

ECHT.SEIN. – Auszeit auf „gut lungauerisch“

Authentische Gastgeber versprechen echtes Urlaubserlebnis

Neun Gastgeber im Salzburger Lungau haben sich unter dem Motto „ECHT.SEIN. – Salzburger Lungau. Urlaub, der erdet“ zusammengetan. Sie bieten Gästen außergewöhnliche Urlaubserlebnisse, die von Traditionen, eigenen Lebensüberzeugungen und Leidenschaften geprägt sind. So bäckt man mit der Bio-Bäuerin Brot, weil sie das selbst am liebsten tut. Oder man geht mit dem Jäger in den Wald, um die Futterstellen aufzufüllen und erntet Zirbenzapfen, um daraus Schnaps herzustellen. Arbeiten, die für die Gastgeber im Lungau selbstverständlich sind, bedeuten für Gäste neue Einblicke in eine andere Welt. Wem das zu viel Action ist, der zieht sich weiter in die Einsamkeit der Berge zurück: Inmitten schönster Natur vergisst man sogar, aufs Handy zu schauen. Und genau das ist das Ziel.

Alm.Gut in St. Margarethen – „Natürlich entschleunigen mit Zirbe“

1987 als Skihütte am Fuße des Ainecks erbaut, ist das Vital- und Relaxhotel Alm.Gut heute ein modernes Urlaubszuhause mit 46 Zimmern und Suiten. Die Gastgeber Hans und Irmi Lüftenegger legen viel Wert auf ein stimmiges Ambiente: Das Haus ist nach Feng Shui eingerichtet, bei den Materialien setzt man auf Fichte und Zirbe. Im Treppenhaus ragt ein 16 Meter hoher Zirbenstamm vom Keller bis ins oberste Stockwerk und direkt vor dem Hotel beginnt der größte, zusammenhängende Zirbenwald Europas. Die Zirbe kommt in Höhenlagen ab 1.300 Metern Seehöhe vor, ihr duftendes Holz wirkt sich nachweislich regenerierend auf den Körper aus und lässt das Herz langsamer schlagen. Die Wirkung der Zirbe wird im Hotel Alm.Gut vielfältig genutzt: Als Zirbenstempel oder Zirbenbad im SPA-Bereich, als Zirbenessig oder Zirbengeist in der Küche. Hans Lüftenegger nimmt Gäste auch gerne zu Wanderungen in den Zirbenwald mit oder es geht zum „g'spürigen“ Kneippen an den Leisnitzbach.
www.almgut.at

ALMNESS® auf der Karneralm – „Alpine Auszeit mit Digital Detox“

Die 1.900 Meter hoch gelegene Karneralm ist das höchstgelegene Bergdorf im SalzburgerLand. Die drei komfortabel eingerichteten, neu erbauten Selbstversorgerhütten von ALMNESS® bieten alles für eine ruhige und einsame Auszeit in den Bergen. Das Holz liegt vor der Hütte, Handtücher, Bettzeug und Geschirr ist vorhanden. Im Badezimmer gibt's sogar Fußbodenheizung und in der Küche einen Kühlschrank. Fernseher oder Geschirrspüler sucht man hingegen vergebens. Der nicht vorhandene Handy-Empfang ist eine feine Draufgabe für alle, die endlich einmal wirklich abschalten wollen. Dafür liegt einem eine unfassbar schöne Natur zu Füßen: Die Kühe holen sich ihre Streicheleinheiten am Zaun ab, hinter der Hütte wachsen Schwarzbeeren und ansonsten herrscht hier eine „heilige Ruh“. Wenn es hoch hergeht, befinden sich auf der Karneralm zehn, vielleicht zwanzig Personen. Manche der Gäste bleiben den gesamten Urlaub auf der Alm: Der Proviant fährt im Auto mit und dann hat auch dieses Pause, bis es am Ende des Urlaubs wieder zurück ins Tal geht.
www.almness.at

SalzburgerLand
Tourismus GmbH
Wiener Bundesstraße 23
Postfach 1
5300 Hallwang | Salzburg
AUSTRIA

T +43 662 6688 0
F +43 662 6688 66

info@salzburgerland.com
www.salzburgerland.com

PRESSEKONTAKT

Michaela Obernosterer
Chefredaktion PR-
und Contentmanagement

m.obernosterer@
salzburgerland.com
T +43 662 6688 77
M +43 664 8066 8877

Gernot Hörwertner
Unternehmens-
kommunikation und
Contentmanagement

g.hoerwertner@
salzburgerland.com
T +43 662 6688 75
M +43 664 8066 8875

Andrea Bodner, BA
PR- und
Contentmanagement

a.bodner@
salzburgerland.com
T +43 662 6688 76

Bramlhof in Hintergöriach – „Die Auszeit am Biobauernhof selber backen“

Der Bramlhof befindet sich seit 1532 im Besitz der Familie Bauer: Mit Johannes und Christina Bauer ist inzwischen die 16. Generation am Werk. Drei Ferienwohnungen werden auf dem biologisch bewirtschafteten Hof im Göriachtal vermietet; seit einigen Jahren kommen viele der Gäste jedoch nicht nur wegen der Natur und dem Landleben, sondern wegen Christina Bauers feinem Brot und Gebäck. Die 30-jährige Mutter von zwei Kindern hat ursprünglich jeden Morgen frische Semmeln und Weckerl für ihre Gäste gebacken. Das blieb nicht lange unentdeckt: Ihr Talent und ihre Herangehensweise nach dem Motto „keep it simple“ fanden innerhalb kürzester Zeit viel Zuspruch. Über ihren Blog „Backen mit Christina“, Facebook und Instagram verbreiten sich ihre Rezepte und Tipps sprichwörtlich wie die warmen Semmeln. Bei ihren Backwochenenden übernachten Gäste auf dem Vitalbauernhof und kommen in den Genuss von zwei Backkursen, bei denen je nach Wunsch Brot, Gebäck, Kuchen oder Kekse zubereitet werden. Auf dem Bramlhof gilt: „Das Glück ist ein frisch gebackenes Semmerl“. www.bramlhof.at

Dreiländerwirt in Lessach – „Neue Einsicht in der Einsicht“

Bettina van der Vaart und Mark Klarenbeek zogen 2007 in den Lungau: Kurz zuvor hatten sich die beiden Niederländer unsterblich in den sanierungsbedürftigen Hatzlhof im 580-Seelen-Dorf Lessach verliebt. Seither hat sich viel verändert: Der Hof wurde von Grund auf und mit viel Liebe renoviert, ebenso der dazugehörige, denkmalgeschützte Getreidekasten aus dem 18. Jahrhundert. Die drei Zimmer – ein österreichisches, ein niederländisches und ein englisches – gaben dem Dreiländerwirt seinen Name, sie werden individuell oder gemeinsam als Appartement mitsamt Küche vermietet. Im Sommer 2017 kommen drei weitere Zimmer hinzu. Wer Halbpension bucht, kommt in den Genuss von Bettinas Kochkünsten: Die Küche ist samt gemütlicher Stube im Getreidekasten untergebracht. Tagsüber nimmt die ausgebildete Wanderführerin und Biosphärenpark-Fex, die fünf Sprachen spricht, Gäste gerne mit in die Natur. Sie kennt sich hier aus wie eine Einheimische. Dann wird gemeinsam auf einer Hütte übernachtet und sie erzählt Lungauer Sagen am Lagerfeuer. www.dreilaenderwirt.at

Eggerwirt in St. Michael – „Nachhaltig Energietanken für den Alltag“

Das moderne SPA- und Vitalressort Eggerwirt ist ein mit viel Liebe, Herz und Leidenschaft geführtes Hotel. Albert und Inge Moser haben das Haus 1984 von der Vorgängergeneration übernommen und sind seither stets präsent. 40 der 89 Zimmer sind mit duftendem Zirbenholz eingerichtet. Im Bereich Wellness nimmt der Eggerwirt eine Vorreiterrolle im gesamten Alpenraum ein: Im 12.500 m² großen Wellness- und Beautybereich werden Gästen ganzheitliche und harmonisch aufeinander abgestimmte Entspannungs- und Schönheitsrituale geboten. Im Garten ist der vier Meter tiefe und mit hauseigenem Quellwasser gespeiste Badeteich ein wahrer Jungbrunnen. Ab Frühsommer 2017 ergänzt ein neuer, rund 1,5 Hektar großer Garten-SPA das Angebot, wo Gäste Wellnessbehandlungen unter freiem Himmel und in völliger Privatheit genießen können. Die Gastgeber verstehen sich als „Urlaubsberater“ und haben es sich zum Ziel gesetzt, ihren Gästen maximale Entspannung mit nachhaltiger Wirkung zu bieten. www.eggerwirt.at

„Häuserl im Wald“ in Mariapfarr – „Zu Gast beim Rehflüsterer...“

Ende der 1960er Jahre wurde das „Häuserl im Wald“ als kleine Jausenstation eröffnet. Heute ist das familiengeführte 3-Stern-Hotel mit 17 gemütlichen Zimmern ein ganz besonderer Platz für Naturliebhaber, die sich nach einer Auszeit im Grünen sehnen: Hier stehen die Rehe sogar im Garten. Der Gastgeber Bernhard Miedl ist passionierter Jäger und kennt sich bestens im Wald aus. Gerne nimmt der Gäste zu spannenden Wald-, Wild- und Naturspaziergängen mit, bei denen Tiere beobachtet und Fährten gelesen werden. Barbara Miedl hingegen organisiert für ihre Gäste morgendliche Yoga-Kurse an der schimmernden Longa. Nur zehn Minuten dauert der Spaziergang durch den Wald, um diesen wunderbaren Kraftplatz zu erreichen, der sich auch hervorragend für ein Picknick anbietet. Auch das Fliegenfischen an der Longa organisieren die Gastgeber gerne. Kulinarisch werden die Gäste im „Häuserl im Wald“ mit Lungauer Spezialitäten und Wildbret aus dem Biosphärenpark verwöhnt. www.haeuserlimwald.com

Löckerwirt in St. Margarethen – „Bauernhofurlaub im Kräuterparadies“

Seit dem 17. Jahrhundert kommen beim Löckerwirt in St. Margarethen die Leute zusammen. In dem stattlichen Haus samt Biobauernhof bedeutet Urlaub, sich frei bewegen zu können, bei der Stallarbeit oder der Kartoffelernte mithelfen zu dürfen und Teil der Familie zu sein. 15 Rinder, 50 Schafe, Hühner, Ziegen, Hasen und Esel stehen beim Löckerwirt im Stall, einige kann man via Stall-TV rund um die Uhr im eigenen Zimmer beobachten. Johann Löcker ist von ganzem Herzen Bio-Bauer, Flora sorgt für das leibliche Wohl ihrer Gäste. Ihre Leidenschaft und ihr Kräuterwissen lässt sie in die Zubereitung feinsten Lungauer Gerichte einfließen. Viele Zutaten stammen vom eigenen Hof: Die Rinder und Schafe werden direkt am Hof stressfrei geschlachtet und weiterverarbeitet. Interessierten Gästen bietet sie auch Kräuterwanderungen mit Esel Jonas oder eine Führung durch ihren Küchengarten an. Mit Leonhard und Christina bringt die junge Generation frischen Wind in die altherwürdigen Gemäuer. www.loeckerwirt.at

Hotel Steffner-Wallner in Mauterndorf – „Urlaub abseits bekannter Pfade“

Mitten im mittelalterlichen Ortskern von Mauterndorf steht das Wanderhotel Steffner-Wallner. Die erste urkundliche Erwähnung des Hauses mit seinen bis zu drei Meter dicken Wänden geht ins Jahr 1022 zurück. Noch heute ist die Geschichte des Hauses mit seinen inzwischen 19 Zimmern in allen Ecken und Winkeln spürbar. Den Gastgebern Hans und Hermi Steffner-Wallner sind altes Wissen und Werte ein wichtiges Anliegen. Als ausgebildete Alpenmentoren kennen sie sich mit Architektur, Traditionen, Geschichte, alpiner Natur- und Baumheilkunde, Bräuchen und Ritualen bestens aus. Sie laden ihre Gäste zu Morgentauwanderungen, Hüttenübernachtungen und Wildtierbeobachtungen ein. Unter dem Nachthimmel zu jodeln oder Hirsche bei der Brunft zu beobachten, sind Naturerlebnisse, die unter die Haut gehen. Hans Steffner-Wallner vertraut auf die Kräfte der Natur und manchmal auch auf archaische Rituale. In jedem Fall erhalten seine Gäste neue Einblicke abseits bekannter Pfade. www.steffner-wallner.at

Wastlwirt in St. Michael – „Die romantische Seite des Lungaus“

Seit über 500 Jahren werden im Wastlwirt Reisende bewirtet und beherbergt: Gemütliche Stuben mit kleinen Fenstern, dicke Mauern und schiefe Böden erzählen von der langen Geschichte des Hauses. Heute bietet man den Gästen in dem Romantik Hotel viel Raum für die eigene Individualität, ganz nach dem Motto „Alles tun können, nichts tun müssen“. So etwa wird der Gast in der urigen Rauchkuchl zum Regisseur seines eigenen Mahles. Die Zutaten aus der Region sind individuell wählbar und werden vor seinen Augen zubereitet. Ähnliche Freiheiten genießt man im SPA: Anstatt einer Massage wird lediglich die Behandlungszeit gebucht. Erst nach einer individuellen Beratung legt man die Anwendung fest. Bei aller Individualität ist der Wastlwirt aber auch ein Ort der Geborgenheit und des Wohlfühlens. Die 50 Zimmer sind liebevoll eingerichtet, die Romantik der Berge kommt dabei nicht zu kurz. Die guten Kontakte der Gastgeberfamilie Baier führen dazu, dass Gäste des Hauses allerorts im Salzburger Lungau mit offenen Armen willkommen geheißen werden. www.wastlwirt.at