

Hoamat-Gfühl zieht

Hotels in ländlichen Gebieten kommen besser durch die Krise. Der Urslauerhof im Hinterthal bei Maria Alm setzt auf Regionalität.

••• Von Jürgen Zacharias

HINTERTHAL. Wohin steuert die heimische Hotellerie? Eine gute Frage, die sich so pauschal nicht beantworten lässt: Während die Beherbergungsbetriebe in den Großstädten massiv unter der Corona-Pandemie leiden und mit Nächtigungsrückgängen von teils 90% (!) konfrontiert sind, sofern sie überhaupt geöffnet haben, sieht es bei Hotels in ländlicheren Gebieten deutlich besser aus. „Bei uns war der Sommer etwa auf dem Niveau des vergangenen Jahres“, sagt Claudia Kraker-Neumayr, Geschäftsführerin des Urslauerhofs in Hinterthal bei Maria Alm. Bei den meisten anderen Betrieben der Region sei es ähnlich gewesen – die Urlauber würden wieder mehr auf Qualität und Regionalität achten.

Pinzgauer Spezialitäten

Für Kraker-Neumayrs 4-Stern-Haus im Salzburger Land ist das eine gute Nachricht, setzt die Hotelchefin mit ihrem Team doch schon länger auf regionale Produkte und eine Extra-Portion „Hoamat-Gfühl“. „Wir kaufen soweit möglich regional ein, das Fleisch beziehen wir vom familieneigenen Hof, der Schnaps ist selbstgebrannt, und auf der Speisekarte finden sich regelmäßig original Pinzgauer Spezialitäten“, nennt sie nur einige Beispiele.

Das Hoamat-Gfühl zeigt sich aber auch in den Freizeitangeboten der Region. Da stehen Wandern, Radfahren und Skifahren traditionell ganz oben auf der Liste. Seit der letzten Erweiterung des Hauses gehören für die Gäste des Urslauerhofs aber auch Ruhe und Erholung dazu. Der damals eröffnete Wellnessbereich verfügt über Pool, Saunen, Wärmeliegen, Tepidarium, Infrarotkabine, einen Relaxbe-



© Urslauerhof (2)

Genuss

Das Team des Urslauerhofs setzt ganz auf regionale Produkte und Angebote. Auf der Speisekarte finden sich regelmäßig auch Pinzgauer Spezialitäten.

reich und luxuriösen Beauty-Angebote.

Mit dem Angebotsmix spricht man vor allem Familien, Winter- und Sommersportler aus Österreich und Deutschland an, so die Hotelchefin, zunehmend aber auch Urlauber aus den Niederlanden und aus Dänemark. Immer beliebter wird der Urslauerhof zudem bei Motorradfahrern, für die man längst eigene Angebote geschnürt hat.

Inklusivleistungen

Ein echter Pluspunkt ist für die meisten Gäste des Urslauerhofs die Hochkönig-Card, so Claudia Kraker-Neumayr weiter. „Wäh-

Kontinuierlich gewachsen

Der Urslauerhof, wie er heute dasteht, ist über die Jahre kontinuierlich gewachsen. „Wir haben langsam und schrittweise ausgebaut“, sagt Hotelchefin Claudia Kraker-Neumayr, die auch zukünftig Verbesserungen plant. „Natürlich, Stillstand bedeutet schließlich Rückschritt.“

rend bei vielen anderen Urlaubskarten nur eine Fahrt mit den Sommerbahnen inkludiert ist, gilt die Hochkönig-Card für alle in Betrieb befindlichen Sommerbahnen uneingeschränkt.“ Zu den vielen inkludierten Leistungen gehören aber auch die Sommerrodelbahn am Biberg bei Saalfelden, die Nutzung aller öffentlichen Verkehrsmittel im Raum Pinzgau, ein kostenloser Biketransport, das Kupferbergbaumuseum in Mühlbach sowie geführte MTB- und eMTB-Touren mit Bikeguide laut Wochenprogramm. Highlight ist der Familien-Erlebnispark „Prinzenberg Natrun“ mit Flowtrail, Prinzensee, Prinzenwald, Waldrutschenpark und Schlossspielplatz. „Da sollte eigentlich für jeden etwas dabei sein“, so Claudia Kraker-Neumayr.

„Mehr Planungssicherheit“

Apropos „für jeden etwas dabei sein“: Das gilt auch für das aktuelle Herbstangebot „all inclusive“, bei dem Gäste zwei Nächte ab 214 € pro Person im Urslauerhof nächtigen.

Im Preis inkludiert sind neben einer Flasche „Hoamatwein“ am Zimmer auch ein Hoamat-Jausensackerl für eine Genusstour in der Hochkönig-Region und die kostenlose Benützung der neuen, hoteileigenen Mountain-E-Bikes.

Wenn sich Claudia Kraker-Neumayr abschließend etwas wünschen dürfte, dann wäre es mehr Planungssicherheit. „Trotz unseres Angebots einer kostenlosen Stornierung bis 24 Stunden vor Anreise buchen aufgrund der aktuellen Situation nur sehr wenige Gäste im Voraus. Das ist einerseits verständlich, erschwert andererseits aber natürlich unsere Planungen“, so die Hotelchefin. Nachsatz: „Aber auch damit haben wir in Zeiten wie diesen umzugehen gelernt.“

