



forsthofalm
4 Sterne-Hotel & Restaurant

Mutter Natur von ihrer schönsten Seite

Die Forsthofalm in Leogang eröffnet am 5. Dezember 2008 – Gelungener Mix aus Natur, Architektur, Kulinarik und Wellness

Unter dem Motto "Die sinnlichste Alm der Welt" eröffnet Familie Widauer am 5. Dezember 2008 das Holzhotel Forsthofalm in Leogang in neuem Look. Das auf 1.050 Meter Seehöhe liegende Traditionsgasthaus im Salzburger Land wird um einen Vollholz-Neubau ergänzt, der die natürlichen Materialien der Region wie Holz, Stein und Glas in den Mittelpunkt stellt. 21 modern gestaltete Zimmer, ein SPA mit Panoramablick, das Restaurant "Sinnreich" sowie eine neue Eingangslounge mit Kamin laden zu zeitgemäßem Almurlaub auf Vier-Sterne-Niveau ein. Der Übernachtungspreis beginnt bei 89 Euro pro Person im Doppelzimmer Klein-Eden einschließlich Gourmet-Halbpension und kostenloser Benutzung des SPANORAMAS. Reservierungen werden unter der E-Mail info@forsthofalm.com und der Telefonnummer +43(0)6583/8545 entgegengenommen. Weitere Informationen finden sich auf www.forsthofalm.com.

Neben der Wohlfühlatmosphäre legt Familie Widauer besonderen Wert auf die Naturbelassenheit und die Verträglichkeit des Hotels. Die gedübelten und leimfreien Vollholzelemente (patentiertes System Holz100) der Salzburger Firma Thoma ermöglichen ein gesünderes Bauen und Wohnen. Hand in Hand zeichnet die Firma Meiberger Holzbau GmbH aus Lofer für die Umsetzung verantwortlich. Mit viel Liebe zum Detail und Sorgfalt entsteht ein Haus mit edlen Hölzern, modernem Glas und Naturstein sowie heimischen Vollholzmöbeln und Textilien. Warme Farben und dezent platzierte Accessoires sorgen für Gemütlichkeit und Geborgenheit. Die komfortablen und hochwertig ausgestatteten 18 Juniorsuiten "Klein-Eden" verfügen mit 35 Quadratmetern über einen Balkon mit Bergblick, Flachbildschirm-TV sowie kostenlosen Internetanschluss. In den drei Groß-Eden-Suiten mit 50 Quadratmetern finden sich zusätzlich eine Panoramabadewanne und ein Kachelofen im Wohnraum.



Der Wellness- und Beautybereich lockt auf dem Dach des Neubaus mit imposantem Ausblick auf die Bergwelt. Bodenbündige Fenster lassen 200 Quadratmeter in Licht erstrahlen. Das SPANORAMA beherbergt eine Bio-Kräutersauna, eine Finnische Sauna und ein Sole-Dampfbad sowie verschiedene Ruhebereiche und eine Vitaminbar. In zwei Behandlungsräumen kommen die Gäste in den Genuss von Massagen und Schönheitsanwendungen mit Naturkosmetikprodukten.

Für das leibliche Wohl sorgt Küchenchef Markus Widauer mit seinem Team. Ob im traditionellen Almrestaurant mit Fokus auf regionalen Schmankerln oder in der neuen Gourmetstube "Sinnreich", die Gäste können täglich nach Lust und Laune wählen. Die Forsthofalm kooperiert mit lokalen Bauern und bezieht einen überwiegenden Großteil aller Produkte aus der Region. Die Gourmet-Halbpension umfasst ein Salzburger Biofrühstück vom Buffet, ein Vier-Gang-Wahlmenü am Abend oder eine urige Almkulinarik im Almrestaurant unter anderem mit Hutessen (Grillen vom Tatarenhut), Käsefondue und Salzburger Nockerln. Im Winter steht ab 15.30 Uhr eine Nachmittagsjause bereit.

Die Geschichte der Forsthofalm und Familie Widauer begann 1972 mit dem Bau eines Restaurants für bis zu 40 Gäste auf 1.050 Meter über dem Meeresspiegel. Nach und nach folgten eine Zufahrtsstraße, ein zweites Restaurant und die ersten Zimmer. 1996 wurde das Stammhaus durch einen Brand zerstört und wieder aufgebaut. Mit der Übergabe an Sohn Markus 2008 wurde eine neue Ära eingeleitet.

Die Forsthofalm ist von Almwiesen, Wäldern, Gras- und Steinbergen umgeben und bildet den idealen Ausgangspunkt für sportliche Aktivitäten im Sommer wie im Winter. Direkt an der Piste gelegen, lädt sie in der kalten Jahreszeit zu Ski fahren und Ski-Touren ein. In den warmen Monaten locken Bergsteigen und Klettern inmitten der Steinberge, Wandern, Nordic Walking und Mountainbike fahren sowie Shopping- und Kultur im 75 Kilometer entfernten Salzburg.

München/Leogang, November 2008

Für weitere Presseanfragen
Carmen Stromberger / Marion Abel
STROMBERGER PR
Anglerstraße 28
80339 München
T +49(0)89/189478-80
F +49(0)89/189478-70
stromberger@strombergerpr.de