

Hotel Wiesergut, Hinterglemm/Österreich

# Alles gut – Wiesergut!

Ein alpines Hideaway zum Verlieben ist das feine Boutique- und Designhotel Wiesergut im Salzburger Land. Josef (Sepp) Kröll und seine Ehefrau Martina haben aus dem vormaligen Gut eine gastliche Einkehr geschaffen, die Tradition und Moderne, Heimat und Welt miteinander in zeitloser Eleganz zu einem ultimativen emotionalen Erlebnis vereint. Und in der Küche steht mit André Stahl ein Meister seines Fachs.

Das Glemmtal: Eine traumhaft schöne Destination im Bundesland Salzburg, verortet im nördlichen Pinzgau, ist das 30 Kilometer lange Tal ein Ganzjahresparadies für Naturfreunde, Alpinisten und (winters) für Skifahrer, die hier den Skicircus Saalbach-Hinterglemm/Leogang/Fieberbrunn vorfinden, Österreichs größte zusammenhängende Skischaukel. Wir freilich machen uns im Zeichen exquisiter Genüsse auf nach Hinterglemm,

genauer gesagt nach Wiesern, ein Lieblingsplatz für den stilvollen Rückzug in der atemberaubenden Kulisse der Pinzgauer Grasberge. Denn hier ist es anzutreffen, das Wiesergut von Familie Kröll, ein alpines Boutique-Hotel von besonderer Anmutung, ein Solitär unter den erstklassigen gastlichen Adressen im Salzburger Land. Sanft schmiegt sich das stattliche Anwesen an die Hänge des Glemmtals am Fuße des Zwölferkogels. Wer hier zu Gast ist, der goutiert Tradition und Moderne in so extravaganter, immer aber authentischer

Liaison, dass sich schon beim herzlichen Entree das beglückende Gefühl einstellt, den rechten Platz für kostbare Momente des stilvollen Verweilens und Genießens gefunden zu haben.

## Beglückender Ort der Gastlichkeit

Das Wiesergut hat eine lange Tradition, denn auf dem weitläufigen Grund in Richtung Talschluss stand seit dem Jahr 1350 ein

Schon das Entree im Hotel Wiesergut ist von einladend geschmackvoller Eleganz und Weitläufigkeit.

Gutshof namens Wiesern, ein stattlicher Vierseithof, der im 19. Jahrhundert von Gertrud Kröll, der Urgroßmutter des heutigen Besitzers Josef (Sepp) Kröll, zum schmucken Urlaubsbauernhof in den Bergen umgewandelt wurde. Noch immer im Familienbesitz, lenken seit 2012 Sepp Kröll und seine Ehefrau Martina die Geschicke der Hinterglemmer Traditionseinkehr. Beseelt von der Vision, ihre Gäste mit allen Sinnen zu verwöhnen und ihnen einen emotionalen Ort zu schenken, an dem Geborgenheit in einzigartiger Architektur neu definiert wird, erschufen die Krölls das neue Wiesergut. Ein designaffines, puristisch-edel anmutendes Resorthotel mit 24 exklusiven Suiten und jeder Menge Platz für die Besinnung auf das Wesentliche: Glück zu finden, es zu erleben und davon zu zehren, wenn der Alltag sich wieder einstellt.

Die Melange aus Alt und Neu ist so trefflich gelungen, dass man ein Loblied anstimmen möchte. Sepp Kröll liebt seine Heimat, seinen Besitz und seine Landwirtschaft, die er neben dem Hideaway-Hotel mit großer Passion ausübt. Als das historische Gebäude aufgrund der zusehends marode gewordenen Bausubstanz nicht mehr zu restaurieren war, galt sein primäres Interesse dem Ziel, den Neubau so zu konzipieren, dass das alte Wiesergut darin erkennbar sei. Die Struktur des ehemaligen rechteckigen Gutshofs spiegelt der Innenhof wider, der so etwas wie die Lebensader des Designhotels ist. Im Sommer leuchten hier die Farben der Blumen, lockt das köstliche Obst der Bäume, illuminiert abends ein Feuer die Szenerie, erfüllen die Freisitze auf der herrlichen Innenhofterrasse den Anspruch, an einem besonderen Ort mit unverbautem Blick in die alles inspirierende Bergnatur zu Gast zu sein.

Die Piazza ist ein Ort der Kommunikation und der Begegnung im Zeichen kultivierter Gastlichkeit mit Hotelbar, Holzbackofen und ganz viel Raum für kostbare Momente.



Josef (Sepp) und Martina Kröll haben ein grünes Refugium von besonderer Anmutung geschaffen. Im Sommer lockt der herrliche Freisitz im Innenhof zum genussvollen Verweilen.



## Taktgeber Natur – edles Interieur

Sepp und Martina Kröll sind durch die Welt der Top-Hotellerie gereist, haben sich dabei Anregungen für das eigene Bijou geholt und doch etwas ganz Originäres geschaffen: einen harmonischen Dialog der Kontraste aus Purismus und (unaufdringlichem) Luxus. Alles ist hier wahrlich zu Ende gedacht worden. Heimat und Natur bilden die Generalintendanz für all das Schöne und Behagliche. So kommen in den großzügigen Suiten und in den gastlichen Räumen unbehandelte Hölzer, zeitloser Naturstein, wettergegerbtes Leder und kuschelige Naturstoffe wie Loden zum Einsatz. In der Summe des Gebotenen erwartet den Gast auf Schritt und Tritt das Wechselspiel aus ursprünglicher Gediegenheit und hinreißend in Szene gesetzter Modernität. Hier kommt nichts von der Stange, die ausgewählten Materialien sind von exklusiver, handverlesener Machart, das Farbenspiel ist erdig-warm und das Interieur in den 17 Gutshof-Suiten und den sieben Garten-Suiten (darunter drei ihren Namen zu Recht tragende Hideaway-Suiten) schlicht überwältigend. Für maximale Entspannung sorgen teilweise private Saunahütten, freistehende Badewannen, offene Kamine, Terrassen und Balkone. Die umgebende Bergkulisse mit den Weiden, auf denen die Pinzgauer Rinder aus eigener Zucht grasen, ist zum Greifen nah, denn die vier Meter hohen Glasfassaden holen die Natur nun wahrlich in die lichtdurchfluteten Suiten hinein, so dass die Grenzen von außen und innen sich gleichsam aufzulösen scheinen. Diese gedeihliche Korrespondenz aus Weltläufigkeit und Naturverbundenheit gilt auch für die Spa-Landschaft im Wiesergut. Sie begeistert mit dem ganz aus Edelstahl gestalteten Indoor-Pool und dem 20 Meter langen Außen-Infinity-Pool, in dem man den Bergen und Wiesen ganz nah kommt. Sauna, Dampfbad, Ruheinseln und ein spektakulärer Private-Spa mit offener Feuerstelle und Badewannen im Freien ergänzen das Wellness-Portfolio ebenso wie Signature-Treatments, Massagen und vieles mehr. So viel Stimmiges und Stimmungsvolles ist preiswürdig. Und so darf sich das Wiesergut ganz aktuell über die Auszeichnung „Gesamtkonzept 2019“ des „Großen Guide 2019“ freuen.

## Feine Kulinarik vom eigenen Hof und aus aller Welt

Zur absoluten Freude gibt auch die ambitionierte Kulinarik im Wiesergut reichlich Anlass. Wie alles ist auch sie den Koordinaten Heimat, Regionalität und zeitlose Exzellenz verpflichtet. Noch immer wird hier nach familieneigener Rezeptur das köstliche Wiesernbrot im Holzbackofen gebacken. Das war schon immer so und wird auch künftig fester Bestandteil im lukullischen Kreislauf des Wieserguts sein. Sepp Kröll ist leidenschaftlicher Landwirt, versorgt früh morgens und am Abend seine Rinder und Schweine gleich nebeneinander. Vieles produziert er getreu der geliebten Slow-Food-Philosophie für die Tische des eleganten Restaurants selbst. Das sind beispielsweise Milch, Eier, Almbutter, Kräuterfrischkäse, Fleisch vom Pinzgauer Rind und Milchkalb, veredelte Produkte von den Hausschweinen. Mehr Nähe, Transparenz und vorbildliche Qualität sind kaum denkbar. Küchenchef André Stahl, Österreichs „Koch des Jahres 2015“, kann damit aus dem Vollen schöpfen und er tut es in meisterhafter Manier. Was nicht aus eigener Landwirtschaft oder aus eigener Jagd stammt, liefern Bergbauern und Produzenten aus der Region, nicht selten in Bio-Qualität. Der 41-jährige Stahl zählt zur Garde der österreichischen Spitzenköche und stammt aus dem westfälischen Hamm, erkochte sich früh im Hotel „Central“ im bayerischen Hof an der Saale einen Michelin-Stern, wechselte später in die Liebherr-Hotels nach Irland, um hernach im Relais & Château-Hotel „Post“ in Lech am Arlberg zu arbeiten. Eine Stage führte ihn zu Drei-Sterne-Koch Heston Blumenthal ins „Fat Duck“ und von hier aus zurück nach Österreich. Zunächst bekleidete er die Position des 2. Küchenchefs im „Schlosshotel Seefeld“, erkochte sich dann 16 Punkte im Gault & Millau im Pörschacher „Schlosshotel Leonstein“, machte seinen Küchenmeister mit Auszeichnung in Klagenfurt und war dann über acht Jahre lang im Gourmetrestaurant „Caramé“ in Velden am Wörthersee tätig, wo er mit 92 Falstaff-Punkten dekoriert wurde.

Im Wiesergut trifft der Qualitätsfanatiker Stahl auf den qualitätsbesessenen Kröll, eine ideale Kombination, die sich niederschlägt in exzellenten, täglich wechselnden Verwöhnmenüs und in bodenständig-feinen Kreationen aus der

Klassiker-Karte. Stahl zur Seite steht im Service die 24-jährige Franziska Ehgartner, ihres Zeichens ausgebildete Sommelière und liebenswert-charmante Expertin über 200 Weine, die ausschließlich österreichischer Herkunft sind.

Jede Speisenfolge beginnt dem hausgemachten Wiesernbrot der Seniorchefin, zu dem Almbutter und Topfen (Quark) mit Gurke und Schnittlauch gereicht werden. Dem heimatlichen Küchengruß folgte ein „Tatar vom Räuchersaibling mit marinierten Stangengurken, Tapioka, Gürkengel, gegrillter Avocado und Sauerrahmgel“. Ein verheißungsvoller Auftakt aus Frische und Herzhaftigkeit. Die dann gereichten Vongole hatte Stahl in Tempurateig ausgebacken und sie von einer pointiert mit Chili gewürzten Süßkartoffelsuppe begleiten lassen. Köstlich! Auch die „Seeforelle mit schwarzem Risotto (Sepiatinte), mediterranem Gemüse und Safrannage“ mundete uns vorzüglich. Vor dem Hauptgang probierten wir ein „Passionsfrucht-Sellerie-sorbet“, ehe André Stahl uns mit „Rosa gebratenem Rehrücken an Topinambur, Broccoli und süßsaurem Kürbis in Texturen“ beglückte. Ein perfekter Teller! Zum Finale gab es ebenfalls Beglückendes zum Thema „Kaffee“: Weiße Schokolade mit Gewürzkafeemousse, Espuma von der Mandarine, Kaffee-Eis, Baiser, Kaffeegelee und Chaschew-Spekulatius-Krokant. Wie alles zuvor war auch der süße I-Punkt auf sicherem Zwei-Sonnen-Plus-Niveau. Unser Fazit zum Wiesergut: Eine Wohlfühl-Loase, die jeden Umweg lohnt.

Ingo Schmidt ■



Ländlich-fein

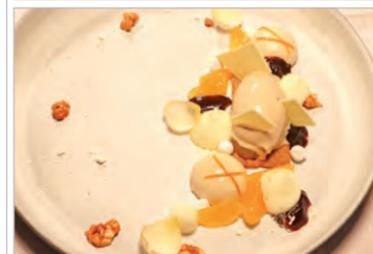
### Restaurant im Hotel Wiesergut WIESERGUT GmbH & Co. KG

Wiesern 48, A-5754 Hintertglemm  
Tel.: +43 (0) 6541-6308  
info@wiesergut.com  
www.wiesergut.com

Inhaber: Martina und Josef Kröll  
Küchenchef: André Stahl  
Restaurantleiterin: Franziska Ehgartner

Service: Sehr gut  
Weine: Ausgezeichnet  
Ambiente: Puristisch-elegant

## Kostproben



„Tatar vom Räuchersaibling mit marinierten Stangengurken, Tapioka, Gürkengel, gegrillter Avocado & Sauerrahmgel“, „Süßkartoffelsuppe mit Chili und Vongole“, „Seeforelle mit schwarzem Risotto, mediterranem Gemüse & Safrannage“, „Rosa gebratener Rehrücken an Topinambur, Broccoli und süßsaurem Kürbis in Texturen“ und „Kaffee: Weiße Schokolade mit Gewürzkafeemousse“.

FOODFOTOS: INGO SCHMIDT

Zwei erstklassige Botschafter der Genusswelten in dem mit edlem Mobiliar eingerichteten Wiesergut-Restaurant (Bild rechts): Küchenchef André Stahl und Restaurantleiterin Franziska Ehgartner.



Das Wiesergut verfügt über insgesamt 24 Luxus-Suiten, die mit Kamin und teilweise mit eigenen Saunahütten im eigenen Gartenteil ausgestattet sind.

