis.
- *Mit der Bahn:* Der Bahnhof von St. Johann in Tirol ist Schnellzughaltestelle und mehrmals täglich mit Direkt- und Umsteigeverbindungen aus dem In- und Ausland erreichbar. Vom Bahnhof bis zur Gondelstation ist es etwa 1 km.
- *Mit dem Auto:* Über die A12 bis zur Ausfahrt Kufstein. Von dort weiter über die Bundesstraße 178 nach St. Johann in Tirol. Gäste, die über Nacht bleiben, können die private Forststraße hinauf zur Alm nutzen. Alle anderen Besucher müssen den privaten Pkw auf dem Parkplatz der Bergbahn im Tal stehen lassen.

Der Kontakt

marketing deluxe GmbH – Claudia Reichenberger

Nicole Ginzinger

Wopfnerstraße 9

6130 Schwaz

T +43 5242 61115

presse@marketing-deluxe.at

www.marketing-deluxe.at