

ECHT.SEIN. – Auszeit auf „gut lungauerisch“

Authentische Gastgeber versprechen echtes Urlaubserlebnis

Acht 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. Das Gut ist 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

Bramlhof in Hintergöriach – „Die Auszeit am Biobauernhof selbst 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 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

**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

Sabrina Gangl, BA
PR- und
Contentmanagement

s.gangl@
salzburgerland.com
T +43 662 6688 76

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. Seit dem 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 er 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 Leonard 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

1. Lungauer Zirbenpension – „Mehr Zirbe, mehr Lebensqualität“

So lautet das Motto in der 4-Stern-Zirbenpension Lüftenegger in Mauterndorf, der ersten ihrer Art in der Ferienregion Salzburger Lungau. Die „Königin der Alpen“, wie die Zirbe auch genannt wird, sorgt in den Zirben-Zimmern und -Suiten für einen besonders erholsamen Schlaf. *„Damit wir Menschen uns wohlfühlen, brauchen wir guten Schlaf, gesunde Ernährung und Bewegung“*, weiß Gastgeber Günter Lüftenegger, der großen Wert auf das reichhaltige Biosphären-Frühstück in seiner Pension legt und ausgebildeter „Heilkraft der Alpen“-Mentor ist. *„Das Herunterkommen und Durchatmen ist das, was einen guten Urlaub ausmacht“*, ist Günter Lüftenegger überzeugt. Deshalb lädt er die Gäste seiner Zirbenpension auch zu Ausflügen der besonderen Art in die umliegenden Berge und Wälder ein. Im Frühling etwa geht es zur 4-Elemente-Wanderung in den „Zauberwald“, nur wenige Gehminuten von Mauterndorf entfernt. *„Jeder kann hier seinen eigenen Glücksplatz finden, einen Baum umarmen und die Stille erleben“*, sagt Günter Lüftenegger *„wo die Luft am reinsten und die Ruhe am größten ist, da kann man die Bäume sogar sprechen hören.“* www.lueftenegger-lungau.at