

Forsthausgut
—
NATURHOTEL



FIND ME AT MY
HAPPY PLACE



JOURNALISTEN MEDIA KIT

Es gibt Orte, da spürt man deutlich:
Hier geht es mir gut. Woran das liegt, ist manchmal
nicht gleich auszumachen, denn die Liebe,
die steckt oft im Detail. Es ist das mit Bedacht
Gewählte, das Persönliche und es sind die kleinen
Herzlichkeiten, die aus einem guten
einen wundervollen Platz machen.

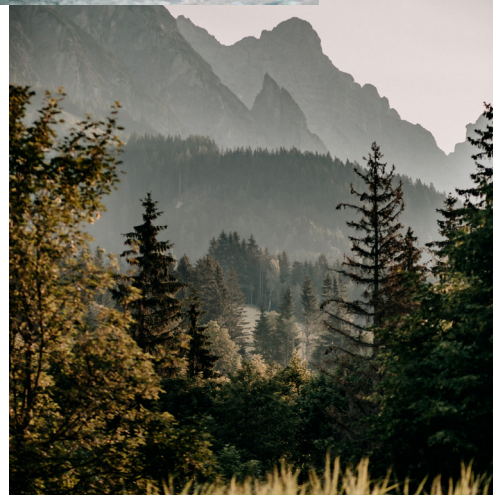
PRESSEKONTAKT

Sollten Sie Fragen zum Hotel Forsthofgut
oder Ideen für eine Zusammenarbeit haben,
steht Ihnen unser Presseteam
gerne zur Verfügung.

Uschi Liebl PR
Emil-Geis-Straße 1, 81379 München
Deutschland

Hien Stilkenbeumer: hs@liebl-pr.de
www.liebl-pr.de

Naturhotel Forsthofgut
Denise Bures
Hütten 2, 5771 Leogang
Tel +43 6583 8561 548
marketing@forsthofgut.at



EINFACH ANKOMMEN & GLÜCKLICH SEIN.



DAS NATURHOTEL FORSTHOFGUT

Familiär, feinfühlig, besonnen, ländlich und naturverbunden – dies sind die Werte, die das Hotel Forsthofgut am Fuße der Leoganger Steinberge ausmachen. Mit Leidenschaft für die Heimat und Liebe zum Detail führen Mag. Christoph Schmuck und Mag. Christina Schmuck den ehemaligen Forsthof von 1617, der sich seit 5 Generationen im Familienbesitz befindet.

Umgeben von Wiesen und den hauseigenen Wäldern an den Hängen des Asitz, beeindruckt das Naturhotel durch Europas ersten waldSPA, die 30.000 Quadratmeter große Gartenanlage und den Badesee inmitten der majestätischen Leoganger Steinberge. Seit 2021 begeistert der waldSPA außerdem durch das Seehaus mit Onsen Pool und Onsen Waschplatz, den Seepool, die finnische Seesauna und den Ruheraum bergSTILLE. Durch die Erweiterung können Gäste nun im waldSPA auf insgesamt 5.700 Quadratmeter entspannen und ihre Ruhe finden.

Das Naturhotel Forsthofgut im Salzburger Land lädt zu unvergesslichen Familienurlaubein. Mit dem miniGUT, einem Kinderbauernhof mit Streichelzoo, sowie einem Erlebnis-Spielplatz am Waldrand mit Baumhäusern und Wasserlauf wird der Urlaub zum Abenteuer. Besonders für Reitfans bietet der Reitstall mit Reithalle perfekte Möglichkeiten für Reitferien. Für Wasserratten ist ebenso vorgesorgt: der 2021 entstandene waldSPA Family & Kids Bereich mit Indoor Schwimmhalle, Baby- und Kinderpool, Wasserwerkstatt und 3 verschiedenen Rutschen lädt zum Planschen und Toben ein. Rund um den Badesee laden Liegeinseln auf Stegen im Schilf zum Entspannen ein. Ein Highlight eines jeden Urlaubs im Forsthofgut ist die Wildtierfütterung im hoteleigenen Wildgehege. Begleiten Sie Christoph Schmuck bei der wöchentlichen Fütterung des prächtigen Rot- und Damwilds.

Unter dem Namen ForsthofgutKÜCHE verwöhnt das Team die Gäste in den drei Genusslinien „Alpin-Mediterran“, „R50“ und „Vegan“ in den historisch-traditionellen und modern-alpinen Stuben. Hochwertigste regionale Kochkunst erleben Feinschmecker im, neuem Fine Dining Restaurant 'silva - taste the forest'. Fernöstliche Genussskultur können Liebhaber ferner Kulturen im japanischen Restaurant Mizūmi genießen und im Restaurant 1617 laden wir dazu ein, unsere Heimat und die Kochkunst vergangener Zeiten mit

Traditionsküche kennenzulernen und zu zelebrieren. Die Weinstraße weinWALD im Untergeschoss, sowie der Buffetbereich Genussmarkt runden das kulinarische Angebot perfekt ab.

Die Hotelbar Botanist, im Stil einer Apotheke des 20. Jahrhunderts, lädt mit speziellen Signature Drinks dazu ein, den Abend ganz besonders ausklingen zu lassen.

Im Winter besticht das Haus durch seine direkte Lage an der Skiabfahrt und eigenem Skiverleih mitten im Skigebiet "Skicircus Saalbach Hinterglemm Leogang Fieberbrunn".



FACTS & FIGURES

- > 112 luxuriöse Zimmer & Suiten im modern-alpinem Design
- > 2 Luxus-Chalet Suiten (145 m²)
- > 3 Garten-Loft-Suiten (140 m²) mit 56 m² privater Loggia sowie 3 Berg-Loft-Suiten (140 m², 2 Etagen) mit Outdoor-Sauna und Hot Pot auf der Terrasse (NEU: ab Juni 2025)
- > weitläufige Hotelanlage auf 60.000 m² mit großer Gartenanlage
- > Sternekategorie: ***** Sterne
- > Mitarbeiter: 250



- > Europas erster waldSPA auf 5.700 m² mit dem waldSPA Adults Only, waldSPA Family & Kids und dem waldSPA Seehaus
- > waldSPA Adults Only mit großer Saunalandschaft, 40 m² Außensauna mit Blick auf das hoteleigene Wildtiergehege, 25 m Sportpool mit Dachterrasse und Whirlpool in Richtung Leoganger Steinberge
- > waldSPA Family & Kids mit Kinderwasserwelt, Wasserwerkstatt und Rutschen
- > waldSPA Seehaus mit Onsen Pool & Waschplätzen, Seesauna, Seepool und Ruheraum
- > professionell geführte Wanderungen und Biketouren im Sommer und direkter Einstieg in den Skicircus Saalbach Hinterglemm Leogang Fieberbrunn im Winter
- > Der waldSPA Health Bereich vereint einen ganzheitlichen Longevity-Ansatz mit innovativen Methoden zur präventiven und nachhaltigen Gesundheitsstärkung – exklusiv im Forsthofgut. (NEU: ab Mai 2025)



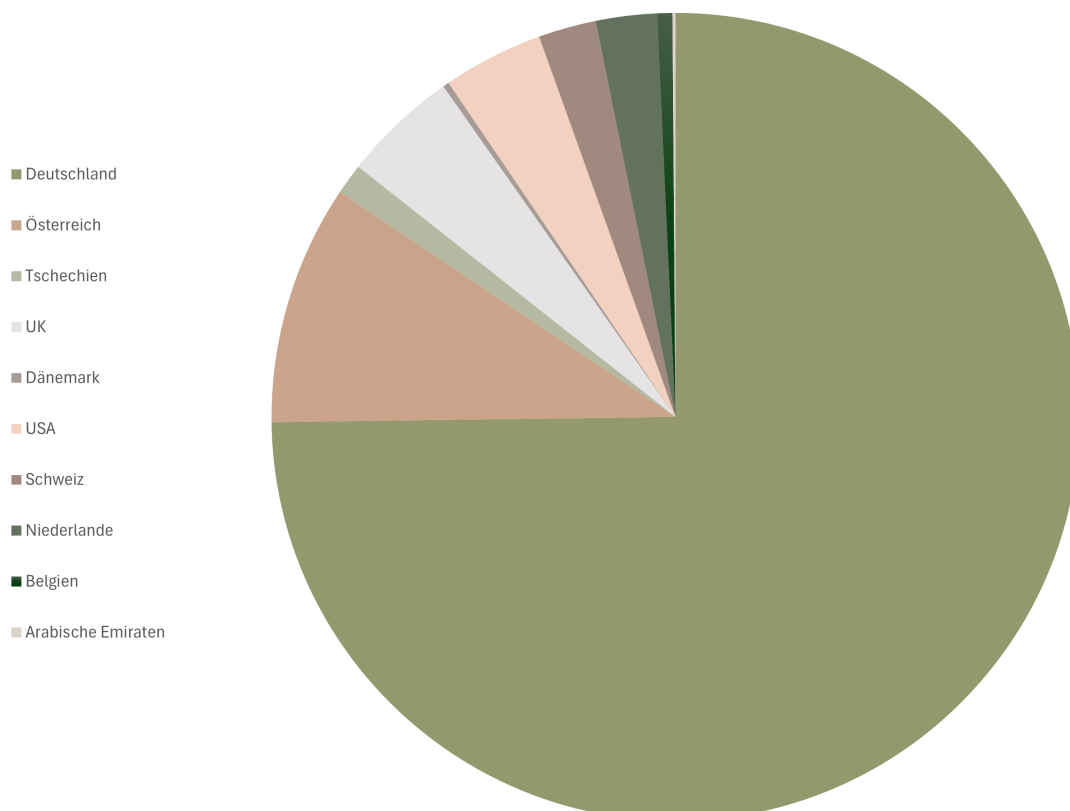
Forst hof gut KÜCHE

- > Frühstück vom Genussmarkt
- > küchenGRUSS am Nachmittag
- > eine feine Auswahl von 5-Gänge-Menüs am Abend im Rahmen unserer drei Genusslinien Alpin-Mediterran, R50 und Vegan
- > ein Ambiente zum Genießen mit 10 schönen Stuben
- > 3 à la carte Restaurants ('silva - taste the forest', 1617 Traditionsküche und japanisches Restaurant Mizūmi)
- > großzügige Sonnenterrasse mit Aussicht auf die umliegende Bergwelt
- > Hotelbar Botanist mit exklusiven Spiritousen und Signature Drinks



ZIELGRUPPE

- > Gästesicht: Aktivurlauber, Wellnessgäste und Familien
- > Hauptzielmärkte: Deutschland, Österreich und Schweiz





SOCIAL MEDIA

NATURHOTEL FORSTHOFGUT

Facebook: 67k Likes

Instagram: 897k Follower

Website: www.forsthofgut.at

#forsthofgut #ilovefhg #waldspa #forsthofgutküche

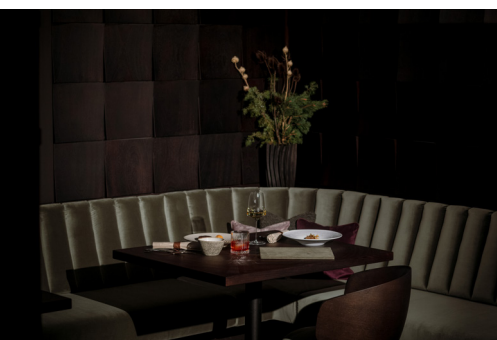


JAPANISCHES RESTAURANT MIZŪMI

Instagram: 4.743 Follower

Website: www.mizumi.at

#mizumi #mizumileogang #forsthofgut #ilovefhg



SILVA - TASTE THE FOREST

Instagram: 699 Follower

Website: www.silva.at

#forsthofgut #naturhotelforsthofgut

#ilovefhg #finedining #silva

BOUTIQUE LIEBLINGSdinge

Instagram: 2.350 Follower

Onlineshop: shop.forsthofgut.at

#lieblingsdinge #boutiquelieblingsdinge

#forsthofgut #ilovefhg



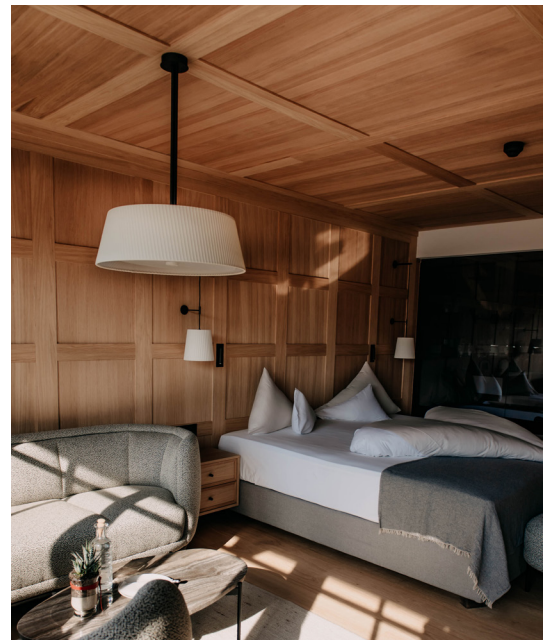


AUSZEICHNUNGEN

- > Michelin Key Award 2024
- > 3 Lilien und 17 Punkte im Relax Guide 2025
- > 100 Punkte Falstaff Hotel Guide 2024, Top 2 der besten Hotels in Österreich, Top 1 in Salzburg
- > „Shining Teams - Excom & Management“ - ausgezeichnet von Hoteliers Circle 2024
- > „Eco-Hotel of the Year 2024“ - ausgezeichnet von Destination Deluxe
- > „Award of Excellence - Best Hotel Spa in Europe & Mediterranean“ ausgezeichnet von Condé Nast Johansens
- > Wellness Heaven Award 2024 - ausgezeichnet in der Kategorie „Lage“
- > 100 | 100 Punkten im Falstaff Spa Guide 2024
- > „Global Luxe Awards 2023“
- > „Spa Star Awards 2023“
- > „Tiny Travelship 2024“ - ausgezeichnet in der Kategorie „Epic Entertainment for Children“
- > Gault Millau 2024 - ausgezeichnet: Restaurant '1617' mit 2 Hauben und 13,5 Punkten und unser Japanisches Seerestaurant 'Mizūmi' mit 1 Haube und 12,5 Punkten
- > 3 Gabeln von Falstaff für unseren Restaurants 'silva', 'Mizūmi' und '1617'
- > Österreichisches & europäisches Umweltzeichen
- > „Employer Branding Award 2024“ - ausgezeichnet für das 'TEAM Forsthofgut' in der Kategorie „Hidden Champions – Attraction“ als auch „Future of Work“
- > „Bester Arbeitgeber 2022, 2023 & 2024“ - ausgezeichnet in der Kategorie „Nachhaltigkeit“ von Falstaff Profi
- > „Top Arbeitgeber 2022, 2023 & 2024“ - ausgezeichnet von Kununu
- > „Top Arbeitgeber 2023“ - ausgezeichnet von Rolling Pin

Wir sind der Überzeugung, dass man das, was man macht, ganz bewusst machen sollte. Jeder Mensch hat einen Grund, weshalb er jeden Tag aufsteht: einen inneren Antrieb, eine ganz persönliche Leidenschaft.

Unser Grund, jeden Tag aufzustehen ist, dass wir Menschen bereichern wollen.





SEE YOU SOON!

Mit dem Forsthofgut dürfen wir jeden Tag aufs Neue unseren Traum verwirklichen. Gemeinsam arbeiten wir daran, dass unser Haus Freude macht: Ihnen - und auch uns. Wir vereinen die Kraft unserer einzigartigen Umgebung mit den Annehmlichkeiten eines weltoffenen Luxushotels. Dabei geht es uns nicht um höher, schneller oder weiter. Nein - vielmehr geht es uns um den Umgang mit Traditionen, um das bewusste Erleben besonderer Momente.