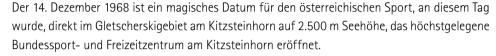




Christl Haas

"Große Namen – große Tradition"



December 14th remains a magical day in the history of Austrian sport, on this day, at the heart of the glacial ski region of Kitzsteinhorn 2500 metres above sea level, the highest-elevated federal sport and leisure centre opened.

Seit damals konnten wir viele namehafte österreichische Olympiasieger, Weltmeister und Nationalmannschaften in unserem Haus als Gäste begrüßen. – Und wir sind davon überzeugt, auch in der Zukunft noch für viele junge Menschen wertvolle Beiträge leisten zu können, sodass sich ihre Träume erfüllen werden.

Since that time, we have been able to welcome many renowned Austrian Olympic champions, world champions and national teams to our house. And we are convinced that we will continue to make a valuable contribution in the future for the many young people so that their dreams will fulfil themselves.

Wiltrud Drexel • Elfi Eder • Sylvia Eder • Sabine Egger • Gertraud Gabl • Elisabeth Görgl • Renate Götschl • Christl Haas • Traudl Hecher • Monika Kaserer • Michaela Kirchgasser • Petra Kronberger • Alexandra Meissnitzer • Annemarie Moser-Pröll • Olga Pall • Marlies Schild • Brigitte Totschnig • Heidi Zimmermann

Karl Cordin • Hans Enn • Hans Grugger • Klaus Heidegger • Hansi Hinterseer • Franz Klammer • Günter Mader • Hermann Maier • Alfred Matt • Heini Messner • Rudi Nierlich • Patrik Ortlieb • Ernst Riedelsperger • Harald Rofner • Andreas Schifferer • Rainer Schönfelder • Karl Schranz • Thomas Stangassinger • Jimmy Steiner • Fritz Strobl • Hubert Strolz • Reinhard Tritscher • Michael Walchhofer • David Zwilling





Edi Federer • Toni Innauer • Armin Kogler • Hubert Neuper • Willi Pürstl





"Einzigartiges Skivergnügen acht Monate im Jahr"





Vergessen Sie Skibusse, Autoverkehr oder lange Wartezeiten bei der Anfahrt zum Skigebiet und beim Lift. Genießen Sie stattdessen den unvergleichlichen Sonnenaufgang und fühlen die Freiheit der Natur. – Acht Monate pro Jahr bieten wir, gemäß unseres Mottos "Eine Stunde länger schlafen und trotzdem der Erste auf der Piste", unseren Gästen Skivergnügen pur. Einfach die Skier vor das Haus legen und losstarten. In 2.500 Meter Seehöhe, am Fuße der Gletscherwelt, liegt das BSFZ Kitzsteinhorn. Unser bestens ausgestattetes Haus mit 82 Betten sowie Sauna, Turnhalle und Fitnessraum verspricht gleichsam einen sportlichen wie auch erholsamen Aufenthalt und ist deshalb für Sportler aller Leistungsniveaus bestens geeignet.

Forget ski busses, traffic or long waiting periods at the entrance to the skiing area or at the lift. Instead enjoy the incomparable sunrise and feel the freedom of nature. Eight months per year we offer our guests, in accordance with our motto "an additional hour of sleep and nevertheless still the first on the slopes", pure skiing pleasure. Simply place your skis in front of the house and go! At 2500 metres above sea level, at the feet of the glacial world, is the Kitzsteinhorn NSRC. Our premium equipped house with 82 beds as well as sauna, gymnasium, fitness room promises a sporty and relaxing stay and therefore is highly suitable for athletes of all performance levels.



Aufgrund des hohen Standards unserer hauseigenen Skilehrer betreuen wir sowohl aktive Rennläufer, Vereine und Verbände wie auch Menschen aller Leistungsstufen. – Unsere Skilehrer freuen sich schon auf Sie.

Due to the high standards of our internal ski instructors, we are able to care for active professional skiers, associations and federations as well as sportsmen and sportswomen of all grades – our ski instructors are already looking forward to welcoming you!





"Plätze des Erfolgs – die besten Sportmöglichkeiten Österreichs"

Der Mythos Kitzsteinhorn: Mehr als ein Gletscher. DER Gletscher. Das erste Gletscherskigebiet Österreichs. Und ein alpines Aha-Erlebnis an 365 Tagen im Jahr. Umgeben von den höchsten Gipfeln Österreichs, eröffnet sich hier das Abenteuer Berg von seiner gewaltigsten Seite. Die Pisten – weitläufig, spektakulär und mit einer meterdicken Naturschneedecke. Entdecken Sie das intensive Gefühl der Freiheit auf über 3.000 m Seehöhe – und das zu jeder Jahreszeit. Wintersportgenuss der Extraklasse und echtes Outdoorfeeling ist hier garantiert.

The Kitzsteinhorn Myth: More than a glacier, it is the Glacier. The first glacial ski region in Austria and an alpine aha!-experience 365 days of the year. Surrounded by the highest summits of Austria, the adventure opens up into the mountain from its most enormous side. The slopes are spectacular, extensive and with a metre thick natural covering of snow. Discover the intensive feeling of freedom 3000 metres above sea level – and that with every season. High-end winter sport enjoyment and the real outdoor feeling are here guaranteed.



Das Kitzsteinhorn ist eines der besten und beliebtesten Freeridegebiete in den Alpen: Mit absoluter Schneesicherheit, zahlreichen Routen und einem abwechslungsreichen Offpiste-Gelände in unmittelbarer Nähe der Lifte. Insgesamt warten fünf Freeride-Routen darauf, entdeckt zu werden.

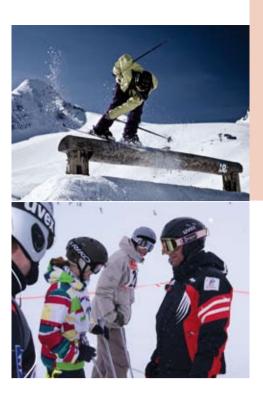
Kitzsteinhorn is one of the best and most treasured free-ride regions in the Alps: with absolute guarantee of snow, numerous routes and a varying off-piste terrains in direct proximity to the lifts. Altogether five free-ride routes wait to be discovered.

Bereits im Oktober öffnet mit dem "Glacier Park" auf 2.900 m der erste der Funparks am Kitzsteinhorn. Bis zu 30 Obstacles werden von der Kitzsteinhorn-Crew zum größten Teil in feinster Handarbeit in Form gebracht. Ab Dezember wandert das SetUp nach unten zur Sonnenkarbahn, wo ein perfektes Gelände darauf wartet modelliert zu werden.

Den lockeren Einstieg bietet der "Easy Park": 15 Obstacles mit 7 Rails auf 2 Lines. Pro-Rider, Newschool-Rockstars und Brettartisten finden, direkt neben dem "Volvo ICE CAMP", perfekte Möglichkeiten im "Central Park". 20 Obstacles mit 13 Rails auf 3 Lines mit einer Länge von 450 m und einer Breite von 80 m lassen keine Freestyle-Wünsche offen. Höhepunkte sind der Pro Kicker mit einem 18-Meter-Table, die gewaltige A-Box sowie die 18-Meter-Funbox.

At 2900 metres the first of the fun parks "Glacier Park" opens in October on Kitzsteinhorn. Up to 30 obstacles have been created with the finest carpentry by the Kitzsteinhorn Crew. From December, the set-up moves down to the Sonnenkarbahn where a perfect terrain is waiting to be modelled.

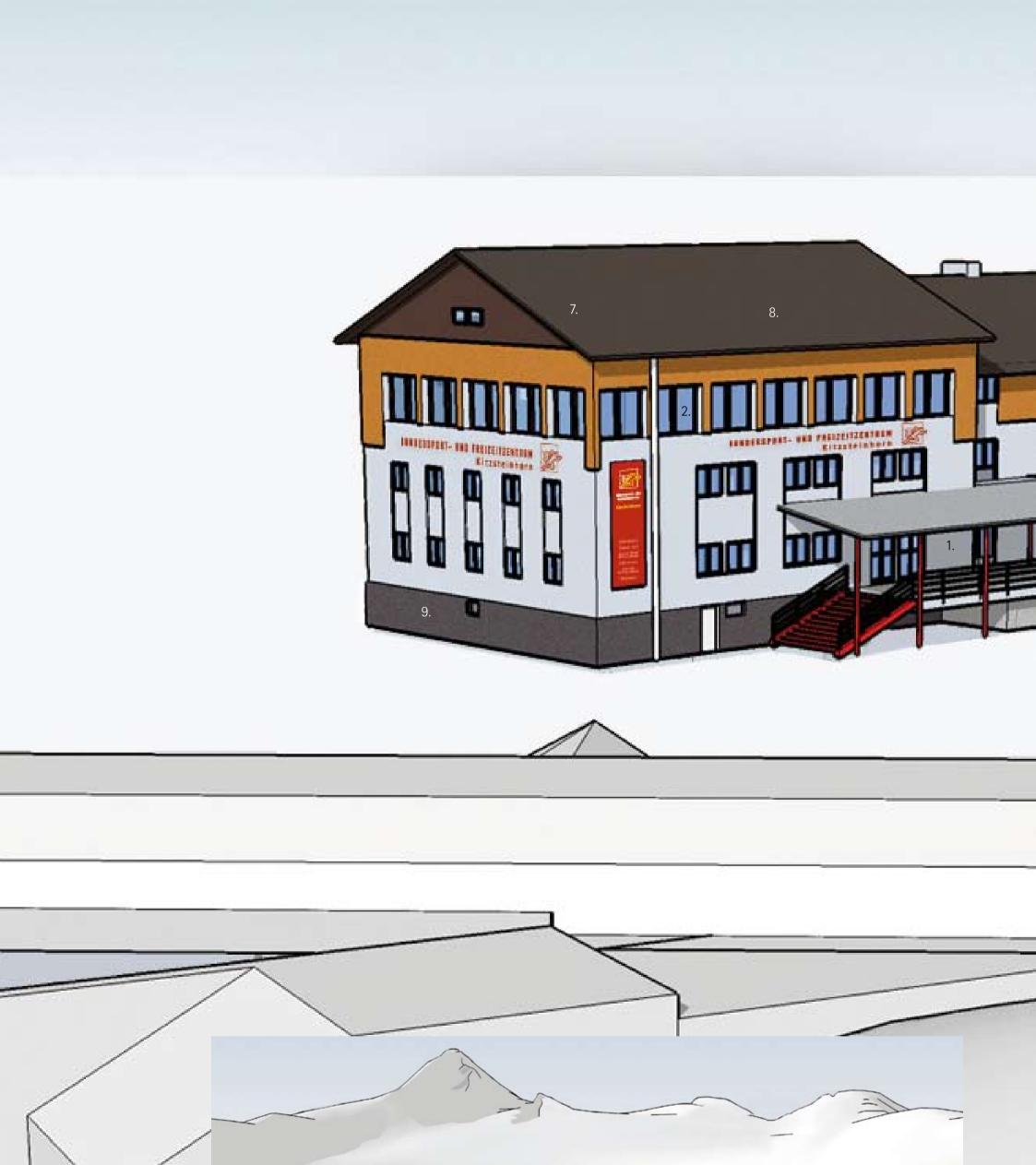
The easy entrance offers up the "Easy Park": 15 obstacles with 7 rails on 2 lines. Directly next to the "Volvo ICE CAMP" Pro-Riders, NewSchool-Rockstars and board artists will find the perfect possibilities in "Central Park". 20 obstacles with 13 rails on 3 lines with a length of 450 metres and a width of 80 metres will fulfil all freestyle desires. Highlights include the Pro-Kicker with an 18 metre table, the enormous A-Box as well as the 18 metre Fun-Box.

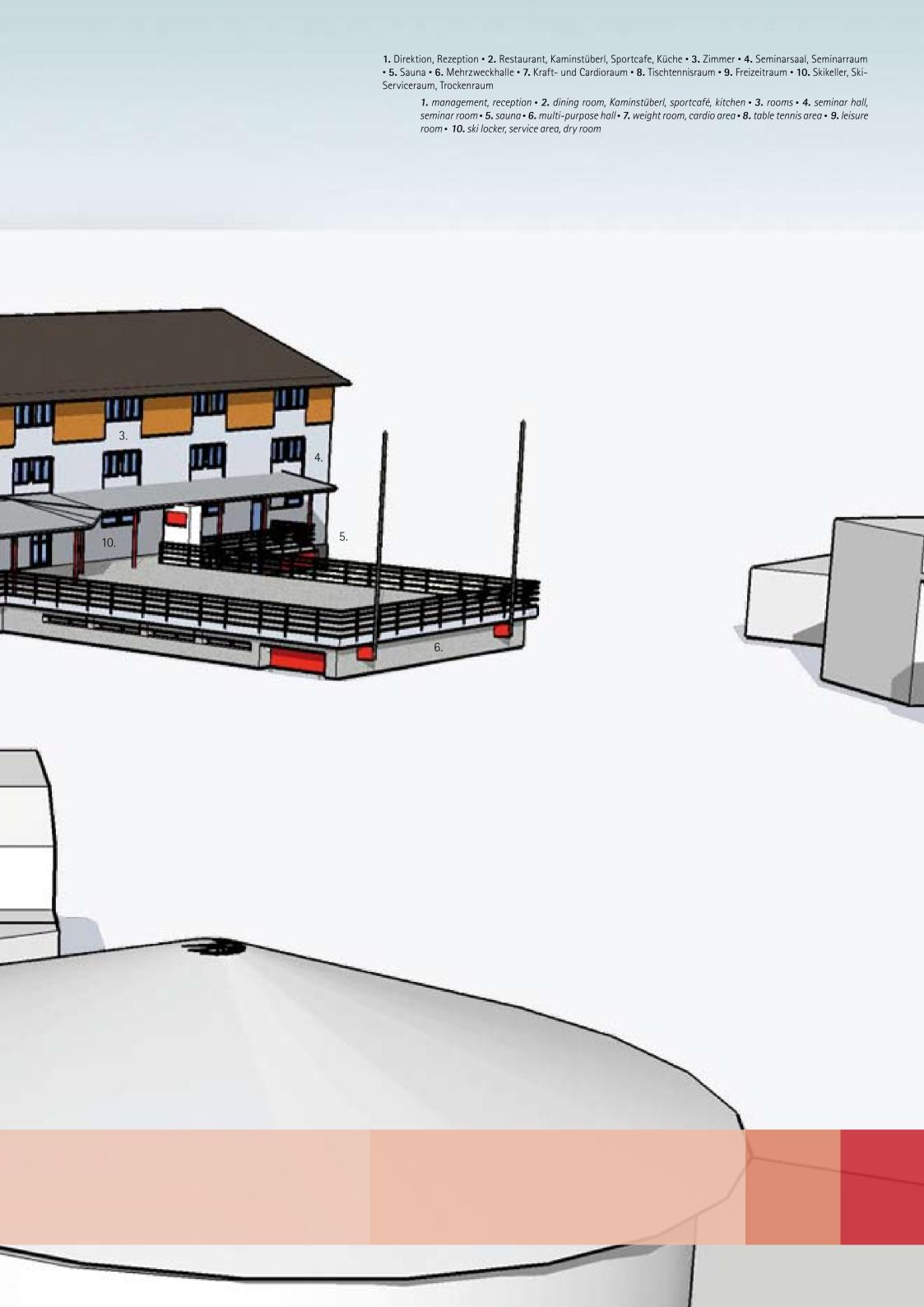




Die Halfpipe bietet Snowboardern und Freeskiern beste Voraussetzungen für einige gute Hits – und rundherum finden die Shredder viele weitere Features zum Spielen.

The Half-Pipe offers snowboarders and freestyle skiers the best preconditions for some good hits and the Shredder and many other features are all around for amusement.





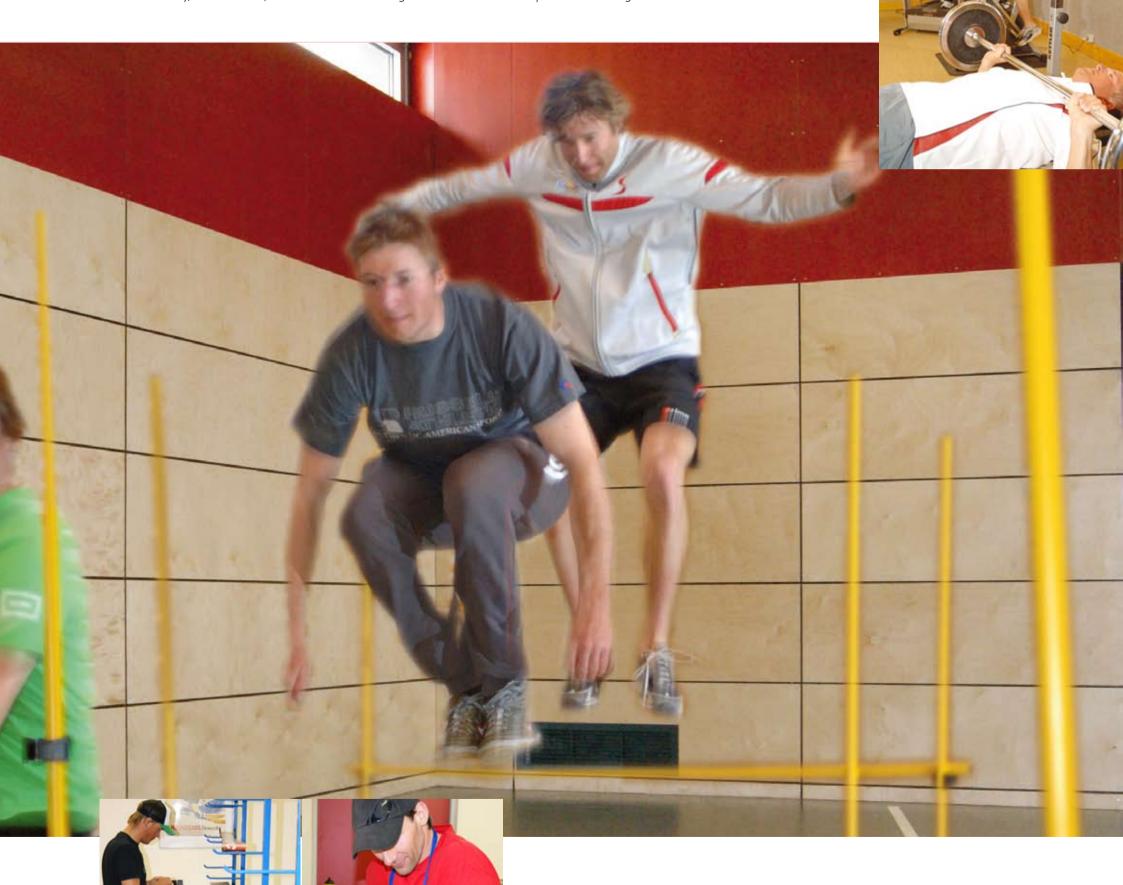


"Topmoderne Indoor-Sportanlagen – die besten Sportmöglichkeiten Österreichs"

Fußball, Basketball oder Volleyball spielen auf 2.500 m – dies und noch viel mehr ist in unserer top-modernen, generalsanierten Sporthalle möglich. Besonders Aktiven stehen zudem verschiedenste Sportgeräte (z.B. Trampoline, Sprungbretter, etc.) zur Verfügung. – Dem Bewegungsdrang nach dem Skifahren steht also nichts im Wege.

Darüber hinaus stehen unseren Gästen ein Fitness-, ein Tischtennis- sowie ein Kraft- und Cardioraum zur Verfügung. Play football, basketball or volleyball at 2500 metres – this and much more is available at our top modern and recently restored sports hall. A diverse range of sports equipment is available for those who are particularly active (e.g. trampolines, spring boards, etc.) – though nothing stands in the way of the urge to go skiing.

Additionally, a fitness room, table tennis as well as weight and cardio rooms are a presented for our guests.

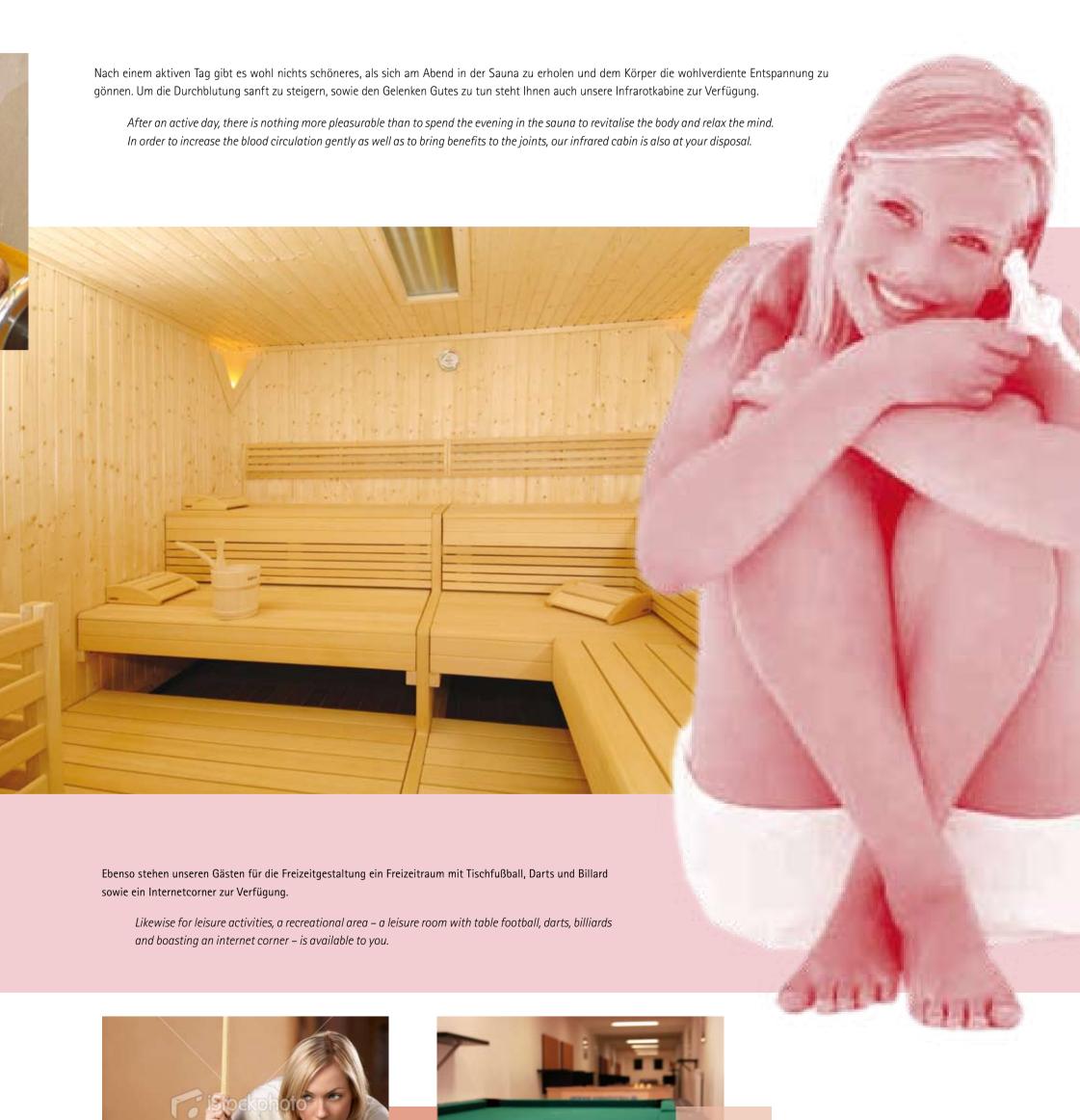


Des weiteren ist das BSFZ Kitzsteinhorn mit einer Skiwerkstatt, einem Trockenraum sowie einem Aufenthaltsraum ausgestattet. Der Skikeller wurde kürzlich neu gestaltet und modernisiert.

Moreover, Kitzsteinhorn NSRC is equipped with a ski workshop and a dry room as well as a lounge. The ski cellar has been recently newly equipped and modernised.



"... und nach dem Training zum Entspannen in die Sauna ..."

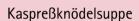




"Sportlergerechte Spezialitäten unbeschwert genießen"

In unserem Haus wird größter Wert auf ausgewogene und abwechslungsreiche Küche gelegt. Deshalb bieten wir Ihnen zu jeder Mahlzeit zwei Menüs zur Auswahl – immer frisch zubereitet. Vegetarische Kost, internationale Speisen und selbstverständlich österreichische Spezialitäten finden sich im Angebot unserer Küche. Zu Mittag rundet zudem ein umfangreiches Angebot an Salaten an unserem Salatbuffet das Angebot ab. Nach dem Essen lädt unser Sportcafe zum Genuss eines Cafes und zur gemeinsamen Plauderei ein. – Lassen Sie sich in unserem Restaurant von unseren sportlergerechten Köstlichkeiten verwöhnen und genießen Sie während der Mahlzeit das wunderbare Panorama unserer Bergwelt.

In our house, great importance is placed on a balanced and varied menu. Therefore, we offer two menus at each mealtime to select from – always freshly prepared. Vegetarian food, international meals and, naturally, Austrian specialities are part of the range from our kitchen. At noon, to round off your culinary choice, a range of salads from the salad bar await you. After your meal, the inviting sport café welcomes you to enjoy coffee and pleasant conversation – pamper yourself in our restaurant by not only enjoying the culinary pleasures designed for athletes, but also the spectacular panorama of the mountain region.



für 4 Personen: 3 Semmeln • 2 Eier • ca. 1/8 l Milch

• 10 dag Zwiebel • 3 dag But-

ter • Salz, Pfeffer, Muskat • 1 Bund Petersiliengrün • 20 dag Pinzgauer Käse • 20 dag am Vortag gekochte Kartoffel • 2 EL Brösel • 20 dag Butter zum Ausbacken und Abschmalzen • Rindsuppe oder Suppenwürze • Schnittlauch

Semmeln kleinwürfelig schneiden. Milch, Salz, Pfeffer, Muskat und Eier versprudeln, über Brotwürfel gießen, vermengen, ziehen lassen. Käse kleinwürfelig schneiden, zum Brot geben. Gehackten Petersilie hinzugeben. Kartoffeln schälen, reiben und mit den restlichen Zutaten und Gewürzen beifügen, alles gut vermengen und abschmecken. Laibchen formen, in heißer Butter knusprig backen. Laibchen in Suppe ca. 10 min. leicht wallend kochen. Nach dem Portionieren schmalzt man sie noch ab und bestreut sie mit Schnittlauch.

Kaspreßknödelsuppe

4 persons: 3 bread rolls • 2 eggs • approx. 4fl.oz. milk • 100g onions • 30g butter • salt, pepper, nutmeg • 1 sprig of parsely • 200g Pinzgauer cheese • 200g potatoes (cooked the day before) • 2 tbsp. breadcrumbs • 200g butter for frying and basting • beef soup or vegetable broth • chives

Cut bread rolls into small cubes. Whisk the milk, salt, pepper, nutmeg and eggs and pour over the bread and mix well. Cut the cheese into small cubes and add to the bread, mix well and leave to stand. Add the chopped parsley. Peel and grate the potatoes and add to the mixed ingredients. Stir well, add more seasoning if necessary. Form the mixture into rissoles and fry until crispy in hot butter. Put the rissoles into the soup to cook for the last 10 minutes. After portioning the soup, baste with the melted butter from the frying pan and cover with chives.

Tafelspitz mit Röstkartoffel

für 4 Pers.: 800 g Rindfleisch (Tafelspitz) im Ganzen, gut abgelegen • 1 Wurzelwerk (Karotte, Gelbe Rüben, Sellerie) • 1 Lauch • 3 l Rindssuppe oder Wasser und Suppenwürze

• Schnittlauch • 1 kg am Vortag gekochte Kartoffel • 1 Zwiebel • Salz, Pfeffer • Butter

Wurzelwerk schälen, Lauch waschen. Suppe mit Rindfleisch und grob geschnittenem Gemüse zugedeckt ca. 2 Stunden köcheln lassen, Schaum immer wieder abschöpfen. Weiches Fleisch herausnehmen und quer zur Fleischfaser in ca. 1 cm Scheiben schneiden. Zusammen mit etwas, ebenfalls in Scheiben geschnittenen, Gemüse anrichten. Fleisch mit Salz und Schnittlauch bestreuen. Für die Röstkartoffel fein geschnittene Zwiebeln in heißer Butter anschwitzen, in Scheiben geschnittene Kartoffeln hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, unter häufigem Schwenken knusprig rösten.

Beilagen: Schnittlauchsauce, Apfelkren, Rahmspinat

Prime Boiled Beef with Roast Potatoes

4 persons: 800g beef (boiled fillet) whole, top cut • 1 mirepoix (carrot, yellow carrots, celery) • 1 leek • 3 litre beef broth or vegetable sock • chives • 1 kg potatoes (cooked the day before) • 1 onion • salt, pepper • fat for cooking

Peel vegetables, wash the leek. Place the beef in the broth/ stock with roughly chopped vegetables, cover and leave to cook for approx. 2hrs. Repeatedly siphon off the foam. Remove the tender meat and cut transverse in slices of approx. 1cm. Arrange and cut the vegetables likewise. Season the cut beef with salt and chives. For the roast potatoes, finely slice the onion and brown lightly in hot fat. Add the sliced potatoes – add salt and pepper to taste – and frequently turning, fry the potatoes until crispy. Trimmings: creamy chive sauce, horseradish and apple sauce, cream spinach

Äpfiradl

für 4 Pers.: 6 EL Mehl

• 2 Eier • 1/8 | Milch

• Salz • 3 Äpfel • 3 dag

Zucker • 1 gestr. TL Zimt • Rum • Zitronensaft • Öl

Für den Backteig Milch zuerst mit Mehl und Salz, dann den Eier und dem 1 Schuss Rum zu einem glatten dickflüssigen Teig versprudeln. Zur Verfeinerung kann man das Eiklar zu Schnee schlagen und zum Schluss unterziehen. Apfel schälen, das Kerngehäuse mittels Kernausstecher entfernen, in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden. Mit 1 EL Rum und Zitronensaft beträufeln, mit Zimt-Zucker bestreuen, etwas marinieren lassen. Dann durch den Backteig ziehen und in heißem Öl schwimmend goldgelb backen. Abtropfen lassen, mit Staubzucker oder Zimtzucker bestreut servieren.

Äpfiradl

4 persons: 6 tbsp. flour • 2 eggs • 4fl.oz. milk • salt • 3 apples • 30g sugar • 1 tsp. cinnamon • rum • lemon juice • oil

For the batter: Mix the milk, flour and salt together. Then add the eggs, a shot of rum for a smooth high-viscosity batter. For refinement – whisk on egg-white. Peel the apples and remove the core with the help of a core remover. Slice the apples into rings approx. 1cm thick. Sprinkle the apples with 1 tbsp. rum and lemon juice and sugared cinnamon and leave to marinate. Dip the apple rings in the batter and fry in hot oil until they float. To serve – drip off the oil and serve covered with icing (powdered) or cinnamon sugar.







"... in einem modernen, ansprechenden Rahmen neue Energien tanken"



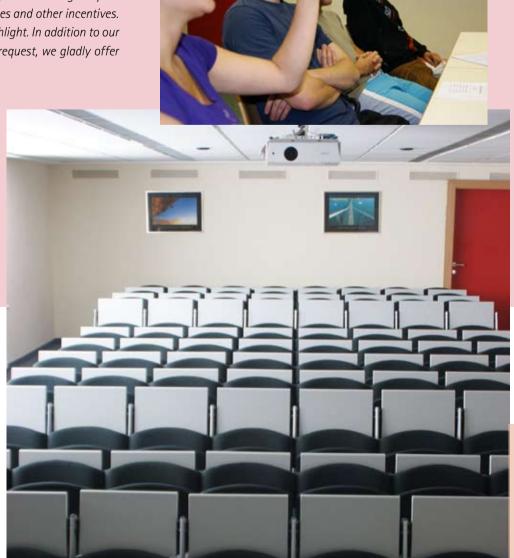
Unseren Gästen stehen komplett erneuerte, komfortable Ein- bis Vierbettzimmer – insgesamt 82 Betten – mit moderner Ausstattung im gemütlichen Ambiente des BSFZ Kitzsteinhorn zur Verfügung. Zum Standard gehören selbstverständlich Dusche oder Bad, WC und TV.

Completely modernised; from comfortable singles to four-bed rooms encompassing 82 beds, the Kitzsteinhorn NSRC offers contemporary furnishings in a relaxing atmosphere. As standard all rooms have a shower or bath, WC and TV.

Ferner bieten unsere, mit modernster Technik ausgestatteten, Seminarräume den perfekten Rahmen für Ihre Aus- und Fortbildungskurse, Schul- und Vereinsveranstaltungen, Seminare, Tagungen und Incentives. Unsere Räumlichkeiten mit ihrer grandiosen Aussicht über den gesamten Pinzgau lassen Ihre Veranstaltung zum Highlight werden. Neben unserem Seminarsaal mit 96 Sitzplätzen gibt es zwei Seminarräume für kleinere Gruppen. – Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne Seminargetränke an.

Furthermore, we offer the most modern technology in our seminar rooms, which is the perfect setting for your basic and advanced training courses, school and association events, seminars, conferences and other incentives. Including it magnificent vista over the Pinzgau, let our premises become your meeting highlight. In addition to our seminar hall with 96 seats, there are two seminar rooms for smaller meetings. – Upon request, we gladly offer seminar refreshments.







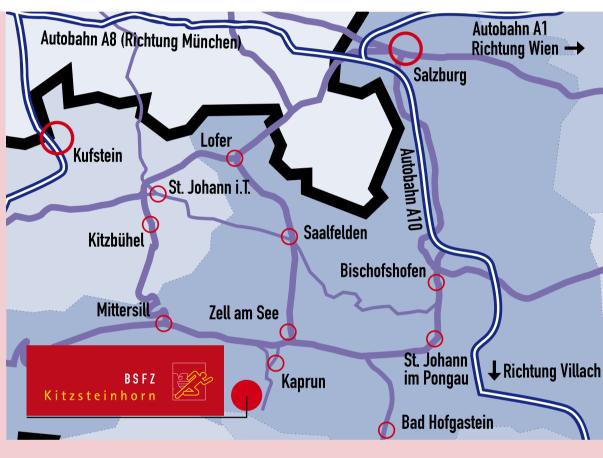
Kontakt

Sie erreichen das BSFZ Kitzstein

- mit dem Auto: Autobahn A 10 bis Abfahrt Bischofshofen → B 311 (über St. Johann im Pongau, Zell am See) nach Kaprun → in Kaprun Richtung Kitzsteinhorn / Kesselfallstraße bis zur Talstation der Gletscherbahn Kaprun → mit der Gletscherbahn bis zum BSFZ Kitzsteinhorn in 2.500 Meter Seehöhe
- mit der Bahn: Zielbahnhof Zell am See \rightarrow Weiterfahrt mit öffentlichen Verkehrsmittel oder Taxi

You get to the Kitzsteinhorn NSRC

- by car: motorway A 10 exit Bischofshofen → B 311 (over St. Johann in Pongau, Zell am See) to Kaprun → Kaprun direction of Kitzsteinhorn / Kesselfallstraße route to the Valley Station (Talstation) of Kaprun Glacier Rail (Gletscherbahn) → with the Glacier Rail to Kitzsteinhorn NSRC 2500 Metres above sea level
- by train: take a train to Zell am See and then public transport or a taxi



Wir, das Team des BSFZ Kitzsteinhorn, heißen Sie "HERZLICH WILLKOMMEN". Es ist schön, Sie zu unseren Gästen zählen zu dürfen, und wir freuen uns, wenn Sie angenehme, sportliche und unvergessliche Tage bei uns verbringen.

The Kitzsteinhorn NSRC team gives you a "WARM WELCOME". It is our pleasure to

have you as our guests and we hope you have an unforgetable, relaxing and sporting stay with us.



Bundessporteinrichtungen Gesellschaft mbH, Standort Kitzsteinhorn: A-5710 Kaprun, Postfach 44, Tel. 06547/8510-0, Fax 06547/8510-13, e-mail: kitzsteinhorn@bsfz.at, Internet: http://www.bsfz.at, Bankverbindung: P.S.K., Kto.Nr. 510022424, BlZ. 60000, Zentrale: A-1120 Wien, Schönbrunner Allee 53, Tel. 01/803 01 61-0, Fax 01/803 01 61-9, e-mail: austria@bsfz.at, FN 177811m, DVR 0985236, HG Wien.

National Sport and Recreation Centres, Location: Kitzsteinhorn

A-5710 Kaprun, PO box 44, Tel: ++43/6547/8510-0, Fax: ++43/6547/8510-13, e-mail: kitzsteinhorn@bsfz.at, Internet: http://www.bsfz.at, Bank account: P.S.K., Account no. 510022424, Bank code 60000, Headquarters: A-1120 Vienna, Schönbrunner Allee 53, Tel: ++43/1/803 01 61-0, Fax: ++43/1/803 01 61-9, e-mail:austria@bsfz.at, FN 177811m, DVR 0985236, HG Wien.

