



130 Jahre Almwelness Hotel Pierer.

Der idyllische Kraftplatz auf der steirischen Teichalm präsentiert sich im aufregenden Jubiläumsjahr mit den brandneuen Investitionen Weintresor, Almboutique und Naturküche Alminarium.

Ort der Entspannung, Ruhe und Weitläufigkeit – seit 130 Jahren steht der Name Pierer für Herzlichkeit auf höherer Ebene. Mit viel Hingabe, Tradition und Weitblick hat sich der familiengeführte Vorzeigebetrieb vom kleinen Almgasthof zum 4-Sterne-Superior-Hotel entwickelt. Maßgeblich dabei: Der Innovationsgeist und die Zielstrebigkeit der Familie Pierer, die in den letzten Jahren erneut mehrere Millionen Euro in den Ausbau investiert hat. Das Jubiläumsjahr *130 Jahre Pierer* bedeutet für das Hotel die Krönung der bisherigen Positionierung und Weiterentwicklung. Vor allem im Hinblick auf die großartigen Investitionen, die im letzten Jahr getätigt wurden: Ein spektakulärer Weintresor, eine Almboutique mit feinen Sachen und die Naturküche Alminarium, die ihresgleichen sucht. Aber auch in den letzten vier Jahren haben die Geschäftsführer Alfred und Franz Pierer, die das Almwelness Hotel in vierter Generation leiten, mit zahllosen Erneuerungen richtungsweisende Maßstäbe gesetzt. Mit zwölf neuen Almgartensuiten, einer Parkgarage mit 28 Autostellplätzen und einem AlmSPA und Almgarten in modernem AlmDesign mit großzügigem Beauty- und Massagebereich wurde bereits 2019 viel Neues umgesetzt. In Zusammenarbeit mit dem steirischen Mastermind hinter dem Pierer AlmDesign, Josef Göbel aus Fladnitz, wurde in den letzten Jahren immer wieder ein neues Stück Pierer-Geschichte geschrieben. *„Unser familiärer Zusammenhalt und die Willenskraft, Visionen umzusetzen, verleihen Mut für neue Investitionen. Unsere Gäste verwöhnen zu dürfen und immer wieder aufs Neue zu faszinieren – dafür lohnt sich die harte Arbeit“*, beschreiben Alfred und Franz Pierer ihren Drang, das Hotel immer weiterzuentwickeln.

130 Jahre steirische Erfolgsgeschichte – das Almwelness Hotel feiert und seine Gäste genießen das ganze Jahr über aufregende Specials.

Über das Jubiläumsjahr freuen sich nicht nur die Familie und das Team Pierer – auch die Gäste des Almwelness Hotels sollen es in vollen Zügen genießen. Daher können sie sich auf ein Jahr voller Specials und Besonderheiten freuen: Außergewöhnliche Gastköche, köstliche Jubiläumssdesserts, erfrischende Cocktails, tolle Gewinnspiele und viele weitere Höhepunkte sind geplant. Ein besonderes Zuckerl, das Jubiläumspaket *Best of Pierer* mit vielen tollen Inklusivleistungen und aufregenden Jubiläumshighlights, hat das ereignisreiche Jahr bereits gebührend eingeleitet. *„Begeisterte Gäste, die gerne in unser traditionsreiches Haus wiederkommen, sind die Basis unserer täglichen Motivation. Daher möchten wir uns mit vielen Specials das ganze Jahr über bei ihnen für ihre Treue bedanken“*, freut sich Hoteldirektorin Rebecca Penz.

6,5 Meter, 3 Ebenen und 8.000 Flaschen – der spektakuläre Weintresor bietet Platz für eine große Vielfalt an kostbaren Tropfen und stilvolle Weinverkostungen.

Vor kurzem wurde der brandneue und einzigartige Pierer Weintresor eröffnet. Auf drei Ebenen mit insgesamt sechseinhalb Metern Höhe verwahrt die Schwarzstahlkonstruktion bei idealen Klima- und Lagerbedingungen zirka 8.000 edle Flaschen, die nach strengen Kriterien ausgewählt werden. Hier lagern die elf verschiedenen Sorten der eigenen Pierer Weine, die vier Sorten Sekt und Frizzante aus dem eigenen Weingut, Schnäpse, Edelbrände sowie der einzigartigen Pin Gin. Neben diesen verwahrt der Weintresor, mit seinen zusätzlichen zwölf Weinsafes für Raritäten, begehrte Weine und Edelbrände der renommiertesten Weingüter Österreichs – Steiermark, Niederösterreich und Burgenland – ergänzt um eine feine, internationale Auswahl. Diese können hier von Gästen verkostet, gekauft und verwahrt werden. Stilvolle Anlässe, wie Winzertage mit Gastwinzer:innen und Weinverkostungspackages für Weinliebhaber:innen, verwandeln den Weintresor dabei regelmäßig in eine Genusslocation auf höherer Ebene. *„Unsere geschmackvollen und sortentypischen Pierer Weine vom hauseigenen Weingut in Gamlitz, in der Südsteiermark, werden von uns mit viel Sorgfalt und Know-how produziert – Qualität, die man schmeckt“*, so Geschäftsführer Franz Pierer.

Authentische und frische Zutaten, ausgewählt nach höchsten Qualitätsstandards, zubereitet in der neu ausgebauten Naturküche Alminarium garantieren Gästen unvergleichliche Genussmomente.

Die Küche ist eine der Herzstücke des Hotels, weshalb es für Familie Pierer besonders wichtig war, in die Kücheninfrastruktur zu investieren und diese im Sinne einer nachhaltigen Zukunft zu optimieren – mit dem Ziel, eine grüne, ökologische, saisonale und regionale Küche zu führen. Mit einer Verdreifachung der Raumgröße, neuen, hochwertigen und energiesparenden Produktionsgeräten, einer Erneuerung der Kücheneinrichtung, einer flächendeckenden Lüftungsdecke, CNS-Hygienehochzug und einer Aufrüstung der Bereiche auf internationales Niveau wurde die Hotelküche zur Naturküche Alminarium und damit auf ein neues Level gehoben. Der Begriff *Naturküche* bedeutet in der Pierer-Welt, dass vorwiegend Produkte aus der Region und der Natur, mit der Kraft der Almkräuter, verarbeitet werden. Daher wird das Netzwerk an regionalen Produzent:innen laufend erweitert, um für die Gäste des Almwellness Hotels – sowie für die Gäste der LAHÜ und des Almerlebnisparks, für die in der Verarbeitungsküche gleichbleibende Qualitätsgerichte produziert werden – nachhaltige, regionale und saisonale Hochgenüsse kreieren zu können. *„Wir vermitteln den Gästen das außergewöhnliche Erlebnis von regionalen Produkten sowie die Wertschätzung unserer heimischen Produzent:innen und deren Produkten, die uns sehr am Herzen liegen“*, erläutert Geschäftsführer Alfred Pierer die Küchenphilosophie.

Mit regionalen Schmankerln, Accessoires und tollen Mitbringseln glänzt die neue Almboutique nicht nur aufgrund des modernen Almdesigns.

Auch der hauseigene Ab-Hof-Laden wurde 2022 völlig neu gedacht, geplant und um das Doppelte vergrößert: Die neue Almboutique bietet ihren Besucher:innen regionale Schmankerl und Designstücke unterschiedlicher Art. Mit kulinarischen Highlights wie herzhaften Aufstrichen, zubereitet in der Naturküche Alminarium, Honig und Säften aus der Region, Pierer Weinen und Edelbränden sowie Lounge-Wear, Yogamode, hochwertige Kleidung und Accessoires finden sich hier feine Sachen für Zuhause. Ein weiteres Highlight: Die Almboutique lädt Gäste ein, ihre Spezialitäten und Schmankerl bei Verkostungen zu probieren. *„In der Almboutique finden unsere Gäste ein Stück Pierer für daheim, sie nehmen sich Entspannung und Genuss einfach mit nach Hause und erinnern sich so an eine erholsame Auszeit“*, freut sich Gastgeberin Theresia Pierer über die Neuinvestition.

Almspa und Almgarten bieten im über 5.000 m² großen Wellness- und Beautybereich in den Wasserwelten und bei Almwellness Behandlungen Erholung auf höherer Ebene.

Frische Luft, kristallklares Wasser und ein Ausblick in die weitläufige Landschaft schenken Gästen schon seit vielen Jahren eine Auszeit auf höherer Ebene im Almspa Pierer. Mit dem Ausbau des Wellnessbereichs um den 20-Meter-Infinitypool, der Panoramasauna, den zweiten Außenwhirlpool, einen Yoga- & Aktivraum und ein Fitnessstudio 2019 und dem Ausbau auf 5.000m² samt Almgarten und Almstrand, noch mehr Platz in den Ruheräumen, Pierers Milchbar und Pierers Plauderei im Jahr 2021 wurde ein exklusiver Bereich der Revitalisierung und Regeneration geschaffen. Mit der Erweiterung des Beauty- und Massageportfolios steht Besucher:innen eine große Bandbreite an erholsamen Angeboten zur Verfügung. Mit Massagen, Körper- und Beautybehandlungen, Highlights apparativer Kosmetik und besonderen Almritualen erleben Gäste hier mit der Kraft der Almkräuter eine Almerfrischung auf höherer Ebene. „*Das exklusive Ambiente, das Design, die Naturkulisse und das hervorragende Niveau unseres top-geschulten Almspa-Teams schenken Erholung für alle Sinne*“, schwärmt Spa-Leiterin Evelyn Pierer.

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.comFoto-Link zum Download: <https://we.tl/t-PjOhomypq2>Weiteres Fotomaterial finden Sie auf der M.A.S. Marketing GmbH. Website unter dem Link: [M.A.S. Marketing-Consulting Andrea Sajben | Presse](#)



Almwellness Hotel Pierer

Fotocredit: Harald Eisenberger



Familie Pierer

Fotocredit: Harald Eisenberger



Naturküche Alminarium

Fotocredit: Harald Eisenberger



Naturküche Alminarium

Fotocredit: Harald Eisenberger



Naturküche Alminarium

Fotocredit: Harald Eisenberger



Naturküche Alminarium

Fotocredit: Harald Eisenberger



Weintresor

Fotocredit: Harald Eisenberger



Weintresor

Fotocredit: Harald Eisenberger



Almboutique

Fotocredit: Harald Eisenberger



Almboutique

Fotocredit: Harald Eisenberger