

Luxus-Landluft

Landwirtschaft und Gastgewerbe sind seit jeher ein starkes Team. In der Anfangszeit des Tourismus war es üblich, dass viele Bauernhöfe auch Gasthaus waren. Oft betrieben vor allem die Hotels im Alpenraum eine eigene Landwirtschaft, um die Gäste mit frischen und kostengünstigen Produkten zu versorgen. Weil sich die beiden Branchen so nahe stehen, schlüpfen Bauern immer öfter selbst in die Gastgeberrolle, sei es für kulinarische Verköstigungen, als Anbieter von Übernachtungsmöglichkeiten oder als Vermieter von Seminarlocations.

Ruhe, Privatsphäre, Natur und frische Landluft sind die Motive für einen Urlaub auf dem Bauernhof und nicht nur, aber besonders während der Corona-Pandemie, beliebte Buchungsgründe. Hinzu kommt, dass die Landwirte kräftig aufgerüstet haben: Altbackene Ferienwohnung im Landhausstil waren gestern, heute steht auf dem Hofgelände wie selbstverständlich auch mal ein Designhotel oder Luxuschalets. Ein neuer Trend ist außerdem, dass immer mehr Hotels ihre Landwirtschaft für die Gäste erlebbar machen, und zwar für alle Altersgruppen. Spezielle Themenwochen oder Arrangements mit Hofbesuchen lassen Erwachsene genauso wie Kinder Landluft schnuppern.

Nachfolgend stellen wir Ihnen drei unserer Kunden vor, bei denen Hotelkomfort großgeschrieben wird und gleichzeitig die Landwirtschaft eine wichtige Rolle spielt.

Für weitere Informationen oder Bildmaterial, melden Sie sich gern telefonisch unter der +49(0)89/189478-80 oder per E-Mail unter kretschmann@strombergerpr.de.

Mit herzlichen Grüßen
Karen Kretschmann
STROMBERGER PR

Farm Resort Geislerhof: Chice Chalets und echtes Hofleben Gerlos/Österreich



Im Farm Resort Geislerhof stehen die Luxuschalets direkt am Bauernhof. Hier trifft modernster Wohnkomfort mit Private Spa und viel Privatsphäre auf echtes Hofleben. Die Chalets sind nicht nur für Familien perfekt, auch Paare und Freundesgruppen kommen in speziellen Adults-Only-Wochen voll auf ihre Kosten.

Noch heute verdient Familie Geisler, neben den Feriengästen, ihr Geld mit der aktiven Milchwirtschaft. 14 bis 16 Milchkühe mit ihren Kälbern, Ziegen und Hühner liefern Fleisch, Milch und Eier für das Restaurant Erbhofa und natürlich für den reichlich gefüllten Bergfrühstückkorb, den die fleißigen Helfer des Farm Resort jeden Morgen ins Chalet liefern.



„Unser Farm Resort ist ein echtes Unikat, mein Herzensprojekt! Bei uns erleben die Gäste einen ganz authentischen Einblick in unseren Hof, weil wir ihn immer noch aktiv betreiben und ein Stück weit davon leben. Wir schätzen ihn deshalb sehr. Es ist etwas besonderes, wenn man ein Stück Fleisch aus der eigenen Zucht und selbst verarbeitet dem Gast servieren darf.“

Benedikt Geisler
Juniorbauer, Koch und Gastgeber
im Farm Resort Geislerhof

Wiesergut: Landwirt mit Leib, Seele und Designanspruch

Hinterglemm/Österreich



Sepp Kröll
Landwirt und Gastgeber
im WIESERGUT

Im Hinterglemm WIESERGUT haben sich die Gastgeber Martina und Sepp Kröll ihren persönlichen Traum verwirklicht. Das Designrefugium mit 24 Suiten besticht durch naturverbundenen Luxus in puristischer Architektur und herzlicher Gastfreundschaft.

„Back to the roots“ heißt das Motto in der Küche und so kommen überwiegend Produkte aus der eigenen Landwirtschaft zum Einsatz. Sepp Kröll ist nämlich nicht nur leidenschaftlicher Hotelier, in erster Linie ist er Landwirt. Auf Anfrage ermöglicht er Gästen auch einen Einblick in seinen bäuerlichen Alltag und nimmt sie mit zu seinen „Girls“, den Kühen, zum Füttern, Melken und Stall ausmisten. Gäste sehen, woher die in der Küche verwendeten Lebensmittel stammen und betrachten danach das Genussmenü am Abend mit ganz anderen Augen.

„Für mich ist die Verbindung von der Landwirtschaft und unserm Designhotel perfekt. Die Zeit im Stall bedeutet für mich Ruhe, Zufriedenheit, Geborgenheit, Glück und Naturverbundenheit. Der perfekte Ausgleich zur Arbeit als Hotelier, und wer sagt schon, dass es keine jungen, coolen Bauern mit Designfaible geben darf?“

Die HOCHKÖNIGIN: Zwischen Stall und Nachtleben

Maria Alm/Österreich



Der geschmackvoll designte Rückzugsort in Maria Alm begeistert mit Weitläufigkeit, herzlicher Gastfreundschaft der Gastgeberfamilie Hörl und eigenen Bereichen für Paare und Familien. Der Hingucker des Hotels ist der 17 Meter langen Infinity-Pool, der einen unvergleichlichen Blick auf das Dorf und die Bergkulisse bietet. Die HOCHKÖNIGIN ist ein Gemeinschaftsprojekt der Familie Hörl. Alle sind im Hotel präsent und jedes der Kinder verantwortet seinen eigenen Bereich: Josef ist zuständig für die urige DENGL ALM direkt am Hotel sowie den Bio-Bauernhof EBENGUT. Von dort stammt vor allem auch das hochwertige Fleisch, das mit zu den kulinarischen Höhepunkten im Hotel gehört. Zukünftig wird die Zusammenarbeit mit der HOCHKÖNIGIN gestärkt und der Hof für die Gäste so noch erlebbarer.



Josef Hörl,

Landwirt im EBENGUT und Gastgeber in der DENGL ALM

„Tagsüber Hof, abends ruft die DENGL ALM, für diesen Spagat braucht es ganz schön viel Willenskraft, Konsequenz und Ehrgeiz. Aber ich bin von der Kombination überzeugt: Ohne guter Landwirtschaft funktioniert auch kein guter Tourismus. Mein Ziel ist es, das EBENGUT so aufzustellen, dass wir vom Hofleben durch eigene Apartmentvermietung und der Vermarktung unserer Produkte in Zusammenarbeit mit der HOCHKÖNIGIN gut leben können. Landwirt zu sein ist nicht nur ein Beruf es ist schon mehr eine Berufung!“

www.hochkoenigin.at