

Volkmar Schwabe

Posthotel Achenkirch

Zu Gast bei einem der Pioniere der Wellness-Bewegung

Viele Leserinnen und Leserinnen haben meine kleine Serie über Baden-Baden (CO'MED 5,6 u. 7/00) als Liebeserklärung an Baden-Baden bezeichnet. Stimmt. Reiseberichte in CO'MED sollen genau wie in der Serie „Klinikskonzepte“ bevorzugt eigene Erfahrung widerspiegeln, die den Kriterien

Gesundheit, Gastlichkeit und Wohlbefinden

stand halten. Und so ist es kein Zufall, dass der Bericht über das Posthotel in Achenkirch, das seit mehr als zehn Jahren meine Akkus auflädt, ebenfalls einer Liebeserklärung gleicht.

Hat der oder die Erholungssuchende das latente Verkehrschaos des Münchner Rings hinter sich gelassen, den Tegernsee passiert und am Achenpass im Zeichen der EU keinen Zöllner mehr gefunden, der sich für mitgebrachte Ware interessiert, so ist schon nach wenigen Kilometern – noch vor Tirols größtem See, dem malerischen Achensee – Achenkirch erreicht. Sobald linker Hand die beiden Zweitausender „Hinterunnützig“ und „Vorderunnützig“ grüßen, beginnt diese ganz besondere Erfahrung des Urlaubs im Posthotel. Und weil es bekanntlich nichts gibt, das nicht irgendeinen Sinn hat, so sind diese beiden „Unnütze“ wohl dafür geschaffen zu signalisieren, dass es ab sofort unnützig wäre, in Richtung Süden weiter zu fahren. Und das gilt gleichermaßen für den Winter wie für den Sommer.

Seit 15 Jahren komme ich mit meiner Frau in unregelmäßigen Abständen nach Achenkirch. Wer nur das Beständige liebt, sei allerdings gewarnt: kein einziges Mal fanden wir das Posthotel völlig unverändert vor. In dieser Zeit wurden dem Stamm- und dem Haupthaus die komfortablen Landhäuser Ost und Süd und – neuerdings im Zuge einer riesigen Baumaßnahme, um die vielen Gästebautos unter die Erde zu verbannen – das Landhaus West zugefügt. Autos werden ohnehin nicht benützt in Achenkirch.

292 Betten in 154 Zimmern bilden auf einem Gelände von 36000 Quadratmetern



Idyllisch gelegen in der Dorfmitte

das „Posthotel“. „Viel Holz“ für ein Hotel, in dem sich wie seit ehedem alles um den Gast drehen soll. Karl Reiter und seine Frau Karin, beide eher unauffällig im Hintergrund wirkend, sind die Garanten dieses kleinen Wunders, zusammen mit dem engeren Führungsteam. Ob das der Chefkoch Herbert König ist, die Oberkellner bzw. Sommeliers Roman, Gustel, Jürgen oder Gerald, alle kennen wir seit unserem ersten Besuch! Und sie kennen uns, auch wenn unsere Besuchsintervalle immer zwei bis drei Jahre auslassen. Das Erfolgsrezept des Posthotels hat den Wortstamm **„Stamm“**, Stammgäste und Stamm-Mitarbeiter-schaft gehen die erfolgreiche Symbiose ein, die sich die Reiter seit Generationen auf ihre Fahnen geschrieben haben. So erfolgreich, dass die Stammgäste mit 90% einen Traumwert bilden.

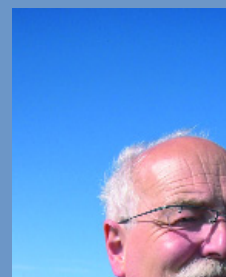
Das Erfolgsrezept:
Karl und Karin Reiter



Dort wo sich heute Tirols größte Hotel-Wasserlandschaft und sogar eine der größten Lipizzanerzuchten Europas präsentieren, entstand vor gut 400 Jahren die Posthalterei in Achenkirch. Vor dieser



VOLKMAR SCHWABE



Der Journalist zeichnet für die Serien „Klinikskonzepte / Fortbildungsstätten“ und „Reisen“ in CO'MED verantwortlich.

Als Vertriebsleiter ist er insbesondere auf den großen Fachmessen und Symposien Ihr Ansprechpartner für alle CO'MED-Belange.

Posthalterei, Raststätte und Kommunikations-Zentrum unserer Vorfahren, fuhr am 14. August 1881 Kaiser Josef I. im zweispännigen Hofwagen vor. Er soll stilvoll Wiener Schnitzel bestellt haben, die kaiserlichen Pferde bekamen Hafer und Insiderinformationen von den 20 Kaltblütern, mit denen Urgroßvater Reiter Holz- und Gütertransport betrieb. Ob dieser kaiserliche Besuch sich besonders förderlich auf die spätere Entwicklung der Posthalterei zu Tirols führendem Wellness-Paradies ausgewirkt hat, bleibt der Fantasie überlassen. Fest steht dagegen, dass Karl Reiter 1975 nach der Ausbildung zum Gastronomen und Wanderjahren durch die Top-Hotels in London und Paris das gutbürgerliche Gasthaus der Großeltern, das nach fünfjähriger Verpachtung seinen ursprünglichen stilvollen Charme verloren hatte, in rund 15jähriger harter Kärnerarbeit zu dem gemacht hat, was sich dem rundum zufriedenen Gast heute präsentiert.

Will man das Besondere am Posthotel verstehen, so muss man sich die Zeit nehmen, Karl Reiter und seine Philosophie zu verstehen. Das ist kein „Küss-die-Hand-gnädig-Frau“-Charmeurl, das ist einer, der gradlinig über 25 Jahre seiner Linie treu blieb. Deshalb notwendigerweise mit Ecken und Kanten versehen, um das Ziel, höchste „Produktwertigkeit“ für den Gast zu erreichen, nie aus den Augen zu verlieren.



Die neuen Komfort-Zimmer im Landhaus West

Wenn sich bei solch einem „Urgestein“ die visionäre Ader mit solidem kaufmännischem Kalkül paart, dann ist der Erfolg vorprogrammiert. Da wurde selbstredend klaglos akzeptiert, dass in den ersten sieben Jahren niemand für die Rezeption und in den ersten 15 Jahren niemand für die Verwaltung eingestellt werden konnte. Mit seiner Frau Karin, die als Kölnerin eigentlich ein Kaffeehaus in Köln aufmachen wollte und die sich auf Understatement noch perfekter als Karl Reiter versteht, verwirklichte er seine Vision oder besser: arbeitet er immer noch daran. Denn es wird nie ein „Fertig“ geben in dieser Entwicklung zum immer noch Besseren.

1982 kreierte er dann nach fünfjähriger Planung das „Wellness-Hotel“. Tennis, Reiten, Bäderwelt, Naturküche, biologisch orientierte eigene Landwirtschaft, Gourmet-Essen und Kindergarten, mit allem war er seiner Zeit voraus. Den Banken war dieses alles noch abstrus, die Finanzierung dieses „Firlefnz“ wurde abgelehnt. Natürlich hat er sich durchgesetzt. Und genauso selbstverständlich fand er – neben Karin – Menschen, die diese Vision mit ihm umsetzen wollten. Karl Reiter hat Gäste **und** Mitarbeiter gefunden, die seinen Stil mögen, ihn nicht mehr missen möchten.

Sein Führungsstil ist ein Postulat, dass aus dem Posthotel erst das gemacht hat, was es ist: Ich glaube, ich habe erst im Gespräch mit Karl Reiter verstanden, was ich im Posthotel bisher nur über den Bauch erfüllt hatte:

Hier geschieht Dienstleistung in Würde!

Karl Reiters Credo: Damen und Herren arbeiten für Damen und Herren!

Eine Dienstbotenmentalität würde dem Gast, der das Posthotel wählt, nie gerecht werden. Karl Reiter will, dass zwischen den Wünschen der Gäste und den Möglichkeiten der Mitarbeiter Einvernehmen erzielt wird. Er will, dass sich die Menschen in die-

ser Philosophie wohl fühlen, die Gäste **und** die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen. Das ist das Geheimnis des Posthotels, und es funktioniert.

Wo sich **alle** wohl fühlen sollen, darf es keine Privilegien geben. Natürlich gibt es im Posthotel eine höchst präsentable „Präsidentensuite“. Wenn mancher Staatsgast aber gefordert hat, dass das Schwimmbad oder anderes für „normale“ Gäste gesperrt wird während seines Aufenthalts, so verzichtet der Hotelier dankend auf diesen Repräsentanten elitärer Gesinnung. Karl Reiter will, dass **jedem** Gast das Beste geboten wird, und das jeden Tag.

Wer Karl Reiter verstanden hat, der hat das Posthotel verstanden und der weiß dann auch, warum das Posthotel jeden Gast so gleichermaßen intensiv wie Posthotel-spezifisch in den Bann zieht. Natürlich gehören dazu auch die vielfältigen leiblichen Genüsse, die das Posthotel so unverwechselbar machen:

Lucullus

Dass ausgerechnet ein römischer Feldherr rund 100 vor Christus Namenspatron wurde für eine der herausragenden Spezifika des Posthotels, ist zunächst mehr anekdotisch zu registrieren. Zwar schwingt Küchenchef Herbert König, wie die gesamte Führungsmannschaft Mitarbeiter der ersten Stunde, seit 25 Jahren lieber den Kochlöffel als den schweren Säbel, aber was er da mit seiner Küchenmannschaft zuwege bringt, hätte mit Sicherheit auch Lucius Lucinius Lucullus in Hochstimmung versetzt. Den Posthotel-Gästen begegnet der anspruchsvolle Geist Lucullus vom Aufstehen bis zum Schlafengehen und ist für sie zweifellos neben der oben genannten atmosphärischen eine wesentliche Begründung, immer wieder an den Ort dieser wunderbaren Taten von Herbert König und seiner Mannschaft zurück zu kehren. Der größte Unterschied zur Zeit des römischen Feldherrn: Heute muss sich niemand mehr wie Lucullus seine Reichtümer im Mithriatischen Krieg erobern, um sich diese genauso irdischen wie himmlischen Genüssen leisten zu können.

Ein Geheimnis für das Besondere an der leichten Tiroler Küche, wie Herr König sein Produkt umschreibt, liegt in der so wichtigen Tatsache, dass die meisten Produkte, die in der Küche des Posthotels verarbeitet (besser gesagt: veredelt) werden, vom eigenen Ampelsbacher Hof kommen. Der „Landwirt“ Karl Reiter hat sich hier seinen nächsten Traum verwirklicht. Täglich zwei Stunden widmet er dem kompromisslos umgesetzten natürlichen Kreislauf von Tierhaltung, Anbau und Ernte ohne Chemie. Obwohl auf rund 50 Hektar immerhin 50 Rinder, 50 Schafe, 12 Schweine und 200 Hühner artgerecht gehalten werden, kommen ausschließlich die Gäste des Posthotels in den Genuss von Hoflamm und Ampelsbacher Speck. Natürlich kommen auch



Eines der Restaurants



Köstlichkeiten...

alle Milchprodukte täglich frisch vom Hof, ebenso wie heimisches Gemüse und Obst. Der Gast schmeckt den Unterschied. Darf es ein wenig mehr Anregung zum Speichelfluss sein?

So sieht ein lucullischer Tag im Posthotel aus:

Der Morgen beginnt gesund und natürlich, indem der Gast sich seinen Orangen-, Karotten- oder Apfelsaft selbst pressen lässt. Der scheinbare Widersinn dieses Satzes wird aufgelöst mit dem Hinweis, dass im Posthotel eine roboterhafte mannsgroße Maschine die Orangen auf Kommando auspresst. Dieser höchst angenehme Service hat zur Folge, dass das Posthotel der größte Abnehmer von Orangen in Tirol sein soll.

Der Hinweis auf das Frühstück mag sich aus Kapazitätsgründen auf die Bemerkung beschränken, dass wohl kaum etwas fehlt, was auch der verwöhnteste und anspruchsvollste Gast erwartet.

Mussten wir Posthotel-Gäste uns im Rahmen der klassischen Halbpension vor einigen Jahren noch bis zum abendlichen Gala-Diner irgendwie „durchschlagen“, so beinhaltet im Sinne der Reiterschen ständigen Erhöhung der Produktwertigkeit die selbe „Halbpension“ mittlerweile fast im Anschluss an das Frühstücks-Büfett ein fei-



...in Hülle und Fülle

nes Suppen- und Salatbüfett, natürlich vom Anspruch und Ausmaß eines Posthotels. Auch die sich daran anschließende Kaffee- und Kuchen-Zeit fällt ebenfalls etikettenschwindelnd unter die Rubrik: **Halbpension.**

Wer den ganzen Tag über solchermaßen verwöhnt wird, der freut sich am Abend auf das glanzvolle Ausrufezeichen. Es wird gesetzt!

Ganz gleich, ob Gala-Diner, italienischer oder Tiroler Bauernabend angesagt ist, das Abendmenü schafft es locker, jede durch die oben genannte Erfahrung noch so hochgesteckte Erwartung zu übertreffen.

Gleich nach der persönlichen und warmherzigen Begrüßung durch die Restaurantleiter und/oder Karl Reiter streift der ja wohl ob der ganztägigen Verwöhnung kaum richtig Hungerige die Suppentheke, deren täglich wechselnde, aber immer köstliche Inhalte seit mehr als 20 Jahren von Heinz degustiert werden, bleibt mit Sicherheit entzückt vor dem riesigen Vorspeisen-Büfett stehen, das sich gleichermaßen durch optische Raffinesse, unglaubliche täglich wechselnde Vielfalt und natürlich höchste Qualität auszeichnet. Es bleibt dem durch die sich auftuenden fast unendlichen Wahlmöglichkeiten bereits leicht gestressten Gast noch der Blick auf die Köstlichkeiten des Süßigkeiten-Büffets, die er/sie vielleicht mangels unendlicher Magen/Darm-Kapazität gar nicht mehr schaffen wird.

Schließlich wird am festlich gedeckten Tisch zusätzlich zu den genannten Kulinarika noch der Hauptgang serviert.

Völlig zufällig aus dem täglich wechselnden Angebot heraus gegriffen, sieht die Qual in der Wahl dann so aus:

- I. Gebratener Achenseesaibling, dazu Petersilienkartoffeln und Salate oder
- II. Milchferkellendchen in Calvadosahne mit hausgemachten Nudeln und Gemüse der Saison oder
- III. Mohr im Hemd.

Wem die täglichen drei Angebote nicht zusagen, der kann immer Rumpsteak, Wiener Schnitzel, pochierte Lachsschnitte etc. ordern.

Selbstredend kommen auch die Liebhaber der vegetarischen Naturküche auf ihre Kosten. Die können – so sie es wollen – den ganzen Abend sitzen bleiben und sich z.B. folgendermaßen verwöhnen lassen:

Zucchini carpaccio, Tomatencremesuppe, Vollwertspaghetti mit Gemüsesugo, pochierte Rotweibirne mit Schokoladenmousse.

Auch wenn für das opulente Nachspeisen-Büfett oft kein Kubikzentimeter mehr frei ist: ohne die hausgemachten Florentiner, eine Posthotel-Spezialität seit 25 Jahren,

geht niemand ins Bett oder zum Abendvergnügen. Ich habe annähernd Vergleichbares noch nie gefunden. Fazit: Der nächste Tag beginnt trotz aller verschiedenartigster Verwöhnung mit der heißen Vorfreude auf das Abendessen. Das ist natürlich begleitet von Freund und Gott...



Gustel, der Herr über 50.000 Weinflaschen

...Bacchus

Vom römischen Feldherrn zum Gott der Fruchtbarkeit und – was uns in diesem Zusammenhang ungleich mehr interessiert – des Weines. Er wäre vermutlich hoch zufrieden mit seinem irdischen Tempel, dem Weinkeller im Posthotel. 40 – 50.000 (!) Weine lagern hier bzw. werden getrunken. An dieser Stelle ist ein weiteres Credo Karl Reiters nachzutragen: die Angebote im Posthotel sollen alle ein wenig günstiger sein als in vergleichbaren Häusern. Das ist ihm genauso gelungen wie die weltweite Streuung der Weinkarte, die sich aber trotzdem wohltuend auf die einheimischen österreichischen Weine spezialisiert. Ich habe viel gelernt über die Zweigelt, Morillon und Veltliner. Wer trotz dieser einmaligen Chance, sein Weinwissen über Österreich anzureichern, lieber Château Margaux oder gar Château Pétrus vorzieht, dem stehen natürlich ebenso die Türen des Weinkellers und die Herzen der hervorragend professionellen Sommeliers Roman, Gustel und Jürgen offen.

Bei der Besichtigung des Weinkellers erzählt mir Gustel, dass alle Weine vor dem Kauf von allen Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen, die dazu Lust und Zeit haben, blind verkostet und zum Kauf ausgesucht werden. Anschließend bedarf es harter Preisverhandlungen, um Karl Reiters Vorgabe, immer günstig und auf jeden Fall preiswert zu sein, zu erfüllen. Von Gustel erfahre ich auch, dass 121 (in Worten: einhunderteinundzwanzig) offene Weine ausgeschrieben werden. Kompliment!

Tirols Grösste Hotel-Bäderlandschaft:**Das Aqualand**

Wer dieses Attribut führt, muss nicht nur mit Masse, sondern auch mit Klasse glänzen. Für das Posthotel gilt beides. Es ist ein Jammer, dass es der Umfang dieses Reiseberichts verbietet, dem Leser / der Leserin ein wenig Atmosphärisches mit zu liefern. Da hilft nur: Selbst hinein springen und sich wohl fühlen. Natürlich ist es Chronistenpflicht, zumindest die Vielfalt der Angebote zu skizzieren:

Da ist zunächst das REGENERATIONSBAD Tepidarium, das bei angenehmen 39 Grad das Immunsystem stärkt. Während im SCHWITZBAD Laconium der Körper sich bei 65 Grad langsam erwärmt, bietet die TIROLER SCHWITZSTUBE die Sauna klassischer (finnischer) Art. Das KNEIPPBAD oder Türkisches Bad, das INHALATIONSBAD Caldarium und die KAMILLENGROTTE

verbinden wohlthuende Wärme mit hoher Luftfeuchtigkeit und vielfältigen Aromen. Ein wahrhaft sinnliches Vergnügen bilden die TROPENREGENGROTTE wie auch der HOT-WHIRL-POOL im Freien mit schönem Blick auf das Haupthaus.

Rein in die Badehose und in die fünf Hallen- und Freibäder. Im Rahmen der großen Umbaumaßnahmen des letzten Jahres sind nämlich auch noch zwei Sole-Becken im Freien entstanden, die – genau wie alle Becken im Freien – auf über 32 Grad gehalten werden. Als ich mich in eines dieser beiden neuen Sole-Becken lege, die mit der Urkraft des einheimischen Haller Salzes aus dem Karwendel gleichermaßen Haut und Seele erfrischen und dem Körper das Gefühl der Schwerelosigkeit vermitteln, fühle ich mich natürlich spontan zurück erinnert an meinen Bericht über die Toskana-Therme in Bad Sulza (Heft 3/2000), nur die Sphärenklänge unter Wasser gibt es noch nicht im Posthotel, dafür den Blick auf die herrliche Bergwelt des Karwendels, die Achenkirch umrahmt.

Neben dem Salz hilft ein weiteres einheimisches Produkt der Gesundheit:

Was den Tiroler Bauern früher als Hausmittel für Mensch und Tier diente, erlebt im Posthotel eine Renaissance: Das Steinöl.

Seit Jahrhunderten wird aus dem aus dem Bächental bei Achenkirch stammenden Ölschiefer das Steinöl gebrannt, das in der hoteleigenen Kurabteilung bei der Behandlung von Durchblutungsstörungen, des Bewegungsapparates, Haut- und Stoffwechselkrankheiten oder auch einfach zur Regeneration eingesetzt wird. In meiner heimatischen Badewanne findet das Steinöl regelmäßige Anwendung und entführt mich als bedingten Reflex immer wieder ins Posthotel. Dass sich die Kur- und Bäderabteilung auch neuen Entwicklungen nicht verschließt, signalisiert die Magnetfeld-Resonanz-Therapie, die sich hervor-



gend in der Kombination mit dem Steinöl einsetzen lässt.

Last but not least: Selbstverständlich kommt auch ein Posthotel nicht ohne eine Schönheitsfarm aus: Ganzheitskosmetik nach „Gertraud Gruber“ lässt grüßen. Meine Frau Gertraude war wohl nicht nur wegen der Namensverwandtschaft hochgradig begeistert.

Was es sonst noch gibt:

Selbst eine liebevolle Addition hätte kaum eine Chance, alle Möglichkeiten aufzuzählen, die in und um Achenkirch herum dem Urlauber die Schweißperlen auf die Stirn treiben, um sich zwischen der Vielfalt des Angebots entscheiden zu müssen.

Besonders leicht haben es da die alpinen Skifahrer. Mit 50 Kilometern Piste aller Schwierigkeitsgrade, schnee- und ggf. beschneigungssicher von Dezember bis April, Platz 3 im Skigebietstest aller Alpenregionen, bildet die Region Achensee alles, was des Pistenfreaks Herz erwärmt.

Mir liegt der gesündere Langlauf mehr. Ein neues Loipennetz mit 70 km Länge ist schließlich auch nicht zu verachten. Und wenn der Schnee in Achenkirch fehlt, ist im nahen Pertisau am Südende des Achensees auf jeden Fall genug.

Die acht Kilometer lange Rodelbahn ist natürlich generationsübergreifend Quell ausgelassener Freude.

Im Sommer bietet das Karwendelgebirge natürlich unendlichen Freizeitgenuss. Wem das aber noch nicht reicht, für den hat Karl Reiter in seiner offensichtlich überhaupt nicht zu bremsenden Vitalität in Zusammenarbeit mit der Gemeinde Achenkirch einen Golfplatz geschaffen, der noch lange seinesgleichen suchen dürfte. Hoch über Achenkirch erlebt auch der Golfer alpine Herausforderungen. Besonders am letzten Loch, wo er/sie – nur dem Gefühl folgend – den Ball ins nicht einsehbare Tal schlägt, oft genug in den kleinen See, der das letzte Loch eng umschließt.

Selbstverständlich sind Tennis und Squash in der Zwei-Feld-Turnierhalle mit gelenkschonendem Bross-Slide-Belag, Freiplätzen und Squash-Court im Angebot, das auch über einen überaus professionellen Kraftraum verfügt.



Das Haus der edlen, weißen Pferde



Dieser Reisebericht begann im Rahmen der Posthalterei Achenkirch mit dem Thema „Pferd“ und soll auch damit enden. Über dreißig Lipizzaner bilden wohl die größte private Lipizzanerzucht in Europa. Nicht wenige davon haben in der Wiener Hofreitschule „gedient“. So verfügt das Posthotel natürlich über eine anerkannt gute Reitschule, eine Reithalle und – als besonderes Schmankerl – eine besondere Ausbildung für das immer beliebter werdende, aber teuflisch schwere Gespannfahren. Immerhin drei Viererzüge hat das Posthotel derzeit im Einsatz.

Das Haus des edlen Understatements

Keine Frage: das Posthotel ist Luxus pur. Aber eine ganz besondere Form des Luxus, der sich nicht aufdrängt. Wie von Karl und Karin Reiter geprägt, ist das Posthotel das Haus des Understatements. Alles, auch der spezifische Luxus, eröffnet sich erst auf den zweiten Blick, drängt sich nicht auf,



Die Postgasse

lässt jedem seine individuelle Entscheidung.

Wer jedoch mit offenen Augen durch das Posthotel geht, wer die Postgasse auf sich einwirken lässt, die den Betrachter in urgemütliche Tiroler oder Südtiroler Kleinstädte versetzt, wer sich des besonderen Ambiente bewusst wird, das Karin Reiter in nächte- und tagelanger Arbeit ständig verändert, immer signalisiert: „Du bist uns willkommen“, der erlebt mehr als einen Urlaub im Luxushotel, der erlebt das Glück, Teil einer ganzheitlichen Philosophie geworden zu sein.

Karl Reiter sagt mir: Die kostbarsten Momente sind für mich jene, in denen Gastfreundschaft aus Gästen Freunde macht. Er sagt das nicht nur, er lebt das.

Er lebt es vor, dass Tourismus nicht devot sein darf, sondern seine eigene Persönlichkeit, seine eigenständige Form entwickeln muss. Er will die Welt verändern, indem er in einem eigenen kleinen Biotop eine eigene kleine, aber heile Welt schafft.

Für diesen besonderen Augenblick in Reiters Posthotel hat Goethe in seinem Faust die Meatapher gefunden:

Verweile doch, du bist so schön.



Informationen:

Posthotel Achenkirch,
A-6215 Achenkirch/Tirol

Tel. 0043-5246-6522, Fax 0043-5246-6522-468

Internet: www.posthotel.at
E-Mail: posthotel@posthotel.co.at

Anschrift des Autors:

Volkmar Schwabe
Spessartstr. 71
36391 Sinntal