

„Die Presse“-SCHAU

Loden, Lehm und Leder: Edles Grün mit fünf Sternen

Hotellerie. Das kürzlich wiedereröffnete Schloss Fuschl ist nur ein Beispiel, wie sich auch die Spitzenhotellerie immer mehr mit Regionalität und Nachhaltigkeit beschäftigt.

VON GEORG WEINDL

Alles beim Alten, möchte man meinen, wenn man die schmale Straße mit den engen Kehren von der Salzkammergut Bundesstraße hinunterkurvt und die enge Tordurchfahrt neben dem kleinen Parkplatz anvisiert. Es ist ja auch eine Hotellegende, dieses Schloss Fuschl, das 1461 als Jagdschloss für die Salzburger Fürsterzbischöfe erbaut wurde. Und Legenden ändert man nicht so leicht. Auf den ersten Blick sieht es auch so aus, wie man es in Erinnerung hat, als es vor knapp zwei Jahren zum Zweck der Generalrenovierung geschlossen wurde. Links die Remise, davor der Rezeptionsbereich mit den neueren Zimmern und Suiten, daneben Schlossladen und Sisi-Museum. Dann der historische Turm direkt am Seeufer, das

Wahrzeichen, das Key Visual von Fuschl. Die Rosewood-Hotelgruppe hat das Management übernommen, setzt natürlich wie bisher auf internationale Kundschaft. Aber neuerdings etwas anders als früher. Auch Gäste aus Übersee kommen mit einer Neugier auf Regionales, auf echte Spezialitäten und authentische Erlebnisse, auch wenn die Vorstellungen oft etwas nebulös sein mögen.

Seeblick und Vintagemöbel

Sämtliche Zimmer wurden neu gestaltet, man hat mit Designern aus London und München, aber auch mit einheimischen Experten aus Linz zusammengearbeitet. Das Architekturbüro Bauer Stahl ZT GmbH hatte die Heritage-Suiten und die Heritage-Zimmer im historischen Turm sowie die Chalets entworfen. Mit ihren Vintagemöbeln, Loden und ande-



Im Goldberg zeigt sich die Liebe zur Heimat im Interieur durch Eichen- und Zirbenholz, Leinen, Baumwolle und ausgestattet worden. Und in der Seevilla am Wolfgangsee bedienen die neuen Maisonettezimmer den Wunsch

ren, teils handbedruckten Stoffen unterscheiden sie sich deutlich von dem Rest der Zimmer und Suiten. Die Stammkundschaft liebt sie wegen ihrer nostalgischen Qualitäten, wohl auch wegen des erstklassigen Seeblicks, auch wenn dank Denkmalschutz weder Lift noch Balkon im Haus sind. Ansonsten zeigen die Bilder österreichischer Künstler in den Zimmern sowie Porzellan und Zahnputzbecher aus Gmundner Keramik, dass Einheimisches wohl geschätzt wird.

In der Küche spielt unübersehbar die Region eine Hauptrolle, werden zum Beispiel regionales Hirschtatar mit Kastanie und Preiselbeeren, eine saure Rahmsuppe auf Salzkammergutart mit glasiertem Fuschler Saibling, Grammeln und Champagner oder eine steirische Gebirgsgerichte mit Sauerkraut Beurre Blanc aufgetischt. „Wir wollen unsere

Gäste dazu einladen, sich auf eine Reise der Entdeckung und Verbindung zu begeben, zollen mit vielfältigen Aktivitäten der geschichtsträchtigen Vergangenheit Tribut und läuten gleichzeitig eine neue Ära des Luxus und kulturellen Eintauchens ein“, verspricht Radha Arora, Präsidentin der Rosewood-Hotels. Outdooraktivitäten wie etwa Bootsfahrten auf dem See, Waldwanderungen mit Kräuterexperten oder kunsthandwerkliche und kulinarische Genussstouren nach Salzburg gehören da zum Programm.

Mithilfe des hauseigenen Bienenvolkes wird der Honig produziert, kommen Forelle, Saibling und Co von der eigenen Fischerei, nutzt man die natürlichen thermischen Eigenschaften des Sees - und ist so weniger auf herkömmliche Heiz- und Kühlmethode angewiesen.

„Die Presse“-SCHAU



Leder. Im Schloss Fuschl sind die Heritage-Suiten und die Zimmer im historischen Turm mit Vintagemöbeln, Loden und anderen, teils handbedruckten Stoffen nach mehr Behaglichkeit. [Das Goldberg/Günter Standl, Rosewood Schloss Fuschl/Nathan Maloney, Hotel Seevilla/Michael Grössinger]



Dass die Luxushotellerie mit grün und nachhaltig harmonieren kann, setzt sich in immer mehr Betrieben durch. Ein Vorreiter im internationalen Markt ist die Indian Hotels Company Limited IHCL mit ihrer Luxusmarke Taj Hotels, die wiederholt zur stärksten Marke Indiens gekürt wurde und im Besitz des Autokonzerns Tata ist. Das ist aber kein Privileg großer Ketten. Gerade in Österreich sind Hotels in Familienbesitz stark auf Regionalität fokussiert und wissen das mit Servicequalität und Charme zu verknüpfen.

Weniger ist mehr

Erst im Sommer hat die Seevilla in St. Wolfgang am See nach umfassender Renovierung wieder eröffnet. „Wir haben den dritten und vierten Stock abgetragen und in Holzbauweise neu aufgebaut“, erzählt die Hotelchefin

Franziska Gastberger. Die Gäste waren teilweise überrascht, dass es nicht mehr Zimmer geworden sind. Wichtig ist, dass es mehr Komfort und Funktionalität gibt. Geräumige Maisonettezimmer, Rooftop Fitness, Yoga-raum und Massagezimmer mit dem allerbesten Blick auf den See. Das Holz spielt eine Hauptrolle, schafft die Gemütlichkeit und warme Atmosphäre, die sich viele Gäste wünschen. Gerade in diesen Zeiten steigt die Sehnsucht nach Behaglichkeit. In der Seevilla haben sie deshalb auch auf Altholz verzichtet, weil es zu sehr Modeerscheinung sei, und sich für Eiche entschieden, die hochwertig und zeitlos ist. Viele Gäste suchen mehr Verbindung mit der Destination, was sich gerade in der Kulinarik widerspiegelt. Und da ist die Gegend um den Wolfgangsee wie das gesamte Salzkammergut ja bestens aufgestellt. „Bei

uns im Restaurant Ledererhaus gibt es viel Regionales, wie die Fische aus unserem See, mal auch einen Wels aus dem Ausseerland, Mühlviertler Kalb oder Gemüse aus Abersee“, verrät Gastberger. Und es tut sich viel Neues, erfährt man. Am Wolfgangsee wird eine eigene Rinderrasse gezüchtet, und es soll nächstes Jahr ein Kulinarikfestival geben, in St. Gilgen wächst Biowein.

Kürzlich wegen Umbau geschlossen hatte auch das Natur- und Designhotel „Das Goldberg“ in Bad Hofgastein. Neu gibt es jetzt einen freischwebenden Infinitypool mit Skywalk, einen Whirlpool und einen umgebauten Restaurantbereich mit Marktständen. Das Viersterne-Superior-Hotel auf einem aussichtsreichen Hochplateau über dem Tal ist zweifellos einer der Pionierbetriebe, wenn es um Regionalität geht. In dem Haus der Fami-

lie Seer wird Brot selbst gebacken, Kaffee geröstet, (es stehen damit acht verschiedene Bohnensorten zur Wahl), sind Marmeladen, Liköre sowie Limonaden und Sirup - darunter auch ein Gänseblümchensirup - hausgemacht. Forellen kommen aus dem eigenen Fischteich und der Speck wird selbst geräuchert. Da mag man im Winter einige Tage eingeschneit werden, ohne dass einen der Hunger befällt. Die Liebe zur Heimat trägt sich auch durch das Interieur mit viel Eichen- und Zirbenholz, Leinen, Baumwolle und Leder, die Wände in den Studios und Suiten sind mit Leinen bezogen.

Erdhäuser mit Ausblick

Ein drei Hektar großes Parkgrundstück, eine stattliche Villa aus der Jahrhundertwende, davor ein Salzwasserpool. Auch in der Region Phyrn-Priel kann man auf nostalgisch-gediegene Art seine Ferien verbringen. Nur die eigenwilligen Erhebungen im dezenten Halbkreis fallen etwas aus dem Rahmen. Neben den 13 Zimmern in der Villa Bergzauber in Roßleithen stehen seit 2022 noch zehn Erdhäuser für zwei oder vier Personen zur Wahl. Die Idee dahinter war, zusätzliche individuelle Unterkünfte zu schaffen, ohne dabei den Blick auf die herrschaftliche Villa zu stören. Die Häuser sind versenkt im Grünen, nur die Türen und Fenster ragen heraus, bieten Blick auf Villa und die Phyrn-Priel-Bergwelt. In den Erdhäusern dominieren natürliche Materialien mit Lehmputz an den Wänden und reichlich Holz, alles gehalten in ansprechenden, warmen Brauntönen. Dafür gab es auch schon einige Auszeichnungen, darunter als bestes Hochzeitshotel in Oberösterreich. „Die Hochzeiten sind mittlerweile auch ein Hauptgeschäft“, bestätigt Christin Schmidleitner von der Inhaberfamilie.

Oft sind es auch nur kleine Dinge, die der Beziehung zum Gast guttun. Das sieht auch Franziska Gastberger von der Seevilla am Wolfgangsee so: „Eine Selbstbedienungskaffeemaschine kam uns nicht ins Haus. Das beschert nur unnötig Lärm und Unruhe, und die Gäste schätzen den Service.“