



Rot-Gelb-Blau
Die Fassade des *Hotels Zur Tenne* in der Altstadt von Kitzbühel ist in diesen Farben gehalten.

Red Yellow Blue
The facade of the Hotel Zur Tenne in the old town of Kitzbühel is kept in these colors.

FRANZ BECKENBAUER

kann man, sofern er nicht auf Reisen ist, häufig in Kitzbühel antreffen, wenn auch nicht mehr ganz so häufig wie zu den Zeiten, als er am Fuße des Gebirgsmassivs Wilder Kaiser seinen Hauptwohnsitz hatte.



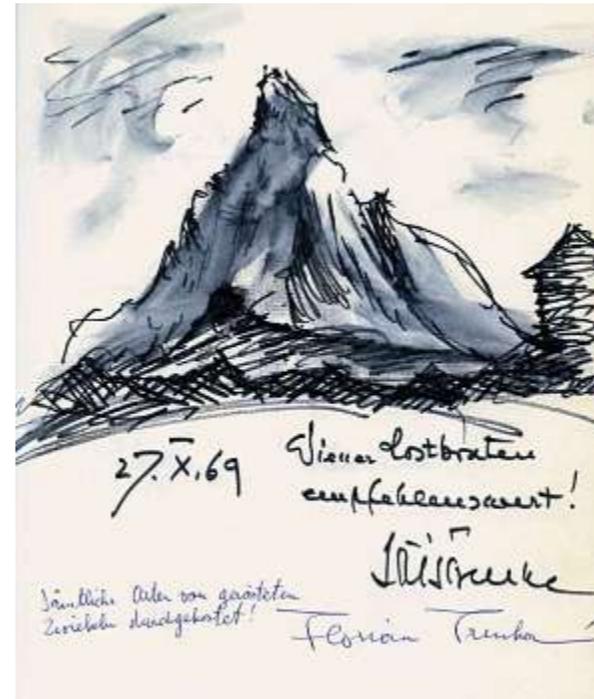
Kaisers Karpfenessen
Chef de Cuisine Jürgen Bartl, Franz und Heidi Beckenbauer, *Zur-Tenne*-Hoteldirektor Johannes Mitterer

Emperor's Carp Dinner
Chef de Cuisine Jürgen Bartl, Franz and Heidi Beckenbauer, *Zur Tenne Hotel Director Johannes Mitterer*

Geradezu zwangsläufig ergab sich daraus auch ein enges Verhältnis zum *Hotel Zur Tenne*, der Tiroler Filiale des *Bayerischen Hof*. Falk Volkhardt erwarb das mitten in der Stadt gelegene Hotel 1969. Herzstück des Hauses ist die Tenne. Dort befindet sich die Bar, deren Strahl- und Anziehungskraft insbesondere während der Skisaison bis nach München reicht.

1995 wurde das Haus renoviert und von Siegwald Graf Pilati neu gestaltet. Franz Beckenbauer schätzt die *Tenne* aus einem Grund ganz besonders: „Ich kann gar nicht sagen, wann ich das erste Mal im *Hotel Zur Tenne* war. Es muss eine Ewigkeit her sein. Mit der Zeit ist das gemütliche Hotel im Herzen von Kitzbühel beinahe wie ein zweites Zuhause für mich geworden: Man kommt herein, wird aufs Herzlichste empfangen und fühlt sich gleich pudelwohl. Für mich ist die *Tenne* auch deshalb etwas Besonderes, weil ich dort am Dreikönigstag gute Freunde zum Karpfenessen einlade – und das nun schon seit fast dreißig Jahren. Es gibt da so einen Aberglauben:

When not travelling, he can still be seen in Kitzbühel. Less so now, since he no longer has his primary residence at the foot of the Wilder Kaiser mountain range. This resulted in a close relationship with the Hotel Zur Tenne, the Tyrolean offshoot of the Bayerischer Hof. Falk Volkhardt acquired the hotel in 1969. The heart of the building is the threshing floor ("Tenne" in German), which is where the bar is located, whose gravitational pull extends all the way to Munich, especially during ski season. The building was renovated in 1995 and redesigned by Siegwald Graf Pilati. Beckenbauer is fond of the Tenne for a special reason. "I can't really remember when I was at the Hotel Zur Tenne for the first time, but the cozy hotel in the heart of Kitzbühel has become my home away from home. For the last 30 years, this is where I bring good friends to eat carp on Epiphany, January 6. They say that if you pull a scale off of a carp, wrap it in tin foil, and put it in your wallet, you'll stay prosperous. The carp meal is a good way to start the New Year, and there's nothing better than being at the Tenne with good friends."



Alpenriese
Gästebucheintrag von Bergsteigerlegende Luis Trenker und seinem Sohn Florian. Unten: Adrian Hoven mit Freunden; Falk Volkhardt mit Margit Gräfin Pilati und Siegwald Graf Pilati

Alpine Great
Guest book entry by alpine legend Luis Trenker and his son Florian; below: Adrian Hoven with friends; Falk Volkhardt with Margit Gräfin Pilati und Siegwald Graf Pilati

Wenn man von einem Karpfen eine Schuppe ablöst, sie in Silberpapier wickelt und dann im Portemonnaie aufbewahrt, dann soll einem das Geld nicht ausgehen. Das Karpfenessen ist einfach eine nette Tradition und ein schöner Start ins neue Jahr: Man sitzt in geselliger Runde mit Menschen zusammen, die man mag und die einem nahestehen, und die *Tenne* mit ihrem wunderschönen Ambiente ist der perfekte Ort dafür. Ganz abgesehen davon, dass wir zu Hause unmöglich siebzig Gäste bewirten könnten. Und warum sollten wir auch, wo es doch nirgends schöner sein könnte als in der *Tenne*.“



Gipfeltreffen
in der *Tenne*: Arndt von Bohlen und Halbach mit seiner Frau Hetty von Auersperg (r.); Josephine Baker mit Ober Ludwig (ganz r.)

Summit
in the *Tenne*: Arndt von Bohlen and Halbach with his wife Hetty von Auersperg; Josephine Baker with waiter Ludwig.

