



Landeplatz für die Seele

Gut Sonnberghof Naturhotel verführt zu „Zeit für mich“ - Wellness und Wandern im Naturpark Hohe Tauern

Wenn das Wetter keine Rolle spielt, dann beginnt im Gut Sonnberghof Naturhotel in Mittersill die Zeit für mich. So nennen die Gastgeber Christine und Franz Riedlsberger ihr Arrangement zum Runterkommen, in sich hineinspüren und sich was Gutes tun. Das moderne Wellnesshotel mit zertifiziertem Biobauernhof und Hofladen liegt auf einem Hochplateau inmitten von Wiesen und Wäldern am Rande des Nationalparks Hohe Tauern. Hier verbindet sich gekonnt Komfort mit Natur, alpiner Weite und Ruhe. Nur das Glockengeläut der auf der Weide stehenden Pinzgauer Rinder und das sanfte Plätschern von Pool und Teich begleiten über den Tag. Der würzige Duft von Holz zieht sich durch alle Räume, ergänzt von wohlriechenden Kräutern aus dem eigenen Garten. Alle 59 Zimmer und Suiten begeistern mit erdigen Farben und Wohlfühlambiente, viele zusätzlich mit Panoramablick. Die Kulinarik steht im Zeichen von Bioqualität und Regionalität, viel Selbstgemachtem und authentischen Produkten. Im „Zeit für mich“-Angebot erwartet die Gäste ein Aktivprogramm mit Yoga-Einheiten, zwei Massagen, Entschlackungspeeling und Basenbad sowie vier Übernachtungen mit Dreiviertelpension und Sonnen-Inklusivleistungen. Noch bis zum 22. November 2022 kostet das Paket ab 664 Euro pro Person im Doppelzimmer. Buchungen werden unter der Telefonnummer +43 6562 8311 und der E-Mail info@sonnberghof.at entgegengenommen. Weitere Informationen finden sich unter www.sonnberghof.at.

Vor rund 20 Jahren übernahmen Christine und Franz Riedlsberger den Sonnberghof von ihren Eltern Anneliese und Ernst Holzer. Sie, Kräuterexpertin aus Leidenschaft, er, Biobauer aus voller Überzeugung - zusammen entwickelten sie nach und nach durch sensible Umbauten und einer Neupositionierung das Gut Sonnberghof Naturhotel. Erst 2020 vervollständigte das Aqua Marin Spa sowie das Waldhaus mit 17 Zimmern und unterirdischem Verbindungsgang das Ensemble. Bei allem was sie tun, nimmt die Natur mit ihren Ressourcen sowie ihre schonende Nutzung eine zentrale Rolle im Leben von Familie Riedlsberger ein. So befinden sich auf allen Dächern Energiequellen wie Solar und Photovoltaik, die Hauptwärme liefern ein Stückholzofen und Erdwärme. Auch der 2020 neu erbaute, ganzjährig beheizte Indoor- und Outdoorpool einschließlich Whirlpool beeindruckt nicht nur mit einem Panoramablick, sondern auch mit einem innovativen Verfahren. Hierbei wird das Wasser in einem bestens isolierten Auffangbecken über Nacht wie bei einer Thermoskanne warmgehalten.

Bei der Ausstattung wurde viel Wert auf die Verwendung von heimischen Hölzern wie Zirbe, Lärche und Fichte gelegt. Helle Farben, erdige Töne und eine vorwiegend natürliche Dekoration vermitteln ein Gefühl von Geborgenheit und Glück. In den Zimmern sorgt das ganzheitliche AlpenRelax Schlafsystem für süße Träume und die Stille in der Umgebung trägt zum gesunden, erholsamen Schlaf bei. Entspannung pur heißt es im Wellnessbereich mit Kräuter- und Seesauna, Schwitzstube, Infrarotsauna, Naturschwimmteich und zahlreichen Ruheplätzen. Spa-Spezialisten mit langjähriger Erfahrung stehen für Wohlfühlbehandlungen und medizinisch-therapeutischen Anwendungen bereit. Ein Aktiv- und Yogaprogramm rundet das Angebot ab.

Das harmonische Zusammenspiel von Natur, Mensch und Tier spiegelt sich insbesondere in der Kulinarik wider. Lebensmittel aus der eigenen Bio-Landwirtschaft mit dem Siegel Bio Austria prägen die Küche im Sonnberghof. Hausgemachtes wie Fleisch, Speck und Wurst, Marmeladen, Honig, Joghurt, Molke und Vollmilch kommen täglich auf den Tisch. Ein Highlight stellt die eigene Käserei dar mit jährlich bis zu 400 Kilo langsam gereiftem Käse. Gemüse, Fisch und andere Produkte erhält das Hotel von Bauern aus der Region. Die Weine stammen ausschließlich aus Österreich, das kühle Trinkwasser aus der eigenen Bergquelle. Ob Vegetarier, Allergiker oder Liebhaber bodenständiger Kreationen, das Küchenteam geht jederzeit individuell auf die Wünsche der Gäste ein. Gastgeberin Christine Riedlsberger hat sich ganz dem Kraut verschrieben. In ihrer Kräuterküche entstehen verschiedene Sirupe, Liköre, Teemischungen, Pestos, Öle und Salze, aber auch Mittel wie Franzbranntwein und Wadlbalsam gegen Muskelkater und Erkältungserscheinungen. Rund 90 verschiedene Arten von Alant bis Zitronenmelisse werden im Garten angebaut und laden auch Gäste zur Kräuterkunde ein.

Mittersill befindet sich im Nationalpark Hohe Tauern, dem größten Naturschutzgebiet der Alpen, und ist Winter wie Sommer idealer Ausgangspunkt für kulturelle und sportliche Aktivitäten. Nur wenige Minuten vom Hotel entfernt erschließen sich Aktivurlaubern mehrere Skigebiete und ein großes Wanderwegenetz. Die Orte Kitzbühel und Zell am See sowie die Krimmler Wasserfälle und der Großglockner sind jeweils in etwa 30 Minuten Fahrzeit erreichbar.

München/Mittersill, 28. September 2022

Für weitere Informationen:

Carmen Stromberger / Julian Rossello
STROMBERGER PR GmbH
Kistlerhofstraße 70, Haus 5, Gebäude 188
81379 München
T +49 89 18 94 878-79
rossello@strombergerpr.de
www.strombergerpr.de

Laura Kreidl
Gut Sonnberghof Naturhotel
Lämmerbichl 8
5730 Mittersill
T: +43 664 1287232
assistentz@sonnberghof.at
www.sonnberghof.at