



## erfolgs.geschichten

Susi und Hannes Kröll-Schnell mit Reinhard Thaler, Firmenkundenbetreuer Hypo Tirol Bank

## Urlaubsjuwel in den Bergen

Vor 50 Jahren legte der mutige Bergbauer Fritz Kröll im hochgelegenen Königsleiten den Grundstein für die 4 Sterne Superior Alpenwelt – ein Lifestyle- und Spa-Resort zwischen Himmel und Bergen.

Mut zur Innovation prägt die Erfolgsgeschichte des Urlaubsrefugiums der Familie Kröll-Schnell in Königsleiten. Das begann mit der Furchtlosigkeit des damaligen Bergbauern Fritz Kröll, der im Jahr 1965 mit Partnern die Bergbahn im heute florierenden Urlaubsort gründete. Da Skifahrer auch hungrig werden, erbaute er 1970 den ersten Gasthof des Ortes, den „Alpengasthof Kröll“, dem 1986 ein Hotelbetrieb folgte, geführt von seiner Frau Inge.

Mit dem Millenniumswechsel 2000 stieg seine Tochter Susi mit Ehemann Hannes Kröll-Schnell in den Betrieb des Alpenwelt Resorts ein und sie schafften mit gemeinsamer, engagierter Arbeit bald den Aufstieg von der 3-Sterne in die 4-Sterne-Hotellerie. Die Investition nicht nur in Betten, sondern vor allem in die Qualität ihres Angebotes, wie dem FelsenBAD&SPA, der außergewöhnlichen SUSI ALM und der Entertainmentlocation Hannes' Alm, führten im Spätsommer 2017 zur Auszeichnung des Alpenwelt Resorts als 4-Sterne-Superior-Hotel und belohnten so die qualitativ geprägte Entwicklung, die Susi und Hannes Kröll-Schnell seit jeher anstreben: Qualität vor Quantität. Die Errichtung eines Blockheizkraftwerkes und ein Elektro-Fuhrpark unterstreichen das umweltschonende Engagement des Paares.

„Wir stehen auf Regionalität! Und das nicht nur im Betrieb, sondern auch bei der Bank unseres Vertrauens. Wir fühlen uns bei der Hypo Tirol Bank bestens verstanden und schätzen sie als starken Partner, mit dem wir sehr gut durch die Coronakrise gekommen sind und mit dem wir gemeinsam auch in Zukunft noch viel schaffen und erreichen werden. Die Pläne dafür stehen schon“, zeigen sich Susi und Hannes Kröll-Schnell dankbar für die gute Zusammenarbeit und Kundenbetreuung. PR

© PATRICK SARINGER



### HANDWERK TRIFFT TECHNIK

Die sinkenden Lehrlingszahlen in Tirol bestätigen den Trend, dass sich immer mehr Jugendliche gegen eine Handwerkslehre entscheiden. Darunter leidet unter anderem auch die Bäckersunft. Um die Bäckerlehre wieder attraktiver zu gestalten, setzt man bei Therese Mölk jetzt auf einen neuen Lehrberuf: Backtechnologie/-technologin. In Abstimmung mit der Wirtschaftskammer Tirol wurden dafür alle Vorkehrungen getroffen. Der neue Lehrberuf mit einer 3,5-jährigen Lehrzeit bietet die Möglichkeit, das klassische Bäckerhandwerk zu erlernen und mit Know-how rund um modernste Technologien zu ergänzen. Darüber hinaus arbeitet man an der Entwicklung neuer Rezepturen sowie der Durchführung von Backversuchen mit. Der Lehrling erhält Einblicke in die Qualitätssicherung und lernt dabei verschiedene Test- und Analyseverfahren zur Bewertung der Produktqualität kennen. Der erste Lehrling hat bereits Anfang August mit seiner Ausbildung im Produktionsbetrieb von MPREIS begonnen.

**Therese-Mölk-Brottip:** Spitzbaguette nach original französischer Rezeptur und richtig lang gereift, bevor es im Steinofen gebacken wird. Erhältlich um 2,30 Euro bei Baguette.



### GENUSS MIT TRADITION

Ja ist denn schon Weihnachten? Keine Sorge, ein bisschen Zeit ist noch, aber ein kleiner Hinweis sei trotzdem schon erlaubt. Bei SPAR gibt's heuer den echten Zillertaler Lebkuchen von Ezeb zu kaufen. Die Gewürzmischung dafür wurde extra von Ezeb kreiert und ist streng geheim. Hergestellt wird die süße Köstlichkeit von der Zugabe des Honigs bis zum Schneiden der einzelnen Stücke in viel Handarbeit. Nur gemischt und ausgerollt wird der Teig von Maschinen. Na denn: Lassen Sie sich's schmecken.