



Vom Wellnesshotel zur ganzheitlichen Gesundheits- und Genussdestination

Mit einer neuen Lobby, einer spektakulären Genusswelt und kontinuierlichen Investitionen in Qualität und Infrastruktur macht das Almwellness Hotel Pierer seine A.L.M.-Methode für Gäste auf der Teichalm noch intensiver erlebbar.

Was bedeutet Luxus in einer schnelllebigen Welt, in der viele Menschen alles haben – außer Zeit, Ruhe und echte Regeneration? Für das Almwellness Hotel Pierer auf der Teichalm liegt die Antwort nicht in Mehr, sondern im Wesentlichen. Mit einer umfassenden Neugestaltung der Lobby und der Genusswelt sowie der hauseigenen A.L.M.-Methode setzt das steirische Vorzeigehotel ein starkes Zeichen für die Zukunft des Gesundheitstourismus.

Dabei geht es nicht um einen klassischen Umbau. Es geht um die Inszenierung eines Gefühls: jenes besonderen Ankommens, das Gäste vom ersten Moment an spüren sollen, und das sie durch ihren gesamten Aufenthalt begleitet.

Die A.L.M.-Methode wird in jedem Bereich erlebbar

Seit Jahren verfolgt die Gastgeberfamilie Pierer einen klaren Weg: Ein Urlaub auf der Alm soll nicht nur entspannen, sondern nachhaltig stärken. Aus dieser Überzeugung entstand die A.L.M.-Methode – ein ganzheitliches Konzept für mehr Wohlbefinden, Gesundheit und Lebensqualität.

A.L.M. steht für **Authentic. Local. Mindful.**

Authentisch leben. Regional genießen. Die sinnstiftende Kraft der Alm bewusst erleben.

Die Methode basiert auf der Überzeugung, dass nachhaltige Erholung dann entsteht, wenn verschiedene Faktoren harmonisch zusammenspielen: die Kraft der Natur, bewusste Ernährung, ausreichend Bewegung, erholsamer Schlaf, mentale Balance und echte Begegnungen. Dabei wird die Alm nicht nur als Landschaft verstanden, sondern als Lebensraum mit einer besonderen Wirkung auf Körper und Geist.

Genau darin liegt die Grundidee der A.L.M.-Methode: Sie soll nicht auf einzelne Angebote beschränkt sein, sondern sich wie ein roter Faden durch das gesamte Urlaubserlebnis ziehen. Gäste sollen die Philosophie des Hauses in jedem Bereich spüren – von der Architektur über die Kulinarik bis hin zu Wellness, Bewegung und Regeneration.

Mit den aktuellen Investitionen wird dieser Anspruch nun noch sichtbarer. Die neu gestaltete Lobby und die neue Genusswelt sind Ausdruck dieser Philosophie und machen die A.L.M.-Methode auf eine neue Weise erlebbar. Sie ergänzen jene Bereiche, in denen die Methode bereits seit Jahren erfolgreich

gelebt wird, und schaffen neue Räume, in denen sich die Werte Authentic, Local und Mindful unmittelbar entfalten können.

„Wir möchten, dass unsere Gäste die Philosophie unseres Hauses nicht erklärt bekommen müssen, sondern sie intuitiv erleben. Vom ersten Schritt durch die Eingangstür bis zum letzten Frühstück vor der Heimreise. Deshalb investieren wir laufend in unsere Infrastruktur und entwickeln unser Angebot kontinuierlich weiter“, erklärt die Gastgeberfamilie Pierer.

Eine Lobby, die mehr ist als ein Empfang

Der erste Eindruck entscheidet oft über das gesamte Urlaubserlebnis. Deshalb wurde auch die Lobby des Hauses neu gedacht. Sie ist heute weit mehr als ein klassischer Rezeptionsbereich. Vielmehr entstand ein Ort des Ankommens, des Durchatmens und der Begegnung, der die Philosophie des Hauses bereits beim Betreten spürbar macht: die Verbindung von Herzlichkeit, Naturverbundenheit und bewusstem Wohlbefinden.

Natürliche Materialien, warme Farben, großzügige Raumgestaltung und eine noch persönlichere Gästebetreuung schaffen eine Atmosphäre, die bereits bei der Ankunft Entschleunigung vermittelt.

Die neue Lobby wird damit zum ersten sichtbaren Ausdruck der A.L.M.-Methode – authentisch verwurzelt, bewusst gestaltet und geprägt von jener Gastfreundschaft, für die das Almwelness Hotel Pierer seit Jahren bekannt ist.

Das Alminarium erhält eine neue Bühne

Herzstück der Weiterentwicklung ist die erweiterte Genusswelt des Hauses. Seit der Wiedereröffnung im Mai 2026 präsentiert sich die Naturküche Alminarium mit einer umfassend modernisierten Buffetlandschaft – großzügiger gestaltet und noch stärker auf Regionalität, Frische und bewusste Ernährung ausgerichtet.

Wo früher ein klassischer Buffetbereich stand, begeistert heute eine kulinarische Erlebniswelt, die an einen hochwertigen Feinkostladen erinnert und Gäste jeden Tag aufs Neue zum Entdecken einlädt. Schon beim Betreten liegt der Duft von frisch gebackenem Brot in der Luft. An den großzügigen Genussstationen treffen regionale Spezialitäten auf liebevolle Inszenierung und handwerkliche Qualität.

Ein ganzer Käselaib aus der Region, feinste Produkte heimischer Produzenten, frische Kräuter aus dem hauseigenen Garten sowie eine traditionelle Berkel-Aufschnittmaschine, an der Gäste ihren Schinken selbst frisch schneiden können, machen Herkunft und Qualität unmittelbar erlebbar. Die Genusswelt entwickelt sich laufend weiter, überrascht täglich mit anderen Besonderheiten und schafft Raum für Begegnungen, Inspiration und bewusste Genussmomente.

Dabei steht nicht die Vielfalt allein im Mittelpunkt, sondern die Geschichte hinter den Produkten, die Qualität der Zutaten und die Menschen, die sie mit Leidenschaft herstellen.

Genuss als Teil der Gesundheit

Immer mehr Menschen erkennen: Gesundheit beginnt nicht erst im Fitnessraum oder Spa, sondern auf dem Teller. Genau hier setzt die Naturküche Alminarium an. Ernährung wird nicht als Verzicht verstanden, sondern als Quelle von Energie, Wohlbefinden und Lebensfreude.

Die neue Genusswelt macht diesen Ansatz noch stärker erlebbar. Gäste finden dort eine ausgewogene Verbindung aus regionaler Tradition, moderner Ernährungswissenschaft und kreativer Kulinarik. Besonderes Augenmerk gilt dabei jenen Lebensmitteln, die Körper und Geist nachhaltig stärken: Eine

großzügige Vitaminbar mit frischem Obst, knackigem Gemüse, hochwertigen Säften und ausgewählten Milchprodukten lädt dazu ein, gesunde Ernährung genussvoll in den Alltag zu integrieren.

Das Ergebnis ist eine Küche, die gleichermaßen nährt, stärkt und begeistert – ganz im Sinne der A.L.M.-Methode, die Gesundheit nicht als Verzicht versteht, sondern als Zusammenspiel von Genuss, Qualität und bewusstem Lebensstil.

Ein Hotel als Antwort auf neue Bedürfnisse

Die Anforderungen an Urlaub verändern sich spürbar. Gäste suchen heute nicht mehr nur Erholung, sondern nachhaltige Regeneration. Sie möchten Energie tanken, Stress abbauen und Inspiration für einen gesünderen Alltag mit nach Hause nehmen.

Das Almwelness Hotel Pierer versteht diese Entwicklung nicht als Trend, sondern als Auftrag.

Die neue Lobby- und Genusswelt ist deshalb weit mehr als eine bauliche Investition. Sie ist Teil einer langfristigen Strategie, die Gesundheit, Naturverbundenheit und Lebensqualität in den Mittelpunkt stellt. Oder anders gesagt: Sie schafft Räume für das, was im Alltag oft zu kurz kommt.

Für echte Begegnungen, bewussten Genuss und neue Energie.

Und für das gute Gefühl, genau am richtigen Ort angekommen zu sein.

Das Almwelness Hotel Pierer auf einen Blick.

- Kategorie: Vier-Sterne-Superior
- Lage auf 1.237 Meter Seehöhe, im idyllischen Naturpark Almenland auf der Teichalm
- Kapazität: 87 Zimmer davon 20 Suiten inklusive Almstudio und Schwalbennest
- Wellness: 5.000 Quadratmeter Almwelness-Bereich mit Wasserwelt, Saunalandschaft, Almgarten & Almstrand, großzügigem Ruhebereich
- Gäste-Angebot: Täglich wechselndes Aktivprogramm inkl. Yoga, Fitnessstudio, zahlreiche Beauty- und Spa-Behandlungen, Almgenuss mit der Naturküche Alminarium, spektakulärer Weintresor, Almboutique
- Geschäftsführer: Alfred und Franz Pierer

Weitere Informationen zum Almwelness Hotel Pierer finden Sie unter www.almurlaub.at oder unter <https://team.hotel-pierer.at>.

Kontakt für Rückfragen und weiterführende Informationen:

Mag. Andrea Sajben

M.A.S. MARKETING - CONSULTING ANDREA SAJBEN

Unternehmensberatung für Tourismusmarketing

Life Center Gleisdorf | Schillerstraße 13/2 | 8200 Gleisdorf

Tel.: +43 3112 3858 1

marketing@andreasajben.com

Fotos zum Download: <https://we.tl/t-SaHZZ4oVUDp4wfa0>

Fotocredits: © Harald Eisenberger, © Viktoria Ponsold

Fotos:



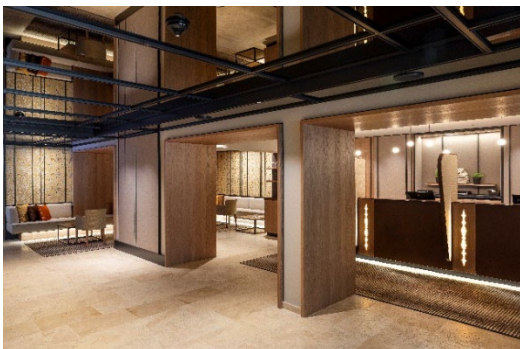
Vitaminbar © Harald Eisenberger



v.l. Alfred Pierer - Velimir Mijatovic - Franz Pierer © Viktoria Ponsold



Ofenfrisches Brot © Harald Eisenberger



Neue Lobby und Empfang © Harald Eisenberger



Neue Lobby © Harald Eisenberger



Neue Genusslandschaft © Harald Eisenberger



Gesundes Frühstück © Harald Eisenberger



Genusslandschaft © Harald Eisenberger



Frischer Schinken © Harald Eisenberger



Familie Pierer © Viktoria Ponsold



Empfangslounge © Harald Eisenberger



Empfangslounge © Harald Eisenberger



Außenansicht © Harald Eisenberger