



RÜCKZUGSORT. Das Almwellness Hotel Pierer liegt eingebettet in der Hügellandschaft des Naturparks Almenland.

Auf der Teichalm entwickelt sich das Almwellness Hotel Pierer zur Gesundheits- & Genussdestination, in der Natur, Kulinarik und Wellness nachhaltig neue Energie schenken.

Manchmal beginnt Erholung nicht erst mit der ersten Massage oder dem Sprung in den Infinitypool. Auf 1.237 Metern Seehöhe, eingebettet in die sanfte Hügellandschaft des Naturparks Almenland, hat sich das Vier-Sterne-Superior Almwellness Hotel Pierer (www.hotel-pierer.at/de/) längst als Rückzugsort für Genießer und Erholungssuchende etabliert. Jetzt geht das familiengeführte Haus den nächsten Schritt: Mit einer neuen Lobby, einer spektakulären Genusswelt und laufenden Investitionen in Qualität und Infrastruktur entwickelt sich das Hideaway auf der Teichalm vom klassischen Wellnesshotel zur ganzheitlichen Gesundheits- und Genussdestination.

Eine Philosophie, die den Urlaub begleitet. Im Mittelpunkt steht die hauseigene A.L.M.-Methode



FRISCHER SCHINKEN.

An der historischen Berkel-Aufschnittmaschine schneiden Gäste ihren Schinken selbst frisch auf – ein genussvolles Erlebnis mit Handwerkscharakter.

– ein Konzept, das weit über Wellness hinausgeht. Die drei Buchstaben stehen für Authentic. Local. Mindful. Dahinter verbirgt sich die Überzeugung, dass nachhaltige Erholung dann entsteht, wenn Natur, bewusste Ernährung, Bewegung, guter Schlaf, mentale Balance und echte Begegnungen harmonisch zusammenspielen. Die Alm ist dabei weit mehr als eine malerische Kulisse. Sie wird zum Lebensraum. Genau deshalb zieht sich die A.L.M.-Methode wie ein roter Faden durch den gesamten Aufenthalt – von der Architektur über die Kulinarik bis zum Wellnessbereich und den vielfältigen Bewegungsangeboten. „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.

Der erste Eindruck zählt. Wer ankommt, betritt heute keinen klassischen Empfangsbereich mehr. Die neue Lobby versteht sich als Ort des Ankommens, des Durchatmens und der Begegnung. Natürliche Materialien, warme Farben und großzügige Raumgestaltung schaffen eine

Atmosphäre, die entschleunigt, noch bevor das Zimmer bezogen ist. Persönliche Betreuung und die unverwechselbare Herzlichkeit der Gastgeberfamilie sorgen dafür, dass sich Gäste vom ersten Moment willkommen fühlen. Es ist eine Einladung, das Tempo zu reduzieren – und ganz bewusst in den Urlaubsmodus zu wechseln.

Genuss bekommt eine neue Bühne. Besonders eindrucksvoll zeigt sich die Weiterentwicklung in der Naturküche „Alminarium“. Nun präsentiert sich die Genusswelt völlig neu und erinnert eher an einen stilvollen Feinkostladen als an einen klassischen Buffetbereich. Schon beim Betreten liegt der Duft von frisch gebackenem Brot in der Luft. An den großzügigen Genussstationen stehen regionale Spezialitäten im Mittelpunkt: ein ganzer Käseleib aus der Region, frische Kräuter aus dem hauseigenen Garten sowie eine traditionelle Berkel-Aufschnittmaschine, mit der die Gäste ihren Schinken selbst frisch aufschneiden können. Im Alminarium bedeutet Gesundheit keinen Verzicht, sondern Genuss mit Mehrwert. Regionale Tradition verbindet sich mit modernen ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen und kreativer Küche. Eine großzügige Vitaminbar mit frischem Obst, knackigem Gemüse, hochwertigen Säften und ausgewählten Milchprodukten ergänzt das Angebot und macht es leicht, gesunde Gewohnheiten auch im Urlaub ganz selbstverständlich zu leben.

Wellness trifft Naturerlebnis. Zur Philosophie des Hauses gehört auch der 5.000 Quadratmeter große, brandneue Almspa. Die weitläufige Wasserwelt mit Indoor-Panoramapool und großzügigem, ganzjährig beheiztem Outdoor-Infinity-Pool (20 x 8 Meter) kann man das ganze Jahr über seine Bahnen an der frischen Luft mit Blick auf das malerische Bergpanorama ziehen. Darüber hinaus fällt das Loslassen in den Whirlpools mit Blick auf den Hochlantsch besonders leicht. Und in der herrlichen Regendusche schaut man auf die Natur im Innengarten – ein Konzept, das mit dem des „Waldbadens“ vergleichbar ist. Neun Saunen, darunter auch das neue duftende Aroma-Dampfbad, das zu einer Sinnesreise einlädt, großzügige Ruhezonen, Almgarten und Almstrand sowie die neue Sonnenterrasse mit bequemen Wellnessliegen zählen zu den besonderen Rückzugsorten. Ergänzt wird das Angebot durch täglich wechselnde Aktivprogramme mit Yoga sowie zahlreiche Beauty- und Spa-Anwendungen. Wer die Natur lieber aktiv erlebt, findet direkt vor der Hoteltür Wanderwege, Laufstrecken und im Winter bestens präparierte Langlaufloipen. So wird die Landschaft selbst zum Trainingspartner – oder einfach zum schönsten Ort, um den Kopf freizubekommen.

IRENE STEI ZMÜLLER



MEHR ALS EIN BUFFET. Die Genussstationen setzen regionale Produkte gekonnt in Szene – vom Käseleib über frisches Brot bis zu frischen Kräutern.



GASTFREUNDSCHAFT. Die neu gestaltete Lobby vermittelt vom ersten Moment an das Gefühl, angekommen zu sein.



DIE GASTGEBERFAMILIE Pierer entwickelt das Hotel mit der A.L.M.-Methode konsequent zur ganzheitlichen Gesundheits- und Genussdestination weiter.