



NATURHOTEL FORSTHOFGUT

Ein Haus mit Tradition



„Es ist nicht nur die Liebe zur Heimat, die das Landleben auszeichnet. Es ist vor allem das Bewusstsein für die Wurzeln und das geerbte Wissen unserer Vorfahren. Dabei geht es nicht darum, den Fortschritt außen vor zu lassen, sondern vielmehr darum, die Traditionen der Region liebevoll weiterzuführen. Denn nur wer sich seiner Vergangenheit bewusst ist, kann in der Gegenwart eine Zukunft schaffen.“ (Mag. Christoph Schmuck – Hotelier Forsthofgut)

Das Forsthofgut befindet sich seit jeher in Familienbesitz und begann mit einem kleinen Forsthof, der 1617 von Familie Schmuck am Fuße der Leoganger Steinberge erbaut wurde. Seit 1990 verwandelt sich der Forsthof in nur zwei Generationen zu einem exklusiven Hotel mit 102 Zimmern und Suiten im traditionellen Stil mit modernem alpenländischen Charme.

- | | |
|------|--|
| 1617 | Bau eines Forsthofs zur landwirtschaftlichen Nutzung der Wälder |
| 1980 | Rosmarie und Rupert Schmuck vermieten erstmals zwei Doppelzimmer |
| 1990 | Geburtsstunde des Hotelbetriebs und Bau des heutigen Haupthauses mit 11 Zimmern/Appartements, zwei Restaurant-Stuben und Sauna |

- 2003 Abbruch der ehemaligen Stallungen und Erweiterung des Stammhauses um sieben Suiten, zwei großzügige Altholzstuben, eine neue Empfangshalle mit Antikhholzdecke und eine Rezeption in dreimonatiger Bauzeit; Vergrößerung der Hotelküche sowie der logistischen Räumlichkeiten und Ausstattung
- 2006 Mag. Christoph Schmuck, Sohn von Rosmarie und Rupert übernimmt die Hotelleitung in zweiter Generation
- Anbau des „Schmuckkastls“ mit 28 Zimmern und Suiten sowie eines 600 Quadratmeter großen Spa-Bereichs; Erweiterung des Hotelkomplexes um drei neue Restaurants, eine zweistöckige Lobby mit Bar sowie die große Gartenanlage samt Bio-Badesee
- 2008 **Klassifizierung als 4-Sterne-Superior-Hotel** für Serviceangebot und Dienstleistung
- 2009 Auszeichnung der Hotelküche mit dem österreichweiten Qualitätssiegel „**Grüne Haube**“ für herausragende Naturküche
- Auszeichnung „Goldenes Teeblatt“ von Gault Millau
- Bau des Mitarbeiterhauses und Gründung der Mitarbeiter-Akademie zur Fortbildung des Personals
- 2010 Auszeichnung des Relax Guide mit einer Lilie
- Bewertung mit höchster Auszeichnung „5 Ritzel“ bei Mountain Bike Holidays
- 2011 Eröffnung des Forsthofgut **waldSPA** auf 1.800 Quadratmetern, dem ersten und bislang einzigen waldSpa© Europas. Anbau des Forsthofgut **waldHAUS** mit 20 Familien- und Doppelzimmern. Erweiterung des Spa- und Saunabereichs um Fitness- und Gymnastikraum, Innen- und Außenpool, Familiensauna, eigene **Wald-Lichtung für Signature-Treatments** und weitere Ruhe- und Behandlungsräume, Umgestaltung der Lobby, zweier Restaurants sowie Büffet und Küche, Einrichtung von Seminarräumen,

Hotelshop und Jugendraum sowie Vergrößerung des Skikellers mit Skiverleih

Auszeichnung als TopHotel 2011 von HolidayCheck für hervorragende Gästebewertungen und einer Weiterempfehlungsrate von 100 Prozent

2012 **Bau des Wildgeheges** auf 2,3 Hektar mit Rot- und Damwild sowie Zwergziegen auf dem eigenen Wald- und Wiesengrund

Auszeichnung des Relax Guides mit drei Lilien 2013

2013 Renovierungs- und Umbauarbeiten aller restlichen Räume im Sinne der Waldthematik. Neubau von 25 Suiten inklusive zweier **Luxus-Chaletsuiten** mit je 145 Quadratmetern für bis zu acht Personen im Dachatelier mit privater Panorama-Sauna und eigener Sonnenterrasse.

Eröffnung des neuen **Fine-Dining-Restaurant „echt. gut essen.“** mit eleganter Altholz-Stube für bis zu 20 Gäste. Umbau des Hoteleingangs, der Galerie-Lounge in der Lobby mit Bibliothek und Anbau einer neuen Restaurant „Panorama-Stube“

Holidaycheck Quality Selection 2013

Zertifikat Tripadvisor: Exzellenz Gewinner 2013

Auszeichnung des Relax Guides mit drei Lilien 2014

Klassifizierung als 5-Sterne-Hotel für Serviceangebot und Dienstleistung

2014 Erweiterungen des Außenbereichs um den Kinderbauernhof Pinzgauer **miniGUT** mit Erlebnis-Spielplatz und Wasserlauf am Waldrand und neuem Hart-Court-Tennisplatz

Neuerungen der 30.000 Quadratmeter großen Gartenanlage durch Stege mit Liegeinseln im Schilf um den Bio-Badesee sowie durch die Kiefer-Holzterrasse mit Sonnensegel für Yoga, Pilates und Qi-Gong

- 2015 Auszeichnung Holidaycheck Quality Selection 2015
- 2016 Umbau und Erweiterung der Lobby und des Rezeptionsbereichs, inklusive „**Meindl-Lounge**“ mit hochwertigen Hirschleder-Polstern, teilweise von Hirschen aus dem hoteleigenen Wildgehege
- Eröffnung des neuen **waldSPA Design-Neubaus** mit Wellnessvergnügen auf insgesamt 3.800 Quadratmetern. Neuer Adults-Only Spa mit separatem **Familienbereich waldWIRBEL** mit **vertikalem Indoor-Wald**, 40 Quadratmeter großer Altholz-Außensauna, Biosauna mit heimischen Bergkräutern, XL-Whirlpool am Waldrand, Felsendusche gespeist aus der hoteleigenen Quelle, 25 Meter langem Outdoor-Sportpool, innovativem Lounge-Konzept, Ruheraum im ursprünglichen Scheunen-Look und Treatments auf der einsamen Waldlichtung oder am Schilfufer.
- Auszeichnung des Relax Guides mit drei Lilien 2016
- Auszeichnung Zertifikat Tripadvisor: Exzellenz Gewinner 2016
- 2017 Auszeichnung des Relax Guides mit drei Lilien 2018
- Auszeichnung des Fine-Dining-Restaurants „echt. gut essen.“ mit zwei Hauben vom Restaurantführer Gault&Millau 2018 (15 Punkte)
- Auszeichnung von „À la Carte“ mit 82 Punkten als zweitbestes Restaurant im Pinzgau
- 2018 Auszeichnung des Reisemagazins GEO Saison als schönstes Wellnesshotel in Europa 2018
- Einführung des neuen Kulinarik-Konzepts „**ForsthofgutKÜCHE**“ mit heimischen, nachhaltigen und fairen Produkten sowie den drei Genuss-Linien „**Alpine**“, „**Lokal**“ und „**Vegan**“. Eröffnung eines neuen, verpackungsfreien Buffet-Bereichs, der wie auf einem Markt mit einzelnen Genuss-Stationen aufwartet. Umbau der beiden Stuben, Eröffnung des „**weinWALD**“ sowie Verlagerung des Fine Dining-Restaurants „**echt. gut essen**“ in die Küche. Eröffnung des

neuen À la carte Restaurants „1617“ sowie der Bar „Der Botanist“. Eröffnung der „Grand Etage“, dem neuen Adults Only Bereich der Bar im Obergeschoss.

Vergrößerung des Kinderclubs von 80 auf 175 Quadratmeter und Einführung eines eigenen Kinderbuffets mit gesunder Kost aus der Region

Bau eines „Basislagers“ im Untergeschoss, das im Winter als Skikeller und im Sommer als Wander- und Outdoor-Raum dient sowie eines neuen, abschließbaren Bike-Kellers

Renovierung der Gästezimmer im Stammhaus

Bau einer neuen Tiefgarage mit Ladestationen für Elektroautos sowie einer Autowaschanlage

Nähere Informationen zum Hotel Forsthofgut gibt es telefonisch unter +43-(0)6583-8561 sowie auf www.forsthofgut.at. News, Bilder und Videos auf [Facebook](#), [google+](#), [Pinterest](#), [YouTube](#) und [HolidayCheck](#).

KONTAKT

Hotel Forsthofgut GmbH & Co. KG
Mag. Christina Schmuck
Hütten 2
A-5771 Leogang
Tel +43-6583-8561
Fax +43-6583-8561 77
cm.schmuck@forsthofgut.at

PRESSEKONTAKT

uschi Liebl pr
Nicole Steib/Hannah Bernard
Emil-Geis-Straße 1
D-81379 München
Tel +49-(0)-89-72 40 29 215
Fax +49-(0)-89-72 40 29 219
ns@liebl-pr.de / hb@liebl-pr.de