



Wander-Journal 2014

*Der Natur
und dem Genuss auf der Spur*



www.jagerhof.net





*Herzlich willkommen im Genießer- & Wanderhotel Jägerhof****!*

Wir freuen uns sehr darüber, immer wieder viele bekannte Gesichter unter unseren Gästen begrüßen zu dürfen. Einige machen schon seit Jahren bei uns Urlaub – und darauf sind wir besonders stolz.

Alle, die unser Hotel schon kennen, werden bei ihrem nächsten Besuch große Augen machen. Denn wir haben den *Jägerhof* noch schöner gemacht!

Unser mittlerer Speisesaal hat zwei neue Fenster bekommen, somit können wir unseren Gästen noch mehr Fensterplätze mit herrlicher Aussicht bieten. Und nach und nach wird der gesamte Speisesaal noch gemütlicher: Bildschöne neue Vorhänge sind schon angebracht, eine neue Polsterung folgt im Laufe des Jahres. Außerdem haben wir unseren Eingang (Nord) überdacht und damit für das Zimmer über dem Eingangsbereich eine große Panoramaterrasse geschaffen.

Unser ganzes Streben gilt nur einem Ziel: dass Sie sich bei uns wohlfühlen. Bei uns in Walten im Passeiertal erleben Sie noch unberührte Natur und magische Kraftplätze, die Ihre Seele berühren. Und wenn Sie von einer erlebnisreichen Wanderung oder einem spannenden Skitag zu uns in den *Jägerhof* kommen, dann verwöhnen wir Sie mit Südtiroler Köstlichkeiten und unserer kleinen, aber feinen Wellness-Verwöhnase. Sie kennen uns noch nicht? Dann sollten Sie uns kennen lernen! Die folgenden Seiten bieten Ihnen eine wunderbare Gelegenheit dazu. Viel Spaß beim Schmökern und Lesen!

Ihre Irmgard & Siegi Augscheller



Warum in die Ferne schweifen ...?

Irmgard und Siegi Augscheller haben sich seit jeher der natur-nahen Südtiroler Küche verschrieben. Das Küchenteam im Jägerhof verarbeitet ausschließlich gesunde Lebensmittel aus artgerechter Tierhaltung und kontrolliertem Anbau – die meisten Produkte stammen aus dem Passeiertal.

Im Interview verrät uns Siegi Augscheller seine Philosophie, die weit mehr umfasst als „nur“ gute Küche.

Ihre Gäste schwärmen von Ihren Südtiroler Köstlichkeiten. Was ist Ihr Erfolgsrezept?

Wir legen großen Wert auf gute, hiesige Qualität und kochen ausschließlich mit marktfrischen Qualitätsprodukten und Zutaten von heimischen Qualitätserzeugern. Und wir verwenden KEINE Aromastoffe, Geschmacksverstärker, künstliche Bindemittel oder Fertigprodukte. Unsere Gäste wissen das zu schätzen!

Haben Sie sich schon immer so stark auf regionale Erzeugnisse konzentriert?

Überwiegend schon, aber es gab eine Zeit, in der ich auch experimentiert und getüftelt habe. Das liegt jetzt lange hinter mir. Ich bin zu der Einsicht gekommen, dass man Rohprodukte nicht vom anderen Ende der Welt holen muss. Wir haben selber tolle Produkte, und die meisten davon sogar in besserer Qualität. Warum soll ein Angusrind vom anderen Ende der Welt besser sein als ein Grauviehrend? Das hiesige Rind kann ich zu 100 Prozent nachverfolgen und weiß, dass es optimal, tiergerecht und gesund auf einem Nachbarhof aufwächst. Was will ich mehr?

Und Sie werden auch nicht schwach, wenn Sie Produkte woanders zu einem günstigeren Preis bekommen könnten?

Nein, wir sind davon überzeugt, dass wir einen wichtigen Beitrag leisten, damit Traditionen und hiesige Existenzen auch in Zukunft bestehen können. Wenn wir unsere direkten Lieferanten und Bauern gut verdienen lassen, werden zudem auch verschiedene Produkte wieder vermehrt angebaut bzw. gezüchtet und sterben somit nicht aus. Manches hat dann wohl einen höheren Preis, durch die bessere Qualität ist dieser aber absolut gerechtfertigt. Mit diesen Gedanken sind wir hier absolute Vorreiter.

Pflegen Sie diese Art zu wirtschaften und zu kochen nur aus Überzeugung oder haben Sie auch Spaß daran?

Klar haben wir Freude daran, so zu arbeiten ist doch viel schöner! Über die Jahre haben wir bei der Suche nach geeigneten Produzenten – das können gleichgesinnte Bauern, Winzer oder Hobbygärtner sein – tolle Freundschaften geknüpft und großes Vertrauen aufgebaut. Den einen oder anderen haben wir dabei sogar dazu gebracht, anders – nämlich traditionell – zu produzieren. Aus unserer Sicht ein großer Erfolg für die Region.



Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.

Johann Wolfgang von Goethe (1749 – 1832)



Im *Genießer- & Wanderhotel Jägerhof* hat die naturnahe Südtiroler Küche eine lange Tradition. Schon als die Eltern von Siegi Augscheller das Haus führten, genoss das Restaurant einen hervorragenden Ruf. Heute sorgt der Sohn dafür, dass die hausgemachte Naturküche immer wieder mit hochkarätigen Auszeichnungen belohnt wird.



BIRNENSTRUDEL

Das Rezept finden Sie auf www.jagerhof.net
Registrieren Sie sich für unsere Newsletter und „likern“ Sie uns auf Facebook (www.facebook.com/jaegerhof), hier werden regelmäßig die neuesten Rezepte veröffentlicht.

Regionale Produkte in höchster Qualität

Um den Gästen bleibende Erinnerungen an kulinarische Genüsse zu bereiten, kocht das Team rund um Siegi Augscheller ausschließlich mit marktfrischen Qualitätsprodukten und Zutaten von heimischen Bauern und Winzern. Das Fleisch stammt stets aus artgerechter Tierhaltung, Obst und Gemüse aus kontrolliertem Anbau. Die meisten Produkte kommen sogar aus dem Passeiertal selbst.

Was die Südtiroler Naturküche im *Jägerhof* so gesund und unwiderstehlich macht? Aromastoffe, Geschmacksverstärker, künstliche Bindemittel oder Fertigprodukte kommen Siegi Augscheller nicht in die Küche. Er passt seine Gerichte an die jeweilige Jahreszeit an und bereitet sie nach überlieferten Rezepten und in bewährter Weise zu – oder er interpretiert sie neu.

Für seine ungeschnörkelte Naturküche wurde das Restaurant schon mehrfach von Guide Michelin, Gambero Rosso und Gault Millau ausgezeichnet. Zudem trägt der *Jägerhof* die Qualitätssiegel „Slow Food“ und „Südtiroler Gasthaus“.

EDLE TROPFEN AUS DEM WEINKELLER UND DER GEBIRGSQUELLE

Was wären die Köstlichkeiten der Südtiroler Küche ohne den passenden guten Tropfen? Siegi Augscheller lagert etwa 100 verschiedene Weinsorten in seinem gemütlichen Weinkeller. Bei der regelmäßigen Weinprobe lädt er die Gäste ein, so manchen seiner Geheimtipps zu kosten!

Edle Tropfen anderer Art fließen aus der hauseigenen Gebirgsquelle in 2.000 Metern Höhe bis in den Quellbrunnen des Restaurants. Wer möchte, kann sich den klaren Genuss noch ein wenig versüßen – mit einem köstlichen Fruchtsirup aus Holunderblüten, Alpenrosen, Gartenfrüchten, Waldbeeren oder Bergheublüten.

**Bergfrisches
Quellwasser in bester
Trinkwasserqualität
steht jederzeit
für die Gäste bereit.**





Unsere Partner

... wenn Gutes liegt so nah?

Fast alle Produkte, die in der Südtiroler Naturküche von Siegi Augscheller in den Topf kommen, stammen aus dem Passeiertal. Dürfen wir vorstellen? Hier sind unsere Partner, die uns mit regionalen Köstlichkeiten versorgen:

> FISCH AUS DEM GEBIRGSWASSER

Im *Jägerhof* werden nur Fische aus der Fischzucht Schiefer in St. Martin verarbeitet. Höchste Qualität hat Stefan Schiefer über die Region hinaus bekannt gemacht, sodass er mittlerweile die Spitzengastronomie in Südtirol, Oberitalien und teilweise auch in Österreich beliefert. www.fischzucht.it

> GEMÜSE AUS HEIMISCHEM ANBAU

Walter Moosmair versorgt uns vom Frühjahr bis in den Spätherbst mit Gemüse (Karotten, Kartoffeln, Fenchel, Blumenkohl, Broccoli, Kohlrabi, verschiedene Kohllarten, Sellerie und vieles mehr). Das Gemüse wird zu 100 Prozent in biologischer Arbeitsweise angebaut.

> FLEISCH VON PASSEIRER BAUERN UND JÄGERN

Beim Fleisch sind wir besonders wählerisch: Bei der Metzgerei Hofer in Moos wissen wir genau, wo das Fleisch herkommt. Rind, Kalb, Schwein, Lamm und Ziege stammen von Passeirer Bergbauern und das Wild von Passeirer Jägern. Etwas anderes kommt uns nicht in die Pfanne.

> MILCH VON SÜDTIROLER KÜHEN

Alle unsere Milchprodukte sind garantiert gentechnikfrei und werden uns von Südtiroler Sennereien geliefert. Die wiederum beziehen ihre Milch unter anderem von glücklichen Kühen aus Walten.



> EIER VON GLÜCKLICHEN HÜHNERN

Die Hennen vom Melcherhof in Stuls dürfen sich nach Lust und Laune bewegen. Darum schmecken auch ihre Eier so gut. Davon sind wir jedenfalls überzeugt – und deswegen kaufen wir unsere Eier nur dort.

> KÄSE AUS STULS

Wo sonst sollte es guten Käse geben, wenn nicht bei uns im Passeiertal? Alle Südtiroler Käsespezialitäten und viele weitere Käsesorten beziehen wir direkt vom Wegerhof in Stuls.

> BLATTSALATE UND KRÄUTER AUS JÄGERHOF'S GARTEN

Auch wir garteln für unser Leben gern. Garantiert immer frisch und voller Vitamine: Unsere Blattsalate und Kräuter holen wir zur Saison für Sie aus dem eigenen Garten.





Genießer- &
Wanderhotel Jägerhof

Kraftplätze im Passeiertal

ST. HIPPOLYT AUF GLAITEN

Glaiten ist bekannt für seine St. Hippolyt Kapelle spätromanischen Ursprungs. Von hier hat man eine herrliche Aussicht auf das gesamte Passeiertal bis nach Meran. Das Kirchlein aus dem 14. Jahrhundert mit wertvollen und sehenswerten Fresken im Inneren ist nur zu Fuß erreichbar und kann leider nicht besichtigt werden. Die Wandmalereien aus dem Jahre 1380 zeigen Szenen aus dem Leben des Heiligen Hippolytus. Glaiten liegt auf etwa 1.000 Höhenmetern und ist über die Jaufenpassstraße erreichbar – kurz vor Walten muss man links abbiegen.

GLETSCHERMÜHLEN

Insgesamt existieren 15 dieser urzeitlichen, 2,5 Meter breiten und 3 Meter tiefen Gletscherausschürfungen. Erreichbar ist dieses besondere Naturdenkmal von Platt in Passeier aus. Folgen Sie von dort der Beschilderung in Richtung Breiteben bis zur Kapelle. Vor der Kapelle zweigt links der ausgeschilderte Wanderweg zu den Gletschermühlen ab.

STOANERNE MANDLN IM SARNTAL

Auf dem Gipfelplateau des Schöneck im Sarntal erwarten den Wanderer über 100 geheimnisvolle Gestalten: die „Stoanernen Mandln“. Aus Steinplatten aufgetürmt, stehen sie seit einem halben Jahrtausend rund um das Kreuz und bewachen die „Große Reisch“. Neben der fantastischen Aussicht strahlt der Ort eine mystische Atmosphäre und einen geheimnisvollen Zauber aus.

WALTNER RUNDWEG

Auf dem Waltner Rundweg gibt es ein kleines Plätzchen zwischen Wald und Bergwiese mit grandioser Aussicht durchs Tal bis Meran. Eine gemütliche Bank am Waldrand, sehr ruhig und idyllisch gelegen, lädt zur Rast ein und bietet einen unvergesslichen Blick über Walten.



ALMENRUNDE JÄGERSTEIG

Die wunderschöne Almenrunde im hinteren Passeiertal führt vom Wanser Hof zur Seebergalm. Von dort sind es nur noch ca. 5 Minuten zum etwas höher gelegenen Seebergsee. Idyllisch, ruhig und magisch liegt der kleine Bergsee eingebettet in eine einmalig schöne Wiesenlandschaft mit Rundblick auf die Waltner Berge.

PASSEIRER WASSERFALL BEI ST. MARTIN

Der Wasserfall ist eine Attraktion des Tales und dennoch relativ unbekannt. Für Wanderfreunde ist er ein echter Geheimtipp! Er rauscht am Eingang des Kalmtals aus einer Fallhöhe von 48 Metern hinab. Sein klares, eiskaltes Wasser bietet den Wanderern an heißen Sommertagen eine wohltuende Erfrischung.

DIE ÜBELSEEN AM JAUENPASS (PASSEIRER HÖHENWEG)

Um die Übelseen ranken sich verschiedene Sagen. Der Große Übelsee zum Beispiel gehört zu den „brüllenden Wetterseen“, die durch weithin hörbare Töne schlechtes Wetter ankündigen sollen. Von hier aus bietet sich ein traumhafter Blick auf die Ötztaler Alpen und zum Seelenkogel.

WANDERN IM PASSEIERTAL ZU JEDER JAHRESZEIT

Auf über 650 km markierten und gut beschilderten Wanderwegen entdecken Sie zu jeder Jahreszeit ein neues faszinierendes Naturschauspiel.

FRÜHLING: Farbenrausch bei der Obst- und Wiesenblüte

Ein Highlight im Passeiertal, das jedes Jahr viele Besucher anzieht, ist die Obstblüte Anfang Mai. Tauchen Sie ein in ein duftendes Meer aus weiß-rosa Apfelblüten und genießen Sie unvergessliche Wanderungen über blühende Obstwiesen und entlang romantischer Waalwege. Ab Mai blühen auch die Wiesen in Walten und prunken mit ihren zahllosen Wiesenblumen. Was da nicht alles wächst und gedeiht! Gräser, Blumen und Kräuter sprießen um die Wette: Margeriten, Hahnenfuß, Glockenblumen, Vergissmeinnicht.

Im Juni beginnt die Bergblüte auf 1.800 bis 2.500 Höhenmetern. Wer genau hinschaut, findet auf seiner Bergwanderung das Heilkraut Arnika, den berühmten Enzian und das seltene Edelweiß. Besonders eindrucksvoll ist im Naturpark Texelgruppe vor allem die Alpenrosenblüte. Auf alpinen Grasmatten blüht die Gebirgsrose von Ende Mai bis Juli und schmückt die Wiesen mit ihren rosa bis leuchtend dunkel-purpurroten Blüten.

SOMMER: Idyllische Almen, mächtige Gipfel und glasklare Seen

Ende Mai beginnt auch die Almensaison und dauert bis Oktober. Über 70 bewirtschaftete Alm- und Schutzhütten bieten hungrigen Wanderern traditionelle Schmanckl und schöne Platzl zum Rasten. Zwischen Juni, wenn im Tal die Heumahd ansteht, und dem goldenen Oktober ist die schönste Zeit, um Gipfel zu stürmen und glasklare Bergseen zu entdecken.

Bei warmen Temperaturen entdecken Sie die zahllosen Schönheiten der Ötztaler, Stubai und Sarntaler Alpen. Am besten nutzen Sie unser Angebot der geführten Wandertouren. Der *Jägerhof* bietet von Mai bis November ein dichtes Programm an Wanderungen mit Bergführer für jeden Schwierigkeitsgrad. Im letzten Jahr hatten über 400 Gäste die Gelegenheit wahrgenommen, die schönsten Fleckerl rund um das Passeiertal zu erobern.

HERBST: Goldener Herbst – Zeit des Törggelen

Im August kündigt die Heumahd auf den Bergwiesen schon fast den Herbst an. Nur wenige Wochen später ist das Passeiertal in leuchtendes Rot und Gelb getaucht. Durch die angenehmen Temperaturen kann noch so mancher Gipfel bis Ende Oktober erklommen werden. Der Goldene Herbst ist auch die Zeit des Törggelen. Dieser Südtiroler Brauch bezeichnete ursprünglich das Festmahl nach der Weinlese. Traditionell werden beim Törggelen der neue Wein verkostet und eine kräftige Jause mit Passeirer Speck, Kaminwurzen und Schüttelbrot oder einfache Gerichte aus der Südtiroler Küche serviert.

WINTER: Wandern im Winter-Wunderland

Wenn im Winter der Schnee die Landschaft rund um den *Jägerhof* bedeckt, ist die Zeit zum Schneeschuhwandern gekommen. Wer diese stille Bewegung in eisiger, klarer Bergluft liebt, der findet hier die schönsten Strecken durch Wälder und Wiesen. Der Schnee schluckt jedes Geräusch, nur das Knirschen unter den Schuhen und der eigene Atem sind zu hören – genießen Sie die magischen Momente in den verschneiten Märchenlandschaften des Passeiertals.



Ihre Wanderspezialisten im Genießer- und Wanderhotel Jägerhof

Seit 20 Jahren sorgen wir dafür, dass unsere Gäste nach ihrem Wanderurlaub im Jägerhof auf unvergessliche und wunderschöne Berg- und Naturerlebnisse zurückblicken. Wir betreuen Sie nicht nur im Hotel perfekt abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse, sondern auch bei Ihren Ausflügen in die Südtiroler Berge. Wie? Das lesen Sie hier: Genießen Sie unseren Wander-Service im Jägerhof

> FAMILIÄR & BERGBEGEISTERT:

Sie wohnen in liebevoll eingerichteten Naturholz-Zimmern in einem kleinen familiengeführten Hotel in einer der schönsten Naturlandschaften Südtirols. Wir wandern selbst gern und laden Sie zum Mitwandern ein. Regelmäßig werden auch Fortbildungsveranstaltungen besucht, um so unsere Wanderkompetenz auszubauen.

> WANDER- & TOURENPROGRAMM:

Wir begleiten Sie wöchentlich auf erlebnisreichen Bergtouren, naturkundlichen und gemütlichen Wanderungen. Wir oder unser(e) BegleiterIn sind ausgebildete Wander- oder Bergführer. Alle Termine werden rechtzeitig im Hotel angekündigt.

> AUSTRÜSTUNGSVERLEIH:

Sie können bei uns kostenlos Wanderrucksack, Wanderstöcke und Trinkflaschen ausleihen. Bei geführten Touren ohne Einkehrmöglichkeit bekommen Sie von uns eine Wanderjause.

> WANDERINFOTHEK:

In unserer Wanderinfothek finden Sie alle Wanderkarten, Naturführer, Pflanzenbücher, Kulturführer und Straßenkarten, die Sie für Ihren Wanderurlaub benötigen.

> WANDERN OHNE AUTO:

Zahlreiche Almwanderungen und Gipfeltouren starten direkt bei unserem Haus.

> WANDERBUS:

Möchten Sie auswärts Touren oder Besichtigungen unternehmen. So organisieren wir die Hin- und Rückfahrt mit unserem hotel-eigenen Wanderbus.

> TÄGLICH ERHALTEN SIE

JÄGERHOFS WANDERTEE

(eine spezielle Teemischung für den Jägerhof) sowie hausgemachte Müsliriegel zum Mitnehmen.

> NATUR- & UMWELTSCHUTZ:

Wir sind naturverbunden und handeln umweltbewusst.



Alpine Wellness für Genießer

Freuen Sie sich auf eine Auszeit in unserem kleinen, aber feinen Wellnessbereich. In unserer liebevoll gestalteten Verwöhnoase tauchen Sie ein in ein wohltuendes Ambiente aus Ruhe und Entspannung. Genau das Richtige nach einem aktiven Urlaubstag in den Bergen!

Ein ganz besonderes Highlight ist unser **Heukraxenofen**. Diese Anwendung hat in den Alpen eine lange Geschichte. Früher wussten die Bergbauern genau um die wohltuende Wirkung des Heus. Die sogenannte Heukraxe ist ein Holzgestell, mit dem das Heu zum Hof transportiert wurde. Bei dieser beliebten Wellness-Anwendung wird die Kraxe mit alpinem Bergheu an einem Ofen erwärmt.

Die dabei entstehenden Dämpfe und Öle entspannen Rücken und Schultern, und durch den beheizten Sitz wird das Becken angenehm gewärmt. Verspannte Muskeln lockern sich, Körper und Geist erholen sich zusehends durch die wohltuende Wärme und die aromatischen Bergkräuter-Düfte. Die Dämpfe mit ihren wertvollen Inhaltsstoffen von Kräutern wie Schafgarbe oder Seifenkraut wirken reinigend und beruhigen Entzündungen. Außerdem befreien sie die Atemwege. Eine Wohltat für Körper und Seele!

NATURHOLZZIMMER

Erholsamer Schlaf auf 1.300 Metern

In unseren Naturholzzimmern mit beindruckendem Ausblick auf die mächtigen Berge der Ötztaler und Sarntaler Alpen und auf den Naturpark Texelgruppe fühlen Sie sich so richtig wohl, bei Tag und natürlich bei Nacht.

Bei uns schlafen Sie tief und gesund, denn alle unsere Naturzimmer und Naturstudios sind mit Möbeln und Fußböden aus unbehandeltem Passeirer Fichtenholz ausgestattet. Das Holz der Südtiroler/Passeirer Bergfichte besitzt Inhaltsstoffe, die Gesundheit, Wohlbefinden und damit Ihren Schlaf fördern. Laut einer Studie wirkt sich das Fichtenholz positiv auf die Konzentrationsleistung, das Herz-Kreislaufsystem und das vegetative Nervensystem des Menschen aus.

Unsere natürliche Ausstattung ist außerdem besonders gut für Allergiker geeignet. Hausstaub hat hier keine Chance, denn Hygiene ist uns besonders wichtig. Wir lassen regelmäßig die Matratzen von der Firma POTEMA® antibakteriell und chemiefrei reinigen. In allen Zimmern liegt das Zertifikat mit Prüfsiegel zur Kontrolle auf.

In unseren Naturholzzimmern atmen Sie auf!



Doris und Max Riepl aus München:

Im September 2010 haben wir den *Jägerhof* das erste Mal genossen. Der Wohlfühlfaktor begann sofort mit einem wunderschönen Zimmer in Naturholz. Die Landschaft mit ihren zahlreichen Wandermöglichkeiten faszinierte uns dann sehr. Ein sehr schöner Wellnessbereich im Hotel rundete dann jede Wanderung einfach perfekt ab! Der Höhepunkt für uns war dann jeden Abend ein ausgezeichnetes Menü mit den entsprechenden Weinen. Bei Familie Augscheller muss man sich einfach wohlfühlen! Wir waren nach unserem ersten Aufenthalt so begeistert, dass wir sofort im Winter für eine Schneeschuh-Wanderwoche wieder gekommen sind. Und auch in der kalten Jahreszeit genossen wir Landschaft, Essen, Wellness, und und und. Wir sind jetzt schon ein paar mal wiedergekommen, inzwischen auch mit Freunden und wir werden uns auch sicher noch öfters im *Jägerhof* einquartieren!

Doris (links) und
Max Riepl (rechts)
aus München

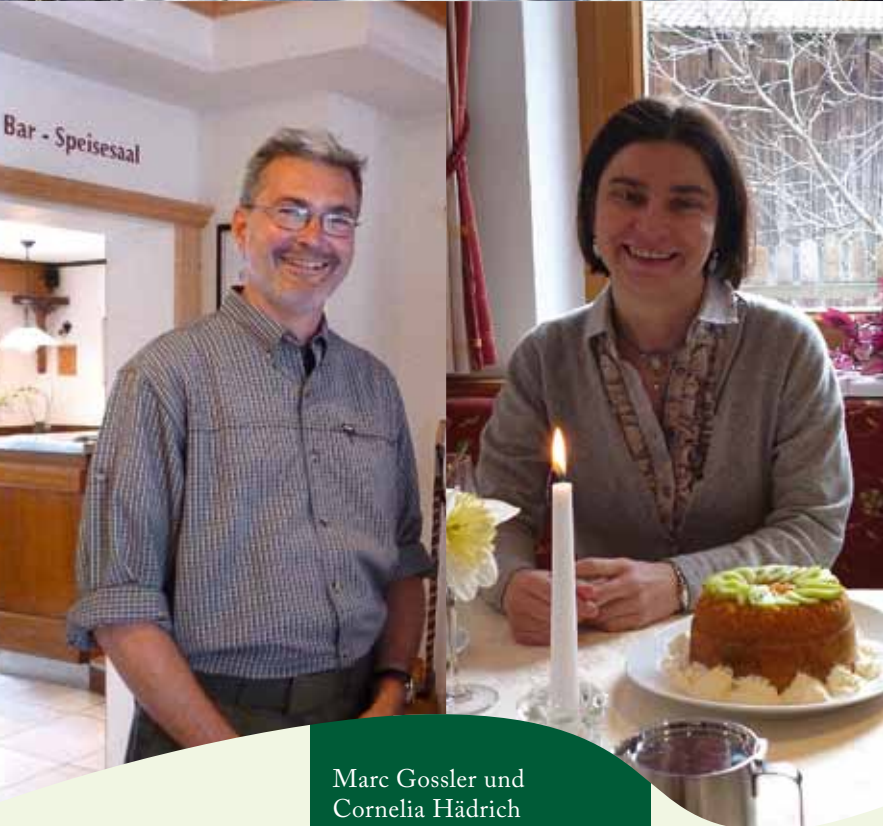


Gäste erzählen

Françoise und Pascal Asselborn aus Luxemburg:

Wir sind seit 25 Jahren glückliche und zufriedene Kunden im *Jägerhof*. Das Hotel bietet Gastfreundlichkeit und Kost auf top Niveau sowie viel Erholung und Ruhe. Die Tiroler Landschaft lädt ein zum Wandern im Einklang mit der Natur – ohne Smog und Umweltverschmutzung. Der Aufstieg zur Jaufenalm kostet Kraft, wird aber mit herrlichem Ausblick belohnt.

Pascal Asselborn (links)
aus Luxemburg



Marc Gossler und
Cornelia Hädrich
aus Frankfurt

Cornelia Hädrich und Marc Gossler aus Frankfurt:

Familiäre Gastlichkeit, verbunden mit gutem Essen und ausgesuchten Weinen sowie die Ruhe der Berge führen uns immer wieder gerne zum *Jägerhof*. Das vielfältige Angebot aktiver Freizeitgestaltungsmöglichkeiten runden die Aufenthalte ab. In diesem Sinne auf bald und herzliche Grüße aus Frankfurt.



Grietje Nooij
aus Holland

Grietje und Martin Nooij aus Holland:

Im *Jägerhof* konnten wir erlebnisreiche Wanderungen machen (im Winter mit den Schneeschuhen, im September herrliche Berg und Gipfeltouren). Florian, unser Guide war ein sehr angenehmer und guter Führer. Ein besonderes Erlebnis war die Tour zum Wanser Joch, 1.200 Höhenmetern war für uns eine besondere Leistung. Der Aufenthalt im *Jägerhof* ist wirklich zum genießen! Schönes Zimmer, gesundes Frühstück und eine hervorragende Küche. Relaxen in der feinen Wellnessoase, was will man mehr?



Johann und Brigitte Lehner
aus Geisenhausen

Johann und Brigitte Lehner aus Geisenhausen:

Das *Jägerhof-Team* ist sehr freundlich, zuvorkommend und nett. Das Essen ist spitzenmäßig und die Umgebung zum Wandern wunderbar. Da freut man sich auf das Wiederkommen.

Heinz und Eva Lipphaus aus Bonn:

Hier gibt es Wandermöglichkeiten für jeden Anspruch, durch Wiesen, Wald und Fels. Nach der Rückkehr von der Wanderung genießen wir einen Aperol oder ein Stück Kuchen auf der Sonnenterrasse oder die Muskelentspannung in der schönen Saunalandschaft. Danach freuen wir uns auf Siegis Abendmenü mit Südtiroler Köstlichkeiten aus regionalen Produkten und eine gute Flasche Wein. Mit einem Satz: Wir fühlen uns rundum wohl im *Jägerhof*, einem Hotel mit viel Charme.

Eva und Heinz Lipphaus
aus Bonn

**Heike und Thomas Kahl aus Tharandt:**

Sofort waren wir von der echten Freundlichkeit und der familiären Atmosphäre angetan! Der Duft der zu erwartenden Köstlichkeiten zieht schon bei der Rückkehr von der Piste durch das Haus. Die gute Küche, die gemütlichen Zimmer (die jedes Jahr schöner werden!) und eine wohltuende Entspannung in der schön gestalteten Wellnessoase ließen somit regelmäßig den Wunsch aufkommen, sich doch so eine schöne Auszeit wieder einmal zu gönnen ...

Thomas und Heike Kahl
aus Tharandt

**Klaus und Nicole Perovec aus Murnau:**

Warum wir regelmäßig jedes Jahr wiederkommen? Weil die wirklich was können! Es schmeckt einfach köstlich und wir können eine Woche lang direkt vom Haus weg in die Berge gehen. Auch nach so langer Zeit haben wir uns an der Gegend noch immer nicht satt gesehen. Die Gastfreundschaft und die Küche sind für uns *Südtirol at its best*.

Nicole und Klaus Perovec
aus Murnau



Peter und Heidrun Heilmann
aus Bad Dürkheim

Heidrun und Peter Heilmann aus Bad Dürkheim

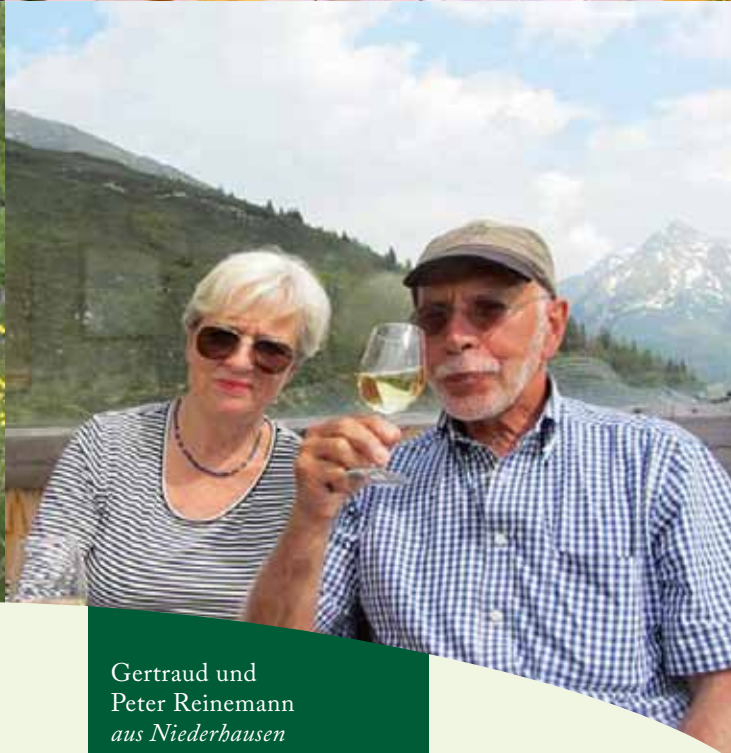
Wir kommen schon seit 2002 regelmäßig jedes Jahr zum *Jägerhof* weil wir die familiäre Atmosphäre dort besonders schätzen. Wir lassen uns gerne von gutem Essen verwöhnen, genießen die Saunalandschaft und sind jeden Tag unterwegs auf großen und kleinen Wandertouren. Wegen seines unvergleichlichen Panoramablicks steht der Passeier Höhenweg steht jedes Jahr auf unserem Programm und natürlich eine Gipfeltour, zum Beispiel auf die Alpe Spitzze.



Peter (im Bild links)
und Maritta Schneeberger
aus Oberlienz in Osttirol

Maritta und Peter Schneeberger aus Oberlienz in Osttirol:

Am *Jägerhof* gefällt mir besonders das tirolerische Ambiente. Die Wandertour mit Herbert Pixner war ein herrliches Erlebnis. Eine gelungene Überraschung war das herrliche Buffett am Ende der Wanderung. Eure herrliche Bergwelt ist für uns natürlich nichts seltsames. Trotzdem waren wir fasziniert von Eurer schönen Gegend (ein Grund zum Wiederkommen!) Kraftplatz kann man hier überall finden, wenn man Augen für die Natur hat.



Gertraud und
Peter Reinemann
aus Niederhausen

Gertraud und Peter Reinemann aus Niederhausen:

Die frühe Wandertour zur Beobachtung des Sonnenaufgangs hat mir sehr gefallen, ein Naturschauspiel! Die weitläufige Natur mit der wunderschönen Pflanzenwelt auf den Wiesen, gut beschriebene Wanderwege und keinerlei Massentourismus – das ist für mich ein echter „Kraftplatz“.

Packages

STAMMGÄSTE-TREUEWOCHEN

25. April bis 5. Juni, 1. bis 8. Juni,
29. Juni bis 6. Juli, 19. bis 26. Oktober

Wenn Sie insgesamt 7 Nächte bei uns im *Jägerhof* verbracht haben, gehören Sie bereits zur großen „*Jägerhof-Familie*“. Buchen Sie mind. 5 Nächte zu den Treuewochen-Terminen und wir belohnen Ihre Treue zu unserem Haus wie folgt:

- › Für Gäste mit 7–21 Nächten Gesamtaufenthalt 3% Abzug vom jeweiligen Zimmerpreis
- › Für Gäste mit 22–50 Nächten Gesamtaufenthalt 6% Abzug vom jeweiligen Zimmerpreis
- › Für Gäste mit mehr als 51 Nächten Gesamtaufenthalt 10% Abzug vom jeweiligen Zimmerpreis

STAMMGÄSTE
Treuewochen

OSTERPAUSCHALEN 13. bis 22. April – 6+1

Wenn Sie in diesem Zeitraum für mindestens 7 Nächte buchen, erhalten Sie eine Nacht kostenlos.

13. bis 17. April – 5% Preisnachlass

Wenn Sie zu diesem Termin buchen (4 Nächte) erhalten Sie einen Preisnachlass von 5%

18. bis 21. April – „Osterkitz & Spargelspitz“ –
Genusstage von Karfreitag bis Ostermontag

- › 3 Übernachtungen mit Südtiroler Frühstück vom Buffet
- › Freitag: Psairer Fisch im Rahmen der *Genießer-Halbpension*
- › Samstag: Essen à la carte in unserem Restaurant
- › Sonntag: „Osterkitz & Spargelspitz“, frühlingsfrisches Genussmenü mit Spargeln, Wildkräutern, „Kitz“, ... im Rahmen der *Genießer-Halbpension*
- › täglich freie Benützung der Wellnessoase

› Pauschalpreis pro Person:

Panoramastudio € 285,-	Naturstudio Holunder € 267,-
Naturzimmer Arnika € 249,-	DZ Alpenrose € 231,-
DZ Schafgarbe € 219,-	EZ Löwenzahn € 249,-



MUSIKWOCHE 3. bis 10. Mai

- › 7× *Jägerhofs Genießer-Halbpension* mit Inklusivleistungen
- › Heimatabend „Wie es früher war“
- › Musikalische Wanderung zur Egger-Grub-Alm mit viel Spaß & guter Laune
- › Musikalische Rundwanderung um St. Leonhard mit Einkehrstationen und Quiz-Spiel
- › „Psairer Musigstodl“ mit Andy Borg
- › Chorkonzert in der Pfarrkirche von St. Leonhard

› Pauschalpreis pro Person

Panoramastudio € 609,-	Naturstudio Holunder € 565,-
Naturzimmer Arnika € 519,-	DZ Alpenrose € 479,-
DZ Schafgarbe € 449,-	EZ Löwenzahn € 519,-



TRADITION SCHMECKEN 10. bis 17. Mai

- › 7× *Jägerhofs Genießer-Halbpension* mit Inklusivleistungen
- › Kleine Einlaufwanderung mit Hofbesichtigung (Einblick in den Kräuter- und Heilpflanzenanbau, Verkostung eigener Produkte wie Sirup und Tee)
- › Wanderung über den Meraner Höhenweg zu einer Hofstelle. Unterwegs lernen wir verschiedene Kräuter kennen und verarbeiten sie zu Käse und Quark.
- › Höfetour zum Niedersteinhof (Walter, Italiens Jungbauer des Jahres 2007, lässt die Gäste hinter die Kulissen seines Bio-Bauernhofes blicken. Es werden typische bäuerliche Produkte aufgetischt und verkostet.)
- › Kräuterwanderung zu einem Hof, um dort einiges über Kräutertinkturen und Salben sowie deren Wirkung zu erfahren. Ein Heu-Kräuterkissen oder einen Kräuterstempel dürfen wir selber herstellen.
- › Geführte Almwanderung, hier dreht sich alles um die Brennessel. Auf dem Weg zur Fartleiser Alm erfahren wir alles über diese alte Heilpflanze und dürfen einige Gerichte probieren.

› Pauschalpreis pro Person

Panoramastudio € 619,-	Naturstudio Holunder € 575,-
Naturzimmer Arnika € 529,-	DZ Alpenrose € 489,-
DZ Schafgarbe € 459,-	EZ Löwenzahn € 529,-



ALPIN GOURMET 17. bis 24. Mai

- › 7× *Jägerhofs Genießer-Halbpension* mit Inklusivleistungen wie auf Seite 11 beschrieben
- › Geführte Wandertour mit Verkostung lokaler Wildspezialitäten mit passender Weinbegleitung sowie Schnapsverkostung. Weiter zum atemberaubenden Stieber Wasserfall. Anschließend Besuch des BunkerMooseums mit Steinbockgehege
- › Heimatabend im Vereinshaus von St. Leonhard
- › Geführte Wanderung mit einem Kräuter-Experten in die Stuller Mahder (Alpines Fingerfood, Schaukochen in der Almküche und Verkostung von Südtiroler Weinen und Passeirer Krapfen)
- › Weinprobe im *Jägerhof*

› Pauschalpreis pro Person

Panoramastudio € 619,-	Naturstudio Holunder € 575,-
Naturzimmer Arnika € 529,-	DZ Alpenrose € 489,-
DZ Schafgarbe € 459,-	EZ Löwenzahn € 529,-



ALPENROSEN-WANDERWOCHE MIT „HERBERT PIXNER PROJEKT“

21. bis 28. Juni 2014

Erleben Sie eine außergewöhnlich Woche im Genuss- & Wanderdorf Walten, dem Heimatdorf von Herbert Pixner dem „Volksmusik-Rebell“

3 Tage/Nächte

26. bis 29. Juni

- › 3× *Jägerhofs Genießer-Halbpension* mit Inklusivleistungen
- › Eintritt + Shuttledienst: Open Air Seebühne „Herbert Pixner Projekt“ am Jaufenpass 2.100 m (Freitag 27. Juni)

› Pauschalpreis pro Person

Panoramastudio € 309,-	Naturstudio Holunder € 291,-
Naturzimmer Arnika € 273,-	DZ Alpenrose € 255,-
DZ Schafgarbe € 243,-	EZ Löwenzahn € 273,-



7 Tage/Nächte

21. bis 28. Juni

- › 7× *Jägerhofs Genießer-Halbpension* mit Inklusivleistungen
- › Eintritt + Shuttledienst: Open Air Seebühne „Herbert Pixner Projekt“ am Jaufenpass 2.100 m (Freitag 27. Juni)
- › Wanderprogramm: Einlaftour – Alpenrosenwanderung – Sonnenaufgangswanderung – Alpine Gipfelwanderung – Höfewanderung – Traumtour Meraner Höhenweg

› Pauschalpreis pro Person

Panoramastudio € 639,-	Naturstudio Holunder € 595,-
Naturzimmer Arnika € 549,-	DZ Alpenrose € 509,-
DZ Schafgarbe € 479,-	EZ Löwenzahn € 549,-

BERGSEEN & GIPFELKREUZ

12. bis 19. Juli

Wenn es im Tal heiß ist, dann locken die kühlen Bergseen. Sie sind die Erfrischung auf den Wandertouren und machen die Rast und das Stillhalten angenehmer. Tauchen Sie Ihre Füße ins quellfrische Wasser. Kommen Sie mit uns und erleben sie die schönsten Gipfel und Bergseen! Erleben Sie ein spezielles Wanderprogramm

- › 7 *Jägerhofs Genießer-Halbpension* mit Inklusivleistungen
- › Sonnenaufgangstour mit Gipfelfrühstück – Gipfeltour – Bergseentour

› Pauschalpreis pro Person

Panoramastudio € 637,-	Naturstudio Holunder € 595,-
Naturzimmer Arnika € 553,-	DZ Alpenrose € 483,-
DZ Schafgarbe € 455,-	EZ Löwenzahn € 553,-



FRÜHBUCHERBONUS:

Als Dankeschön für alle Buchungen, die mindestens 3 Monate (90 Tage) vor dem Anreise-Datum verbindlich getätigt werden, erhalten Sie einen Frühbucherrabatt von 3% auf den entsprechenden Zimmer-Listenpreis (gültig ab 5 Übernachtungen, nicht mit Sonderarrangements oder Treuewochen kombinierbar).



Kat. **Tagespreise pro Person** *inkl. Jägerhofs Genießer-Halbpension*

	ab 4 Nächte	bis 4 Nächte	ab 4 Nächte	bis 4 Nächte	So – Do	Do – So
I > PANORAMASTUDIO – LANDHAUSSTIL II. Etage, ca. 45 m², Panorama-Südbalkon, Minibar. Komfort-Badezimmer: Wanne + Dusche, Doppelwaschbecken, Bodenheizung – <i>keine Haustiere</i>	€ 85,–	€ 90,–	€ 91,–	€ 96,–	€ 320,–	€ 255,–
A > NATURSTUDIO HOLUNDER – LANDHAUSSTIL II. Etage, ca. 40 m², Süd-West- oder Ostbalkon. Komfort-Badezimmer: Wanne + Dusche, Doppelwaschbecken, Bodenheizung – <i>keine Haustiere</i>	€ 79,–	€ 84,–	€ 85,–	€ 90,–	€ 299,–	€ 237,–
B > NATURZIMMER ARNIKA – LANDHAUSSTIL I. + II. Etage, ca. 25–30 m², Süd-West-Ostbalkon – Haustiere nur in einigen dieser Zimmern erlaubt	€ 73,–	€ 78,–	€ 79,–	€ 84,–	€ 272,–	€ 219,–
C > DOPPELZIMMER ALPENROSE I. Etage, ca. 17 m², Südbalkon, unsere kleinen, noch nicht renovierten Zimmer	€ 67,–	€ 72,–	€ 69,–	€ 74,–	€ 252,–	€ 201,–
D > DOPPELZIMMER SCHAFGARBE I. + II. Etage, ca. 17 m², Hofseite/ohne Balkon, unsere kleinen, noch nicht renovierten Zimmer	€ 63,–	€ 68,–	€ 65,–	€ 70,–	€ 236,–	€ 189,–
E > EINBETTZIMMER LÖWENZAHN I. Etage, ca. 15 m², Südbalkon, Ausstattung wie Kat. „B“	€ 73,–	€ 78,–	€ 79,–	€ 84,–	€ 272,–	€ 219,–

Alle Zimmer sind mit SAT-TV, Telefon, Tresor, WC, Dusche, Haarfön, Handtuch-Trocknungs-Heizkörper ausgestattet –
Kat. „I, A, B“: 2–4 Betten, antiallergische Ausstattung, Holzfußboden, übergroße Betten

Kinderermäßigung im Elternzimmer mit Zustellbett: bis zum 3. Geburtstag 100%,
bis zum 8. Geburtstag 50%, bis zum 13. Geburtstag 30%, ab dem 13. Geburtstag 10%

Für alle Personen ab 14 Jahren wird eine **Gemeindeaufenthaltsabgabe** in Höhe
von € 1 pro Person und Nacht eingehoben. Diese Abgabe ist nicht im Preis
Ihres Aufenthalts enthalten und kann nur vor Ort bezahlt werden.

Jägerhofs Services & Inklusivleistungen

JÄGERHOFS KULINARIUM FÜR GENIESSER:

- > Gesundes Frühstück vom Buffet (7.30 bis 10 Uhr)
- > Genießerküche für jeden Geschmack, täglich Salatbuffet und
zwei 4-Gang-Menüs zur Auswahl – auch vegetarisch (18.30–19.30 Uhr)
- > GenussCard
- > Bergfrisches Quellwasser zur freien Entnahme im Speisesaal
- > Topfgucker-Kochkurs
- > Weinprobe (Aufpreis)
- > 1 × wöchentlich: Galamenü
- > Auf Wunsch: Essen im Restaurant (Abzug Differenz-HP)

WANDER-AKTIVPROGRAMM:

- > 4–5 Wandertouren mit Führung (Montag – Freitag)
- > Kletterkurse, Gletschertouren, Wildbachwandern, Canyoning,
Tandemfliegen (kostenpflichtig)
- > Täglich: Durstlöscher für Wanderprofis (eine spezielle Teemischung)
und hausgemachte Müsliriegel
- > Täglich: Jägerhofs Morgenpost am Frühstückstisch mit täglichen Tipps
und Informationen rund um den Wander- und Urlaubstag

REGENERIEREN & RELAXEN:

Eintauchen und Wohlfühlen in der nur für unsere Hotelgäste reservierten
über 200 m² großen Saunalandschaft.
So oft Sie wollen: finnische Sauna, Physiothermkabine,
Kräuter-Dampfsauna, Kneippgang
Gegen geringen Aufpreis: Heukraxenofen, Frischwasser-Whirlwanne, Massagen

WEILS BEQUEM IST:

- > Bademantel und -Schuhe, Wellnesstasche mit Saunatüchern
liegen im Zimmer schon bereit
- > Gratis-Internetzugang über W-Lane
- > Gratis-Parkplatz, mit Überdachung

Vor- + Nachsaison
13.4.–12.7.2014;
13.9.–2.11.2014

Hauptsaison
12.7.–13.9.2014

Sparwochen 3 | Sparwochen 4
4 Tage So bis Do oder 3 Tage Do bis So
Gültig nur mit Anreise Sonntag oder Donnerstag
1.5.–31.5.2014 + 11.10.–2.11.2014



Gut zu Wissen

- > Abschlag für Übernachtung mit Frühstück: € 10,–
- > DZ zur Alleinbenutzung: Kat. „B–C+D“ pro Tag € 20,–
- > Hunde nur nach Absprache: € 8,–/Tag
- > Stornoregelung: Es gelten die italienischen Hotelvertragsbedingungen
- > Bei Ihrer Anreise ist Ihr Zimmer ab 12 Uhr verfügbar,
Zimmerfreigabe am Abreisetag um 10 Uhr
- > 100% Nichtraucherhotel – Rauchmöglichkeit am Balkon/Terrasse
- > Bushaltestelle 70 m vom Hotel entfernt
- > Wir holen Sie auf Wunsch am Zugbahnhof in Sterzing
(30 km, € 60,– pro Fahrt)
- > Mit dieser Preisliste verlieren alle bisherigen ihre Gültigkeit

Genuss-Gutscheine

im Jägerhof einlösbar:
2 × Kuchen am Nachmittag
1 Heukraxenbad
1 Sprudelbad
½ Tag E-Bike
auf Almhütten einlösbar:
Konsumationsgutschein auf der
Jaufenalp (am Jaufenpass) und auf
der Gomp Alm (Wandergebiet Hirzer)

Jägerhof GenussCard

Nur bei uns im Jägerhof gibt
es die GenussCard.

Wenn Sie für mindestens 7 Nächte
im Jägerhof Urlaub machen so ist
im Preis je Person 1 GenussCard
im Wert von € 50,– mit verschiedenen
Genussgutscheinen inklusive.



Während der Dreharbeiten
des Bayrischen Fernsehens



Auf dem neugestalteten Dorfplatz von St. Martin
findet das Freilichttheater im Sommer 2014 statt



Jägerhofs Veranstaltungstipps 2014

Trainingslager des DFB 21. bis 31. Mai 2014
Wir freuen uns auf die Deutsche Fußball Nationalmannschaft. Nach der erfolgreichen WM-Qualifikation der deutschen National-Elf hat der DFB bestätigt, dass das offizielle Trainingslager der Deutschen Fußball Nationalmannschaft 2014 im Passeiertal abgehalten wird.

Sendereihe „Bei uns dahoam“ Mai/Juni 2014
Das Bayrische Fernsehen drehte im vergangenen Jahr im Rahmen der Sendereihe „Bei uns dahoam“ ein Portrait über den Waltner Ausnahmemusiker Herbert Pixner und das Passeiertal. Auch im *Jägerhof* wurden Aufzeichnungen gemacht. Ausstrahlungstermin ist im Mai/Juni 2014. Nach Bekanntgabe wird dieser auf www.jaegerhof.net angekündigt

„Herbert Pixner Projekt“ 27. Juni 2014
Open Air Seebühne mit „Herbert Pixner Projekt“ in Walten/Jaufenpass (auf 2.000 m). Nach dem großartigen Erfolg im vergangenen Jahr folgt nun die 2. Auflage dieses besonderen Konzertes in Walten, dem Heimatort von Herbert Pixner.

Freilichttheater 13. bis 29. August 2014
Freilichttheater „Brandner Kaspar und das ewig’Leben“ – der Südtiroler Theaterverbandes wartet im Sommer 2014 mit einer Neuheit auf: erstmals schließen sich die Laienbühnen des Burggrafenamtes für eine große Freilichtaufführung zusammen. Gespielt wird am neugestalteten Dorfplatz von St. Martin in Passeier, im „Pavillon“. Das suggestive Ambiente mit dem Schildhof Steinhaus im Hintergrund bildet den idealen Rahmen für das Theaterprojekt.
Zum Inhalt: Die Titelfigur Brandner Kaspar betrügt den Tod und ergaunert sich zusätzliche Lebensjahre, wodurch jedoch die himmlische Ordnung durcheinander zu geraten droht. Typische alpenländische Schlitzohrigkeit, Wilderei, zünftige Kartenspiele und eine große Portion Humor bilden die idealen Zutaten für ein besonderes Theatererlebnis.

WEITERE HIGHLIGHTS:

Psairer Musigstadl mit Andy Borg in St. Leonhard . . 7.5.2014
Psairer Kraxltoge in St. Leonhard 7./8.6.2014
Konzert Semino Rossi in St. Leonhard 29.8.2014
„Tallner Sunntig“ jeden ersten Sonntag, Mai – Oktober

IM JÄGERHOF:

Kulinarische Genussstage
„Osterkitz & Spargelspitz“ 19.–21.4.2014
„Sommerfrische im Südtiroler Gasthaus“
mit vegetarischen Kreationen Mitte Juni – Mitte Juli
„Erntedank im Südtiroler Gasthaus“ mit
erntefrischen Köstlichkeiten Mitte Sept. – Mitte Okt.
„Wildtage in Walten“ 17.–19.10., 24.–26.10.2014

Mehr Infos auf:
www.jaegerhof.net

Genießer- & Wanderhotel ***superior

Hotel Jägerhof

Familie Augscheller

Walten Nr. 80 | 39015 St. Leonhard/Walten in Passeier
Südtirol | Italien

T +39 0473 656 250 | F +39 0473 656 822
info@jaegerhof.net | www.jaegerhof.net

