

KITZBUHEL

No. 9 2026

Winter kitzbuehel.com



Wenn die Berge ihr Winterkleid tragen,
beginnt in Kitzbühel eine Zeit voller Glanz.

en_ As the peaks turn white,
winter in Kitzbühel begins to shine.

Dr. Viktoria Veider-Walser
Geschäftsführerin Kitzbühel Tourismus
Managing Director of Kitzbühel Tourism

Wenn die Tage kürzer werden und die Gipfel ihr weißes Kleid tragen, beginnt in Kitzbühel jene Zeit, auf die wir uns alle freuen – der Winter mit all seinen Facetten. Es ist die Saison, in der die Stadt in ihrem besonderen Glanz erstrahlt: auf den Pisten, in der Altstadt und in den Geschichten, die wir gemeinsam erleben. Unser Magazin widmet sich genau diesen Momenten – den Menschen, die Kitzbühel prägen, den Traditionen, die lebendig bleiben, und den neuen Ideen, die den Winter jedes Jahr ein Stück weiterentwickeln. Von sportlichen Höhepunkten bis zu stillen Augenblicken im Schnee – Kitzbühel steht für Vielfalt, für Qualität und für das Gefühl, angekommen zu sein. Wir laden Sie ein, sich von den Geschichten in diesem Magazin inspirieren zu lassen, in Erinnerungen zu schwelgen und vielleicht schon die Vorfreude auf Ihren nächsten Besuch zu spüren. Denn Kitzbühel ist mehr als ein Ort – es ist ein Lebensgefühl, das im Winter besonders spürbar wird. Wir freuen uns auf eine wunderbare Wintersaison – voller Begegnungen, Emotionen und Erlebnisse, die bleiben.

en_ As the days grow shorter and snow covers the peaks, a season begins that we all look forward to – winter in all its facets. It is the time when Kitzbühel shines in its own distinctive light: on the slopes, in the old town, and in the stories we share. This magazine is dedicated to those very moments – to the people who shape Kitzbühel, to the traditions that remain alive, and to the new ideas that continue to evolve our winter experience year after year. From sporting highlights to quiet moments in the snow, Kitzbühel stands for diversity, for quality, and for that unmistakable feeling of belonging. We invite you to be inspired by the stories within these pages, to reminisce, and to feel the anticipation of your next visit growing. Because Kitzbühel is more than a destination – it is a way of life, one that truly comes alive in winter. We look forward to a wonderful season ahead – full of encounters, emotions, and moments that stay with us. ■



12



4

- 4 Winter**
Wenn Kälte das Herz erwärmt.
- 8 The Insider Talk**
Elf SkilehrerInnen, unzählige Pisten, ein Spirit.
- 12 Wunderteam**
90 Jahre Toni Sailer und Hias Leitner.
- 17 Schach auf Eis**
Curling in Kitzbühel.
- 21 Die Stadt im Lichterglanz**
Kitzbüheler Advent.
- 22 Vanillekipferl**
Back ma's!
- 24 Nose to Tail**
Rafa Zafra, Martin Huber und ein Gedanke.
- 32 Hahnenkamm-Rennen 2026**
Der Mythos, entschlüsselt.
- 35 Save the Date**
Die Event-Highlights des Jahres.
- 43 Matthäus zieht vom Leder**
Echtes Handwerk, mit jeder Naht erzählt.
- 46 20 Jahre Toni Sailer Mode**
Ein Jubiläum aus Stil und Haltung.
- 50 Jenseits der Sterne**
Ein Guide, der sich nicht von Sternen leiten lässt.
- 54 Buchungsinfos**
Scannen statt suchen.
- 56 Die Summe seiner Sammlung**
Kitzbühel erzählt Geschichte.
- 61 DP World Tour Premiere Kitzbühel**
Sepp schlägt in Kitzbühel auf.
- 66 Ausblick Sommer**
Sie mögen Ski? Sie werden den Sommer lieben!

- 4 Winter**
When cold warms the heart.
- 8 The Insider Talk**
Eleven instructors, endless slopes, one spirit.
- 12 Wunderteam**
90 years of Toni Sailer and Hias Leitner.
- 17 Chess on Ice**
Curling in Kitzbühel.
- 21 When the Town Shines in Lights**
Kitzbühel Advent.
- 22 Austrian Vanilla Crescents**
Let's bake!
- 24 Nose to Tail**
Rafa Zafra, Martin Huber and one idea.
- 32 Hahnenkamm Races 2026**
The myth, decoded.
- 35 Save the Date**
The event highlights of the year.
- 43 The Language of Leather**
rue craftsmanship – every stitch tells a story.
- 46 20 Years of Toni Sailer Fashion**
A jubilee of style and character.
- 50 Beyond the stars**
A guide that follows no stars.
- 54 Booking Info**
Scan, don't search.
- 56 Anatomy of a Collection**
Kitzbühel tells its story.
- 61 DP World Tour Kitzbühel Premiere**
Sepp tees off in Kitzbühel.
- 66 Summer Outlook**
Love skiing? You'll love summer even more!

Herausgeber: Kitzbühel Tourismus KdöR, Hinterstadt 18, 6370 Kitzbühel, Österreich. Telefon: +43 5356 66660, E-Mail: info@kitzbuehel.com, Web: www.kitzbuehel.com. Redaktion: Dr. Viktoria Veider-Walser, Sascha Reitsma. **Texte:** Redaktionsteam und freie AutorInnen. **Konzept und Gestaltung:** ComSat Media GmbH, Kitzbühel; comsatmedia.com. **Druck und Produktion:** Hutter Druck Medien, ohne Chemie und mit pflanzlichen Farben; hutterdruck.at. **Auflage:** 6.000 Exemplare. **Erscheinungsweise:** Sommer und Winter. Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers. Für unverlangt eingesandte Manuskripte, Fotos und Illustrationen übernimmt die Redaktion keine Haftung.

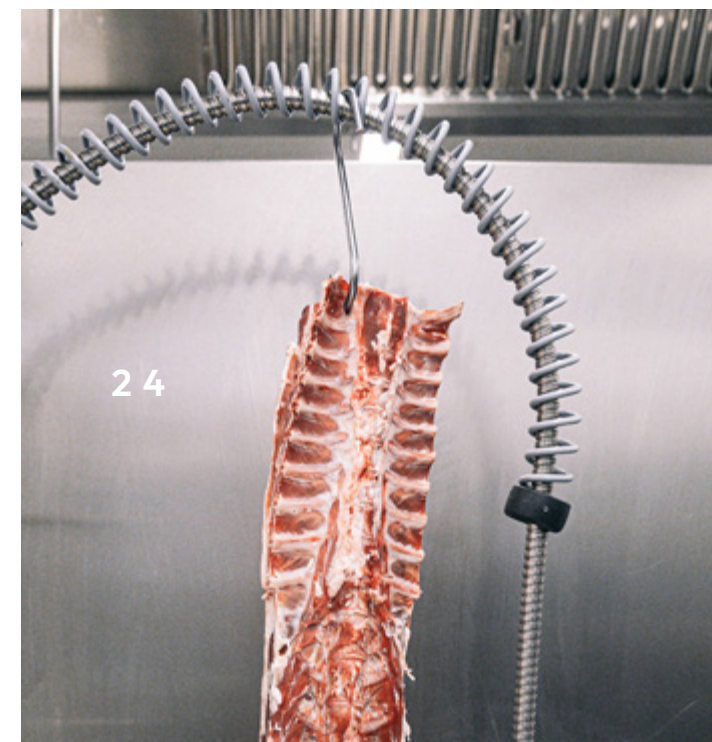
© 2025/2026
Kitzbühel Tourismus
Alle Rechte vorbehalten

 **ePaper**

Jetzt QR-Code scannen
und das Magazin digital
entdecken. **en_** Scan the
QR code and explore the
magazine online.



Kitzbühel Magazin: Sie haben Fragen, Ideen für interessante Themen oder möchten uns gerne Ihr Feedback zum Kitzbühel Magazin mitteilen? Das Redaktionsteam freut sich über Ihre Nachricht. **en_** Do you have questions, ideas for interesting topics, or would you like to share your feedback on the Kitzbühel Magazine? Our editorial team looks forward to hearing from you.



24



43



Es gibt Augenblicke, die bleiben für immer in Erinnerung. Für SkifahrerInnen gehört der erste Schwung auf frisch präparierten Pisten – oder noch besser: in unberührtem Pulverschnee – unbedingt dazu. Dieses Gefühl, wenn die Ski federleicht durch das Weiß gleiten, ist pure Magie. Und nirgendwo verbindet sich diese Magie so eindrucksvoll mit alpiner Tradition wie in Kitzbühel. **en_** There are moments that stay with you forever. For skiers, the very first turn on freshly groomed slopes – or better still, in untouched powder snow – is one of them. That feeling when your skis glide weightlessly through the white is pure magic. And nowhere does this magic blend so beautifully with alpine tradition as in Kitzbühel.

Winter



KitzSki App

Ticket am Handy. Liftstatus live. Webcams im Blick.
en_ Ticket on your phone. Lift status live. Webcams in view.



Warum die Pisten am Morgen so perfekt sind.

Die Pistenpräparierung findet im Ski-gebiet traditionell am Abend und in der Nacht statt. Danach »sintern« die frisch aufbereiteten Hänge – die Schneekristalle frieren wieder zusammen und bilden eine stabile, griffige Oberfläche. Genau deshalb sind die Bedingungen am Morgen besonders gleichmäßig und ideal für weite Carving-Schwünge. Nach Neuschnee kann es etwas weicher und damit auch anspruchsvoller sein – ein zusätzlicher Reiz für geübte SkifahrerInnen.

Wann welche Piste am schönsten ist.

Am frühen Morgen locken die Hänge rund um den Pengelstein oder Jochberg: weit, ruhig und perfekt präpariert. Später, wenn die Sonne über die Gipfel steigt, lohnt sich der Wechsel zur Sonnenseite am Hahnenkamm, wo die Pisten bis in den Nachmittag hinein einladend bleiben. Zum Abschluss empfiehlt sich die Kampen-Abfahrt – abwechslungsreich, mit herrlichem Panorama und ideal für einen genussvollen Ausklang. Nicht zu vergessen: das Kitzbüheler Horn mit seiner sonnigen Trattalmulde. Hier zeigt sich der Winter von seiner entspannten Seite – mit weitläufigen, sonnenverwöhnten Hängen und einem beeindruckenden Panoramablick bis hin zu den Hohen Tauern. Wer den Tag gemütlich beginnen oder einfach das Licht und die Stille genießen möchte, findet am Horn perfekte Bedingungen – vom ersten Schwung bis zur letzten Abfahrt.

Pulverschnee. Das große Versprechen des Winters.

Pulverschnee ist das, wovon SkifahrerInnen träumen: leicht, glitzernd und unberührt. Am besten genießt man ihn in den Morgenstunden, wenn jede Spur noch wie eine Signatur im Schnee wirkt. Erfahrene SkilehrerInnen und Locals wissen zwar auch am Nachmittag noch geheime Pulverhänge zu finden – doch für die meisten gilt: Früh aufstehen lohnt sich doppelt.

Die passende Ausrüstung wählen.

Für besondere Skitage braucht es verlässliches Material. Carving-Ski sind die sichere Wahl für die Piste, im Pulverschnee bieten breitere Ski mit Rocker-Bauweise mehr Auftrieb. Unentbehrlich sind Helm, Handschuhe, Skibrille für wechselnde Lichtverhältnisse und das Zwiebellook-Prinzip bei der Kleidung. Wer sich ins Gelände wagt, sollte nie ohne Sicherheitsausrüstung (LVS-Gerät, Schaufel, Sonde, Lawinenrucksack) fahren – für klassischen Pistengenuss reicht aber das Vertrauen in die perfekt präparierte Infrastruktur der Bergbahn AG Kitzbühel.

en_ Why the slopes are perfect in the morning.

Grooming traditionally takes place in the evening and overnight. Afterwards, the freshly prepared snow needs to »set« – the snow crystals refreeze and form a stable, grippy surface. That's why conditions in the morning are particularly even and smooth, perfect for long, flowing carving turns. After fresh snowfall, it can feel a little softer and therefore more challenging – an added thrill for experienced skiers.

When each slope is at its best.

In the early morning, the slopes around Pengelstein or Jochberg beckon – wide, peaceful and perfectly groomed. Later, as the sun climbs over the peaks, it's worth switching to the sunny side of the Hahnenkamm, where the runs remain inviting well into the afternoon. To round off the day, the Kampen run offers variety, a stunning panorama and a perfect finale. Not to be forgotten: the Kitzbüheler Horn with its sunny Trattalm bowl. Here, winter shows its gentler side – with expansive, sun-drenched slopes and breathtaking views reaching all the way to the Hohe Tauern. Those who prefer to start their day at a leisurely pace, or simply wish to soak up the light and tranquillity, will find perfect conditions on the Horn – from the first turn to the last.

Powder snow. Winter's great promise.

Powder snow is what every skier dreams of – light, sparkling and untouched. The best time to enjoy it is early in the morning, when every track still feels like a signature in the snow. Experienced instructors and locals might still discover secret powder slopes later in the day, but for most, getting up early is doubly rewarding.

The Right Equipment.

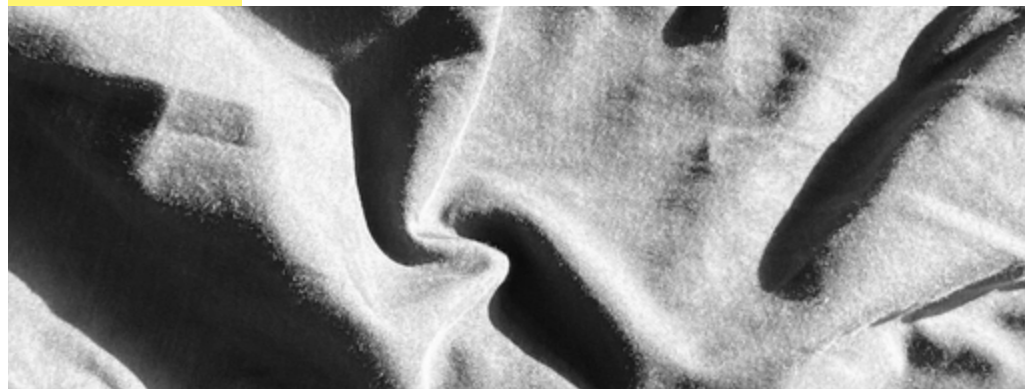
For a truly special day on the mountain, reliable equipment is essential. Carving skis are ideal on the piste, while broader skis with rocker construction provide extra lift in powder snow. A helmet, gloves, goggles for changing light conditions and the onion-layer principle for clothing are must-haves. Those heading off-piste should never do so without safety equipment (avalanche transceiver, shovel, probe, airbag backpack) – but for pure piste enjoyment, you can rely on the immaculate preparation of the Kitzbühel Cable Car Company. ■



DAS SKIGEBIET DER BERGBAHN AG KITZBÜHEL BIETET ÜBER 230 PISTENKILOMETER: LEGENDÄRE KLASSIKER WIE DIE STREIF, BREITE CARVINGHÄNGE, SONNIGE GENUSSABFAHRTEN UND STIMMUNGSVOLLE TALROUTEN. JEDE TAGESZEIT HAT IHREN BESONDEREN REIZ – UND WER DIE RICHTIGE PISTE ZUR RICHTIGEN ZEIT WÄHLT, ERLEBT DEN WINTER VON SEINER SCHÖNSTEN SEITE.

EN_ THE KITZBÜHEL CABLE CAR COMPANY OFFERS MORE THAN 230 KILOMETRES OF PISTES – LEGENDARY RUNS SUCH AS THE STREIF, WIDE CARVING SLOPES, SUNNY DESCENTS FOR LEISURE SKIERS AND ATMOSPHERIC VALLEY RUNS. EVERY TIME OF DAY HAS ITS OWN CHARM – AND THOSE WHO CHOOSE THE RIGHT SLOPE AT THE RIGHT TIME EXPERIENCE WINTER AT ITS VERY BEST.

The Insider



Schnee,
der Stoff
aus dem
die Träume
sind.

en_ The fabric
of snow.
Where
dreams
take shape.

DON'T
EAT
YELLOW
SNOW.

never

Wer Kitzbühel wirklich erleben will, tut das am besten mit jenen, die hier jeden Hang, jede Linie und jedes Licht kennen: den Kitzbüheler Skischulen. Sie sind es, die EinsteigerInnen begleiten, KönnernInnen fordern und Gästen aus aller Welt zeigen, was den Winter in Kitzbühel so einzigartig macht. Zwischen Technik, Gefühl und tief verwurzelter Begeisterung fürs Skifahren teilen sie ihre Leidenschaft – und geben einen ganz persönlichen Einblick in das, was den perfekten Skitag ausmacht. **en_** To truly experience Kitzbühel is to see it through the eyes of those who know every slope, every line and every ray of light: the Kitzbühel ski schools. They are the ones who guide beginners, challenge experts and show guests from around the world what makes winter here so unique. Combining technique, instinct and a deep-rooted passion for skiing, they share their love of the mountains – and offer a personal glimpse into what makes a perfect ski day.

MB Skifahren in Kitzbühel ist für mich mehr als Sport – es ist Tradition und Gefühl. Diese Berge prägen uns seit Generationen. Jeder Schwung erzählt eine Geschichte, die wir gern mit unseren Gästen teilen. **en_** For me, skiing in Kitzbühel is more than a sport – it's tradition and emotion. These mountains have shaped us for generations. Every turn tells a story, and that's the experience we want to share with our guests.

AR
MF
AD
PK
LH
FM
MB
PZ
BH
TD
PS

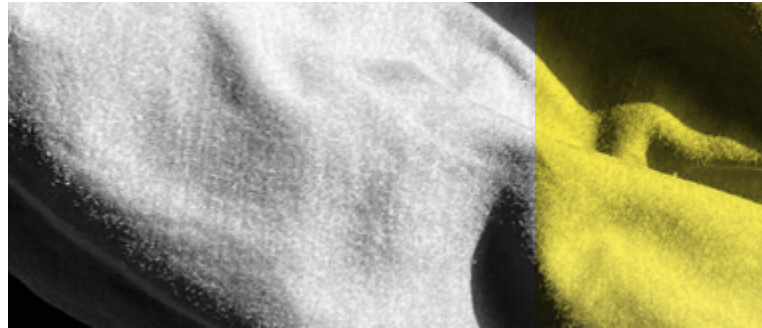
Andreas Reicht
Manfred Hofer
Andreas Dagn
Patrick Klabacher
Lukas Hübl
Florian Manzenreiter
Michael Blum
Peter Zass
Beppo Hechenberger
Tobias Dankl
Peter Sulzenbacher

Rote Teufel Skischule Kitzbühel
Element3
Ski Schule Reith
Ski & Rennschule Klabacher
Skischule Horn 2000
Powder Flo
Snowsports Kitzbühel
Ski Schule Jochberg
Skischule Alpin Experts
Tiroler Skischule Wagstätt
Tiroler Alpin Skischule Ski Art

Talk



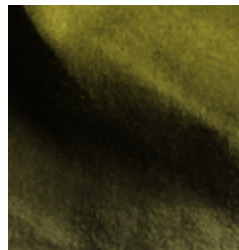
The



PK Ob dynamische Kurzschwünge im Tiefschnee oder langgezogene Schwünge auf harter Piste – jede Technik hat ihren Reiz. Beide sorgen für puren Spaß und Abwechslung. Wer das eine erlebt hat, möchte das andere nicht missen. **en_** Whether it's dynamic short turns in soft snow or long arcs on hard pistes – each has its appeal. Both bring pure fun and variety. Once you've experienced one, you wouldn't want to miss the other.



AR Ein perfekter Skitag beginnt für mich mit der richtigen Vorbereitung: ausgeschlafen, fit und ohne Hektik. Nach einem guten Frühstück geht's zur Talstation der Hahnenkammbahn. Mit der ersten Gondel hinauf, ein paar Schwünge bis zur Mausefalle – frische Luft, klare Sicht, erste Sonnenstrahlen. Dann die Streif hinunter, ein kurzer Abstecher zum Kinderland, wo alles startklar ist. Ab diesem Moment bin ich bereit, meinen Gästen den besten Skitag zu bieten. **en_** A perfect day begins with the right preparation: well-rested, fit and without stress. After a good breakfast, it's off to the Hahnenkamm cable car. I take the first gondola up, make a few turns down to the Mausefalle – crisp air, clear views, the first rays of sunlight. Then down the Streif, a quick stop at the children's area to check that everything's ready – and from that moment, I'm there to give my guests the best ski day possible.



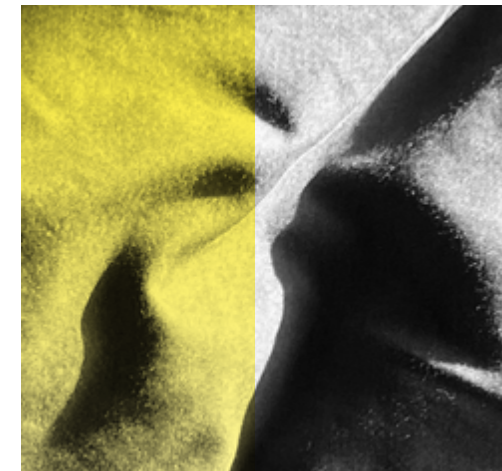
TD Ein großartiger Skitag entsteht, wenn Herz, Natur und Augenblick eins werden – beim ersten Schwung im Pulver, beim Lachen auf der Hütte, beim Blick über die Gipfel. Dann wird Skifahren zu purem Glück. **en_** A great ski day happens when heart, nature and the moment become one – in the first turn through powder, in laughter at the hut, in the view from the summit. That's when skiing becomes pure happiness.

DIE TAGE WERDEN KÜRZER, DIE VORFREUDE GRÖßER – UND DANN IST ES ENDLICH SO WEIT! DER START IN DIE SKISAISON BEDEUTET FÜR UNS: ALLES IST VORBEREITET, DIE LIFTE LAUFEN, DIE SKI STEHEN BEREIT, DAS TEAM IST VOLLER ENERGIE. IN DER LUFT LIEGT DIESER BESONDERE ZAUBER, EINE MISCHUNG AUS AUFBRUCH, FREUDE UND DANKBARKEIT. WIR FREUEN UNS DARAUF, UNSERE GÄSTE WIEDER AUF DER PISTE ZU BEGRÜßEN – UND GEMEINSAM IN EINEN NEUEN WINTER ZU STARTEN. **EN_** THE DAYS GROW SHORTER, THE ANTICIPATION GREATER – AND THEN, FINALLY, IT BEGINS! THE START OF THE SKI SEASON MEANS EVERYTHING IS READY: THE LIFTS ARE RUNNING, THE SKIS ARE PREPARED, AND THE TEAM IS FULL OF ENERGY. THERE'S A SPECIAL MAGIC IN THE AIR – A MIX OF EXCITEMENT, JOY AND GRATITUDE. WE LOOK FORWARD TO WELCOMING OUR GUESTS BACK ON THE SLOPES AND STARTING A BRAND-NEW WINTER TOGETHER.

MH

Insider Talk

PZ Das Schönste ist, die Leidenschaft für Schnee und Sport mit anderen zu teilen und Menschen beim Lernen zu begleiten. Gemeinsam unvergessliche Spuren im Schnee zu hinterlassen – das ist pure Freude. **en_** The best part is sharing a passion for snow and sport with others, and helping people grow as they learn. Creating unforgettable tracks in the snow together – that's pure joy."



PS Der Spirit of Kitzbühel, die beeindruckende Bergwelt und das perfekte Skigebiet machen diesen Ort zu etwas ganz Besonderem. Hier spürt man auf jeder Abfahrt, warum Kitzbühel so einzigartig ist. **en_** The Spirit of Kitzbühel, the stunning mountain scenery and the world-class ski area make this place truly unique. On every descent, you can feel why Kitzbühel is so special.



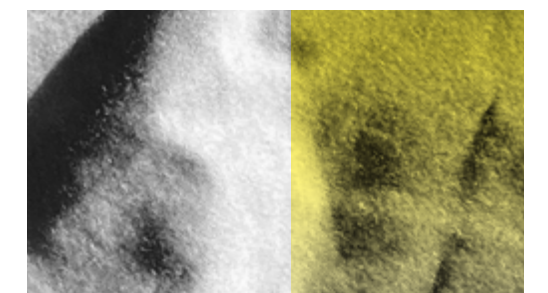
FM Ganz klar: Powder. Die Grasberge rund um Kitzbühel und die Nordstaulage bieten fast immer perfekte Bedingungen. Dieses Gefühl, durch frischen Schnee zu gleiten – leicht, lautlos, frei – ist einfach unvergleichlich. **en_** Powder, of course. The grassy mountains around Kitzbühel and the north-facing slopes almost always offer perfect conditions. That feeling of gliding through fresh snow – light, silent, free – is simply incomparable.

BH Skiunterricht bedeutet Technik und Sicherheit zu vermitteln – Guiding ist Erlebnis. Abseits der Pisten zeigt sich Kitzbühel von seiner stillen, naturverbundenen Seite. Diese Vielfalt mit Gästen zu teilen, ist jedes Mal etwas Besonderes. **en_** Ski instruction is about technique and safety – guiding is about experience. Off the pistes, Kitzbühel reveals its quiet, natural side. Sharing this variety with guests makes every tour something special.

AD Früh am Morgen, wenn Reith noch im Nebel liegt, fahre ich mit der ersten Gondel in die Sonne. Die ersten Schwünge auf frisch präparierten Pisten sind die schönsten. Danach ein Kaffee auf der Hütte, mittags ein klassisches Wiener Schnitzel – und zum Ausklang ein Glas Wein mit Freunden. So fühlt sich Kitzbühel für mich an. **en_** Early in the morning, when Reith is still wrapped in mist, I take the first gondola into the sunshine. The first turns on freshly groomed slopes are the best. Then a coffee at a mountain hut, a classic Wiener Schnitzel for lunch – and a glass of wine with friends to end the day. That, for me, is the feeling of Kitzbühel.

NACH EINER KLAREN NACHT AUS DER GONDEL STEIGEN, WENN DER SCHNEE UNTER DEN SKISCHUHEN KNIRSCHT – UND BEIM SONNENAUFGANG DIE ERSTEN SCHWÜNGE ÜBER MENSCHENLEERE HÄNGE ZIEHEN. DAS IST EIN MOMENT, DEN MAN NIE VERGISST. **EN_** STEPPING OUT OF THE GONDLA AFTER A CLEAR NIGHT, HEARING THE SNOW CRUNCH UNDER YOUR BOOTS AND CARVING THE FIRST TURNS DOWN EMPTY SLOPES AT SUNRISE – THAT'S A MOMENT YOU'LL NEVER FORGET.

LH



90 Jahre Sailer

01



© Toni Sailer | Bildarchiv

01 Toni Sailer (1935–2009) – die Kitzbüheler Skilegende und dreifacher Olympiasieger von Cortina d'Ampezzo 1956. Als erster Skirennläufer gewann er bei einer Austragung alle drei alpinen Disziplinen und sicherte sich damit zugleich drei Weltmeistertitel. Mit diesen Erfolgen wurde er zur internationalen Ikone des Skisports und prägte das alpine Rennfahren weit über seine aktive Karriere hinaus. **en_** Toni Sailer (1935–2009) – the skiing legend from Kitzbühel and triple Olympic champion at Cortina d'Ampezzo in 1956. He was the first alpine racer to win all three disciplines at a single event, earning three world championship titles at the same time. These victories made him an international icon of the sport and a defining figure in alpine skiing far beyond his active career.

02 Bro-Code 1957. Von links: Toni Sailer, Hias Leitner, Anderl Molterer – vereint durch Geschwindigkeit und Kameradschaft. **en_** Bro Code 1957. From left: Toni Sailer, Hias Leitner, Anderl Molterer – united by speed and camaraderie.

Es gibt Namen, die in Kitzbühel mehr bedeuten als nur Erinnerungen – man spürt sie bis heute. Toni Sailer und Hias Leitner gehören dazu. Zwei Burschen aus Tirol, die mit Talent, Mut und Charisma eine Ära prägten – und Teil einer Generation waren, die den alpinen Skisport für immer veränderte: das legendäre Kitzbüheler Wunderteam. Dieses Team rund um Toni Sailer, Hias Leitner, Anderl Molterer, Ernst Hinterseer, Christian Pravda und Fritz Huber machte Kitzbühel in den 1950er-Jahren weltberühmt. Sie fuhren nicht nur um Medaillen – sie fuhren für ein ganzes Land, das nach schweren Jahren wieder Hoffnung suchte. Auf den verschneiten Hängen fanden sie diese Hoffnung – in Geschwindigkeit, Eleganz und Kameradschaft. Toni Sailer, der legendäre »Blitz aus Kitz«, hätte in diesem Jahr seinen 90. Geburtstag gefeiert. Der Ausnahmesportler, der 2009 verstarb, wurde mit drei Olympiasiegen 1956 in Cortina d'Ampezzo zur lebenden Legende – ein Naturtalent, das den Skisport neu definierte und die Herzen im Sturm eroberte. Doch hinter dem Glanz der Medaillen stand auch immer die Kraft der Gemeinschaft: Freundschaft, Zusammenhalt und gegenseitige Inspiration. Hias Leitner, sein Weggefährte und enger Freund, feierte in diesem Jahr seinen 90. Geburtstag – ein Mann, der bis heute für die Werte steht, die das Wunderteam prägten: Bescheidenheit, Fairness und unerschütterliche Leidenschaft für den Sport. Als Slalom-Weltmeister von 1959 schrieb auch er Geschichte – ruhig, verlässlich, ganz ohne großes Aufsehen. Gemeinsam mit ihren Teamkollegen verkörperten sie, was Kitzbühel bis heute ausmacht: Leidenschaft, Stil und den Glauben daran, dass man nur gemeinsam Großes erreicht. Vielleicht war es genau dieses »Wunderteam«, das den Mythos Kitzbühel begründete – den Geist, der bis heute in den Bergen und auf den Pisten weiterlebt. Und dieser Geist lebt weiter – auch jenseits der Pisten. Denn Toni Sailer's Name steht heute nicht nur für sportliche Perfektion, sondern auch für zeitlosen Stil. Vor zwanzig Jahren ließ Unternehmer Hans Taubenberger mit der Marke »Toni Sailer« jene Eleganz und Haltung wieder aufleben, die den »Blitz aus Kitz« einst unvergesslich machte. Ein Erbe, das zeigt: Legenden verblassen nicht – sie entwickeln sich weiter.

02



© Lothar Rübelt | ÖNB-Bildarchiv

Toni

90

Jahre

Hias

Leitner

Hias Leitner beim Arlberg-Kandahar-Slalom 1958. Die Premiere des Rennens fand 1928 in St. Anton am Arlberg statt. Der traditionsreiche Wettbewerb vereint Slalom und Abfahrt – die erste Alpine Kombination in der Geschichte des Skisports. **en_** Hias Leitner at the Arlberg-Kandahar Slalom, 1958. The race premiered in 1928 in St. Anton am Arlberg. This historic competition combines slalom and downhill – the first alpine combined event in the history of skiing.

en_ There are names in Kitzbühel that mean more than mere memories – you can still feel them today. Toni Sailer and Hias Leitner are among them. Two lads from Tyrol who, with talent, courage and charisma, shaped an era – and were part of a generation that forever changed alpine skiing: the legendary Kitzbühel Wonder Team. This team, comprising Toni Sailer, Hias Leitner, Anderl Molterer, Ernst Hinterseer, Christian Pravda and Fritz Huber, made Kitzbühel world-famous in the 1950s. They didn't just race for medals – they raced for an entire nation that was searching for hope after difficult years. And they found that hope on snowy slopes – in speed, elegance and camaraderie. Toni Sailer, the legendary »Blitz aus Kitz« – the Lightning from Kitz, would have celebrated his 90th birthday this year. The exceptional athlete, who passed away in 2009, became a living legend with his three Olympic victories at Cortina d'Ampezzo in 1956 – a natural talent who redefined skiing and captured hearts with his charm and grace. Yet behind the glittering medals there was always the strength of the team: friendship, unity and mutual inspiration. Hias Leitner, his close friend and lifelong companion, also celebrated his 90th birthday this year – a man who still embodies the values that defined the Wonder Team: modesty, fairness and an unshakable passion for sport. As Slalom World Champion in 1959, he too made history – calm, reliable and without fanfare. Together with their teammates, they embodied everything that continues to define Kitzbühel today: passion, style and the conviction that greatness can only be achieved together. Perhaps it was precisely this »Wonder Team« that laid the foundation for the Myth of Kitzbühel – a spirit that lives on in the mountains and on the slopes to this day. And this spirit continues – even beyond the world of sport. Today, the name Toni Sailer stands not only for athletic perfection but also for timeless elegance. Twenty years ago, entrepreneur Hans Taubenberger revived that same sense of style and authenticity with the »Toni Sailer« brand – capturing the sophistication that once made the »Blitz aus Kitz« unforgettable. A legacy that proves: legends don't fade – they evolve. ■



© Kitzbühel Tourismus

Ein leises Kratzen, dann ein dumpfes Rollen. Der Granitstein gleitet über das Eis, getragen von der konzentrierten Stille in der Halle. Zwei SpielerInnen beugen sich tief nach vorne, ihre Besen huschen schnell über die Bahn, Schweißperlen auf der Stirn. »Hard! Hard!«, ruft der Skip vom anderen Ende. Noch wenige Zentimeter. Der Stein verlangsamt sich, schiebt sich an den Gegner heran und bleibt schließlich im Zielbereich stehen – präzise, fast majestätisch. Jubel, aber kein wildes Geschrei. Stattdessen Schulterklopfen, ein Nicken, ein Lächeln. Willkommen im Reich des Curlings – mitten in Kitzbühel. **en_** A faint scraping sound, then a dull roll. The granite stone glides across the ice, carried by the concentrated silence of the hall. Two players bend low, their brushes sweeping rapidly over the sheet, beads of sweat on their foreheads. »Hard! Hard!« shouts the skip from the other end. Just a few more centimetres. The stone slows, nudges the opponent's, and finally comes to rest in the target area – precise, almost majestic. There's cheering, but no loud outburst. Instead, a pat on the back, a nod, a smile. Welcome to the world of curling – right here in Kitzbühel.

Schach auf Eis Chess on Ice



© Kitzbühel Tourismus

KITZBUEHEL

KITZBUEHEL

Nervenkostüm: Jonas Backofen bei der Europameisterschaft 2023 im schottischen Perth. Augenblicke später: Team Österreich vom »Kitzbühel Curling Club« holt Silber, steigt in die A-Division auf – und zählt damit zu den zehn besten Mannschaften Europas. **en_** Nerve and Focus: Jonas Backofen at the 2023 European Championship in Perth, Scotland. Moments later: Team Austria from the »Kitzbühel Curling Club« claims silver, rises to the A-Division – and joins the ranks of Europe’s top ten teams.



Curling Club

Probieren Sie Curling doch mal selbst! **en_** Experience curling firsthand.



Dass dieser Sport hier, im glanzvollen Zentrum des alpinen Skisports, so eine lange Tradition hat, mag viele überraschen. Tatsächlich reicht die Geschichte bis ins Jahr 1907/08 zurück: Damals wurde beim früheren Grand Hotel in Kitzbühel erstmals Curling gespielt. Wer die schweren Steine damals ins Tal brachte und sich damit als »Vater des Curlingsports« in Österreich verewigen könnte, ist bis heute unbekannt – ein kleines Geheimnis der Sportgeschichte. Sicher ist aber: Schon früh sorgte dieser Sport für Faszination und zog neugierige Blicke auf sich. Der entscheidende Schritt folgte 1955: Kurdirektor Baron Carl von Menshengen gründete gemeinsam mit Gästen aus Schottland den »Kitzbühel Curling Club«. Zahlreiche Schotten kamen damals regelmäßig nach Kitzbühel – nicht nur, um hier zu trainieren, sondern auch, weil es bereits gut besuchte Turniere gab. Gespielt wurde zunächst auf drei Natureisrinks bei den Reisch-Tennisplätzen. Erst später verlagerte sich das Geschehen zum Lebenberg, wo eine Kunsteisbahn entstand – ein gewaltiger Fortschritt, der verlässliche Bedingungen und professionelleres Training ermöglichte. Doch die Begeisterung ließ nicht nach, und so erfüllte sich 1986 ein großer Traum: Am Lebenberg wurde die erste Curlinghalle Österreichs eröffnet. Zwei Bahnen, exklusiv für diesen Sport – ein Meilenstein. Zum ersten Mal konnten SpielerInnen unabhängig vom Wetter trainieren, das Eis war präzise präpariert, ganz anders als die glatten, aber unberechenbaren Flächen der Eislaufplätze. Hier schlug das Herz des österreichischen Curlings, hier wurden Meisterschaften gewonnen, Nationalteams geformt und internationale Gäste empfangen. Ein weiteres Kapitel begann 2006, als der neue Sportpark im Zentrum Kitzbühels eröffnet wurde. Mit ihm zog auch die Curlinghalle ins Herz der Stadt. Modern, technisch perfekt, und bis heute die einzige ihrer Art in

Österreich. Wer hier über die spiegelglatte Bahn schreitet, spürt sofort: Das ist kein beliebiges Eis, sondern das Beste, das man für diesen Sport haben kann. Kein Wunder, dass Kitzbühel als Bundesleistungszentrum gilt – und österreichische SpielerInnen aus allen Landesteilen hierherkommen, um zu trainieren. Der »Kitzbühel Curling Club« ist seit seiner offiziellen Gründung das Rückgrat des Sports in Österreich. Über 55 Staatsmeistertitel, zahlreiche EM-Teilnahmen und sogar WM-Einsätze gehen auf sein Konto. Und die Erfolgsgeschichte geht weiter: Erst kürzlich schaffte ein Herrenteam wieder die Qualifikation zur Weltmeisterschaft – nach über 20 Jahren Pause. Möglich gemacht hat das nicht nur die einzigartige Halle, sondern vor allem der Zusammenhalt und die Leidenschaft der Spielerinnen und Spieler, die diesen Sport in Kitzbühel seit Generationen tragen. Doch Curling ist mehr als Medaillen. Wer das Spiel einmal selbst ausprobiert, spürt schnell den besonderen Zauber: die Ruhe, die Präzision, die Mischung aus Kraft und Gefühl. Ein 20-Kilo-Stein, der 44 Meter weit gleiten soll, reagiert auf jede kleine Bewegung. Ein Wisch mit dem Besen entscheidet über Sieg oder Niederlage. Und gleichzeitig braucht es Taktik: Angriff oder Verteidigung? Blockieren oder räumen? Es ist Schach auf Eis – nur dass hier vier Menschen gemeinsam ziehen. Vielleicht ist es genau das, was Curling so einzigartig macht: der Wettkampf im Team, die gegenseitige Fairness, die Freude am Miteinander. Hier spielen Schüler neben Pensionisten, Frauen und Männer in einem Team, Profis und HobbysportlerInnen Seite an Seite. Und wenn am Ende die Steine zur Ruhe gekommen sind, bleibt die Gewissheit: In Kitzbühel hat man ein Stück schottische Kultur bewahrt – und ihr eine Heimat gegeben, die weit über Österreich hinausstrahlt. Draußen toben SkifahrerInnen über die Streif, drinnen herrscht konzentrierte Stille. Ein Stein gleitet,

zwei Besen kratzen, der Skip ruft. Und wieder dieser Moment, in dem alle den Atem anhalten. Curling in Kitzbühel – ein Sport, der seit Generationen verbindet. **en_** That this sport has such a long tradition in the glamorous heart of Alpine skiing may surprise many. In fact, its history dates back to 1907/08, when curling was first played at the former Grand Hotel in Kitzbühel. Who brought those heavy stones down into the valley – and might thus be called the »father of curling« in Austria – remains unknown to this day, a small secret of sporting history. What is certain, however, is that even then, the sport fascinated onlookers and drew curious eyes to the ice. The decisive step came in 1955: Resort Manger Baron Carl von Menshengen founded the »Kitzbühel Curling Club« together with guests from Scotland. Many Scots travelled regularly to Kitzbühel at the time – not only to train, but also because popular tournaments were already being held. Matches were first played on three natural ice rinks at the Reisch tennis courts. Later, the action moved to the Lebenberg, where an artificial ice rink was built – a huge step forward that provided reliable conditions and more professional training. The enthusiasm never waned, and in 1986 a great dream came true: the first curling hall in Austria was opened at the Lebenberg. Two sheets, dedicated exclusively to curling – a milestone. For the first time, players could train regardless of the weather; the ice was precisely prepared, unlike the smooth but unpredictable surfaces of skating rinks. Here beats the heart of Austrian curling – championships were won, national teams were shaped, and international guests welcomed. Another chapter began in 2006, when the new Sportpark opened in the centre of Kitzbühel. The curling hall moved with it – modern, technically perfect, and still today the only one of its kind in Austria. Anyone stepping onto its mirror-like surface immediately feels: this

is not just any ice – this is the finest you can find for the sport. It’s no wonder Kitzbühel is recognised as Austria’s national training centre, attracting players from across the country. Since its official founding, the »Kitzbühel Curling Club« has been the backbone of the Curling sport in Austria. More than 55 national championship titles, countless European Championship appearances, and even World Championship participations can be credited to it. And the success story continues: recently, a men’s team again qualified for the World Championship – after more than 20 years. This achievement was made possible not only by the exceptional facilities but above all by the passion and camaraderie of the players who have carried this sport in Kitzbühel for generations. Yet curling is about more than medals. Those who try it themselves quickly sense its special appeal – the calm, the precision, the blend of strength and finesse. A 20-kilogram stone gliding 44 metres reacts to the smallest movement. A single sweep of the broom can decide victory or defeat. And it demands strategy too: attack or defend? Guard or take out? It’s chess on ice – only here, four people play as one. Perhaps that’s what makes curling so distinctive: the team spirit, the fairness, the joy of playing together. Students play alongside retirees, women and men compete together, professionals and amateurs share the same sheet. And when the stones finally come to rest, one thing remains certain: Kitzbühel has preserved a piece of Scottish culture – and given it a home that shines far beyond Austria’s borders. Outside, skiers race down the Streif, while inside, concentrated silence reigns. A stone slides, two brooms sweep, the skip calls out. And again that moment, when everyone holds their breath. Curling in Kitzbühel – a sport that has brought people together for generations. ■

Wenn die Stadt im Lichterglanz erstrahlt

Sobald die Tage kürzer werden und die Lichter der Altstadt zu leuchten beginnen, verwandelt sich Kitzbühel in ein Wintermärchen. Zwischen historischen Fassaden und liebevoll geschmückten Hütten liegt der Duft von Punsch, Zimt und frisch gerösteten Maroni in der Luft. Es ist die Zeit, in der die »Gamsstadt« ihr ganz eigenes Leuchten zeigt – still, herzlich und doch voller Leben. Der Kitzbüheler Advent ist mehr als ein Markt – er ist ein Treffpunkt für FreundInnen, Familien und Gäste, die das Besondere suchen. Und wenn der Nikolaus mit seinem Gefolge in die Stadt einzieht, strahlen nicht nur die Kinderaugen. Auch Erwachsene spüren diesen Zauber, der nur in dieser Jahreszeit zu finden ist. Live-Musik von heimischen KünstlerInnen begleitet das Geschehen – mal sanft, mal schwungvoll – und schafft Momente, die bleiben. Ein besonderes Highlight ist der Auftritt der Wiltener Sängerknaben, deren klare Stimmen den Advent in Kitzbühel jedes Jahr aufs Neue verzaubern. Wenn dann die Lichter der Kitzbüheler Weihnachtsbeleuchtung die Gassen in goldenes Licht tauchen, spürt man sie wieder – die Wärme, die Vorfreude, das Miteinander. Es ist diese Mischung aus Tradition, Musik und Herzlichkeit, die den Advent in Kitzbühel so einzigartig macht – und uns leise daran erinnert, worum es an Weihnachten wirklich geht.

en_ As the days grow shorter and the lights of the town begin to sparkle, Kitzbühel transforms into a winter fairy tale. Between historic façades and lovingly decorated huts, the scent of punch, cinnamon and freshly roasted chestnuts fills the air. It is the time when Kitzbühel reveals its very own glow – calm, heartfelt, and yet full of life. The Kitzbühel Advent is more than just a market – it is a meeting place for friends, families, and guests in search of something special. And when St Nicholas and his entourage make their grand entrance into town, it's not only the children's eyes that light up. Adults too can feel that touch of magic which only this season brings. Live music performed by local artists accompanies the scene – sometimes gentle, sometimes lively – creating moments to remember. A special highlight is the performance of the Wiltener Sängerknaben, whose clear voices enchant Kitzbühel's Advent year after year. And when the festive lights of Kitzbühel's Christmas decorations bathe the streets in a golden glow, you can feel it again – the warmth, the anticipation, the togetherness. It's this blend of tradition, music and heartfelt atmosphere that makes Advent in Kitzbühel so unique – and gently reminds us what Christmas is truly about. ■

When the Town Shines in a Glow of Lights



250g Mehl 100g Mandeln gemahlen 70g Zucker
 250g flour 100g ground almonds 70g sugar

Vanille

Zutaten rasch zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kaltstellen. Danach kleine Stücke abteilen, zu Hörnchen formen und auf ein Blech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C rund 12 Minuten backen, bis die Spitzen leicht goldbraun sind. Noch warm vorsichtig in einer Mischung aus Staubzucker und Vanillezucker wälzen. Luftdicht lagern.

1 Pkg. Vanillezucker 210g kalte Butter 2 Eigelb
 1 Pkg. vanilla sugar 210g cold butter 2 egg yolks

Kipferl



en_ Quickly knead the ingredients into a dough. Wrap in plastic wrap and refrigerate for about 1 hour. Then divide into small portions, shape into crescents, and place on a baking sheet. Bake in a preheated oven at 175 °C (350 °F) for about 12 minutes, until the tips turn lightly golden. While still warm, carefully roll in a mixture of powdered sugar and vanilla sugar. Store in an airtight container.

**Austrian Vanilla
Crescents**

Cookies

Rafa Zafra bringt die Ehrlichkeit des Meeres in die Berge – Martin Huber antwortet mit der Erdung der Alpen. Beide kochen »Nose to Tail«, beide suchen Wahrheit im Einfachen. Zwei Köche, zwei Welten, verbunden durch denselben Gedanken: Respekt vor dem Produkt und die Rückkehr zu einer Küche, die nichts verschweigt.

Nose —

Rafa Zafra ist einer jener Köche, die lieber zuhören als reden. In Sevilla geboren, vom Meer und der Schule von Ferran Adrià geprägt, hat er sich als sensibelster Interpret mediterraner Küche einen Namen gemacht. Seine Gerichte sind schlicht, aber niemals einfach; sie erzählen von Respekt, Herkunft und einem tiefen Verständnis für das Produkt. Jetzt bringt er diese Haltung in die Alpen: Im Herzen von Kitzbühel übernimmt Zafra das neue Konzept des Strandrestaurants »Casa Jondal – Chizzo« – ein Ableger der legendären Beach-Bar auf Ibiza – und übersetzt dort das Prinzip »Nose to Tail« in eine Bergkulisse voller Ruhe, Eleganz und mediterraner Leichtigkeit.

Für Rafa Zafra bedeutet »Nose to Tail« mehr als eine Philosophie – es ist Ausdruck von Haltung, Bewusstsein und Verantwortung. „Für mich ist »Nose to Tail« Respekt. Absoluter Respekt vor dem Tier und dem Produkt“, sagt er. „Wenn etwas sein Leben gegeben hat, damit wir damit kochen können, sollten wir alles davon nutzen.“ Dieser Gedanke endet für ihn nicht an Land: Auch im Meer gilt dieser Grundsatz. Es geht nicht nur um das Filet, sondern ebenso um die Haut, die Rogen, die Innereien – „dort liegt die Seele der Küche.“ Zafra weiß, dass dieser Ansatz in einer schnelllebigen, perfektionistischen Welt nicht selbstverständlich ist. „Wir leben in einer Zeit der Eile, der sauberen, fertig filetierten Produkte“, sagt er. „Aber wenn man innehält und versteht, wie man jedes Teil zubereitet, entdeckt man unglaubliche Geschmacksnuancen und Texturen. Es braucht Wissen und Hingabe – aber am Ende zeigt sich der Aufwand auf dem Teller.“ Er sieht sich als »Mensch des Meeres«, doch auch fern der Küste bleibt sein Blick derselbe: suchend nach Struktur, nach Substanz. Beim Fleisch interessieren ihn die Stücke mit Charakter,

die Geduld verlangen – Bäckchen, Schnauze, alles, was Kollagen enthält und Sorgfalt braucht. „Diese Teile zwingen einen, wirklich zu kochen“, sagt er, und man glaubt ihm sofort. Für Zafra ist »Nose to Tail« kein Trend und keine moralische Pflicht, sondern Ausdruck einer bewussten Haltung. Für ihn entsteht Nachhaltigkeit aus Bewusstsein und Sorgfalt – aus dem Willen, nichts zu verschwenden. „Nachhaltigkeit ist eine Konsequenz des Respekts“, sagt er. „Ich genieße es, so zu arbeiten, weil es mich herausfordert. Es zwingt mich, kreativ zu sein und das Produkt wirklich zu verstehen.“ Dass seine Gäste heute offener sind als früher, spürt er deutlich. „Viele sind neugierig, bereit, Neues zu probieren. Aber manche Gerichte brauchen eine kleine Geschichte. Wenn man erklärt, warum man etwas so macht, woher es kommt, dann verändert das den Blick. Essen bedeutet auch Lernen.“ Wenn Zafra über den mediterranen Stil spricht, glänzen seine Augen. „Das Produkt ist der Anfang von allem“, sagt er. „Die Sonne, das Meer, die Leichtigkeit. Im Mittelmeerraum kochen wir mit Wahrhaftigkeit: Olivenöl, Tomaten, frischer Fisch, Kräuter. Nichts

ist überflüssig, nichts wird kaschiert. Es ist eine Küche mit Seele, die uns mit der Natur verbindet.“ Seine Art zu kochen ist dabei so zeitlos wie modern. „Ich verfeinere Techniken, um den reinsten Geschmack herauszuholen“, erklärt er. „Wenn Sie eine rote Garnele zubereiten, manipulieren Sie sie nicht zu sehr – respektieren Sie sie, betonen Sie ihre natürliche Süße. Modernität liegt nicht in der Form, sondern in der Absicht.“ Auf die Frage, wie er seinen eigenen Stil beschreiben würde, antwortet Zafra ohne Zögern: „Einfach, aber tiefgründig. Ich koche mit den Händen des Meeres und dem Herzen des Mittelmeers. Ich suche Emotion in der Reinheit. Keine Tricks, keine Künstlichkeit – nur Produkt, Technik und Wahrheit.“ Und schließlich spricht er über Tirol – einen Ort, der für ihn neue Perspektiven eröffnet. „Ich wünsche mir, dass die Tiroler Küche sich noch stärker mit ihrer Natur verbindet, so wie wir es im Mittelmeerraum tun: Bergprodukte mit derselben Sensibilität, derselben Frische zu behandeln. Tirol hat eine wunderbare Speisekammer – man muss sie nur mit anderen Augen sehen.“

en_ Rafa Zafra brings the honesty of the sea to the mountains — Martin Huber answers with the grounding of the Alps. Both cook »Nose to Tail«, both seek truth in simplicity. Two chefs, two worlds, united by the same idea: respect for the product and a return to a cuisine that hides nothing.

to — Tail

en_ Rafa Zafra is one of those chefs who prefers to listen rather than speak. Born in Seville, shaped by the sea and the school of Ferran Adrià, he has earned a reputation as one of the most sensitive interpreters of Mediterranean cuisine. His dishes are simple yet never simplistic; they tell stories of respect, origin, and a deep understanding of the product. Now, he brings this philosophy to the Alps: in the heart of Kitzbühel, Zafra takes over the new concept of »Casa Jondal – Chizzo« — a sister project of Ibiza’s iconic beach restaurant — translating the »Nose to Tail« principle into a mountain setting of calm, elegance, and Mediterranean lightness.

en_ For Rafa Zafra, »Nose to Tail« is more than a philosophy — it’s an expression of attitude, awareness, and responsibility. “For me, »Nose to Tail« means respect — absolute respect for the animal and for the product,” he says. “If something has given its life so that we can cook with it, then we should use all of it.” This idea doesn’t end on land; for Zafra, the same applies to the sea. “It’s not just about the fillet, but also about the skin, the roe, the entrails — that’s where the soul of cooking lies.” He knows this approach is far from obvious in today’s fast, perfection-driven world. “We live in an age of haste, of clean, pre-filleted products,” he says. “But if you pause and take the time to understand how to cook every part, you discover incredible flavors and textures. It takes knowledge and dedication — but in the end, the effort shows on the plate.” He describes himself as »a man of the sea«, yet even far from the coast, his gaze remains the same: searching for structure and substance. When it comes to meat, he is drawn to the cuts with character — the ones that demand patience and care: cheeks, snout, anything rich in collagen.

“Those are the parts that force you to really cook,” he says — and you believe him instantly. For Zafra, »Nose to Tail« is neither a trend nor a moral obligation, but rather the expression of a conscious mindset. For him, sustainability arises from awareness and care — from the desire to waste nothing. “Sustainability is a consequence of respect,” he says. “I enjoy working this way because it challenges me. It forces me to be creative and to truly understand the product.” He senses that today’s guests are more open than ever. “Many are curious, ready to try new things. But some dishes need a little story. When you explain why you do something the way you do — where it comes from, how it’s treated — it changes how people see it. Eating is also about learning.” When Zafra speaks about the Mediterranean, his eyes brighten. “Everything begins with the product,” he says. “The sun, the sea, the lightness. In the Mediterranean, we cook with honesty: olive oil, tomatoes, fresh fish, herbs. Nothing is superfluous, nothing is disguised. It’s a cuisine with soul, connecting us back to nature.” His way of cooking is timeless yet modern.

“I refine techniques to bring out the purest flavor,” he explains. “When you prepare a red prawn, don’t overwork it — respect it, enhance its natural sweetness. Modernity isn’t about form; it’s about intention.” Asked how he would describe his own style, Zafra doesn’t hesitate: “Simple, yet profound. I cook with the hands of the sea and the heart of the Mediterranean. I seek emotion in purity. No tricks, no artifice — just product, technique, and truth.” Finally, he turns his attention to Tyrol — a place offering new perspectives. “I hope the Tyrolean cuisine will connect even more deeply with its surroundings, as we do in the Mediterranean. Mountain products treated with the same sensitivity and freshness. Tyrol has an extraordinary pantry — you just have to learn to see it differently.” ■



Rafa

WIR KOCHEN MIT WAHRHAFTIGKEIT.
EN_ TRUTH AS A FLAVOUR.

Zafra

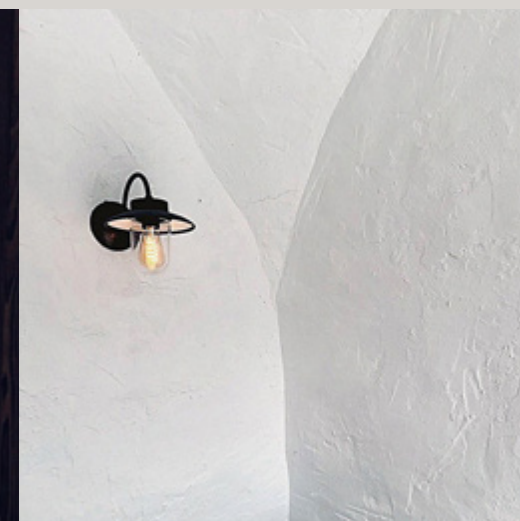
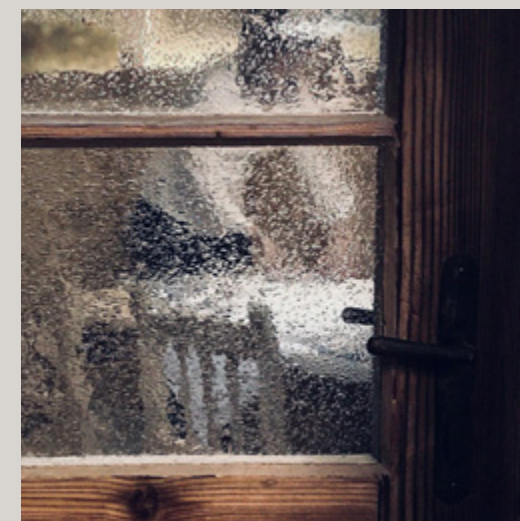


Martin Huber kocht im Mocking nach dem »Nose to Tail«-Prinzip. Er zeigt, wie man aus allen Teilen des Tieres Delikatessen zubereitet. So wie es früher war und heute eigentlich sein sollte. Koch und Metzger stimmen ab, was aus welchem Teil gekocht wird, damit am Ende alles verwertet ist. Das Fleisch kommt aus der Fleischerei des Bruders, die Rezepte oft von der Familie. Martin Huber will die Tiroler Küche nicht neu erfinden, sondern Traditionen und Kulturgut konservieren.

Worum geht es dir persönlich beim »Nose to Tail«-Prinzip? Um die Wertschätzung gegenüber dem Grundprodukt. Wenn man von Lebensmitteln im Fleischsegment ausgeht, war es früher ganz üblich, das ganze Tier zu verwerten. Heute wird das leider kommerzialisiert – das gibt es bei uns nicht. Mit der Familienmetzgerei und dem riesigen Garten können wir den Kreislauf von Grund auf schließen, ob »Nose to Tail« oder »Root to Leaf«. Wie einfach oder schwierig ist es, diese Ganzheitlichkeit im Alltag umzusetzen? In einem À-la-carte-Restaurant in unserer Dimension ist es schon eine Herausforderung, darum haben wir das Konzept mit Hauptkarte und Empfehlungsblatt entwickelt. Auf der Hauptkarte stehen die zeitlosen Klassiker, die auch über mehrere Saisons vertreten sind. Zusätzlich gibt es ein Blattl mit Tagesempfehlungen nach Verfügbarkeit. Das kann mitunter täglich wechseln, aber so können wir ganze Tiere mit Bedacht aufarbeiten. Was ist dein Lieblings-Schnittstück abseits vom Filet? Ich bin tatsächlich ein Fan von Innereien. Unsere Küche ist auf die Zubereitung spezialisiert und viele wissen, dass man bei uns immer Innereien essen kann. Wir beziehen sie natürlich aus der Metzgerei meines Bruders und diese familiäre Verbindung schafft auch ein gewisses Grundvertrauen bei den Gästen. Ist diese Ganzheitlichkeit etwas, was dir Spaß macht? Oder eine reine Frage der Nachhaltigkeit? Ich bin in der Metzgerei aufgewachsen, darum ist das für mich selbstverständlich. Aber

der Begriff alleine ist noch lange nicht nachhaltig, wenn er nicht ganzheitlich umgesetzt wird. Er wird oft als Trend missbraucht, das ist ein Widerspruch in sich. Für mich bedeutet »Nose to Tail«, dass ein Tier komplett aufgearbeitet wird. Ich bespreche mit meinem Bruder, was man mit welchem Teil am besten machen kann. Dasselbe beim Gemüse: Wo kriegt man heute in der Gastronomie noch das Grün vom Knollensellerie? Bei uns wird es zu Ölen oder Pasten verarbeitet und für einen besonderen Geschmack im Salat verwendet. Würdest du sagen, die Gäste sind grundsätzlich aufgeschlossen gegenüber »Nose to Tail« oder braucht es bei manchen Gerichten noch Überzeugungs- und Erklärungsarbeit? Beides! Es gibt Leute, die lassen sich prinzipiell kulinarisch mitnehmen und probieren alles aus. Das macht natürlich Spaß. Aber wir möchten auch alle anderen abholen und das Wirtshaus bleiben, das wir sind – mit dem typischen Mocking-Drive und immer raffiniert gekocht. Was zeichnet die Tiroler Küche für dich aus? Was braucht sie unbedingt? Nicht viel. Das ist es eben. Es braucht fast gar nichts. Aufgrund der Historie hat es im ländlichen Raum nie viel gegeben. Hier wurden die Eier sogar eher verkauft als verkocht, weil man das Geld brauchte. Man hatte wenig und hat das Beste daraus gemacht. Mit Bedacht. Wenn man sich die Tiroler Wirtshausküche anschaut, stellt man fest, dass sie überwiegend vegetarisch ist. Nur an Sonn- und Festtagen kamen

Besonderheiten wie ein Braten auf den Tisch. Gibt es Traditionsrezepte, die du modernisiert hast? Ganz im Gegenteil. Ich bin ein Verfechter davon, den Ursprung eines Gerichts zu suchen, anstatt es neu zu erfinden. Eher frag ich die Mama nach ihrem Ratschlag und lass sie ein Gericht absegnen. Wenn sie dann sagt, dass die Moosbeernocken wie bei der Oma schmecken, ist mein Ziel erreicht. Ich versuche, die Gerichte genauso minimalistisch und puristisch wie damals auf die Teller zu bringen. Ohne Schnickschnack – der lenkt nur vom Wesentlichen ab. Wie würdest du deinen eigenen Kochstil beschreiben? Natürlich, geprägt von der österreichischen Wirtshauskultur, aber in gewisser Weise zeitgemäß umgesetzt. Teilweise auch ziemlich rau. Ehrlich und kernig, wie wir in Tirol sind. Ich probier's so echt wie möglich auf den Teller zu bringen. Welche Innovation wünschst du dir für die Tiroler Küche der Zukunft? Ich würde mir eigentlich wünschen, dass die traditionelle Küche ihrer Kultur treu bleibt und ihre Rezepte auf keinen Fall in Vergessenheit geraten. Die Gäste sollen das echte Tirol schmecken und ich glaube, dass wir uns mit unserem Kulturgut auf keinen Fall verstecken brauchen. Natürlich gab's eine Zeit, in der durch internationale Einflüsse viel in der Tiroler Küche passiert ist, aber ich bin der Meinung, dass wir mit dem, was wir haben, sehr viel bewegen können.



en_ Martin Huber cooks at Mocking according to the »Nose to Tail« principle. He demonstrates how every part of an animal can be turned into a delicacy — just as it once was, and as it should be again today. Chef and butcher decide together which cut will become which dish, ensuring that nothing goes to waste. The meat comes from his brother's butcher shop, the recipes often from his family. Huber doesn't aim to reinvent Tyrolean cuisine, but to preserve its traditions and cultural heritage.



© Mocking

Martin

»NOSE TO TAIL« IST KEIN KONZEPT, SONDERN RESPEKT – VOR DEM TIER, VOR DER HERKUNFT UND VOR DEM, WAS GUTES ESSEN WIRKLICH BEDEUTET.
EN_ »NOSE TO TAIL« IS NOT A CONCEPT, BUT RESPECT – FOR THE ANIMAL, FOR ITS ORIGIN, AND FOR WHAT GOOD FOOD TRULY MEANS.

Huber

en_ What does the »Nose to Tail« principle mean to you personally? For me, it's about appreciation — true respect for the product itself. When it comes to meat, it used to be completely normal to use the whole animal. Sadly, that's been commercialized over time — but not here. With our family butcher shop and our large garden, we can close the circle from the ground up, whether it's »Nose to Tail« or Root to Leaf. How easy or difficult is it to apply this holistic approach in everyday operations? In an à la carte restaurant of our scale, it's certainly a challenge. That's why we developed a dual concept: a main menu and a daily recommendations sheet. The main menu features timeless classics that stay for several seasons, while the smaller sheet lists daily specials based on availability. It allows us to work with whole animals thoughtfully, without waste. What's your favorite cut apart from the fillet? I'm actually a big fan of offal. Our kitchen specializes in its preparation, and many guests know they can always find it here. We source everything from my brother's butcher shop, and that family connection creates a sense of trust among our guests. Is this holistic approach something you enjoy, or is it purely about sustainability? I grew up in a but-

cher's shop — for me, it's second nature. But the term alone doesn't make something sustainable; it only is if practiced in full. It's often used as a trend, which is a contradiction in itself. For me, »Nose to Tail« means processing the entire animal. I discuss with my brother how to best use each part. The same applies to vegetables: where in gastronomy do you still find the greens of a celery root? We turn them into oils or pastes to add a unique flavor to our salads. Would you say guests are open to »Nose to Tail«, or does it still require some explanation? Both! There are people who are curious, who let themselves be guided and are open to trying anything — that's a joy to cook for. But we also want to reach everyone else and remain the kind of inn we've always been: the typical Mocking style — refined cooking with a down-to-earth spirit. What defines Tyrolean cuisine for you? What does it absolutely need? Not much — that's the point. It doesn't need much at all. Historically, rural life here was modest. In the valley, for example, eggs were often sold rather than cooked, because families needed the money. People had little and made the best of it — thoughtfully and with care. If you look closely, traditional Tyrolean tavern food is largely vegetarian. Only on

Sundays and holidays would a roast appear on the table. Are there traditional recipes you've modernized? Quite the opposite. I'm an advocate of rediscovering the origins of a dish rather than reinventing it. I often ask my mother for advice and let her approve a recipe. When she says that the Moosbeernocken taste just like Grandma's, my goal is achieved. I try to serve dishes as minimalist and pure as they once were — without frills or distraction from what really matters. How would you describe your cooking style? Natural, shaped by Austrian tavern culture, yet interpreted in a contemporary way. Somewhat rough around the edges — honest and hearty, just like we are in Tyrol. I try to bring food to the plate as authentically as possible. And what innovation would you like to see for Tyrolean cuisine in the future? Honestly, I'd like to see traditional cuisine stay true to its roots — to make sure our recipes never fall into oblivion. Guests should be able to taste the real Tyrol. I believe we have no reason to hide our culinary heritage. There was a time when international influences stirred things up, but I'm convinced that with what we already have, we can achieve a great deal. ■

Die 86. Hahnenkamm Rennen
19. bis 25. Jänner 2026

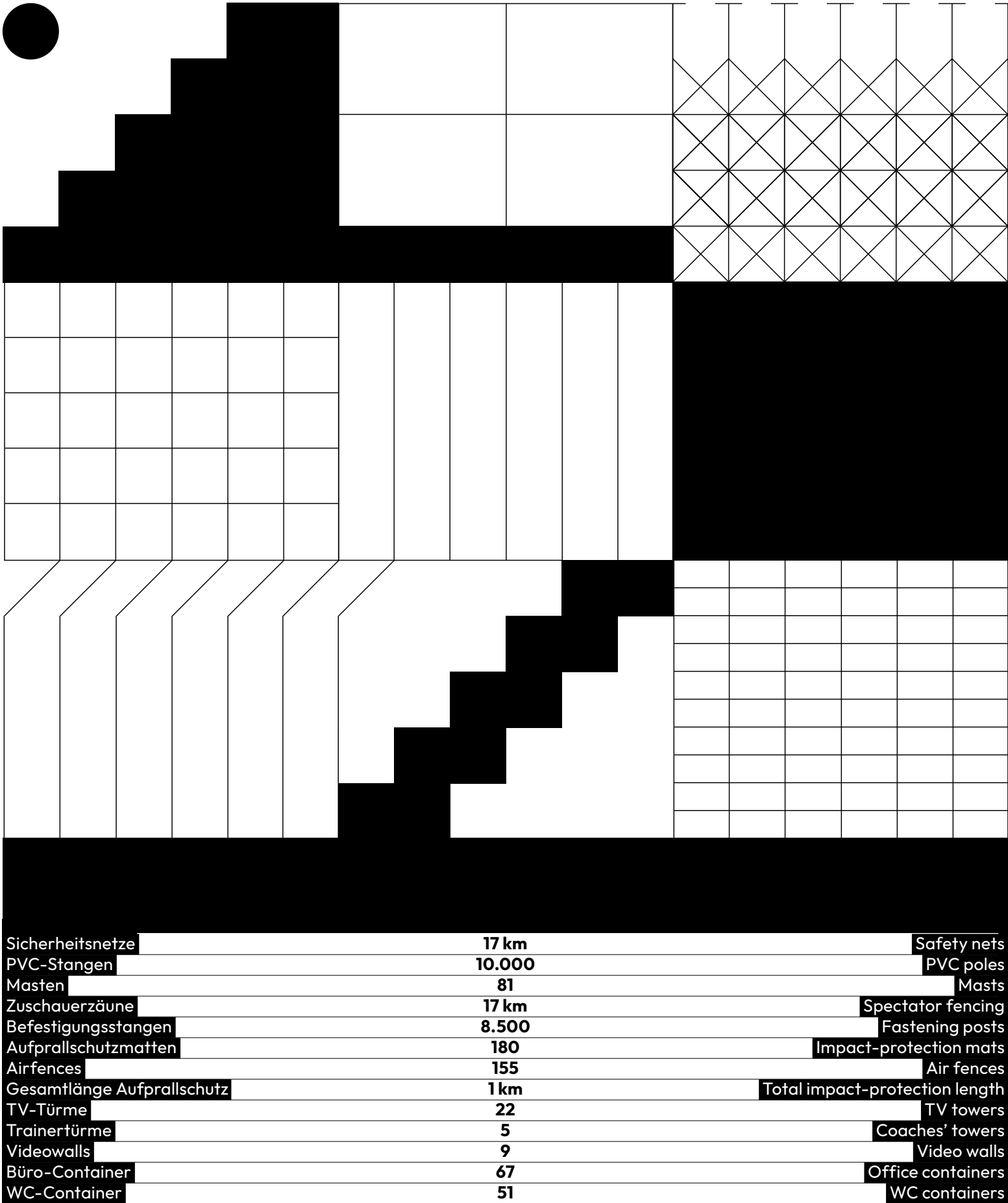
The 86th Hahnenkamm Races
19 – 25 January 2026

Mythos, entschlüsselt

Decode the Myth

Zahlen, die Geschichte schreiben: In der Abfahrt überwinden die Athleten 860 Höhenmeter auf 3,3 Kilometern, bewältigen das bis zu 85 % steile Gefälle der berühmten Mausefalle und erreichen im Zielschuss Geschwindigkeiten von bis zu 140 km/h – ein Rausch aus Mut, Präzision und Adrenalin. Am Ganslern-Hang stellt der Slalom mit rund 63 Toren Technik und Nerven auf die härteste Probe. Und zwischen diesen Extremen bringt der Super-G eine zusätzliche Dimension ins Spiel: Er startet auf der Streifalm, vereint Geschwindigkeit und Linienführung – und verlangt den perfekten Mix aus Taktik, Mut und Gespür fürs Gelände. **Präzision hinter den Kulissen:** Kaum ist das letzte Rennen entschieden, beginnen bereits die Planungen für das nächste Jahr. Die Hahnenkamm-Rennen leben nicht allein von Sekunden auf der Piste, sondern von monatelanger Vorbereitung im Hintergrund. Die Strecke wird im Sommer gemäht und mit dem ersten Schneefall startet das Präparieren. Die Piste wird dann im Winter mit unzähligen Arbeitsstunden perfektioniert. Fällt während der Rennwoche Neuschnee, rücken die Pistenmannschaften auch in der Nacht aus – manchmal bis in die frühen Morgenstunden, damit die Strecke am nächsten Tag wieder Weltcup-Niveau bietet. Die Zusammenarbeit zwischen dem Kitzbüheler Ski Club (K.S.C.) und der Bergbahn AG Kitzbühel funktioniert dabei wie ein Uhrwerk – jeder Handgriff sitzt, jede Entscheidung folgt einem eingespielten Rhythmus. Einen ersten Vorgeschmack auf das Rennfieber gab es bereits im Sommer beim Golfturnier »Golf the Streif« wo traditionell das offizielle Plakat der kommenden Hahnenkamm-Rennen präsentiert wurde – ein Moment, der die Vorfreude auf die neue Saison weckt. **Medien, Menschen und Marathonarbeit:** Während auf der Strecke Präzision zählt, herrscht auch im Hintergrund Hochbetrieb. Im Pressezentrum der Wirtschaftskammer Kitzbühel stehen 220 Arbeitsplätze bereit – und über 700 akkreditierte JournalistInnen aus 14 Nationen berichten über das Geschehen. Im Pressezentrum und im Rennbüro wird von frühmorgens bis spät in die Nacht gearbeitet. Im Pressezentrum werden Anfragen, Interviews und Medienberichte koordiniert, im Rennbüro laufen die Fäden zwischen Teams, Trainern und Offiziellen zusammen. Hier werden Startlisten abgestimmt, Team-Captain-Meetings abgehalten und Pressekonferenzen vorbereitet – ein logistisches Zentrum, in dem Organisation und Kommunikation auf höchstem Niveau stattfinden. Zutritt erhalten akkreditierte FachjournalistInnen sowie Teammitglieder; wer hier arbeitet, braucht nicht nur Zugang, sondern auch Ausdauer. **Helden, Emotionen und ein Blick nach vorn:** Vom 19. bis 25. Jänner 2026 steht Kitzbühel erneut im Zentrum des alpinen Rennsports. Die Legenden der Vergangenheit – Didier Cuche mit fünf Abfahrtsiegen, Hermann Maier mit fünf Triumphen im Super-G oder Ingemar Stenmark mit seiner Slalom-Dominanz – bleiben Maßstab und Inspiration zugleich. Doch jedes Jahr bringt neue Helden hervor. 2026 stellt sich erneut die Frage: Wer meistert die Mausefalle, wer dominiert den Ganslern – und wer schreibt das nächste Kapitel in den Kitzbüheler Geschichtsbüchern? **en_ Numbers that Make History:** In the downhill, athletes conquer 860 metres of vertical drop over 3.3 kilometres, mastering gradients of up to 85 per cent on the notorious Mausefalle and reaching speeds of up to 140 km/h in the final section – a rush of courage, precision and adrenaline. On the Ganslern slope, the slalom course with around 63 gates pushes both technique and nerves to their limits. Between these extremes, the Super-G adds yet another dimension: starting on the Streifalm, it combines speed and line – demanding the perfect balance of strategy, bravery and a feel for the terrain. **Precision Behind the Scenes:** Hardly has one race concluded before planning for the next begins. The Hahnenkamm Races are not defined by seconds alone, but by months of meticulous preparation. During summer, the course is mown, and once the first snow arrives, grooming begins. Over the winter, countless hours are spent perfecting the piste. If fresh snow falls during race week, the slope crews work through the night – sometimes until dawn – to ensure the course once again meets World Cup standards the next morning. The collaboration between the Kitzbühel Ski Club (K.S.C.) and Bergbahn AG Kitzbühel operates like clockwork – every move is precise, every decision follows a well-rehearsed rhythm. A first taste of race fever came already in summer at the »Golf the Streif« tournament, where the official poster for the upcoming Hahnenkamm Races was unveiled – a moment that always ignites anticipation for the new season. **Media, People and Marathon Effort:** While precision defines the action on the slopes, there is just as much activity behind the scenes. In the press centre of the Kitzbühel Chamber of Commerce, 220 workstations are available, and over 700 accredited journalists from 14 nations report on the event. From early morning until late at night, work continues in both the press centre and the race office. The press centre handles enquiries, interviews and media coordination, while the race office serves as the operational hub connecting teams, coaches, officials and support staff. Here, start lists are finalised, team-captains’ meetings are held, and press conferences are prepared – a logistical nerve centre where organisation and communication reach their peak. Access is granted to accredited journalists as well as team members – and anyone working here needs not only credentials, but stamina. **Heroes, Emotions and a Look Ahead:** From 19 to 25 January 2026, Kitzbühel will once again take centre stage in the world of alpine skiing. The legends of the past – Didier Cuche with five downhill victories, Hermann Maier with five Super-G triumphs, and Ingemar Stenmark with his unmatched slalom dominance – remain both benchmark and inspiration. Yet every year brings new heroes. In 2026, the question arises once more: Who will master the Mausefalle, who will dominate the Ganslern – and who will write the next chapter in Kitzbühel’s storied history? A legend that lives on. ■

Während Sie diesen Text gelesen haben, wäre Fritz Strobl bereits zweimal auf der Streif im Ziel gewesen. Mit einer Zeit von 1:51,58 Minuten stellte der Österreicher 1997 einen Streckenrekord auf, der aufgrund von Anpassungen am Kurs nicht mehr zu unterbieten ist – ein historisches Meisterstück des Skisports. **en_** While you were reading this text, Fritz Strobl would have already crossed the finish line twice on the Streif. With a time of 1:51.58 minutes, the Austrian set a course record in 1997 that can no longer be surpassed due to subsequent changes to the track – a historic masterpiece of alpine skiing.



Sicherheitsnetze	17 km	Safety nets
PVC-Stangen	10.000	PVC poles
Masten	81	Masts
Zuschauerzäune	17 km	Spectator fencing
Befestigungsstangen	8.500	Fastening posts
Aufprallschutzmatten	180	Impact-protection mats
Airfences	155	Air fences
Gesamtlänge Aufprallschutz	1 km	Total impact-protection length
TV-Türme	22	TV towers
Trainertürme	5	Coaches' towers
Videowalls	9	Video walls
Büro-Container	67	Office containers
WC-Container	51	WC containers

40°



Ticket shop

Tickets sichern und eines der aufregendsten Sportereignisse der Welt erleben. **en_** Get your tickets now and experience the thrill.



Ein Abschnitt, der die Perspektive verändert: Die Mausefalle stürzt mit bis zu 85 % Gefälle in die Tiefe – ein Neigungswinkel von etwa 40°. Ein Sprung ins Steile, der den Puls hebt, bevor die Ski den Schnee berühren. **en_** A section that changes the perspective: The Mausefalle plunges downward with a gradient of up to 85% – a slope of about 40°. A leap into the steep, raising the pulse before the skis even touch the snow.

Save the Date

2026

2027



Sound Escape Kitzbühel – das Boutique Festival für elektronische Musik vom 27. bis 29. März 2026 verbindet Berg und Tal mit einem musikalischen Line-up bei freiem Eintritt. **en_** Sound Escape Kitzbühel – the boutique festival for electronic music from March 27 to 29, 2026, bridges the peaks and the town with a vibrant line-up – free for everyone to enjoy.



Events

Mehr zu unseren Events finden Sie online. **en_** Discover more about our events online.



Art / Type	Veranstaltung / Event	Ort / Location	Monat / Month	Tag / Day	
B	World Venture Forum	Kitzbühel	JUL	6 – 7	
B	Business Angel Summit	Rasmushof Kitzbühel	JUL	9 – 10	
T	50 Jahre Stammgästecclub Kitzbühel	Kitzbüheler Innenstadt	JUL	10 – 12	
T	150 Jahre Kameradschaft Kitzbühel	Kitzbüheler Innenstadt	JUL	12	
S	82. Generali Open Tennisturnier	Tennisstadtion Kitzbühel	JUL	18 – 25	
S	46. Kitzbüheler Horn Berg Radrennen	Kitzbüheler Horn	JUL	25	
F	Wochenteiler	Kitzbüheler Innenstadt	JUL AUG	MI WED	*
F	Pura Vida	Kitzbüheler Innenstadt	JUL AUG	DO THU	*
M	Platzkonzert	Kitzbüheler Innenstadt	JUL AUG	FR FRI	*
K	Horngipfelfrühstück	Kitzbüheler Horn	JUL AUG	SO SUN	*

B Wirtschaft Business
C Kulinarik Culinary
F Festtage Holidays
K Kultur Culture
M Musik Music
S Sport Sport

An den genannten Wochentagen im gesamten Monat.
en_ Every listed weekday throughout the month.

Highlight



Zwischen Alpenpanorama, Sommernacht und Songs, die ganze Generationen mitsingen lassen: Andreas Gabalier kehrt 2026 zum zwölften Mal nach Kitzbühel zurück. Beim Musikfestival am 21. und 22. August bringt er mit Band und prominenten Gästen das Stadion zum Beben. en_ Set between alpine scenery, warm summer nights and songs that unite generations, Andreas Gabalier returns to Kitzbühel for the twelfth time in 2026. At the Music Festival on August 21 and 22, he and his band with special guests will once again make the stadium tremble.

© Gerold Lobenwein

Highlight

9



Hoch kommen sie alle. Mit 216 Kilometern und 4.600 Höhenmetern ist der Kitzbüheler Radmarathon eine Herausforderung mit einem Finale, das es in sich hat: dem Kitzbüheler Horn. **en_** They all make it to the top. 216 kilometers and 4.600 vertical meters lead to a finish that truly tests you: the Kitzbüheler Horn.

© Kitzbühel Tourismus

Art / Type		Veranstaltung / Event	Ort / Location	Monat / Month	Tag / Day
■	F	100. Jahrmarkt der Stadtmusik Kitzbühel	Kitzbüheler Innenstadt	AUG	1
	BH	Monika Gruber	Tennisstadtion Kitzbühel	AUG	15
	S	37. Int. Hahnenkamm MTB-Rennen	Hahnenkamm Kitzbühel	AUG	15
	M	12. Musikfestival Kitzbühel	Tennisstadtion Kitzbühel	AUG	21 – 22
	K	KITZ Kulinarik	Kitzbüheler Innenstadt	AUG	25 + 30
	M	Andrea Berg	Tennisstadtion Kitzbühel	AUG	29
	S	47. Int. Kitzbühler Horn Bergstraßenlauf	Kitzbüheler Horn	AUG	30
	M	Pizzeria & Jaus LIVE	Tennisstadtion Kitzbühel	SEP	5
	S	5. Kitzbüheler Radmarathon	Kitzbüheler Innenstadt	SEP	6
	S	16. Internationales Sportwagenfestival	Kitzbüheler Innenstadt	SEP	17 – 20
■					
B	Wirtschaft	Business	K	Kultur	Culture
C	Kulinarik	Culinary	M	Musik	Music
F	Festtage	Holidays	S	Sport	Sport

10 11

12

Art / Type	Veranstaltung / Event	Ort / Location	Monat / Month	Tag / Day
K	KITZ Kulinarik × Piemont	Stadtpark Kitzbühel	Okt	8 – 11
FT	Kitzbüheler Advent	Kitzbüheler Innenstadt	Nov Dez	18 – 27

B Wirtschaft Business
C Kulinarik Culinary
F Festtage Holidays
K Kultur Culture
M Musik Music
S Sport Sport

Änderungen und Druckfehler vorbehalten.
en_ Changes and misprints reserved.
November 2025

KITZBUEHEL

43

Matthäus zieht vom Leder

Matthäus and the Language of Leather

Er war auf dem Weg zum Juristen, wanderte durch den Paragrafen-Wald und stieß auf einen Zwölfender. Heute führen Matthäus Stern und seine Tante Elisabeth Frauenschuh das Familienunternehmen Hans Frauenschuh, das seit über siebenzig Jahren Handwerk, Tradition und Haltung vereint. **en_** He was on his way to becoming a lawyer – wandering through the forest of paragraphs – when he came across a twelve-point stag. Today, Matthäus Stern and his aunt, Elisabeth Frauenschuh, run the family business Hans Frauenschuh that has united craftsmanship, tradition and character for more than seventy years.



HANS FRAUENSCHUH

Tradition verpflichtet. Der gelernte Gerbermeister Hans Frauenschuh im Lager des Betriebs. **en_** Tradition carries responsibility – master tanner Hans Frauenschuh in the company’s warehouse.

Matthäus

Das Haupthaus ist noch heute im Besitz des Familienunternehmens. **en_** The main house is still owned by the family business.

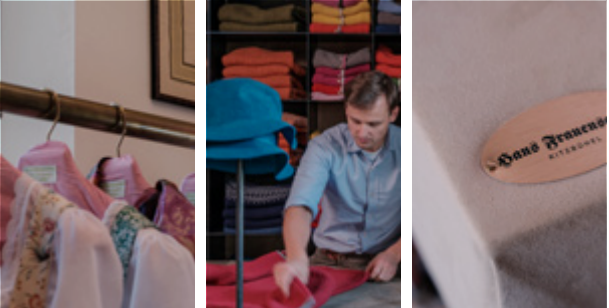
ECHTES LEDER ERZÄHLT
GESCHICHTEN VON HANDWERK,
HERKUNFT UND GEDULD.
EN_ TRUE LEATHER TELLS
STORIES OF CRAFT, ORIGIN,
AND PATIENCE.

Stern

© Hans Frauenschuh



Was als Nebenprojekt begann, ist längst zu seiner Berufung geworden. Jedes Stück, das hier entsteht, erzählt eine Geschichte – von Ursprünglichkeit, Haltbarkeit und Zeitlosigkeit. Ob Lederhose, Gürtel, Tasche oder Maßanfertigung: Für Matthäus ist Leder kein Material, sondern Charakter in greifbarer Form. Die Wurzeln reichen zurück in die Nachkriegszeit. 1949 gründeten seine Großeltern in der Jochbergerstraße eine kleine Gerberei – fünfzehn Quadratmeter Ladenfläche, ein paar Paar Handschuhe und der Wunsch, etwas Dauerhaftes zu schaffen. Heute führen Matthäus Stern und seine Tante Elisabeth Frauenschuh das Familienunternehmen Hans Frauenschuh in dritter Generation und bewahren das traditionelle Handwerk mit derselben Hingabe weiter. Gemeinsam sorgen sie dafür, dass Tradition nicht stillsteht, sondern sich weiterentwickelt. Das Herzstück bleibt das Material – sämisch gegerbtes Hirschleder aus kleinen österreichischen Gerbereien. Weich, offenporig, atmungsaktiv und zugleich widerstandsfähig. Daraus entstehen drei klare Geschäftsfelder: Tracht & Lederhose, Taschen & Accessoires sowie Möbel & Sonderanfertigungen. Jede Linie zeigt eine andere Facette des Handwerks, vereint aber denselben Anspruch – ehrliche Qualität. „Ich mag Dinge, die älter werden dürfen“, sagt Matthäus und streicht über eine fertige Hose. „Leder erzählt mit jedem Kratzer, jeder Spur seine eigene Geschichte – so wie Menschen auch.“ In der Werkstatt wird geprüft, gefühlt, gerochen. Jede Haut erzählt von Herkunft und Natur: kleine Narben, Spuren des Waldes, feine Fasern. Nur die besten Partien werden verarbeitet – der Rest bleibt, was er ist: Erinnerung und Geschenke für Kindergärten und Kinder zum basteln. „Qualität entsteht durch Weglassen“, sagt Matthäus. Ein Satz, der zum Leitmotiv geworden ist. Während Corona entdeckte er ein neues Feld – Möbel aus Hirschleder. Aus Experimenten wurden Einzelstücke: handgefertigte Hocker, Pölster und Bezüge, die das Material in einem neuen Kontext zeigen. „Nicht jede Idee funktioniert beim ersten Versuch“, sagt er, „aber dieses Learning by Doing treibt uns an.“ Und das Dirndl? Das ist das Herzensprojekt seiner Tante Elisabeth. Die Dirndl werden vollständig in Handarbeit – mit handgezogenen Stehfalten und händisch genähten Knopfleisten in einer kleinen österreichischen Werkstatt gearbeitet. Für Matthäus ist es Ausdruck derselben Philosophie: Zeitlose Eleganz, die Bestand hat. Wer mit ihm spricht, spürt sofort die Mischung aus Neugier und Bodenhaftung. Kitzbühel ist für ihn nicht nur Heimat, sondern Haltung: ein Ort mit Seele, gewachsen aus Geschichte und Handwerk. Und vielleicht ist genau das sein Erfolgsgeheimnis – die Fähigkeit, Altes zu bewahren, Neues zu wagen und dabei nie den Respekt vor dem Material zu verlieren. Mit feinem Gespür und handwerklicher Präzision bewahrt das Familienunternehmen Hans Frauenschuh eine alte Tradition und arbeitet mit kleinen Partnerbetrieben im Umland zusammen, die das alte Handwerk noch leben, um es weiterzuführen. Eine Arbeit, die ehrlich, robust und voller Seele ist – wie das Produkt selbst. **en_** What began as a side project has long since become his true calling. Every piece created here tells a story – of authenticity, durability, and timelessness. Whether it’s a pair of leather trousers, a belt, a bag, or a bespoke piece: for Matthäus, leather isn’t just a material, but character made tangible. The roots go back to the post-war era. In 1949, his grandparents founded a small tannery on Jochbergerstraße – fifteen square metres of shop space, a few pairs of gloves, and the wish to create something lasting. Today, Matthäus Stern and his aunt Elisabeth Frauenschuh run the family business Hans Frauenschuh in its third generation, preserving the traditional craft with the same dedication. Together, they ensure that tradition does not stand still but continues to evolve. At the heart of their work lies the material itself – chamois-tanned deerskin from small Austrian tanneries. Soft, open-pored, breathable, yet highly resilient. From it emerge three distinct business areas: traditional dress & leather trousers, bags & accessories, and furniture & bespoke pieces. Each line shows a different facet of craftsmanship, yet all share the same commitment – honest quality. “I like things that are allowed to grow old,” says Matthäus, running his hand over a finished pair of trousers. “Leather tells its own story with every scratch and every mark – just like people do.” In the workshop, everything is examined, touched, and smelled. Every hide reveals its origin and its natural life – small scars, traces of the forest, fine fibres. Only the best sections are used; the rest remains as it is: a memory, or gifts for kindergartens and children to craft with. “Quality arises through omission,” says Matthäus – a phrase that has become his guiding principle. During the pandemic, he discovered a new field – furniture made from deerskin. What began as an experiment turned into unique pieces: handcrafted stools, cushions, and covers that present the material in a new context. “Not every idea works on the first try,” he says, “but this learning by doing keeps us moving.” And the dirndl? That is the heartfelt project of his aunt Elisabeth. Each dirndl is made entirely by hand – with hand-pleated folds and manually sewn button plackets, produced in a small Austrian workshop. For Matthäus, it represents the same philosophy: timeless elegance that endures. Anyone who speaks with him immediately senses the blend of curiosity and groundedness. For him, Kitzbühel is not just home but an attitude – a place with soul, shaped by history and craftsmanship. And perhaps that is the secret to his success: the ability to preserve the old, embrace the new, and never lose respect for the material itself. With refined intuition and masterful precision, the family business Hans Frauenschuh preserves an age-old tradition, working with small partner workshops in the surrounding region that still live the old craft – keeping it alive. A craft that is honest, robust, and full of soul – just like the product itself. ■



Website

Besuchen Sie die Website
hansfrauenschuh.com.
en_ Visit the website
hansfrauenschuh.com.



Toni Sailer Mode.

Ein Jubiläum gewoben aus
Stil, Haltung und Handwerk.

Toni Sailer Fashion.

A jubilee woven from style,
character and craftsmanship.

20

Herr Taubenberger, als Sie vor 20 Jahren die Marke Toni Sailer gründeten – was war Ihre Vision damals, und was hat sich seither am stärksten verändert? Unsere Vision war es von Anfang an, anders zu sein – gegen den Mainstream und gegen das, was bisher war. Wir wollten etwas schaffen, das eine eigene Richtung hat, das echt ist und unserem persönlichen Stil entspricht. Nur so hatte die Marke für mich eine Berechtigung – weil sie aus Leidenschaft und Überzeugung entstanden ist. Der Name Toni Sailer steht für Eleganz, sportliche Höchstleistung und zeitlosen Stil. Wie gelingt es Ihnen, diesen Geist in jeder neuen Kollektion lebendig zu halten? Mode verändert sich ständig, doch unser Anspruch bleibt unverändert: Wir vereinen Funktion und Mode in zeitloser Form. Das war vor 20 Jahren neu und ist heute unser Markenkern. Jedes Jahr interpretieren wir diesen Anspruch neu – im Rhythmus des Zeitgeists, aber immer mit unserer unverkennbaren Handschrift. Was uns antreibt, sind Leidenschaft und Teamarbeit. Eine Kollektion entsteht bei uns mit höchstem Einsatz – vom Material über Design bis zur Verarbeitung. Das Herzstück von Toni Sailer ist die gemeinsame Arbeit an einem Produkt, das man sieht, fühlt und spürt. Luxus und Funktionalität sind feste Säulen der Marke. Wie definieren Sie persönlich Luxus – gerade im Kontext von Skimode? Luxus ist für mich kein Statussymbol, sondern ein Gefühl – das Wissen, etwas Außergewöhnliches zu tragen, bewusst gewählt, weil es perfekt zu mir passt. Die Marke Toni Sailer ist heute in über 30 Ländern vertreten. Was bedeutet diese internationale Präsenz für Sie als familiengeführtes Unternehmen – und wie bewahren Sie dabei Ihre Wurzeln? Darauf bin ich besonders stolz: Unsere Kollektionen treffen weltweit den Geschmack der Menschen – in Japan, Australien oder den Alpen. Eine Marke ist erst dann stark, wenn sie global verstanden wird. Dennoch bleiben wir unseren Werten treu: Qualität, Authentizität und familiäre Verantwortung. Wenn Sie auf die kommenden 20 Jahre blicken:

Welche Werte und Ziele sollen Toni Sailer weiterhin prägen, und wohin führt die Reise der Marke? Wir wollen selektiv expandieren, aber unseren familiären Werten treu bleiben. Unser Erfolgsrezept bleibt: selbstständig, leidenschaftlich und authentisch. Der bevorstehende Führungswechsel ist für mich ein besonderer Moment. Mein Sohn Kevin führt die Marke mit derselben Philosophie weiter – mit Fokus auf Qualität, Verlässlichkeit und nachhaltiges Wachstum. Viele verbinden Toni Sailer mit einem unverkennbaren Stilgefühl. Gibt es ein bestimmtes Designprinzip oder Detail, das für Sie typisch Toni Sailer ist? Future Retro beschreibt unseren Stil perfekt – modernste Materialien kombiniert mit Stil und Eleganz. Diese Balance aus Innovation und Tradition macht Toni Sailer einzigartig. Mode ist zyklisch, doch wir schaffen es, Trends in unsere eigene Sprache zu übersetzen – funktional, stilvoll und unverkennbar Toni Sailer. Sie führen das Unternehmen gemeinsam mit Ihrem Sohn Kevin. Wie prägt dieser Generationenwechsel die Marke – und was lernen Sie gegenseitig voneinander? Eine neue Generation bringt immer frische Perspektiven, neue Ideen und Energie. Das ist entscheidend für die Weiterentwicklung einer Marke. Ich bringe Erfahrung und Intuition mit, Kevin bringt moderne Denkweisen, digitale Impulse und neue Ansätze. Diese Kombination funktioniert hervorragend. Wichtig ist, offen zu bleiben – denn Stillstand wäre das Gegenteil von Fortschritt. Die Skimode hat sich in den letzten Jahrzehnten stark verändert. Welche Trends oder Entwicklungen sehen Sie als richtungsweisend für die Zukunft? Trends kommen und gehen. Unsere Stärke liegt darin, im kreativen Prozess mit Authentizität und Leidenschaft den Zeitgeist für uns passend umzusetzen. Neugier für neue Ideen aus unterschiedlichen Bereichen ist sehr wichtig. Das Designteam beobachtet internationale Laufstege und überträgt diese Einflüsse in Kollektionen, die funktional, elegant und unverkennbar Toni Sailer sind.

Vor zwanzig Jahren gründete Hans Taubenberger die Marke Toni Sailer – inspiriert vom Charisma und Stil der Skilegende. Heute zählt sie mit 250 Partnern in 32 Ländern zu den führenden Labels für luxuriöse Skibekleidung.

en_ Twenty years ago, Hans Taubenberger founded the brand Toni Sailer – inspired by the charisma and style of the ski legend. Today, it ranks among the leading labels for luxury ski apparel, with 250 partners in 32 countries.



© Toni Sailer | Bildarchiv

en_ Mr Taubenberger, when you founded the Toni Sailer brand 20 years ago – what was your vision then, and what has changed the most since? From the very beginning, our vision was to be different – to go against the mainstream and everything that had come before. We wanted to create something with its own direction, something genuine and true to our personal style. Only then did the brand make sense to me – because it was born from passion and conviction. The name Toni Sailer stands for elegance, sporting excellence and timeless style. How do you manage to keep this spirit alive in every new collection? Fashion constantly evolves, yet our ambition remains unchanged: we combine function and fashion in a timeless form. That was new 20 years ago and remains at the core of our identity today. Each year we reinterpret this ambition – in tune with the spirit of the times, yet always with our unmistakable signature. What drives us is passion and teamwork. Each collection is created with the utmost dedication – from materials and design to craftsmanship. The heart of Toni Sailer lies in the joint effort to create a product you can see, feel and sense. Luxury and functionality are cornerstones of the brand. How do you personally define luxury – especially in the context of ski fashion? For me, luxury is not a status symbol but a feeling – the awareness of wearing something exceptional, consciously chosen because it suits me perfectly. The Toni Sailer brand is now represented in over 30 countries. What does this international presence mean to you as a family-run company – and how do you stay true to your roots? I'm particularly proud of this: our collections resonate with people worldwide – in Japan, Australia and the Alps alike. A brand is only truly strong when it is understood globally. Yet we remain true to our core values: quality, authenticity and a sense of family responsibility. Looking ahead to the next 20 years –

which values and goals should continue to shape Toni Sailer, and where do you see the brand's journey leading? We aim to expand selectively while staying true to our family values. Our recipe for success remains: independence, passion and authenticity. The upcoming leadership transition is a very special moment for me. My son Kevin will continue the brand with the same philosophy – with a focus on quality, reliability and sustainable growth. Many associate Toni Sailer with an unmistakable sense of style. Is there a particular design principle or detail that you would describe as typically Toni Sailer? Future Retro describes our style perfectly – state-of-the-art materials combined with elegance and sophistication. This balance between innovation and tradition makes Toni Sailer unique. Fashion is cyclical, but we succeed in translating trends into our own language – functional, stylish and unmistakably Toni Sailer. You manage the company together with your son Kevin. How does this generational shift influence the brand – and what do you learn from each other? A new generation always brings fresh perspectives, ideas and energy. That's essential for the evolution of any brand. I bring experience and intuition, Kevin contributes modern thinking, digital impulses and new approaches. This combination works beautifully. The key is to remain open – because standing still would be the opposite of progress. Ski fashion has changed considerably over the past decades. Which trends or developments do you consider most significant for the future? Trends come and go. Our strength lies in capturing the spirit of the times with authenticity and passion, and translating it into our creative process. Curiosity for new ideas from a wide range of fields is vital. Our design team observes international catwalks and translates those influences into collections that are functional, elegant and unmistakably Toni Sailer. ■

Die Toni Sailer Gams
als Emblem für das
Wertversprechen der
Marke und sinnliches
Symbol der Herkunft.
en_ The Toni Sailer Gams
— an emblem of the brand's
promise of values and a
sensual symbol of its origin.



Shop

Jetzt entdecken:
Kollektion online ansehen.
en_ Discover now:
View the collection online.



Jenseits der Sterne

Kitzbühel ist ein Universum der Gemütlichkeit und leuchtet auch abseits des Fünf-Sterne-Himmels. Egal, ob Sie lieber in einer Familienpension oder in einem Sporthotel übernachten – die Sterne stehen gut für einen Urlaub, von dem Sie noch lange erzählen werden. Wir interpretieren die Sterne neu. Sie sind nicht nur Hotelkategorien und Horoskop, sondern Wegweiser zu Ihrem Urlaubsziel. Zwischen Kitz, Glitz und Fünf-Sterne-Hotels funkeln am Urlaubshimmel auch kleinere Häuser, in denen man sich mit Vornamen grüßt und die Abendstunden in der Stube ausklingen lässt. Lesen Sie hier Ihre Aussichten: Was bringt Ihr Urlaub in Sachen Liebe, Gesundheit und Gefühl? Welche Sterne ziehen Sie magisch an? Folgen Sie unseren Sternbildern, sie weisen Ihnen den Weg. **en_** Kitzbühel is a universe of warmth and comfort, shining far beyond the realm of five-star luxury. Whether you prefer a family-run guesthouse or a sporty hotel stay – the stars are aligned for a holiday you'll remember for a long time. We reinterpret the stars. They're not just hotel ratings or horoscopes, but guides leading you to your perfect getaway. Between Kitz, glitz, and five-star hotels, smaller gems sparkle across the holiday sky – places where people greet each other by name and evenings end in cosy parlours. Read your outlooks here: what does your holiday promise in terms of love, health, and emotion? Which stars will draw you in? Follow our constellations – they'll show you the way.

Beyond the Stars



Landidyll Idyllic

Urlaub am Bauernhof.
In Kitzbühel ist die Natur überall nah – überhaupt wohnt man mitten im Grünen. Wer hat sich nicht schon einmal gewünscht, morgens frische Eier selbst aus dem Stall zu holen und mit den eigenen Händen anzupacken? Man muss nicht, kann aber: Schon um fünf Uhr früh aufstehen, mithelfen und zuschauen, wie die Morgensonne Kitzbühel anstrahlt. Zwischen Hütten-Charme, Hasen, Katzen und Hofprodukten geht es beim Urlaub auf dem Bauernhof einzig und allein darum, das echte Kitzbühel zu spüren – und einfach Mensch zu sein. So stehen Ihre Sterne: Liebe: Manchmal ist es ratsam, einfach mitzumachen – es wird sich auszahlen. Gesundheit: Vogelgezwitscher statt Verkehrslärm – schwelge in der Natur. Gefühl: Von einer Woge Klarheit erfrischt. Wohin die Sterne dich weisen –zum Beispiel: Malernhof, Lindenhof, Oberstaudachhof.

en_ Farm Holidays.In Kitzbühel, nature is always close. You live surrounded by greenery everywhere you go. But have you ever wished to collect fresh eggs in the morning or lend a hand on the farm? You don't have to – but you can. Rise at dawn, help out, and watch as the morning sun lights up Kitzbühel. Between rustic charm, rabbits, cats, and homemade produce, a farm holiday is about one thing only: feeling the real Kitzbühel and simply being human. Your stars say: Love: Sometimes it's wise to just join in – it'll be worth it. Health: Birds singing instead of traffic noise – immerse yourself in nature. Feeling: Refreshed by a wave of clarity. Where the stars guide you: For example at Malernhof, Lindenhof, or Oberstaudachhof.

Freigeist Free-spirited

Easy-Living & Lifestyle-Hotels.
Am Firmament gehen immer wieder neue Sterne auf, in denen Self-Service-Konzepte und Easy-Living dem Urlaub eine gewisse Leichtigkeit verleihen. Persönlich, unkompliziert und mit viel Liebe zum Detail. Sportfreunde erleben ihre Sternstunden in Aktivhotels und können jeden Tag mit neuen Outdoor-Erlebnissen füllen. So oder so: Der Urlaub bleibt locker und Sie fühlen sich trotz purer Freiheit bestens umsorgt. So stehen Ihre Sterne: Liebe: Gerade in diesem Urlaub erkennen Sie, welch hohes Gut die Freiheit ist. Gesundheit: Gipfel, Flüsse, Wälder – wechseln Sie öfter mal die Perspektiven. Gefühl: Alles kann, nichts muss. Wohin die Sterne Sie weisen – zum Beispiel: Henri Hotel, Lifesport Hotel Hechenmoos.

en_ Easy-Living & Lifestyle. Hotels New stars continually rise on the firmament – hotels where self-service concepts and easy living bring a sense of lightness to your stay. Personal, uncomplicated, and created with great attention to detail. Sports enthusiasts experience their finest moments in active hotels, filling each day with new outdoor adventures. Either way, your holiday remains relaxed, and you'll feel perfectly looked after, even in pure freedom. Your stars say: Love: During this holiday, you'll rediscover how precious freedom truly is Health: Mountains, rivers, forests – change your perspective now and then. Feeling: Anything goes, nothing's a must. Where the stars guide you: For example at Henri Hotel, Lifesport Hotel Hechenmoos.

Urig Earthy

Gasthöfe und Landhotels.
Die Gasthöfe und Landhotels sind die Stars der Gemütlichkeit. In den Traditionshäusern kommt man gerne an. Hier erleben Sie Tiroler Gastlichkeit und den historischen Charakter einer ganzen Kultur. In holzgetäfelten Stuben begegnen Sie Stammgästen, Aktivurlaubern und Einheimischen. Folgen Sie einfach dem Zirbenduft und dem Stimmengemurmel in die Holzstuben, wo man sich abends Geschichten erzählt. So stehen Ihre Sterne: Liebe: Diese Auszeit markiert einen Neustart. Rückzug kann ein Aufbruch sein. Gesundheit: Suchen Sie den Weg, der Ihren Geist beruhigt – durch Bewegung, Ruhe oder Meditation. Gefühl: Ein Leben in Haus- und Wanderschuhen. Wohin die Sterne Sie weisen – zum Beispiel: Landhotel Gasthof Jodelbühel, Gasthof Alte Wacht , Bio- und Seminarhotel Pointner.

en_ Inns & Country Hotels. The inns and country hotels are the true stars of Tyrolean comfort. These traditional establishments welcome guests with open arms. Here, you'll experience genuine Tyrolean hospitality and the historic character of an entire culture. In wood-panelled parlours, you'll meet regulars, active holidaymakers, and locals alike. Just follow the scent of pine and the murmur of voices into the cosy rooms, where stories are shared at night. Your stars say: Love: This break marks a new beginning. Retreat can also mean renewal. Health: Seek what soothes your spirit – through movement, calm, or meditation. Feeling: A life best lived in house shoes and hiking boots. Where the stars guide you: For example at Landhotel Gasthof Jodelbühel, Gasthof Alte Wacht, Bio- und Seminarhotel Pointner.

Stubenflair Snug

Pensionen.
Es gibt sie noch, die heimeligen Häuser mit kuscheligen Betten und echter Gemütlichkeit, ganz ohne Inszenierung. In vielen Kitzbüheler Pensionen ist das Gastgeber Familiensache, die von Generation zu Generation weitergegeben wird. Hier ist der Gast kein vorbeiziehender Stern, sondern wird von den Gastgeberfamilien persönlich umsorgt. Das Erlebnis ist authentisch, unkompliziert und persönlich – man hat fast das Gefühl als Freund des Hauses abzureisen. So stehen Ihre Sterne: Liebe: Oft zeigen sich kleine Schätze erst, wenn Sie sich ihnen nähern. Gesundheit: Die Ruhe wird Ihnen guttun. Lassen Sie sich darauf ein. Gefühl: Fühlen Sie sich wie bei Freunden. Wohin die Sterne Sie weisen – zum Beispiel: Pension Schmidinger, Hotel-Pension Heike, Pension Theinerhof.

en_ Guesthouses. They still exist – those homely places with snug beds and genuine warmth, completely free of pretence. In many Tyrolean guesthouses, hospitality is a family affair, passed down through generations. Here, guests aren't fleeting visitors but are cared for personally by their hosts. The experience is authentic, relaxed, and heartfelt – you may even feel like you're leaving as a friend of the house. Your stars say: Love: Small treasures often reveal themselves only when you get close. Health: The tranquillity will do you good – embrace it. Feeling: Feel at home among friends. Where the stars guide you: For example at Pension Schmidinger, Hotel-Pension Heike, Pension Theinerhof. ■



Book now



Lassen Sie sich von Ihren eigenen Sternen leiten.
en_ Let your own stars guide you.

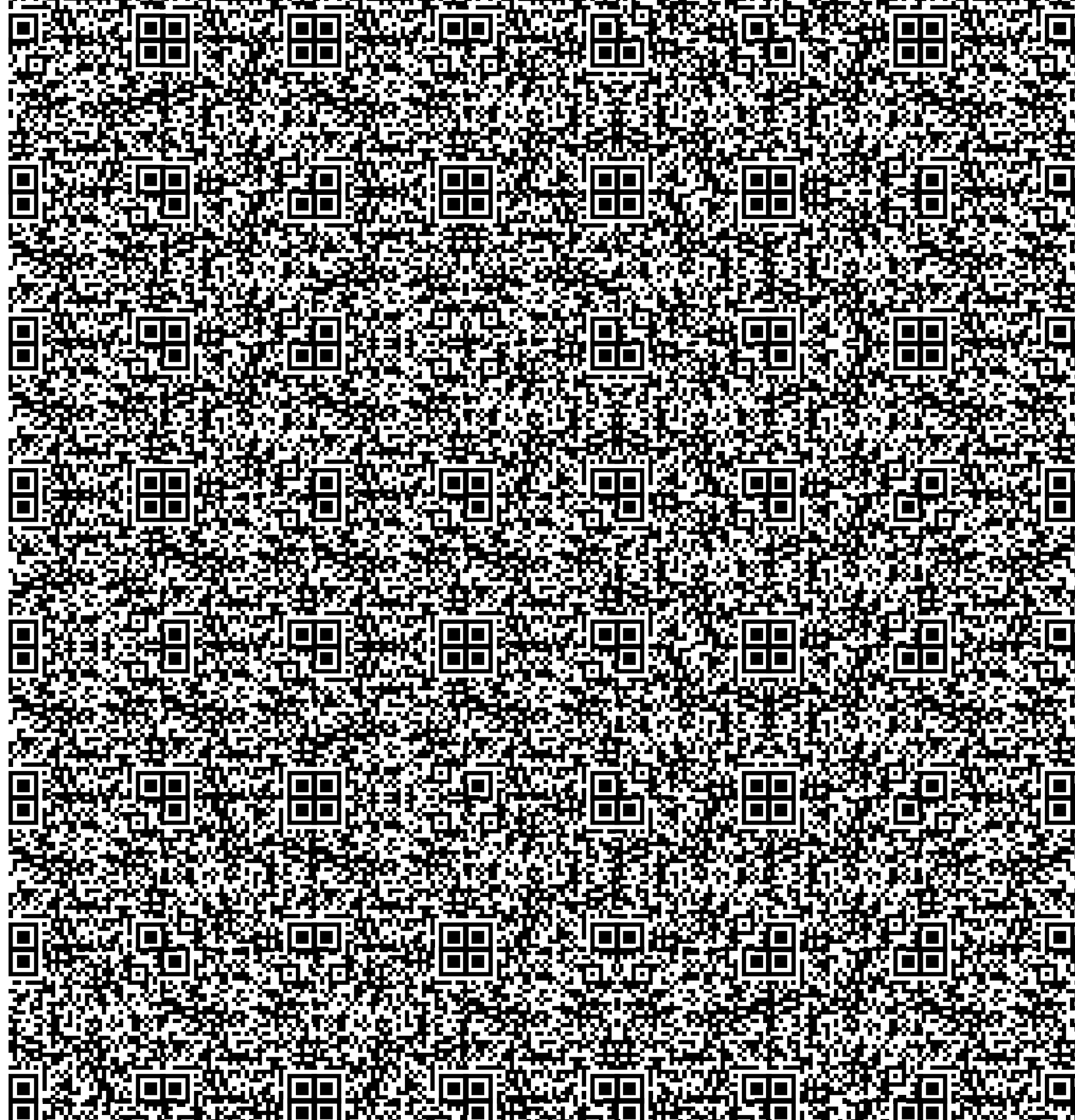
Wir hätten Buchungsinfos
aufschreiben können.
Haben wir aber nicht.
Because we scan.



Scan now

Buchen Sie Ihren Aufenthalt
in Kitzbühel online.
en_ Book your stay in
Kitzbühel online.

en_ We could've written
down the booking info.
But we didn't.
Because we scan.



Die Summe seiner Sammlung

Anatomy of a Collection



Museum

DAS MUSEUM KITZBÜHEL BEHERBERGT DIE GRÖSSTE SAMMLUNG VON WERKEN ALFONS WALDES UND BIETET DERZEIT EIN WIEDERSEHEN MIT ZWEI EINSTIGEN INSTITUTIONEN: DEM »CAFÉ PRAXMAIR« UND DEM »LADEI« VON FAMILIE KREPPER.



© alpinguin

Kitzbühel

Wer das Museum Kitzbühel noch nie betreten hat, muss den Besuch nicht zwingend an den Ausstellungen festmachen – das Haus selbst ist eine Sehenswürdigkeit. Der Komplex in der Hinterstadt 32 zählt zu den ältesten Gebäuden der Stadt. Er vereint den ehemaligen Stadtturm, den früheren Getreidekasten und das einstige Forstamt. Im romanischen Turm aus dem 13. Jahrhundert ist etwa die Stadterhebungsurkunde von 1271 zu sehen. Nach monatelanger Arbeit öffnete am 21. November 2025 der frisch gestaltete Ausstellungsraum im ersten Stock wieder seine Türen. Unter dem Titel Bürger, Bäuerin, Edelmann. Das alte Kitzbühel und sein Wandel geht es um Handwerk, Landwirtschaft, Bergbau – und den tiefgreifenden Umbruch des 19. Jahrhunderts von einer agrarisch geprägten Gesellschaft hin zur Dienstleistungswelt. Herzstück ist das originalgetreu nachgebaute Ladei der Familie Krepper. In dieser Greislerei, die 1973 schloss, haben Generationen von Einheimischen und Gästen eingekauft. Direkt im Anschluss wird mit der großen Eisenbahn-Schleife das 150. Jubiläum des Anschlusses Kitzbühels an das internationale Eisenbahnnetz gefeiert. Es war der 6. August 1875, als die Giselabahn eröffnet wurde, der bis heute so wichtige Abschnitt zwischen Hallein in Salzburg und Wörgl. In der neuen Sonderausstellung wird gezeigt, wie schnell die rund 192 Kilometer lange Strecke einst gebaut wurde und welche alternativen Routen es gegeben hätte, die weit an Kitzbühel vorbeigeführt hätten. Die »Gamsstadt« hat bis heute drei Haltestellen. Auch die aktuelle Ausstellung Handwerk Fotografie bleibt bis 2026 geöffnet – in aktualisierter Form. Im zweiten Stock wurde eine Dunkelkammer eingerichtet, in der Workshops stattfinden. In fünf Kapiteln verknüpft die Schau Einblicke in die Fotografiegeschichte Kitzbühels mit Arbeiten von Markus Korn, Gernot Lazzari und Markus Mitterer. Nostalgiker kommen in nächster Zeit besonders auf ihre Kosten. Denn neben dem wiedereröffneten Ladei lebt im Museum auch das legendäre Café Praxmair weiter, das 2023 zuspernte. Teile des urig-gemütlichen Interieurs wurden originalgetreu aufgebaut – und dürfen nicht nur bestaunt, sondern auch genutzt werden. Von zeitloser Schönheit ist schließlich die Sammlung Alfons Walde (1891 – 1958) im dritten und vierten Stock. Mit Werken wie Aufstieg oder Auracher Kirchl prägte er das Bild Tirols als verschneites Bergland. Rund 60 Gemälde und 100 Grafiken würdigen sein Werk umfassend. Besonders im Dachgeschoss entfalten Walde's Bilder ihre Wirkung – inmitten des historischen Ambientes, das den Zauber dieser Sammlung noch verstärkt. Dass das Museum Kitzbühel heute als lebendiger Ort der Begegnung gilt, ist nicht zuletzt dem Engagement seines Fördervereins zu verdanken. Seit vielen Jahren setzt sich dieser mit großem Einsatz für die Erhaltung und Weiterentwicklung des Museums ein und trägt dazu bei, Geschichte, Kunst und Kultur in Kitzbühel sichtbar zu machen und für kommende Generationen lebendig zu halten.

01



02

© alpinguin

01

Für ein paar Schilling im Ladei: Ein Ort, an dem das Wenige genug war. **en_** For a few schillings at the village store: A place where little was enough.

02

Kult hält das Leben zusammen: »Tixo«, wie früher. Das in Wien entwickelte Klebeband wurde in den 1950er-Jahren zu einem Alltagsbegriff – so prägen »Tixo« bis heute in Österreich als Synonym für jedes transparente Klebeband steht. **en_** Culture holds life together: »Tixo«, as it once was. Developed in Vienna in the 1950s, the adhesive tape became an everyday term – so influential that »Tixo« is still used in Austria as a synonym for any transparent tape.

en_ For those who have never stepped inside the Museum Kitzbühel, a visit need not depend solely on its exhibitions – the building itself is a true sight to behold. Located at Hinterstadt 32, the complex is among the oldest in town, combining the former city tower, the old granary and the former forestry office. Within the Romanesque tower from the 13th century, visitors can view the city's charter of 1271. After months of renovation, the newly designed exhibition room on the first floor reopened on 21 November 2025. Under the title Citizens, Peasants, Noblemen. Old Kitzbühel and its Transformation, the exhibition explores craftsmanship, agriculture and mining – and the profound social change of the 19th century, when an agrarian society evolved into a service-oriented one. The centrepiece is the faithfully reconstructed Ladei of the Krepper family. This traditional grocery shop, which closed in 1973, served generations of locals and guests alike. Immediately following, The Great Railway Loop celebrates the 150th anniversary of Kitzbühel's connection to the international railway network. It was on 6 August 1875 that the Gisela Railway opened – the important line between Hallein in Salzburg and Wörgl. The new special exhibition illustrates how swiftly the 192-kilometre route was built and presents alternative paths once proposed, which would have bypassed Kitzbühel entirely. To this day, the »Gamsstadt« boasts three railway stops. The current exhibition The Craft of Photography will also remain open until 2026 – in an updated form. On the second floor, a darkroom has been installed where workshops now take place. Across five chapters, the exhibition interweaves insights into the photographic history of Kitzbühel with works by Markus Korn, Gernot Lazzari and Markus Mitterer. Lovers of nostalgia will be particularly delighted in the coming months. Alongside the reopened Ladei, the legendary Café Praxmair – which closed its doors in 2023 – has found new life within the museum. Parts of its cosy, rustic interior have been reconstructed with great care – and can not only be admired, but used once again. Of timeless beauty is the Alfons Walde Collection (1891–1958) on the third and fourth floors. With works such as Ascent and Auracher Kirch, Walde shaped the image of Tyrol as a snow-covered mountain landscape. Around sixty paintings and one hundred prints pay comprehensive tribute to his oeuvre. Particularly in the attic, his works unfold their full effect – surrounded by the historic atmosphere that heightens the magic of this remarkable collection. That the Museum Kitzbühel today stands as a vibrant place of encounter is due not least to the dedication of its Friends of the Museum association. For many years, this committed group has worked tirelessly to preserve and further develop the museum, helping to make Kitzbühel's history, art and culture visible – and to keep them alive for generations to come. ■

03



© alpinguin

EN_ THE MUSEUM KITZBÜHEL HOUSES THE LARGEST COLLECTION OF WORKS BY ALFONS WALDE AND IS CURRENTLY OFFERING A REUNION WITH TWO FORMER LOCAL INSTITUTIONS: »CAFÉ PRAXMAIR« AND THE KREPPER FAMILY'S »LADEI« SHOP.

03

Abschied von einer Kitzbüheler Kaffeehaus-Institution, die im Museum Kitzbühel zu einer lebendigen Erinnerung wird – noch einmal zusammensitzen im »Café Praxmair«. **en_** Farewell to a Kitzbühel coffeehouse institution that becomes a living memory in the Museum Kitzbühel – one last time together at »Café Praxmair«.



Website

Museum Kitzbühel entdecken. **en_** Discover the Museum Kitzbühel.





© Jared C. Tilton, Getty Images

Austrian Alpine Open DP World Tour Premiere in Kitzbühel 28.–31. Mai 2026

Die DP World Tour ist die höchste europäische Profi-Golfserie. Sie führt Top-Spieler auf Turniere rund um den Globus – von Europa über den Nahen Osten bis nach Asien und Afrika – und zählt für das offizielle World Golf Ranking. Bis 2021 unter dem Namen »European Tour« bekannt, trägt sie heute den Namen ihres globalen Partners DP World, einem internationalen Logistikunternehmen. Mit der Austrian Alpine Open kommt dieses Format nun erstmals nach Kitzbühel.

Sepp locht in Kitzbühel ein.

Wenn Sepp Straka 2026 zum ersten Mal in Kitzbühel aufteet, hält die Golfwelt den Atem an. Der Moment, in dem der zweifache Ryder-Cup-Sieger und mehrfache PGA-Tour-Gewinner – Österreichs erfolgreichster Golfprofi – seinen Schläger hebt, das Publikum rund um den Golfplatz Kitzbühel-Schwarzsee-Reith verstummt und man in der Stille nur das Rascheln der Bäume und das leise Auftreffen des Balls hört – dieser Moment wird Geschichte schreiben. Tausende ZuschauerInnen werden miterleben, wie Straka gemeinsam mit den besten Spielern der DP World Tour den Ball in den Kitzbüheler Himmel schickt – vor einer Kulisse, die eindrucksvoller kaum sein könnte. Denn hier, am Golfplatz Kitzbühel-Schwarzsee-Reith, trifft sportliche Präzision auf alpine Schönheit: das Kitzbüheler Horn, der Hahnenkamm und der Wilde Kaiser bilden das Panorama – die »Big 3« im Blick, die Konzentration im Einklang mit der Natur. Kitzbühel ist ein Synonym für Sporttradition, Leidenschaft und internationales Flair. Von der legendären Streif über die Generali Open bis hin zu Triathlon und Radklassikern: Die »Gamsstadt« begeistert seit Jahrzehnten mit hochkarätigen Events. Nun schlägt sie ein neues Kapitel auf – 2026 wird zum ersten Mal die Austrian Alpine Open im Rahmen der DP World Tour in Kitzbühel ausgetragen. Damit holt sich die Sportmetropole ein weiteres internationales Highlight in den Ka-

lender. Die Austrian Alpine Open werden künftig im Zweijahresrhythmus zwischen zwei herausragenden Golfdestinationen wechseln: 2025 war der Golfclub Gut Alpentann Gastgeber, 2026 schlägt erstmals Kitzbühel auf. Danach geht es 2027 wieder nach Salzburg, 2028 kehrt das Turnier fix zurück nach Tirol. Diese Rotation unterstreicht die Bedeutung Österreichs auf der Weltbühne des Golfsports – und zeigt zugleich, wie stark Kitzbühel im internationalen Vergleich aufgestellt ist. Austragungsort der Austrian Alpine Open 2026 ist der traditionsreiche Golfplatz Kitzbühel-Schwarzsee-Reith, eine Anlage, die für ihre Kombination aus sportlichem Anspruch und landschaftlicher Faszination bekannt ist. Damit der Platz den hohen Anforderungen einer DP World Tour-Veranstaltung entspricht, wurden im Vorfeld gezielte Adaptionen vorgenommen: optimierte Fairways, überarbeitete Bunkerstrategien, modernisierte Abschläge und eine präzise Pflege der Grüns. So präsentiert sich die Anlage nicht nur malerisch, sondern auch sportlich auf absolutem Top-Niveau. Die Premiere wird Spieler wie ZuschauerInnen gleichermaßen fordern und faszinieren. Auf die Profis warten enge Bahnen, taktisch platzierte Wasserhindernisse und die Herausforderung der Höhenlage. Präzision, Ruhe und mentale Stärke sind gefragt,

wenn es um wertvolle Punkte im Race to Dubai geht. Für die Zuschauer öffnet sich die seltene Chance, Weltklasse-Golf hautnah zu erleben – mit der einzigartigen Alpenkulisse als Bühne. Doch die Austrian Alpine Open sind mehr als ein Turnier. Sie sind ein Fest für Sport- und Lifestylefans gleichermaßen. Kitzbühel versteht es wie kaum eine andere Destination, Spitzensport mit Genuss, Gastfreundschaft und internationalem Flair zu verbinden. Von der Kulinarik über die elegante Atmosphäre bis hin zu den legendären Tiroler Bergen: Alles fügt sich zu einem Erlebnis, das weit über den reinen Wettkampf hinausgeht. Für die Region ist die Premiere ein starkes Signal. Mit den Austrian Alpine Open rückt Kitzbühel noch stärker ins internationale Rampenlicht und erweitert seine Rolle als Sportmetropole um eine weitere Disziplin. Nach Ski, Tennis und Triathlon zeigt sich die »Gamsstadt« nun auch als Golfdestination von Welt-rang. Wenn also Ende Mai 2026 die besten Spieler der Welt am Golfplatz Kitzbühel-Schwarzsee-Reith abschlagen, beginnt ein neues Kapitel in der Golfgeschichte Kitzbühels. Die Austrian Alpine Open sind mehr als eine Premiere – sie sind der Beginn einer Tradition, die Golf, Alpenpanorama und Sportleidenschaft auf besondere Weise verbindet.



Sepp tees off in Kitzbühel.

Austrian Alpine Open DP World Tour Kitzbühel Premiere May 28–31, 2026

en_ The DP World Tour is the leading professional golf series in Europe. It brings top players to tournaments around the world – from Europe and the Middle East to Asia and Africa – and counts toward the official World Golf Ranking. Known as the »European Tour« until 2021, it now carries the name of its global partner DP World, an international logistics company. With the Austrian Alpine Open, this format comes to Kitzbühel for the first time.

en_ When Sepp Straka tees off for the very first time in Kitzbühel in 2026, the golfing world will hold its breath. The moment Austria's most successful golf professional – two-time Ryder Cup winner and multiple PGA Tour champion – raises his club, the crowd around the Kitzbühel-Schwarzsee-Reith Golf Course falls silent, and in that quiet, one can hear only the whisper of the trees and the crisp sound of the ball being struck – a moment destined to make history. Thousands of spectators will witness Straka and the world's finest players on the DP World Tour send the ball soaring into the Kitzbühel sky – framed by a setting that could hardly be more breathtaking. Here at the Kitzbühel-Schwarzsee-Reith Golf Course, sporting precision meets alpine beauty: the Kitzbüheler Horn, the Hahnenkamm and the Wilder Kaiser form a stunning panorama – the »Big 3« in view, concentration and nature perfectly in tune. Kitzbühel is synonymous with sporting tradition, passion and international flair. From the legendary Streif downhill course to the Generali Open, triathlon and classic cycling events – the »Gamsstadt« has been thrilling audiences with world-class events for decades. Now, a new chapter begins: in 2026, the Austrian Alpine Open will be staged in Kitzbühel for the very first time as part of the DP World Tour. With this, the sporting capital of the Alps secures another international highlight on its calendar. The Austrian Alpine Open will alternate biennially between two outstanding golf destinations: Gut Altentann Golf Club hosted the 2025 edition, and in 2026, Kitzbühel takes centre stage. The tournament will then return to Salzburg in 2027 and come back to Tirol in 2028. This rotation underlines Austria's growing importance on the global golfing stage – and demonstrates Kitzbühel's exceptional standing in international comparison. The 2026 edition will be held at the historic Kitzbühel-Schwarzsee-Reith Golf Course, a venue renowned for its combination of sporting challenge and scenic allure. To meet the high standards of a DP World Tour event, several targeted adaptations have been made in advance: optimised fairways, redesigned bunker strategies, modernised tees, and meticulously maintained greens. The result is a course that presents itself as both



picturesque and technically first-class. The premiere will captivate both players and spectators alike. Professionals will face narrow fairways, strategically placed water hazards, and the challenge of the alpine elevation. Precision, composure and mental strength will be essential as they compete for valuable points in the Race to Dubai. For spectators, it's a rare opportunity to experience world-class golf up close – with the majestic Alps as a backdrop. Yet the Austrian Alpine Open is far more than a tournament. It is a celebration for sports and lifestyle enthusiasts alike. Few destinations master the balance between top-level competition, fine dining, hospitality and international charm as effortlessly as Kitzbühel. From exquisite cuisine and elegant atmosphere to the legendary Tyrolean mountains – everything comes together to create an experience that extends well beyond the sporting arena. For the region, this premiere sends a strong message. With the Austrian Alpine Open, Kitzbühel once again steps into the international spotlight, expanding its role as a sporting metropolis into yet another discipline. After skiing, tennis and triathlon, the »Gamsstadt« now proudly presents itself as a world-class golf destination. So when the world's best golfers take to the tees at Kitzbühel-Schwarzsee-Reith in late May 2026, a new chapter in Kitzbühel's golfing history will begin. The Austrian Alpine Open is more than a premiere – it marks the beginning of a tradition that unites golf, alpine scenery and sporting passion in a truly remarkable way. ■



Tickets

Grüner wird's nicht: Jetzt Tageskarten, VIP-Tickets oder den Wochenpass sichern. **en_** Get your day tickets, VIP access or week pass now.



Driving Range
Das Trainingsgelände, auf dem Schwung, Tempo und Geduld geübt werden – die Basis jeder guten Runde. **en_** The practice ground where swing, rhythm, and patience are honed – the foundation of every good round.

Der kleine Golf Guide

Birdie
Ein Schlag unter Par. Der Moment, in dem eine gute Runde beginnt, richtig Spaß zu machen. **en_** One stroke under par. The moment when a good round starts to become truly enjoyable.

Bogey
Ein Schlag über Par. Kein Drama, sondern meist der kleine Stolperstein einer Runde. **en_** One stroke over par. No drama – just the small stumble in an other wise steady round.

Die berühmte Zahl 18 ist kein Zufall – sondern Tradition. Ursprünglich spielte man im schottischen St. Andrews, der Wiege des Golfsports, auf 22 Löchern. 1764 legte der Club einige kurze Bahnen zusammen – übrig blieben 18. Andere Plätze übernahmen das Format, und so es zum weltweiten Maßstab. Seit 1858 gilt die 18-Loch-Runde als Standard.

Tee
Der Startpunkt jedes Lochs. Von hier aus beginnt die Runde – ein Moment der Konzentration und Vorfreude. **en_** The starting point of every hole. From here, the round begins – a moment of focus and anticipation.

Green
Die fein gepflegte Fläche rund um das Loch. Hier entscheidet sich, ob Präzision oder Nerven den Sieg bringen. **en_** The finely manicured area surrounding the hole. Here, it's precision or nerves that decide the win.

Eagle
Zwei Schläge unter Par. Ein seltener Glücksmoment, wenn Technik und Instinkt perfekt zusammenspielen. **en_** Two strokes under par. A rare moment of luck – when technique and instinct align in perfect harmony.

18

Loch



Holes

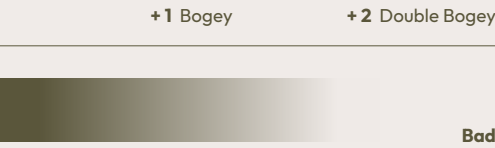
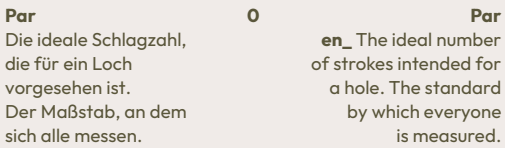
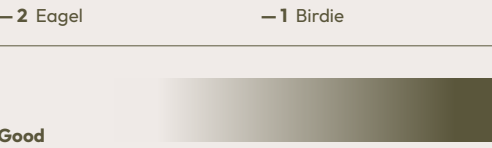
Fairway
Kurz gemähte Bahn zwischen Abschlag und Grün – die perfekte Linie für alle, die ihr Ziel im Blick behalten. **en_** A closely mown path between tee and green – the perfect line for those who keep their goal in sight.

Par
Die ideale Schlagzahl, die für ein Loch vorgesehen ist. Wer sie erreicht, spielt präzise und konstant. **en_** The ideal number of strokes intended for a hole. Those who achieve it play with precision and consistency.

The Little Golf Guide

Hole-in-One
Der Traum jedes Golfers: Ein einziger Schlag, und der Ball verschwindet direkt im Loch. **en_** The dream of every golfer: a single shot, and the ball drops straight into the hole.

en_ The famous number 18 is no coincidence – it's tradition. Originally, in St Andrews, the birthplace of golf, players competed on 22 holes. In 1764, the club combined several shorter ones – leaving 18. Other courses adopted the format, and St Andrews became the global benchmark. Since 1858, the 18-hole round has been the standard.



© Kitzbühel Tourismus

Sommer

Summer



Kitzbühel Padel



Unser Highlight: Zwei neue Doppelplätze, Berge im Blick und Spaß garantiert. Einfach online buchen – und losspielen. **en_** Two double courts, alpine views, pure fun. Book online and play.

Sie lieben Ski? Dann sollten Sie mal im Sommer vorbeischauen Sportsfreund! Hier unsere Magic 7 zwischen Einatmen und Ausatmen, Berg und Tal, Longevity und »Damenspitz«. **en_** You love skiing? Then you really should visit in summer, my friend. Our Magic 7 – between inhale and exhale, peak and valley, longevity and »Damenspitz«.

Padel

Padel – der neue Trendsport in Kitzbühel! Zwei moderne Outdoor-Doppelplätze, umgeben von spektakulärer Naturkulisse, laden zum Ausprobieren ein. Ob Anfänger oder Fortgeschrittener: Spaß steht im Vordergrund. Montag bis Freitag sind Stundenpreise ab EUR 30 verfügbar, am Wochenende ab EUR 36 – bequem online buchbar. **en_** Padel – the new trend sport in Kitzbühel! Two modern outdoor doubles courts, set in a stunning alpine backdrop, invite you to play. Whether you're a beginner or experienced player: fun is the focus. Weekday hourly rates from EUR 30, weekend from EUR 36 – book easily online.

Bike

Kitzbühel erkundet man ideal auf zwei Rädern: Über 80 Touren führen über Almwiesen, Panoramawege und Täler. Vom entspannten Genussradeln bis zur sportlichen Bergfahrt findet hier jeder seine Linie. Mit Ride & Respect bleibt Natur und Erlebnis im Gleichgewicht. Die Aussicht fährt mit. **en_** Kitzbühel is best explored on two wheels: more than 80 routes lead across meadows, panoramic paths and valleys. From relaxed rides to challenging climbs, everyone finds their flow. With Ride & Respect, nature and experience stay in balance. The view comes along.

Golf

Golf in Kitzbühel ist ein Spiel mit Aussicht. Vier Plätze mit 54 Loch eröffnen Raum für Konzentration, Technik und Freude an der Bewegung. Die Berge begleiten jede Runde still im Hintergrund. Jeder Schlag hat Zeit – und Weite. **en_** Golf in Kitzbühel is a game played with a view. Four courses with 54 holes offer space for focus, skill and the joy of movement. The mountains remain a quiet companion behind each fairway. Every shot has its own time and space.

Schwimmen Swim

Wasser und Berge – eine Kombination, die den Sommer leicht macht. Der Schwarzsee mit warmem Moorwasser, stille Bergseen und offene Freibäder laden zum Entspannen, Treibenlassen und Wohlfühlen ein. Ein Tag am Wasser bedeutet hier: Natur nah und Zeit, die einfach fließt. **en_** Water and mountains make summer feel effortless. The warm moor lake Schwarzsee, quiet alpine lakes and open-air pools invite you to relax, unwind and feel good. A day by the water here means being close to nature and letting time move gently.

Wandern Hike

Über 1.000 Kilometer Wege führen durch die Kitzbüheler Alpen – von sanften Pfaden bis zu Höhenwegen mit weiter Sicht. Almen, Wälder und stille Plätze laden unterwegs zum Verweilen ein. Wandern hier heißt, Schritt für Schritt anzukommen. **en_** More than 1.000 kilometers of trails lead through the Kitzbühel Alps – from gentle paths to high-level routes with sweeping views. Alpine pastures, forests and quiet spots invite you to pause along the way. Hiking here means arriving step by step.

Wellness

Wellness in Kitzbühel verbindet Entspannung mit alpiner Ruhe. Panorama-pools, Saunen und stille Bereiche schenken Wärme nach aktiven Tagen. Ein Ort, um aufzutanken, durchzuatmen und sich selbst wieder nah zu sein. **en_** Wellness in Kitzbühel blends relaxation with alpine calm. Panorama pools, saunas and quiet spaces offer warmth after active days. A place to breathe deeply, re-charge and reconnect with yourself.

Laufen Running

Kitzbühel lädt zum Laufen ein – durch Täler, über Wiesen und hinauf zu weiten Blicken. Vom Morgenlauf am Schwarzsee bis zum Trail in die Höhe entsteht ein Rhythmus aus Atem, Schritt und Landschaft. Laufen wird hier leicht und frei. **en_** Kitzbühel invites you to run – through valleys, across meadows and up to wide-reaching views. From an early run at Schwarzsee to trails into the mountains, a rhythm of breath, stride and landscape emerges. Running here feels light and free.

