



Pressemitteilung · uschi Liebl pr

30. Oktober 2018

waldSPA, ForsthofgutKÜCHE und Botanist auf Erfolgskurs Naturhotel Forsthofgut wird mehrfach ausgezeichnet

Mehrere Gründe zum Feiern für das Naturhotel Forsthofgut: In den letzten Wochen hat das naturverbundene Hotel im österreichischen Leogang zahlreiche neue Auszeichnungen in den Bereichen Kulinarik und Wellness erhalten – viele davon zum wiederholten Mal. So vergeben Vertreter des Relax Guide 2019 für den waldSPA erneut 18 Punkte sowie drei von vier Lilien. Damit gehört das Naturhotel zu den zehn besten Wellnesshotels in Österreich. Auch die neue ForsthofgutKÜCHE überzeugt: Experten des Schlemmer Atlas 2019 verleihen drei von fünf Gabeln und zeichnen Haubenkoch Michael Helfrich als einen der 50 besten Köche Österreichs aus. Während der Restaurantführer A la Carte 2019 drei Sterne vergibt, prämiiert der große Guide 2019 die ForsthofgutKÜCHE als „Innovativstes Kulinarikkonzept 2019“. Im Falstaff Restaurant Guide 2018 gewinnt das Forsthofgut zwei Gabeln, während die Bar und Naturapotheke Botanist im Falstaff Bar & Spirits Guide 2019 mit zwei von vier Cocktailgläsern die Auszeichnung als eine der besten Hotelbars Österreichs erhält. Gault Millau verleiht dem Fine Dining-Restaurant „echt. gut essen“ erneut zwei Hauben und 15 Punkte.

Modern-alpines Design vor idyllischem Bergpanorama, verantwortungsbewusste ForsthofgutKÜCHE und Wellness am lauschigen Waldrand: Das Forsthofgut ist der ideale Ort für Ruhesuchende, Aktive und Familien, die den Alltag hinter sich lassen möchten. Hierfür hat das Forsthofgut nun erneut zahlreiche Auszeichnungen erhalten. Im Mittelpunkt steht neben dem 3.800 Quadratmeter großen waldSPA auch die neue ForsthofgutKÜCHE, welche in die drei Genuss-Linien „Alpin“, „Lokal“ und „Vegan“ unterteilt ist. Seit Juni 2018 wartet das innovative Kulinarik-Konzept mit fairen, nachhaltigen und lokalen Produkten auf, die zum größten Teil von benachbarten Lieferanten im Umkreis von 50 Kilometern sowie von dem hoteleigenen Bergbauernhof stammen. Das mit zwei Hauben



prämierte Fine Dining-Restaurant „echt. gut essen“ ist direkt in die Küche integriert – dort finden acht bis zehn Personen Platz und schauen Haubenkoch Michael Helfrich über die Schulter. Die neue Bar und Naturapotheke Botanist präsentiert sich im Stil einer Apotheke des 20. Jahrhunderts – fein säuberlich aufgereimte Fläschchen, von Hand beschriftete Schubladen und originalgetreue Uniformen der Barkeeper inklusive. Durch die Zusammenarbeit mit einer Wiener Apotheke wartet der Botanist nicht nur mit Kreationen auf, die schmecken, sondern auch wirken.

Der waldSPA ist der erste seiner Art in Europa und erwartet Gäste mit einem vertikalen Indoor-Wald, einer 40 Quadratmeter großen Altholz-Außensauna am Wildgehege, einer Biosauna mit heimischen Bergkräutern und einem Whirlpool mit Blick auf die Leoganger Steinberge. Um auf die Bedürfnisse von kleinen und großen Wellness-Liebhabern einzugehen, gibt es einen Adults Only-Bereich sowie den Familienbereich waldWIRBEL.

Über das Forsthofgut

Einst als Forstwirtschaftsbetrieb und kleine Pension geführt, gilt das traditionsreiche Haus heute als Inbegriff für Naturverbundenheit, Heimatliebe, Ruheort und idealer Ausgangspunkt, um in die Leoganger Bergwelt einzusteigen. Mit viel Herzblut und Liebe zum Detail führen Gastgeber Christina und Christoph Schmuck das traditionsreiche Haus. 102 Zimmer und Suiten, viele davon mit atemberaubendem Bergpanorama, erstrahlen in alpinem Design mit modernen Elementen. Ruhesuchende entfliehen dem Alltag im 3.800 Quadratmeter großen waldSPA, atmen bei einer Behandlung auf einer Waldlichtung tief durch oder ziehen ihre Runden im Bio-Badesee. Kleine Gäste kommen den heimischen Tieren im Pinzgauer miniGUT, dem hauseigenen kleinen Bauernhof, näher. Mit seiner exponierten Lage am Fuße der Leoganger Steinberge ist das Forsthofgut der ideale Ausgangspunkt für zahlreiche Aktivitäten wie Skifahren, Wandern oder Mountainbiken. Weitere Informationen unter www.forsthofgut.at.

Bildmaterial können Sie sich unter folgendem Link herunterladen:

<https://www.forsthofgut.at/de/naturhotel/presse/bilder-logos-videos/>



Pressekontakt:

Nicole Steib | Hannah Bernard

uschi liebl pr GmbH, emil-geis-straße 1, 81379 münchen

tel. +49 89 7240292-0, fax +49 89 7240292-19

mail: ns@liebl-pr.de | hb@liebl-pr.de

