

## Wertvolle Wiedereröffnung

### DAS.GOLDBERG in Bad Hofgastein stellt überarbeitetes Konzept vor - Umfassende Neuerungen in Küche und Spa

Ein neuer goldener beziehungsweise grüner Faden zieht sich ab 19. Mai 2021 durch das Vier-Sterne-Superior-Hotel DAS.GOLDBERG im Salzburger Land. Die Gastgeber des Designhotels im Gasteinertal haben in den vergangenen Monaten zusammen mit dem Team vor Ort neue Ansätze entwickelt, die ab sofort unter dem Motto *Wald.Wiese.Wertvolles* sichtbar und spürbar sind. Den Ausgangspunkt stellt das komplett überarbeitete kulinarische Konzept dar, das als Hommage an die regionalen Wurzeln und die umliegende Natur vom Frühstück bis zum Fine Dining ausschließlich auf Selbstgemachtes und Produkte aus Österreich setzt. Ein Mehrwert für Gäste ist künftig die Soulfood.Bar im Spa, die von 11 bis 18:30 Uhr unter anderem gesunde Snacks und Getränke bietet. Im Spa selbst spiegeln frische, optische Akzente in den Ruhe- sowie Behandlungsräumen, das überarbeitete Spa-Menü und allen voran der neue Name des gesamten Bereichs Nature's Nest die Leitidee *Wald.Wiese.Wertvolles* wider. Die 65 Studios und Suiten begeistern mehrheitlich mit unverstelltem Talblick und neu mit natürlichen Materialien wie leinenbezogenen Wänden mit dezenten Goldadern. Highlight im Sommer 2021 ist zudem die Beach.Bar, die mit Drinks und kreativen Smoothies aus regionalen Früchten für Beachfeeling mitten in den Bergen sorgt. Eine Nacht im Studio S ist ab 175 Euro pro Person inklusive Goldberg-Kulinarik buchbar. Weitere Informationen finden sich unter [www.dasgoldberg.at](http://www.dasgoldberg.at).

„Wir als Gastgeber sind selbst tief mit unserer Umgebung im Gasteinertal, den heimischen Werten und Traditionen verwurzelt. Diese Verbundenheit wird durch das neue Konzept nun noch greifbarer. Es rückt sowohl uns, das gesamte DAS.GOLDBERG-Team und die Gäste ein Stück näher an das Wertvollste, was wir haben. Unsere Natur“, so Vera und Georg Seer.

.../2



### **Natürlich genießen**

Im Zuge der Neuausrichtung der unterschiedlichen gastronomischen Angebote arbeiten die Gastgeber ab sofort noch enger mit lokalen Manufakturen und Anbietern zusammen, wie beispielsweise „Pongauer Wild“ und „Salzburg schmeckt“, der sich aktuell rund 150 Salzburger Landwirte angeschlossen haben. Auch das Getreide wird nun lokal vom Biohof Gschwendt aus dem Pongau bezogen, welcher alte Sorten aus den österreichischen Alpen anbaut. Das Brot für den Abend backt das Küchenteam weiterhin täglich selbst. Darüber hinaus werden auch Marmelade, Kräutersalze, Liköre, Sirups und Limonaden im Hotel hausgemacht und mit Zutaten aus Wald und Wiese verfeinert. So kommen im DAS.GOLDBERG auch ungewöhnliche Geschmacksrichtungen wie Baumwipfel- oder Gänseblümchen-Sirup in den Latte Macchiato.

Jeden Abend überzeugt ein individuell zusammenstellbares Sechs-Gang-Menü Feinschmecker und Gourmets. Gäste wählen künftig frei aus den Menüs „Mein Wertvollstes“ mit Fleisch und Fisch und aus „Wald und Wiese“ mit vegetarischen und veganen Gerichten. Ergänzend bietet die Karte beliebte österreichische und internationale Klassiker. Alternativ wartet ab der Wiedereröffnung auch täglich das neue Überraschungs-Menü Chef's Choice, welches von den Küchenchefs mit viel Liebe zum Detail kreiert wird. Auf Vorbestellung und gegen Aufpreis kommen besondere Spezialitäten wie Huchen und Steaks auf den Teller. In den Sommermonaten öffnet jeden Freitag und Samstag Abend die Feuer.Bar ihre Pforten. Mit kunstvollen Spießen - vegetarisch, vegan oder mit Fleisch - oder mit hochwertigen Steaks aus dem Reifeschrank, klingt hier der Tag gebührend aus. Gegrillt wird auf Holzkohle beziehungsweise direkt auf dem Tischgrill.

### **Neues Spa-Gefühl**

Ergänzend zur Kulinarik wird das Motto *Wald.Wiese.Wertvolles* durch den Einsatz von Materialien wie Holz, Leinen und Wolle auch im Spabereich Nature's Nest sowie in den Studios und Suiten aufgegriffen. So vermitteln beispielsweise Baumstämme und ein sattes Grün als Wandfarbe das Gefühl, nach dem Saunagang mitten im Wald zu ruhen. Bei den Behandlungen kommen unter anderem natürliche Produkte wie Bergsalz, Honig, unbehandelte Produkte aus Wald und Wiese sowie Tiefenmoor zum Einsatz. Komplettiert wird das neue Konzept durch eine größere Auswahl an Paaranwendungen, Hydromassage, einen Eisbrunnen im Saunabereich und naturnahe Aktivitäten wie geführte Wanderungen und Yoga; letzteres kann nun auch im Freien auf einer Plattform im Hotelgarten praktiziert werden.

## Über DAS.GOLDBERG

DAS.GOLDBERG liegt im rund 7.000 Einwohner zählenden Bad Hofgastein im Salzburger Land in Österreich. Auf einem Hochplateau errichtet, gibt es einen beeindruckenden Panoramablick auf das Gasteinertal, den Gletscher und das weite Bergpanorama des Nationalparks Hohe Tauern, dem größtem Naturschutzgebiet der Alpen, frei. Das familiengeführte Natur- und Designhotel zeichnet sich besonders durch seine Lage sowie sein umfangreiches Wellness- und Aktivangebot aus. Der weitläufige Spabereich Nature's Nest überzeugt mit garantiert einer freien Liege pro Gast sowie Naturbadesee mit Sandstrand inklusive neuer Beach.Bar, Infinitypool, Whirlpool, verschiedenen Saunen sowie dem Tepidarium GOLD.STOLLEN. Des Weiteren punktet das Haus seit Wiedereröffnung im Frühsommer 2021 mit einem komplett überarbeiteten Kulinarik-Konzept, das ausschließlich auf regionale Produkte aus Österreich und Selbstgemachtes setzt. Der Großteil der 65 großzügig geschnittenen Studios und Suiten verfügt über Talblick. Im Winter liegt das DAS.GOLDBERG als einziges Hotel im Tal direkt an der Skipiste. Für Ausflüge in die Umgebung stehen E-Bikes, E-Roller und neu auch ein Audi e-tron zum Verleih bereit.

München/Bad Hofgastein, 11. Mai 2021

Für weitere Presse-Informationen:

Bettina Ruhland/Marius Dorn  
STROMBERGER PR GmbH  
Kistlerhofstraße 70  
Haus 5, Gebäude 188  
D - 81379 München  
ruhland@strombergerpr.de  
strombergerpr.de

Vera Seer  
DAS.GOLDBERG  
Haltestellenweg 23

A - 5630 Bad Hofgastein  
marketing@dasgoldberg.at  
dasgoldberg.at