



DAS EDELWEISS Salzburg Mountain Resort, Großarl

Großartiges aus Großarl

Das seit Juli 2019 neu eröffnete DAS EDELWEISS Salzburg Mountain Resort von Hoteliersfamilie Hettegger setzt Maßstäbe, weit über den Horizont des Großarlaltals hinaus. 148 elegante Zimmer und Suiten, feine Kulinarik, herzlich-familiäre Gastgeberschaft und eine 7000 qm große Spa-Landschaft bilden das Fundament für exquisite Genussmomente im wunderschönen „Tal der Almen“.

Dieses Alpen-Edelweiß leuchtet heller als all die anderen. Wir sind weit gefahren, um es zu betrachten und es vom ersten Augenblick an zu bestaunen. Gefunden haben wir es in Großarl im Pongau, ganz im Süden des Bundeslandes Salzburg. Seit dem 4. Juli 2019 hat das DAS EDELWEISS Salzburg Mountain Resort der Hoteliersfamilie Hettegger nach rund 15-monatigen imposanten Um- und Erweiterungsarbeiten neu geöffnet. Rund 40 Millionen Euro flossen in das weitläufige Hotel-Resort im Großarl Ortsteil Unterberg. Das

Ergebnis ist von schlicht überwältigender Anmut, die Großzügigkeit der öffentlichen Bereiche setzt im Alpenraum Maßstäbe, die liebenswerte Herzlichkeit und Allgegenwart der Gastgeberfamilie sind nur zwei weitere, aber ganz wesentliche Annehmlichkeiten, die den Gast in diesem splendiden Alpenresort erwarten. DAS EDELWEISS Salzburg Mountain Resort hat ganz eindeutig das Potenzial, eine der besten und erfolgreichsten Luxushoteldestinationen Österreichs zu werden. Mit so viel Liebe, Herzblut und unternehmerischem Sachverstand, auch

was die erlesene Ausstattung im chic-modernen Alpin-Interieur anbelangt, ist hier Realität geworden, wovon man als weitgereister Gast nur träumen kann: die Erfüllung der Sehnsucht an einem Ort zu sein, der keine Wünsche an Behaglichkeit, Komfort und Verwöhnen mehr offen lässt. Wir sind zu Gast bei Familie Hettegger, Hotel-Pioniere und Visionäre im schönen Großarl, dem „Tal der Almen“, im Herzen des Nationalparks Hohe Tauern gelegen.

Ein Herzensprojekt der gesamten Familie Hettegger

Die Anfänge des heutigen touristischen Leuchtturmprojektes gehen bis ins Jahr 1978/79 zurück, als Peter und Anna Hettegger eine kleine Frühstückspension mit 14 bescheidenen Zimmern und einem Café eröffneten. In den Folgejahren wurde fleißig investiert, erkannte die Familie doch schnell den Reiz der idyllischen Lage und die verstärkte touristische Nachfrage, und sie vergrößerte das „Edelweiß“ zu einer der renommiertesten Adressen im Großarl. Unter Sohn Peter und Ehefrau Elisabeth vollzog sich der Wandel zu einem veritablen Wellness- und Genuss-hotel, weitere Zimmer wurden hinzugebaut und alles dem Zeitgeist und der Erwartungshaltung der Gäste angepasst. Nun liegt die operative Geschäftsführung des 20.000 qm großen Hotelresorts in den Händen von Peter und Karin Hettegger, der Enkel-Generation. Gemeinsam mit 13 weiteren Hetteggers verantworten

Von geradezu majestätischer Großzügigkeit sind die Logis- und Rückzugsangebote im luxuriösen Resort-Hotel der Familie Hettegger. Allein 115 qm groß ist die Top-Suite Edelweiß mit herrlichem Panoramablick. Im 7000 qm großen Mountain-Spa gibt es zahlreiche stilvoll eingerichtete Ruheoasen.

sie mit ganz viel Weitblick und Energie Gegenwart und Zukunft des Luxushotels. Mit Sohn Peter (7) wird eines Tages die vierte Generation bereitstehen und Impulse für den Familienbetrieb generieren. Eines scheint sicher: Heute und morgen wird die Anziehungskraft des Resort-hotels neben der vorbildlichen Infrastruktur maßgeblich durch die herzliche Gastgeberschaft der Großfamilie bestimmt. „Irgendjemand aus der Hettegger-Familie ist immer am Gast, hat einen Tipp parat und umsorgt ihn mit spürbarer Lust, ihm kostbare Momente höchster Aufmerksamkeit zu schenken“, erzählt Hotelchefin Karin Hettegger im Gespräch mit unserem Magazin und fügt hinzu: „DAS EDELWEISS ist neu, es bleibt herzlich“.

Großzügigkeit und Eleganz in allen Bereichen

Um diesem eigenen Anspruch gerecht werden zu können, mussten erst einmal ganz im Wortsinne Berge versetzt werden, damit daraus unternehmerische Meilensteine erwachsen konnten. Rund 150.000 Kubikmeter Felsmaterial ließ Familie Hettegger für den Neubau der weitläufigen Spa-Landschaft und der 35 exklusiven Suiten mit schwerem Gerät abtragen, damit auf dem neu geschaffenen Platz ein Luxusresort der Extraklasse entstehen konnte. Seit dem Sommer 2019 ist das Großprojekt nun in allen Segmenten abgeschlossen. Auf Schritt und Tritt ist spürbar, dass sich bei der Planung und Realisierung interdisziplinäre familiäre Kompetenzen gebündelt haben. DAS EDELWEISS Salzburg Mountain Resort ist der große Wurf, schon das Entree in der weitläufigen Hotellobby mit ihrer Alpinlounge und der beeindruckenden Alpin-Bar manifestiert edle Ausstattung und eleganten Geschmack. Zeitlos-chic sind Mobiliar und Rückzugsorte, von denen es im Resort erfreulich viele gibt. Nunmehr stehen den Gästen 148 fein gestaltete Zimmer, darunter 35 ultimative Luxus-Suiten, zur Verfügung. Sie alle eint die exklusive Ausstattung und die so trefflich gelungene Melange aus traditionellen Elementen und modernen Akzenten. Wohlfühlen, dieser angeneh-



men Vorgabe ist alles im noblen Familienhotel untergeordnet. Hier „tümelt“ nichts, hier ist der Zeitgeist daheim, und der zieht sich mit distinguiertem Noblesse allenthalben durch die Bereiche.

Beglückende Momente der Regeneration beschert uns der EDELWEISS Mountain Spa mit seiner sagenhaften, 7000 qm großen Fläche. Ein Gesamtgenusswerk aus Retreat und aktiver Entspannung. Die Spa-Welten verteilen sich auf fünf Etagen und lassen keinerlei Wünsche offen. Es gibt einen Familien- und einen „Only Adults“-Bereich. Kinder und Jugendliche erfreuen sich u. a. am 1000 qm großen Rutschenpark und an den vielfältigen altersgerechten Betreuungsangeboten. Neben dem Hallenbad gibt es zahlreiche weitere Wasserwelten, beispielsweise das 25 Meter lange Sportbecken oder den „Sky-Pool“ mit einzigartigem Panoramablick. Erstklassig aufgestellt sind zudem die Saunalandschaft, der Fitnessbereich und die vorbildlichen Angebote im Beauty- und Treatmentbereich. Die beachtliche Zahl an stilvoll-kuschlig konzipierten Ruheräumen ist ein weiterer Ausweis der Exzellenz dieser alpinen Hotelpretiose. Nachhaltigkeit und heimatische Verortung sind fester Bestandteil der Unternehmensphilosophie. Die hauseigene Pflegeproduktlinie „EDELWEISS NATURE“ ist so ein Beleg konsequent lokalen Denkens und Handelns, wie auch der gesamte kulinarische Auftritt des Mountain-Resorts aus der lukullischen Vielfalt der Region schöpft.

Die EDELWEISS-Genusswelten

Welch ein schönes Erlebnis für die Sinne, wenn man durch die unterschiedlich gestalteten gemütlichen Stuben des Restaurantbereichs wandelt, sich auf dem „Marktplatz“ umschaut, auf dem morgens das opulente Frühstück aufgetragen wird und abends verlockende Salate, Käse und Brote für das Dinner-Menü in fünf Gängen bereitstehen. Fleisch und Wurst stammen aus der eigenen Metzgerei, die überragende Auswahl an Broten von der Dorfbäckerei. Es ist eine Augenweide, wie die Produkte präsentiert werden und ein Genuss, sie in ihrer exzellenten Güte in stimmungsvoller Rahmung zu goutie-



Wegweisende Gastgeber und passionierte Hoteliers: Karin und Peter Hettegger mit ihrem Sohn Peter.



Küchenchef Alexander Hettegger (30) kochte zuvor im „Schwesterhotel“ Edelweiß in Berchtesgaden und nun großartig im Salzburg Mountain Resort auf.



Genießen mit allen Sinnen in edlem Ambiente, das offeriert DAS EDELWEISS seinen Gästen in den heimelig-eleganten Restaurant-Stuben, in der großartig bestückten Wein-Bar „Kork & Gloria“ (m.) mit ihren über 400 Weinen und lukullischen Köstlichkeiten aus dem Großarlal sowie in der „Alpin-Bar“ in der weitläufigen Lobby-Lounge. Lauter Wohlfühlplatzerl für genussvolle Momente in Vollendung.



ren. Mit Alexander Hettegger steht der Küche ein versierter und hoch talentierter Chef vor. Der 30-Jährige und seine Brigade der insgesamt 17 Köche zaubern allabendlich im Zuge der drei zur Auswahl stehenden und miteinander kombinierbaren Verwöhn-Menüs „Regional“, „Grenzenlos“ und „Vegan“ formidable Speisenfolgen, die jedem À-la-carte-Restaurant gut zu Gesichte stehen würden. Seine ambitionierten kulinarischen Fähigkeiten demonstriert Alexander Hettegger schon bald im hoteleigenen Fine-Dining-Restaurant „Petrus“, das derzeit noch in der Planungsphase ist. Unterstützt wird der Großarler im Service von F&B-Manager Hans Hettegger, Restaurantleiter Patrick Spann und Diplom-Sommelière Michèle Metz. Die 34-jährige Weinexpertin aus dem niedersächsischen Dinklage ist Hüterin eines bestens bestückten Weinkellers. Rund 400 Positionen lagern darin und werden gerne auch in der Weinbar „Kork & Gloria“ verkostet, die wie eine Greißlerei konzipiert ist und auch Köstlichkeiten wie Speck und Käse offeriert. Michèle Metz gilt als eines der größten Talente in Sachen Weingenuss, jüngst gewann sie in Wien einen hochkarätig besetzten Wettbewerb rund um das Thema Sekt. Im EDELWEISS sollte der Gast unbedingt ihrer das „Edelweiß-Menü“ begleitenden Weinbegleitung vertrauen. Wir jedenfalls waren ob der Stimmigkeit der ausgewählten Kreszenzen begeistert.

Kostproben



„Beef tartare mit Wasabi-Creme, Rucola, Kalbscarpaccio, Champignons und Parmesan“, „Bauerntopfen, Rote Rüben und Mangold“, „Gegrilltes Forellenfilet mit Navetten und Spinat-Gnocchi“, „Schonend gegarte Kalbsbrust mit sautierten Bohnen und Semmelschnitte“ und „Macadamia Brownie mit Vanilleeis, Orangen-Kürbis-Sorbet und Mandelkrokant-Baiser“.

KOSTPROBENFOTOS: INGO SCHMIDT



Sie ist eine der besten ihres Fachs: Diplom-Sommelière Michèle Metz, Hüterin von über 400 vinophilen Köstlichkeiten. Auf die formidable Weinberatung der aus Dinklage in Niedersachsen stammenden Weinfachfrau ist unbedingt Verlass.

Talent am Herd: Alexander Hettegger

Unser Menü eröffnete mit dem Amuse-Bouche „Beef tartare mit Wasabi-Creme, Rucola, Kalbscarpaccio, Champignons und Parmesan“, das begleitet wurde von einem Muskateller Sekt Brut von Harkamp aus der Südsteiermark. Ein köstlicher Einstieg. Ihm folgte „Gebeizte Arler Lachsforelle, Forellenkaviar, Gurke, Senf, Buchweizen-Crunch und Bete-Sponge“. Eine tadellose Kreation mit perfekt ausbalancierten Aromen, zu denen der ungefilterte „Kalk und Kiesel“ von Carl Preisinger aus dem Burgenland die perfekte vinologische Ergänzung bildete. Delikat mundeten uns anschließend die „Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl und Blunzen-Wan-Tan“ und die „Handgemachten Taglioni in Pfifferlingrahm, Rucola und Parmesan“. Vor dem Hauptgang servierte uns der umsichtig agierende Service „Quittensorbet und Schwarztee“. Der dann aufgetragene „Rosa gebratene Lammrücken und gebackene Praline von der Lammschulter, Kräuterfond, Kartoffelnockerln und Kohlsprossenblätter“ war perfekt zubereitet. Ein Sonderlob verdient die Patisserie. Sündhaft lecker war der „Macadamia-Brownie mit Vanilleeis, Orangen-Kürbis-Sorbet und Mandelkrokant-Baiser“. Tags zuvor probierten wir „Palatschinken gefüllt mit Bauerntopfen, Rote Rüben und Mangold“, „Gegrilltes Forellenfi-

let mit Navetten und Spinat-Gnocchi“, „Schonend gegarte Kalbsbrust mit sautierten Bohnen und Semmelschnitte“ und „Schokoschnitte und Sanddorn in Texturen“. Ein Querschnitt aus den drei offerierten Verwöhnmenüs, der ebenfalls von ausgewiesener Güte war. Wir zögern deshalb nicht und zeichnen die Kulinarik von Alexander Hettegger und seiner Brigade aus dem Stand mit zwei Sonnen aus. Herzlichen Glückwunsch nach Großarl!

Ingo Schmidt ■



Ländlich-fein

Restaurant und Stuben
DAS EDELWEISS
Salzburg Mountain Resort

Familie Hettegger, Hotel Edelweiss GmbH
Unterbergstraße 65, A-5611 Großarl
Tel.: +43 (0)6414 300
info@edelweiss-grossarl.com
www.edelweiss-grossarl.com

Geschäftsführer: Familie Hettegger
Küchenchef: Alexander Hettegger
F & B Manager: Hans Hettegger
Restaurantleitung: Patrick Spann
Sommelière: Michèle Metz

Service: Ausgezeichnet
Wein: Herausragend
Ambiente: Alpines Wohlfühl-Design