

Im Portrait

Das Hotel Mondschein

in Stuben am Arlberg
1739 bis 2018

Der Inhalt

Stuben und das Hotel Mondschein	Seite 2
Traditionsbewusste Innovation – Markus Kegele übernimmt das Hotel.....	Seite 4
Prägende Vorfahren	Seite 5
Die Mondschein-Philosophie.....	Seite 6
Nachhaltig aus Überzeugung	Seite 8
Mondschein-Hotelier und Wirt der Kaltenberghütte	Seite 9
Markus Kegele im Word-Rap	Seite 11
Die Mondschein-Geschichte im Überblick.....	Seite 12
Markus Kegele im Gespräch über sein Hotel.....	Seite 13
Anhang	Seite 17
Themen fürs analoge und digitale Storytelling	
Quellen	

Stuben und das Hotel Mondschein

Die Szenerie ist imposant: Über 2.400 Meter hohe Berge umrahmen Stuben. Das Dorf liegt auf 1.410 Metern Seehöhe am Fuße des Arlbergpasses. Der offenen Ausrichtung nach Westen verdankt das Dorf nach Oberlech die meisten Sonnenstunden aller Orte am Arlberg. An Stuben vorbei, hoch ansteigend und in ausladenden Kurven, windet sich die Straße über den Pass. Gut zu sehen sind die Lawingalerien der Flexenstraße, die nach Zürs und Lech führt.

Der Arlbergpass, zwischen Vorarlberg und Tirol gelegen, war immer schon ein wichtiger Handels- und Reiseweg. Ab dem 14. Jahrhundert waren es vor allem Salz und Leinen, die von den Salinen im Osten und den Leinenmanufakturen im Westen über den Berg transportiert wurden. Als Poststation und, zur Zeit der Habsburger, als „des Kaisers höchste Stuben“ spielte die kleine Ansiedlung eine wichtige Rolle. In den Wärmestuben und Gasthäusern stärkten sich Säumer und Fuhrleute, bevor sie sich auf den vor allem im Winter gefährlichen Weg über den Arlberg machten. Die Menge an Schnee und die langen Winter, für die der Arlberg bekannt ist, stellten Reisende wie auch Bewohner vor so manche Herausforderung.

Heute zählt Stuben rund 75 Bewohner. Um die Kirche gruppieren sich an die 35 Häuser. Die meisten sind Hotels oder beherbergen Ferienwohnungen, in Summe gibt es etwa 800 Gästebetten. Hier und dort stechen Fassaden mit den für Vorarlberg typischen Holzschindeln hervor. Statt Fuhrleuten sind Skifahrer, Snowboarder und Freerider zu Gast. Die 1956 erbaute Albonabahn bringt die Wintersportler direkt ins weltbekannte Arlberg-Skigebiet. Die größte zusammenhängende Skiregion in Österreich umfasst 305 Kilometer Abfahrten (Stand 2018). Im Winter sind alle Häuser geöffnet, im Sommer einige.

Die Wiege des alpinen Skilaufs

Stuben hat Skigeschichte geschrieben. 1905 veranstaltete der aus Bregenz stammende Skipionier Viktor Sohm hier den ersten Skikurs im Alpenraum. Einer seiner Schüler war der Stubener Hannes Schneider (1890–1955), von Kindheit an ein begeisterter Skifahrer. Ab 1907 war Schneider als erster Skilehrer am Arlberg im Einsatz, er entwickelte die Fahrtechnik und das erste Ausbildungsprogramm.

1920 gründete Hannes Schneider in St. Anton am Arlberg die erste Skischule Österreichs. Zwischen 1920 und 1933 wirkte er in zahlreichen Ski- und Bergfilmen mit, in einigen an der Seite von Luis Trenker. In den 1930er Jahren reiste er bis nach Japan und in die USA, um seine Unterrichtsmethode, die Arlberg-Schule, vorzustellen. 1939 gelang es ihm, in die USA zu emigrieren. In New Hampshire/Mount Cranmore gründete er eine neue Skischule und baute das Skigebiet auf. Dieser Ort blieb bis zu seinem Tod sein Lebensmittelpunkt.

Ein weiterer bedeutender Skifahrer stammte ebenfalls aus Stuben: Willi Walch (1912–1941), ein Sohn jener Familie, die zu dieser Zeit das Gasthaus Mondschein führte. Er gewann bei Skiweltmeisterschaften in Chamonix und Zakopane die ersten Medaillen für Österreich. Später gewann er bedeutende Rennen wie Kitzbühel (Abfahrt und Kombination), Garmisch (Abfahrt), Wengen (Kombination) und wirkte in vielen Skifilmen als junger tollkühner Fahrer mit.

In der Skiwerkstatt von Hannes Schneider, wo er sich oft aufhielt, entwickelte er die Willi-Walch-Bindung, die man heute noch an einem Paar Ski im Hotel Mondschein bestaunen kann.

Willi Walch war mit Luis Trenker (1892–1990) befreundet, der öfter im Mondschein zu Gast war. Trenker drehte seine Filme „Berge in Flammen“, „Der weiße Rausch“ und „Der verlorene Sohn“ zum großen Teil in Stuben. Die beiden gingen auch gerne miteinander Ski fahren. Willi Walch wurde 1940 zur Wehrmacht eingezogen und starb am ersten Tag seines Einsatzes im Russland-Feldzug.

Emil Walch, der ältere Bruder von Willi, war ebenfalls ein erfolgreicher Skirennläufer. Als er seine Karriere beendete, ging er wieder seinem gelernten Beruf als Ofenbauer nach und übernahm 1930 das Gasthaus zum Mondschein. An ihn erinnert in der alten Gaststube ein von ihm gefertigter Kachelofen.

Heute schätzen Wintersportler aus aller Welt die Mondschein-Gastlichkeit. Zu den Gästen zählen auch das K2-Testteam aus Seattle und Snowboardlegenden wie Chuck Barfoot, Terry Kidwell, Mike Jacoby, Shawn Farmer und Mike Basich

Das Hotel Mondschein

Fotos von früher zeigen das Mondschein als freistehendes Gebäude im oberen Dorfteil, vorne das Gasthaus, im Hintergrund der aus Holz gebaute Stall. Bis in die 1970er Jahre hielt die Familie Walch Kühe. Im 19. Jahrhundert soll auch der aus dem Bregenzerwald stammende „Käsebaron“ Gallus Moosbrugger hier ein Lager eingerichtet haben. Er lieferte seinen Käse damals bis nach Ungarn und Norditalien.

Ein Ort zum Einkehren und Verweilen ist das Mondschein seit langer Zeit. Nach einem Brand im Jahr 1520 wurde das erste Gebäude wieder aufgebaut. Aus jener Zeit stammt das Gewölbe, das sich seit Jahrzehnten als Weinkeller bewährt.

Die erste urkundliche Erwähnung des Gasthaus zum Mondschein datiert aus dem Jahr 1739. Diese Jahreszahl findet sich auch auf einem Holzbalken im ältesten Teil des Hauses. Seinen Namen trägt das Haus nicht etwa aus romantischen Gründen: Auf den Mondschein warteten einst die Fuhrleute, um trotz Lawinengefahr sicher über den Arlberg zu kommen. Zum einen beleuchtete der Mondschein ihren Weg, zum anderen ist die Lawinengefahr bei nächtlichen Temperaturen geringer als tagsüber. Und viele werden just in diesem Haus gewartet haben: Jahrhundertlang war es das letzte Wirtshaus vor dem Steilstück über den Arlbergpass.

Von 1895 bis 2005 führte die Familie Walch den Betrieb und erweiterte das Gasthaus 1973 um einen Hotelzubau. Werner Walch, weithin bekannt für Küche und Keller, verkaufte 2005 an Markus Kegele. Der international erfahrene Hotelfachmann wuchs wenige Kilometer von Stuben entfernt auf, in einer Familie von Tourismus- und Gastronomie-Pionieren in Brand am Fuße der Scesaplana, die er nun vom Hotel Mondschein aus anderer Perspektive sieht.

Für Markus Kegele war und ist Stuben der Ort seiner Wahl: „Ich war damals in Brand. Nach Stuben kam ich, weil ein guter Freund von mir gesagt hat, es gibt ein Snowboard-Rennen, die Longboard Classic, da müssen wir unbedingt mitfahren. Wir waren damals knapp zwanzig Teilnehmer, 1.000 Höhenmeter, nur Tiefschnee, hüfthoch, und das im April. Im Jahr darauf sind wir wieder hergekommen, diesmal zu sechst. Und dann bin ich mehr oder weniger hängen geblieben ... Stuben war für mich ein absoluter Geheimtipp,

ein Ort mit Potenzial. Erstens die Schneesicherheit, keiner der umliegenden Orte hat so viel Schnee wie Stuben - das machen auch die 1.000 Höhenmeter Nordhänge der Albona aus. Zweitens wird Stuben nie wachsen, denn rundherum ist rote Zone, das heißt, man darf nicht mehr bauen. Links von Stuben sind Lech und Zürs, rechts St. Christoph und St. Anton. Und außerdem hat Stuben durch Hannes Schneider eine große Skigeschichte. Der ideale Ort für Sportler und Genießer.“

Traditionsbewusste Innovation – Markus Kegele übernimmt das Hotel

Markus Kegele stammt aus einer Familie von Gastronomen, schon seine Urgroßeltern vermieteten Zimmer. Er absolvierte zunächst die Hotelfachschule in Innsbruck und ging dann ins Ausland, um das Hotelfach von Grund auf und in allen Sparten kennenzulernen. Genf, München, Amsterdam und die Insel Guernsey waren seine Stationen. Er schloss die zwei-jährige Unternehmerakademie des Schweizer Hotelier-Vereins als Dipl. Hotelier-Restaurateur ab, leitete die Gastronomie der Schweizer Bodenseeschiffahrt und führte Hotels in Brand und Obergurgl. Aber sein Traum war es, sich selbständig zu machen. 2003 erwarb er in Stuben einen Grund in Toplage mit dem Ziel, dort ein Chalet zu errichten. 2005 war alles geplant und fertig zur Einreichung. Doch am Wochenende davor rief ihn Werner Walch an, der Besitzer des Hotel Mondschein, die beiden kannten sich seit langem, und schlug vor, sich auf ein Glas Wein zu treffen. An diesem Abend fragte er, ob Markus Kegele nicht jemanden kenne, der Interesse hätte, das Mondschein zu kaufen. „Ja“, war die Antwort, „ich kenne einen, der sitzt vor dir.“

Dieses Traditionshotel zu kaufen, daran hatte Markus Kegele zwar nicht gedacht, aber als sich die Gelegenheit bot, zögerte er keine Sekunde. „Ich kannte den ideellen Wert vom Mondschein, das Haus gibt es seit fast 280 Jahren. Somit habe ich mich sofort entschieden und das Grundstück war eine Reserve. Man weiß ja nie, was passiert, wenn man sich selbstständig macht. Genau zehn Jahre nach dem Kauf des Mondschein habe ich das Chalet gebaut.“

Um sich abzusichern, führte Markus Kegele in den ersten beiden Jahren nebenbei das Hotel Bodensee in Bregenz. Roland Güttler, in Hongkong tätiger Geschäftsmann aus Bregenz, hatte das Hotel geerbt und wusste zunächst nicht genau, was er damit machen sollte. Inzwischen wurde das Hotel Garni unter der Leitung von Markus Kegele umgebaut und präsentiert sich als kleines, feines Stadthotel.

Zum Zeitpunkt des Verkaufs hatte Werner Walch sein Haus vierzig Jahre geführt, nahezu ebenso lang wie sein Vater Emil, und zu einer der ersten gastronomischen Adressen des Arlbergs gemacht. Werner Walch war ein hervorragender und innovativer Koch, der sich international orientierte. Er fuhr bis nach Südfrankreich, um Fische zu kaufen, die man in Österreich nicht bekam, und entwickelte aus der Nouvelle Cuisine seinen eigenen Stil, der schließlich mit einer Haube ausgezeichnet wurde. Heute noch nennt man ihn den „Bocuse vom Arlberg“.

Doch nicht nur wegen seiner Küche galt das Mondschein als Anlaufstelle für Genießer, sondern auch wegen des Weinkellers. Walch war einer der ersten Sommeliers des Landes und setzte, was für die damalige Zeit sehr kühn war, ausschließlich auf österreichische Weine. Seine Gäste überzeugte er durch regelmäßige Verkostungen im Haus, auch in dieser Hinsicht ein Pionier, von der hohen Qualität junger, aber auch älterer Weine. Der österreichische Wein galt damals als nicht lagerfähig. Von Beginn an war Werner

Walch Mitglied des 1982 am Arlberg gegründeten „Ersten Österreichischen Sommelier Clubs“ und ist mittlerweile Ehrenmitglied.

An diese Tradition der Gastlichkeit wollte Markus Kegele anschließen: „Mir hat es schon sehr gut gefallen, wie Werner Walch das Mondschein geführt hat. Man muss das Rad nicht neu erfinden. Wenn man schafft, das beizubehalten und in ein modernes Haus mitzunehmen ... Wir haben alles ein bisschen erweitert, ein bisschen verfeinert.“

Kegele, ebenfalls Mitglied des „Ersten Österreichischen Sommelier Clubs“, bezieht nun auch Weine aus Italien, Frankreich, Spanien. Allerdings nur von Gütern, die er selbst besucht hat. Sie lagern in vierhundert Jahre alten Mauern, wo er seinen Gästen edle Tropfen offeriert. An der Decke, gehalten von schmiedeisernen Ringen, reifen Raritäten, darunter eine 26-Liter-Flasche aus Frankreich, die auf einen besonderen Anlass wartet.

Doch auch das Bodenständige hat seinen Platz im Mondschein behalten. Die Küche, nach wie vor exzellent, bietet neben international inspiriertem vor allem österreichische Klassiker und regionale Spezialitäten – vom Blunzengröstl bis zum Blaubeerküchle – und Selbstgemachtes. Die Gäste schätzen das frisch gebackene Hausbrot – die Anlieferung in den Keller erfolgt nach wie vor über eine Rutsche, die hausgemachten Marmeladen, die Hirschwürste, den luftgetrockneten Jungrinderschinken, den hausgebeizten und geräucherten Lachs und nicht zuletzt den hauseigenen Zirbenschnaps. In diesen Rezepten ist Werner Walch noch immer präsent. „Ja, der Jungrinderschinken und das Brot, die sind nach seinem Rezept. Ich habe das sieben, acht Jahre lang gemeinsam mit Werner gemacht, und wenn ich Zeit habe, mache ich es noch immer.“

Prägende Vorfahren

Die Eltern: Werner „Leo“ und Edeltraud Kegele

„Meine Eltern waren auch in der Gastronomie, auch selbstständig, ich kannte gar nichts anderes. Und als ich mich entscheiden musste, was ich mit meinem Leben mache, hat mir mein Vater die hundert Nachteile aufgezählt, die dieser Beruf hat, die Arbeitszeiten, kein Wochenende, alles, was man so kennt. Aber ich habe mich trotzdem dafür entschieden. Mein Vater war so fair und hat gesagt: ‚Wenn du es wirklich willst, zahlen wir dir die Schule.‘ Nach der Hotelfachschule Villa Blanka in Innsbruck ging ich in die Schweiz. Ich habe jeden Job gemacht, den es im Hotel gibt: Koch, Kellner, Bar, Rezeption, Direktor, Consulter und durchlief alle Hierarchien – vom Commis de rang bis zum Geschäftsführer, machte ein Stage am Schipol Airport Amsterdam, ich hab die Schiffsgastronomie der Schweizer Bodenseeflotte geführt*, war in der Stadthotellerie, in der Ferienhotellerie und in der Freizeitparkgastronomie. Aber ursprünglich habe ich von meinen Eltern gelernt.“

Die Großmutter: Anna Kegele

„Meine Großmutter, die Anna, war eine begnadete Gastgeberin, sie hat zwölf Kinder gehabt und einen Herd, den man mit Holz heizte. Alles eine Fläche und alles voll. Es war immer was zu essen da. Oft stand ein Topf mit Zwetschenknödel darauf, und ich würde mich freuen, wenn ich heute noch irgendwo solche Knödel kriegen würde.“

Richard Kegele (1872 - 1962)

„Richard war Viehhändler, auch ein interessanter Mensch. Er ist immer mit den Kühen nach Bludenz hinunter gefahren, auf den Viehmarkt, und hat so das Geld verdient für die Grundstückswiesen. Aber er hatte viele Kinder, der Besitz ist dann stark aufgeteilt worden.“

Lorenz Samuel Kegele (1821 - 1907)

„Samuel bewundere ich heute noch. Er hat, so wie ich heute, ein Gasthaus, ein Hotel und eine Berghütte geführt, es ist dieselbe Konstellation. Nur haben wir jetzt 2018 und damals war es 1854. Die Lünensee-hütte hat er aus eigenen Mitteln gebaut. Es kamen die ersten Wanderer, Engländer, die auf die Scesaplana gingen. Er hat gesehen, dass da Geld zu verdienen ist, und sich gedacht: essen, trinken, schlafen. Im Zuge des Hüttenbaus entstand auch ein Saum- und Reitpfad zum Lünensee. Später wurde die Lüneseehütte von einer Lawine verschüttet, er hat sie wieder aufgebaut, mit Unterstützung des Deutschen Alpenvereins, zu dem damals die Sektion Vorarlberg gehörte. Die Lüneseehütte war die erste Alpenvereins-hütte in Vorarlberg. Dann ist noch mal was passiert und das dritte Mal ist Mr. Douglass dazugekommen. Als er im Klöster-tal bei der Gamsjagd verunfallte, hat man ihm zu Ehren die Hütte ‚Douglasshütte‘ genannt.“

* Die Begeisterung für die Schifffahrt mag Markus Kegeles Urgroßvater mütterlicherseits begründet haben: Ludwig Edler von Toth war in der k. u. k. Monarchie Donaudampfschiffahrtskapitän.

Die Mondschein-Philosophie

In der Gaststube rund um den grau-blauen Kachelofen, gestaltet einst von Emil Walch, erzählen sich sportlich gekleidete Menschen seit bald hundert Jahren Skifahrergeschichten. Wo sich früher Säumer und Fuhrleute stärkten, genießen heute Skifahrer, Snowboarder und Freerider aus 21 Nationen die Mondschein-Gastlichkeit und die Vorzüge des weitläufigen Arlberg-Skigebiets. Viele Gäste kommen wieder: „Wir hatten sogar einen Gast, der fast vierzig Jahre lang gekommen ist ... Er hatte sein Zimmer für drei Monate, aber sowas gibt es nicht mehr.“

Essen – Trinken – Schlafen – Gastgeberqualität mit Tradition und Perfektion bieten das Gasthaus und Vier-Sterne-Hotel Mondschein. Das klassische Skihotel ist von Anfang Dezember bis Ostern geöffnet. Tradition und Moderne zu einem genussvollen Erlebnis zu verbinden, war schon immer die Devise der Mondschein-Gastgeber. Was Familie Walch über mehr als ein Jahrhundert aufgebaut hat, bereichern Markus Kegele und sein Team seit 2005 mit neuen Akzenten. Gleich im ersten Winter gab Markus Kegele dem Hotel eine neue Adresse. „Hannes Schneider Promenade 9“ lautet sie, in Erinnerung an den aus Stuben stammenden Skipionier.

In den Jahren 2011 und 2012 hat Markus Kegele das Hotel mit dem Fokus auf Nachhaltigkeit saniert und modernisiert. Seither verkleidet eine Fassade aus Lärchenholzschindeln den Hotelteil mit 70 Betten in 35 behaglichen Zimmern, ausgestattet mit Möbeln aus Zirben- und Eichenholz, Woll- und Lodenstoffen, originellen Details wie Lampen, getragen von Skistöcken.

Ein kurzes Stück entfernt steht das 2015 neu gebaute, auch im Sommer geöffnete Chalet mit 20 Betten in Suiten und Ferienwohnungen. Den Bauplatz dafür, einen der letzten verfügbaren in Stuben, hat Markus Kegele Jahre zuvor erworben.

„Unsere Gäste lieben die Mischung aus alt und neu. Sie können in das alte Mondschein gehen und haben trotzdem zeitgenössischen Komfort. Die Räume, in denen man sich aufhält und kulinarisch vergnügt, sind alt geblieben, wir bekommen öfter Bilder von früher zugeschickt. Aber die Räume, in denen man wohnt, sind modernisiert.“

Allgegenwärtig ist die Skitradition des Ortes und der Region. In den heimeligen Stuben, in der Kamin-Lounge und Bar, im Hotelrestaurant erzählen Fotos, historische Skier mit ebensolchen Bindungen, Schränke, Truhen und Schreinerbänke Geschichten von damals. Am Kachelofen in der Gaststube hat sich so mancher prominente Gast gewärmt und an den alten Tischen mit Einlegearbeiten und Schieferplatten gespeist. Draußen, auf der Sonnenterrasse, fällt der Blick auf die Nachbarhäuser, die weißen Hänge und den Zaun aus Skiern. Die Moderne ist freilich auch präsent, in Form von neuesten Modellen der amerikanischen Skimarke K2. Das Team testet Prototypen in Stuben und quartiert sich währenddessen im Mondschein ein. „K2 hat vor rund zehn Jahren einen Seminarraum am Arlberg gesucht. Also habe ich ihnen ein Angebot geschickt. Es kamen dann zwei Leute, die einen Raum mit Möglichkeit zum Verdunkeln, Internet und Beamer wollten. Das alles hatten wir im Mondschein, nur eben keinen klassischen Seminarraum. Wir saßen im Zirben-Stüble, da habe ich den Gästen aus den USA erklärt, was wir unter einem Stüble verstehen. Die Atmosphäre gefiel ihnen. Weil man es auch verdunkeln kann, haben sie sich schließlich für uns entschieden und kommen seither regelmäßig.“

Zu Gast ist auch die internationale Snowboard-Elite. Einmal im Jahr nehmen rund 400 Boarder am Kultrennen Longboard Classic Stuben teil. Die Strecke führt vom Albonagrät über den unpräparierten Nordhang ins 1.000 Höhenmeter tiefer liegende Stuben. Zum Auftakt und Ausklang treffen sie sich im Mondschein, einige der Teilnehmer wohnen auch im Haus.

Markus Kegele betont, wie sehr die Mitarbeiter die Gastgeberqualität prägen. Wichtige Impulse zum Thema Mitarbeiterführung bekam er von Klaus Kobjoll, Hotelier und Vordenker, den er vor vielen Jahren kennenlernte. Statt eines hierarchischen Systems, wie es damals üblich war, propagierte Kobjoll den heute selbstverständlichen Weg, Mitarbeitern Raum für eigene Entscheidungen und Belohnungen fürs Mitdenken zu geben. „Wenn es so funktioniert, dann ist das genau mein Beruf“, war das Resümee von Markus Kegele.

Das Mondschein-Team ist, auch wenn das Hotel nur im Winter geöffnet hat, weitgehend konstant, was die Gäste sehr zu schätzen wissen. Einige Mitarbeiter sorgen im Sommer für die Gäste im ganzjährig geöffneten Chalet Mondschein, einige arbeiten auf der Kaltenberghütte, die Kegele seit 2016 vom DAV Reutlingen gepachtet hat. Andere sind im Hotel Bad Schachen am Bodensee tätig, eine Kooperation, die seit längerem besteht.

In den kommenden Jahren wird sich im Mondschein so manches ändern. Die nächsten Bauetappen sind geplant: Der Wellnessbereich mit Sauna und Schwimmbad wird ein neues Aussehen und mehr Platz bekommen. Zusätzliche Zimmer und Suiten wird es auch bald geben. Für diesen Erweiterungsbau soll der derzeit als Lager verwendete Stall umgestaltet werden. Und am Bodensee, in Bregenz, gibt es seit 2018 Mondschein's Stadtwohnung, eine 100 m² große Wohnung in Seenähe für Urlaubstage in städtischer Umgebung.

Nachhaltig aus Überzeugung

Außen schützen langlebige Lärchenschindeln das Gebäude. In den Zimmern funktionieren die raumhohen, dreifach verglasten Fenster wie kleine Kraftwerke. Heimische Materialien wie Loden, Filz, Eichen- und Zirbenholz sorgen für ein angenehmes Wohnklima und für erholsamen Schlaf. „Viele Gäste sagen, sie schlafen so gut“, meint Markus Kegele, „das war mir wichtig beim Umbau. Alle reden immer vom guten Essen und dem Wein, aber die Schlafqualität in einem Hotel ist ja mindestens so wichtig.“

Der Umbau des Hotelgebäudes in den Jahren 2011 bis 2012 umfasste nicht nur die optische und technische Modernisierung. Das Gebäude wurde zudem von Grund auf thermisch saniert. Für den möglichst sorgsamsten Umgang mit Ressourcen ließen sich Markus Kegele, der Vorarlberger Architekt Albin Arzberger und der Energieberater Gebhard Bertsch eine Reihe von Maßnahmen und Innovationen einfallen.

Dank der optimalen Isolierung und mit Hilfe von Erdwärmetechnik konnte der Heizaufwand deutlich gesenkt werden. Die Wasser-, Müll- und Recyclingkonzepte sind auf neuestem Stand. Reinigungsmittel sind ökologisch abbaubar, das verwendete Papier ist rezyklierbar.

Die Zimmerkarte schaltet die Stromzufuhr an und ab. Gäste, die während ihrer Abwesenheit mobile Endgeräte aufladen wollen, verwenden die „grüne Steckdose“. Sie liefert auch dann Strom, wenn die Zimmerkarte aus dem Stromschlitz entfernt ist. Eine originelle Idee ist die „stromlose Minibar“. Im Vier-Sterne-Hotel sollten alle Zimmer über eine Minibar verfügen. Im Mondschein liefert jedoch der Zimmerservice kühle Getränke und Snacks, selbstverständlich ohne Aufpreis. Der bewusste Verzicht auf Kühlschränke lässt Gäste besser schlafen (keine Geräusche) und spart Strom. „Für die ‚stromlose Minibar‘ haben wir jetzt ein Patent in Österreich und sind Anwärter darauf in Deutschland. An das hat vorher noch keiner gedacht. Und die ‚grüne Steckdose‘ war damals auch relativ neu.“

Um die Transportwege möglichst kurz zu halten und im Sinne regionaler Wirtschaftskreisläufe, verwendet die Küche bevorzugt Produkte aus der Umgebung, viele davon von bio-zertifizierten Betrieben. Eine Reihe von Köstlichkeiten, vom Brot bis zu den Marmeladen, wird selbst gemacht.

Für die vorbildliche Sanierung und die konsequente Umsetzung der Nachhaltigkeitsmaßnahmen trägt das Hotel Mondschein von unabhängigen Institutionen vergebene Umweltzeichen und eine Auszeichnung:

- das Österreichische Umweltzeichen
- das Europäische Umweltzeichen
- die Auszeichnung klima:aktiv Gold für Nachhaltigkeit im Klima- und Umweltschutz

Zum Zeitpunkt der Vergabe dieser Umweltzeichen und der Auszeichnung war das Hotel Mondschein das erste Hotel in Österreich mit diesen drei renommierten Labels.

Die „hogast“ (Hotel- und Gastgewerbe-Einkaufsgenossenschaft) verlieh dem Hotel Mondschein 2014 für die bauliche Avantgarde, die nachhaltige Betriebsführung und die intelligente Kommunikation den Hauptpreis für die „Innovation des Jahres“ sowie den Award für „Employer Branding“.

2017 war das Mondschein für den Sterne Award nominiert, der unter dem Motto „Wertschöpfung und Wertschätzung durch Nachhaltigkeit“ stand. Der Award wird von der Fachzeitung ÖGZ und dem Fachverband Hotellerie in der Wirtschaftskammer Österreich vergeben.

Neueste ökologische Standards standen auch beim Bau des Chalets Mondschein 2015 im Mittelpunkt. Das Gebäude wird ausschließlich mit Erdwärme beheizt, die Erdwärmepumpe wird mit Ökostrom betrieben. Die Suiten, auch im Sommer buchbar, sind mit natürlichen Materialien wie Loden, Filz und Holz eingerichtet. Für Elektroautos und -fahrräder gibt es eine E-Tankstelle.

Markus Kegele, der Natur und der Region eng verbunden, sieht seine Nachhaltigkeitsstrategie als logische Aufgabe und als Investition in die Zukunft. „Das Mondschein gibt es seit fast 280 Jahren, und es wird auch noch stehen, wenn ich nicht mehr da bin. Wäre es damals nicht so stabil und nachhaltig gebaut worden, hätte es nicht so lange überlebt. Die Mauern sind uralt und ich profitiere davon. Eines Tages wird der Nächste kommen und weitermachen.“

Mondschein-Hotelier und Wirt der Kaltenberghütte

Im Sommer wechselt Markus Kegele seinen Arbeitsplatz. Seit 2016 ist er Pächter der Kaltenberghütte, „wo Wanderer mit fantastischem Ausblick und guter Küche belohnt werden“, verspricht die Website.

Schon einer seiner Vorfahren, Lorenz Samuel Kegele (1821 – 1907), war Wirt der damals ersten Alpenvereinshütte in Vorarlberg. Er errichtet sie am Lünensee oberhalb von Brand. 1871 wurde sie als Lünereehütte eröffnet und wenige Jahre später nach John Sholto Douglass in „Douglasshütte“ umbenannt. Douglass stammte aus einer in Vorarlberg tätigen schottischen Industriellenfamilie, war Alpinist, Naturkundler und von 1872 bis 1874 Obmann der Sektion Vorarlberg des Deutschen Alpenvereins. Einige Jahre später erwies sich Lorenz Samuel Kegele neuerlich als Pionier: 1896 baute er in Brand das Hotel Scesaplana mit 45 Betten. 1947 brannte das Gebäude ab. Den Neubau, 1949 fertig gestellt, übernahm die Familie Schwärzler, die das Haus bis heute führt.

Die Kaltenberghütte, 1928 vom Deutschen Alpenverein als Winterhütte erbaut, liegt auf 2.089 Metern Seehöhe am Schnittpunkt von Arlberg und Verwall-Gebirge. Die besten Ausgangspunkte für Wanderungen zur Hütte sind St. Christoph, Alpe Rauz, Langen und Stuben. Je nach Wegvariante ist man zwischen ein- einhalb bis vier Stunden unterwegs.

Beachtliche 3.000 Übernachtungen verzeichnet die Kaltenberghütte pro Sommersaison. Wandern liegt wieder im Trend. Zunehmend schätzen auch junge Menschen die Berge, die frische Luft und den Erholungswert der ruhigen Natur. Die meisten Hüttengäste übernachten ein- oder zweimal, zum Beispiel auf der Verwall-Runde, die zu sechs Hütten führt. Zum Schlafen gibt es ein Matratzenlager, Mehrbettzimmer und Doppelzimmer. Ganz in der Nähe liegen zwei Bergseen, in denen man auch schwimmen kann. Liegestühle bietet die Hütte zum Ausleihen an, ein Angebot, das viel Anklang findet. Vor allem an heißen Sommertagen, wenn die Temperaturen am Berg deutlich angenehmer sind als im Tal.

Zu essen gibt es in der vom Alpenverein „So schmecken die Berge“-zertifizierten Hütte frisch Gekochtes, regionale Schmankerln wie Käse und Brot von benachbarten Alpen, Selbstgemachtes und Verfeinertes aus der Mondschein-Küche wie den luftgetrockneten Jungrinderschinken, Brot und Marmeladen. Täglich ab neun Uhr wird ein Bergfrühstück geboten, auf Wunsch auch vegetarisch. Am Abend speisen Übernachtungsgäste ein dreigängiges Menü oder einen Bergsteigerteller.

Auf der Kaltenberghütte lernt Markus Kegele eine andere Facette des Gastgebens kennen. Was sich von seiner Aufgabe als Hotelier unterscheidet, ist die Erwartungshaltung der Gäste: „Wenn man das Mondschein bucht, bucht man vier Sterne, also einen gewissen Komfort. Die Bandbreite der Erwartungen ist nicht so groß. Das ist in der Kaltenberghütte anders, da gibt es eine Bandbreite von eins bis zehn. Der Gast bucht die Hütte nicht wegen dem Komfort, sondern wegen der Lage. Da kommen Selbstversorger, die von einer anderen Hütte den Teebeutel mitnehmen und dann Wasser bestellen, aber auch Leute, die sehr guten Wein trinken wollen, egal, was er kostet.“

Ab Juni 2018 kann man in der Abgeschlossenheit der Kaltenberghütte auch Seminare abhalten. Der neue Seminarraum in sensationeller Umgebung und ganz nach dem Geschmack von Markus Kegele bietet Platz für ca. 25 Personen. „Ich habe schon viele Seminare besucht und verbinde mit kaum einem Seminarraum positive Erinnerungen. Also habe ich mich in die Rolle eines Gastes versetzt und überlegt, was würde mir gefallen. Ein Seminarraum am Berg, in dieser Umgebung, würde mich voll und ganz überzeugen.“

Ihren ursprünglichen Zweck als Winterhütte erfüllt die Kaltenberghütte seit rund 30 Jahren nicht mehr. Markus Kegele plant, die Gastronomie im Winter wieder zu beleben, vor allem für Tourengerher und Off-Piste-Fahrer.

Markus Kegele im Word-Rap

Jahreszeiten

Mir gefällt natürlich der Winter am besten, mit dem vielen Pulverschnee. Gleich danach kommt der Herbst. Die Betriebe sind zu, weder Gäste noch viele Einheimische sind da, alles verfärbt sich. Es gibt unglaubliche Farben, plötzlich ist das eine komplett neue Landschaft. Oben ist eine Haflinger Alpe, an die 150 Pferde, sie haben kilometerweit Auslauf, das ist ein Traum.

Urlaub

Nach dem Winter brauche ich schon mal eine weite Landschaft. Ich war in Vietnam, in Indien, ich war auch mit einem Freund sechs Wochen auf dem Segelboot. Da entstehen die Ideen: Die Wand in der Stube zum Beispiel, die mit den alten Fotografien, die wurde im Sommer entworfen, übrigens auch das Chalet Mondschein.

Weiß, die Farbe

Den Schnee liebe ich, Schnee ist mein Element. Und Salz war der Ursprung hier, die Salzwege.

Holz

Das Element, aus dem die Häuser hier entstanden sind. Die Walser sind nach Brand gezogen und haben gerodet, das ist auch ein heimischer Bezug. Holz braucht man zum Wohlfühlen, Zirbenholz.

Berge

Ich habe es einmal in der Karibik versucht, ein paar Monate. Das Problem ist, es gibt keine Jahreszeiten. Berge bedeuten immer auch Abwechslung, Sonne, Schnee, Regen, Nebel. Immer 35 Grad, immer warm und schön, das ist dann irgendwann auch langweilig.

Natur

Natur ist lebensnotwendig. Wenn ich aus dem Fenster schaue, sehe ich Natur. Natur macht gute Laune, auch wenn's schneit, gerade wenn's schneit.

Geselligkeit

Wenn einer in unserem Metier nicht gesellig ist, hat er es schwer. Ich bin nicht der klassische Wirt, der jeden Tag am Stammtisch sitzt und Karten spielt. Früher hat man von jedem Wirt verlangt, dass er präsent ist, ob er krank ist oder nicht, ob er Lust hat oder nicht. Das hat sich geändert, jetzt ist das ein Mittelding zwischen Manager und Gastgeber. Ich bin präsent, aber nicht 24 Stunden. Auch die Mitarbeiter sind Gastgeber.

Die Mondschein-Geschichte im Überblick

- 2018 Neu ist Mondschein's Stadtwohnung in Bregenz. Die 100 m² große Wohnung liegt in Bodensee-, Casino- und Festspielhausnähe.
- 2016 Das Hotel Mondschein pachtet die Kaltenberghütte.
- 2015 Auf dem Baugrund, den Markus Kegele 2003 erworben hat, errichtet er das Chalet Mondschein. Es beherbergt 30 Betten in Suiten und Ferienwohnungen.
- 2014 Für die vorbildliche Sanierung und die Nachhaltigkeitsmaßnahmen trägt das Mondschein als erstes Hotel in Österreich zwei bedeutende Umweltzeichen und eine Auszeichnung.
- 2011/2012..... Markus Kegele modernisiert das 1973 errichtete Hotelgebäude. Die 35 Zimmer werden mit Holz und heimischen Materialien ausgestattet. Das Hotel trägt nun vier Sterne.
- ab 2005 Die US-amerikanische Skifirma K2 wählt Stuben und das Hotel Mondschein als Station für ihre jährlichen Skitests aus.
- 2005 – 2007 Markus Kegele führt parallel das Hotel Bodensee in Bregenz und leitet dessen Umbau.
- 2005 Markus Kegele, international erfahrener Hotelfachmann aus Brand in Vorarlberg, kauft das Hotel Mondschein von Werner Walch.
- 2003 Markus Kegele publiziert mit Karin Hoyler das Fachbuch „Die Hotel- und Gastromacher“, das bei der Frankfurter Buchmesse mit der Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands ausgezeichnet wird. Gold erhielt Jamie Oliver.
- 1999 Die erste „Longboard Classic Stuben“ findet statt und wird zum jährlich wiederkehrenden Großereignis. Im Mondschein trifft man sich zum Auftakt und Ausklang. Zu Gästen des Hauses werden Snowboard-Legenden wie Chuck Barfoot, Terry Kidwell, Mike Jacoby, Shawn Farmer und Mike Basich.
- 1973 Werner Walch erweitert das Gasthaus Mondschein um einen Hotelzubau.
- 1960er –
- 1990er Jahre..... Werner Walch bringt die Nouvelle Cuisine an den Arlberg. „Bocuse vom Arlberg“ wird er deshalb genannt. Er zählt zu den ersten Sommeliers am Arlberg und bietet ausschließlich Weine aus Österreich an, damals eine Besonderheit.
- 1967 Auf Emil Walch (1902 – 1967) folgt sein Sohn Werner Walch (*1937).
- 1930 Emil Walch übernimmt das Mondschein. Er war Ofenbauer und Mitbegründer der damals revolutionären Albonabahn (Baubeginn 1956). An ihn erinnert im Hotel Mondschein heute noch ein Kachelofen.
- Skigeschichte schreibt zu jener Zeit nicht nur der aus Stuben stammende Skipionier Hannes Schneider (1890–1955). Willi Walch (1912–1941), ein Bruder von Emil, gewinnt in Chamonix und Zakopane die ersten Medaillen bei Weltmeisterschaften

- für Österreich. Er entwickelt die „Willi-Walch-Bindung“ und fährt gerne und oft mit Luis Trenker Ski.
- 1926/27 Fridolin Walch, ein Sohn von Gebhard, übernimmt das Mondschein.
- 1895 Gebhard Walch kauft das Mondschein. Die Familie stammt aus Klösterle.
Gebhard Walch stirbt 1930 im Alter von 73 Jahren.
- 1739 Erste urkundliche Erwähnung als „Gasthaus zum Mondschein“. Hier wärmten und stärkten sich Säumer und Fuhrleute, bevor sie den Arlbergpass überquerten.
- 1520 Der Dorfbrand von Stuben vernichtet das erste Mondschein-Haus, im Jahr 1525 wird es wieder aufgebaut. Die Ursprünge des heute noch erhaltenen Weinkellers reichen bis ins 16. Jahrhundert zurück.

Markus Kegele im Gespräch über sein Hotel, die Verbindung von Ursprünglichem mit Komfort und seine Pläne

Wann haben Sie sich entschieden, das Hotel Mondschein zu kaufen?

Mein Wunsch war es immer, selbständig zu sein. Werner Walch hat das Mondschein vierzig Jahre geführt, in etwa so lang wie sein Vater Emil vor ihm, aber keines seiner vier Kinder wollte es. Eines Tages hat er mich angerufen, ob ich mal vorbeikomme, auf ein Glaserl Wein. Da hat er mich gefragt, ob ich jemanden kenne, der das Mondschein kaufen würde. Und ich habe gesagt: „Ja, ich kenne einen, der sitzt vor dir.“

Sind Sie so schnell entschlossen oder hatten Sie das Hotel schon im Auge?

Das Hotel hatte ich nicht im Auge, aber zwei Jahre vorher habe ich ein Grundstück in Stuben gekauft, in einer Toplage, dieses Grundstück wollte ich bebauen. Die Pläne waren fertig, wir mussten sie nur mehr einreichen. Aber an dem Wochenende davor hat mich Werner Walch angerufen. Für mich war das eine Sekundenrechnung. Ich kannte den ideellen Wert vom Mondschein, das Haus gibt es seit fast 280 Jahren. Somit habe ich mich sofort entschieden und das Grundstück war eine Reserve. Man weiß ja nie, was passiert, wenn man sich selbstständig macht. Genau nach zehn Jahren habe ich das Chalet gebaut.

Stuben war also der Ort Ihrer Wahl?

Ich war damals in Brand. Nach Stuben kam ich, weil ein guter Freund von mir gesagt hat, es gibt ein Snowboard-Rennen, die Longboard Classic, da müssen wir unbedingt mitfahren. Wir waren damals knapp zwanzig Teilnehmer, 1.000 Höhenmeter, nur Tiefschnee, hüfthoch, und das im April. Im Jahr darauf sind wir wieder hergekommen, diesmal zu sechst. Und dann bin ich mehr oder weniger hängen geblieben. Für mich war klar, ich will meinen eigenen Betrieb.
Und Stuben war für mich ein absoluter Geheimtipp, ein Ort mit Potenzial.

Welches Potenzial haben Sie gesehen?

Erstens die Schneesicherheit, keiner der umliegenden Orte hat so viel Schnee wie Stuben – das machen auch die 1.000 Höhenmeter Nordhänge der Albona aus. Zweitens wird Stuben nie wachsen, denn rundherum ist rote Zone, das heißt man darf nicht mehr bauen. Links von Stuben sind Lech und Zürs,

rechts St. Christoph und St. Anton. Und außerdem hat Stuben durch Hannes Schneider eine große Ski-Geschichte. Der ideale Ort für Sportler und Genießer.

Was hat Ihnen am Mondschein gefallen?

Es war das Urhotel in Stuben und Werner Walch war der Urwirt, der „Bocuse vom Arlberg“, ein richtig, richtig guter Koch. Er ist nach Südfrankreich gefahren, um Fisch zu kaufen, den man hier nicht bekommt. Er hat immer schon einen hohen Anspruch gehabt, damals war das Mondschein eine der besten Adressen. Aber irgendwann braucht es wieder frischen Wind, Investitionen, und das wollte er nicht mehr machen.

An diesem Punkt sind Sie eingestiegen. Was waren Ihre Pläne?

Mein Plan war, das Haus zunächst sechs Jahre weiterzuführen und dann umzubauen. Genau so habe ich es auch gemacht, noch dazu extrem umweltfreundlich. Das Mondschein war das erste Hotel mit dem Österreichischen Umweltzeichen, dem Europäischen Umweltzeichen und die Auszeichnung klima:aktiv Gold. Der Standard ist ganz schwer zu erreichen, das schaffen auch heute nur wenige.

Sie hatten früh schon ein Bewusstsein dafür, wie wichtig Nachhaltigkeit ist, ein ganzheitliches ökologisches Konzept?

Ja. Das Mondschein gibt es seit fast 280 Jahren, und es wird auch noch stehen, wenn ich nicht mehr da bin. Wäre es damals nicht so stabil und nachhaltig gebaut worden, hätte es nicht so lange überlebt. Die Mauern sind uralt und ich profitiere davon. Eines Tages wird der Nächste kommen und weitermachen.

Wird Ihr Konzept von den Gästen auch geschätzt?

Wenn der Gast mehrere Angebote vergleicht und dann sieht, ein Haus ist umweltfreundlicher, wird er vielleicht eher dazu tendieren, das zu buchen. Aber wenn er da ist, merkt er es auch. Viele Gäste sagen, sie schlafen so gut, das war mir wichtig beim Umbau. Alle reden immer vom guten Essen und dem Wein, aber die Schlafqualität in einem Hotel ist ja mindestens so wichtig. Wir haben, bevor wir umbauten, ein Musterzimmer gemacht und die Gäste gebeten, uns ehrlich zu sagen, was passt und was sie gern anders hätten. Vieles war uns klar, vieles war aber auch neu. Zum Beispiel hatten wir pro Zimmer drei Heizkörper geplant, aber die Gäste haben gesagt, es ist viel zu warm, dann haben wir einen herausgenommen.

Worauf sind Sie besonders stolz?

Für die „stromlose Minibar“ haben wir ein Patent in Österreich und sind Anwärter darauf in Deutschland. An das hat vorher noch keiner gedacht. Und die „grüne Steckdose“ war damals auch relativ neu.

Wie sah das Haus früher aus?

Der Eingang war immer schon der Eingang und die Stube immer schon die Stube. Dort war die Pferdetränke, da der Schweinestall, dahinter gab es einen Kuhstall, noch weiter hinten war die Käserei vom Moosbrugger, dem Käsebaron aus dem Bregenzerwald. Er hat bei uns sein Lager gehabt. Von da ging der Käse in die Schweiz und nach Italien. Die letzte Kuh war 1972 im Mondscheinestall, seither hält niemand mehr in Stuben Kühe.

An welche Tradition konnten und wollten Sie anschließen?

Mir hat es schon sehr gut gefallen, wie Werner Walch das Mondschein geführt hat. Man muss das Rad nicht neu erfinden. Wenn man schafft, das beizubehalten und in ein modernes Haus mitzunehmen ... Wir haben alles ein bisschen erweitert, ein bisschen verfeinert. Ich glaube, der Werner hätte das auch so gemacht, wenn er jünger gewesen wäre.

Inwiefern ist er noch präsent im Mondschein, zum Beispiel in Form von Rezepten oder Gerichten?

Der Jungrinderschinken und das Brot, die sind nach seinem Rezept. Ich habe das sieben, acht Jahre lang gemeinsam mit Werner gemacht, und wenn ich Zeit habe, mache ich es noch immer. Da ist die alte Verbindung da. Ich war immer der Meinung, wir sollten das Ursprüngliche beibehalten.

Ihre Gäste schätzen diese Verbindung auch?

Unsere Gäste lieben die Mischung aus alt und neu. Sie können in das alte Mondschein gehen und haben trotzdem zeitgenössischen Komfort. Die Räume, in denen man sich aufhält und kulinarisch vergnügt, sind alt geblieben, wir bekommen öfter Bilder von früher zugeschickt. Aber die Räume, in denen man wohnt, sind modernisiert.

Letzte Woche waren Gäste da, die kommen seit dreißig Jahren. Eigentlich haben wir Gäste, die kommen seit drei Generationen. Wir hatten sogar einen Gast, der fast vierzig Jahre lang gekommen ist, leider ist er letztes Jahr verstorben. Er hatte sein Zimmer für drei Monate, aber sowas gibt es nicht mehr.

Sie haben jetzt eher den sportlichen Gast mit Schwerpunkt auf Skifahren und Snowboard, Freerider?

Dafür ist Stuben prädestiniert. Wir haben viele Geländeabfahrten, bis zu 1.500 Höhenmeter. Seit zehn Jahren kommt das Team von K2 aus Amerika, um hier Ski zu testen, so zwanzig bis fünfundzwanzig Leute vom großen Manager bis zum Wahnsinns-Fahrer, der rückwärts über die Cliffs springt. Ein Partnerhotel von K2 zu sein, das macht schon richtig Spaß.

Was ist Ihre Unternehmensphilosophie?

Im Grunde genommen ist es relativ einfach: Es geht bei uns nicht nur um die Atmosphäre, es geht um Essen, Trinken, Schlafen. Das machen wir alle, die Frage ist nur, wie man das gestaltet. Wir haben das Glück, ein wunderbares altes Haus zu haben. Das kostet natürlich mehr Arbeit und Einsatz, aber wir versuchen, das Beste anzubieten, die beste Dienstleistung, den besten Wein. Skigebiet haben wir ohnehin eines der besten. Aber im Endeffekt liegt es an den Menschen, die hier arbeiten. Die machen den Unterschied.

Sie haben auch noch die Kaltenberghütte. Das ist eine ganz andere Form des Gastgebens.

Ja, das ist ganz anders. Wenn man das Mondschein bucht, bucht man vier Sterne, also einen gewissen Komfort. Die Bandbreite der Erwartungen ist nicht so groß. Das ist in der Kaltenberghütte anders, da gibt es eine Bandbreite von eins bis zehn. Der Gast bucht die Hütte nicht wegen dem Komfort, sondern wegen der Lage. Da kommen Selbstversorger, die von einer anderen Hütte den Teebeutel mitnehmen und dann Wasser bestellen, aber auch Leute, die sehr guten Wein trinken wollen, egal, was er kostet.

Dorthin kommen sowohl Weitwanderer als auch Tagesausflügler?

Wir haben bis zu 2.000 Tagesgäste und 3.000 Übernachtungen. Man kann die Runde mit sechs Hütten in sechs Tagen machen, aber ein paar gehen nur rauf, übernachten und gehen wieder zurück. Mit einem Speckbrot sind die Leute nicht mehr zufrieden. Die Leute, die oben übernachten, bekommen Halbpension, ein 3-Gang-Menü, Fleisch oder vegetarisch. Dann gibt es noch die ganzen Unverträglichkeiten. Und die Leute denken, es ist selbstverständlich, dass man alles parat hat. Einigen fehlt das Bewusstsein, dass wir auf 2.100 Metern sind und keine Straße hinaufführt.

Das Wandern hat sich also verändert?

Was positiv ist: Es ist nicht mehr nur die ältere Generation, es kommen extrem viele junge Leute. Das macht schon auch Spaß. Die Jungen sehen das alles lockerer und denen gefällt es auch richtig. Wir haben sogar ein spezielles Berg-Frühstück für Externe. Wenn einer oben frühstückt, dann bekommt er auch einen Liegestuhl, kann den Tag am See verbringen, einem Natursee, den wir zum Badesee gemacht haben. Das nutzen eigentlich sehr viele. Wenn es unten heiß ist, ist es oben dann so wie in der Sommerfrische. Es gibt mehrere Aufstiege, der kürzeste ist der von St. Christoph, 300 Höhenmeter, einmal hinüberqueren, ein wunderschöner Weg mit Aussicht. Und den schaffen auch kleine Kinder.

Haben Sie auch Zukunftspläne für die Hütte?

Der DAV-Reutlingen, dem die Hütte gehört, baut jetzt gerade eine Vierergondel und ein neues Winterlager mit einem Seminarraum. Der Schulungsraum fasst bis zu 25 Personen. Dort oben gibt es keinen Industrielärm, das ist alles weg, nur die herrliche Aussicht. Das ist ja auch teambildend über das Seminar hinaus. Ich habe schon viele Seminare besucht und verbinde mit kaum einem Seminarraum positive Erinnerungen. Also habe ich mich in die Rolle eines Gastes versetzt und überlegt, was würde mir gefallen. Ein Seminarraum am Berg, in dieser Umgebung, würde mich voll und ganz überzeugen.

Und Ihre Zukunftspläne für das Hotel?

Den Ausbau der Wellnessanlage. Sauna und Hallenbad haben wir zwar, aber nicht auf dem Standard, den wir gerne hätten. Und den Umbau des Stalls: In Stuben gibt es keinen Bauplatz mehr im Dorfkern, es ist der einzige, aber da steht nur Leergut drinnen, Brennholz. Wir planen, dass da ähnlich wie im Chalet Suiten und Zimmer entstehen und das Ganze mit dem alten Teil verbunden ist. Die Gastronomieräume wollen wir nicht vergrößern, aber es gibt noch Potenzial zum Übernachten.

Themen fürs analoge und digitale Storytelling

- 2019: Jubiläum 280 Jahre Mondschein
- Fotos aus früheren Zeiten (> Bezug zum Jubiläum), in Kombinationen mit einer kurzen Geschichte (Skitradition, Skipioniere, das Leben in früheren Zeiten, Ansichten vom Ort und Skigebiet, interessante Persönlichkeiten etc.)
- Selbstgemachtes (Brot, Jungrinderschinken, Marmelade) – seit wann die Produkte entstehen, mit wie viel Sorgfalt sie hergestellt werden, regionale Zutaten und deren Herkunft
- Mondscheins Weinempfehlungen – Weintradition des Hauses, Tipps von aktuellen Verkostungen, neue Weine im Keller, Fotos vom Weinkeller und besonderen Weinen
- Möbelstücke und Einrichtungsgegenstände – von Antikem bis zu Modernem wie den Lampen auf Skistöcken, auch alte Skier und Bindungen
- Holz und Informationen dazu (warum Lärchenschindeln, die Vorzüge von Zirbenholz und anderen heimischen Holzarten)
- Persönliche Tipps von Markus Kegele, zum Beispiel die schönsten Pisten/Hänge abgestimmt auf den jeweiligen Monat, die aktuelle Schneelage. Besondere Aussichtspunkte. Besondere Bauten im Skigebiet. Die Tipps können sich auch auf den Sommer und Herbst auf der Kaltenberghütte beziehen (Hüttentouren, Stille im Herbst, Haflinger auf der Alpe usw.).

Quellen

- Gespräche mit Markus Kegele am 19. und 20. März 2018 in Stuben
- Unterlagen von Markus Kegele: Presseaussendungen, Werbematerial, historische Speisekarten, alte Werbungen, Bilder aus der Geschichte des Hotels und der Familie
- Archiv/Stammbaum der Familie Kegele
- Gästezeitung, Folder und andere Werbemittel der Arlberg-Orte mit Stuben
- Online-Quellen wie Websites von Stuben, Klösterle, dem Hotel Mondschein, Medienberichte, Google-Books, Facebook-Einträge, Wikipedia sowie Personenstandsbücher der Vorarlberger Gemeinden, zugänglich via www.vorarlberg.at

Impressum

Für den Inhalt verantwortlich:
Markus Kegele

Projekträger:
Gastgeben auf Vorarlberger Art – Vorarlberg Tourismus GmbH

Konzeption:
Ulrike Kinz und Angelika Klammer

Redaktion und Text:
Ulrike Kinz und Angelika Klammer

Copyright 2018