



Das Bergdorf Prechtlgut mit seinen prachtvollen Chalets und dem heimeligen Stubenrestaurant „Prechtl-Stadl“ ist die ganzjährige Verwöhndestination in der Bergwelt des Salzburger Landes. Allein im Winter ist die Stimmung besonders heimelig, wenn der Schnee das Luxusresort in ein weißes Winterkleid verwandelt. Da tut ein warmes Bad in den chaleteigenen Hot Tubs besonders gut.



Bergdorf Prechtlgut, Wagrain/Österreich

Winterglück in Wagrain

Carina Neumann und Manuel Aster haben ihren Lebenstraum verwirklicht. In der famosen Bergwelt des Salzburger Landes residiert seit fünf Jahren ihr „Prechtlgut“. Das Chalet-Bergdorf der Extraklasse bietet acht luxuriöse Chalets und Lodges aus Vollholz, jede Menge Heimeligkeit und ganz viel exklusive Geborgenheit. Für die schmackhafte Heimatküche im „Prechtlstaadl“ sorgt Küchenchef Gerhard Wieder.

Bis weit in den April hinein herrscht in der kleinen Marktgemeinde Wagrain im Kleinartal im Salzburger Land noch Hochbetrieb auf den Skipisten, den Rodelhängen und den schneetiefen Wanderwegen des Pongaus. Wir sind zu Gast im Skigebiet der Sportwelt Amadé und im neuen Snow Space Salzburg mit ihren imposanten 760 Pistenkilometern. 270 Lifte und Gondeln bringen die Skifahrer, Snowboarder und Schneeschuhwanderer hinauf in luftige Höhen. Sagenhafte 360 Pisten könnte der Wintersportgast in der Summe der angebotenen Möglichkeiten absolvieren.

Ein immenses Pensum. Wir erfreuen uns erst einmal an dem wunderbaren Winterparadies aus glitzernden Eiskristallen und jeder Menge atemberaubender Natur im Bundesland Salzburg. Der Wagrain Hausberg ist der Grafenberg mit einer Höhe von 1715 Metern. Wir können ihn von unserem Chalet aus ins Auge nehmen, denn wir ruhen noch einen Moment auf dem Diwan im stattlichen Wohnzimmer unseres traumhaft schönen Luxus-Chalets, ehe auch wir uns aufmachen wollen, die Bergwelt Wagrains zu erkunden. Allein: Es ist so „gmütlich“ im Bergdorf Prechtlgut von Carina Neumann und

Manuel Aster gleich vis à vis der Talstation des Grafenberglifts, dass wir dem sportlichen Ehrgeiz fürs Erste doch einen zeitlichen Riegel vorschieben werden. Eine Frühstücksfée hat uns soeben einen prallgefüllten Frühstückskorb ins Chalet Nummer 8 gebracht. Mit allem was das Genießerherz begehrt, ist er gefüllt. Und ganz viel Herz und Liebenswürdigkeit sind mit von der Partie, wenn wir an dem charmant eingedeckten Esszimmertisch und auf den urigen Herzerstühlen Platz nehmen. Der knisternd lodernde Kamin wärmt uns bereits am frühen Morgen, für entsprechenden Nachschub an Holz ist

über den Tag gesorgt. Wie überhaupt der Service im Luxus-Chaletdorf Prechtlgut von ausgewiesener Exzellenz ist. Wir fühlen uns wie in eine andere Zeit versetzt. In eine Zeit, in der Geborgenheit, Nostalgie, Romantik, Heimeligkeit und Wohlbefinden den Rhythmus bestimmen.

Wagrain und die Prechtlgut-Erfolgsgeschichte

Sollen die anderen doch Kilometer machen auf den Pisten. Wir schlendern erst einmal durch das Bergdorf Wagrain, besuchen die im Jahr 1616 errichtete und dem Hl. Franziskus geweihte Marktkirche, steuern das „Stille-Nacht-Museum“ an, das dem Leben und Wirken Ludwig Mohrs gewidmet ist. Der Textverfasser des berühmten Weihnachtsliedes „Stille Nacht, heilige Nacht“ hat das Lied unweit von Wagrain geschrieben und hier 10 Jahre lang gelebt und als Pfarrer und Lehrer gearbeitet. Das Weihnachtsgedühl mag angesichts der majestätischen, schneebedeckten Gipfel nicht weichen und erst recht nicht in unserem bezaubernden Hideaway, dem Prechtlgut, mit seinen acht Chalets und Lodges in erhabener Ortsrandlage.

9.000 Quadratmeter groß ist das Chalet-Areal mitten in der Bergwelt von Wagrain. Es war das Jahr 2015, als der

Wagrainer Tiefbauunternehmer Manuel Aster und die studierte Psychologin Carina Neumann aus Flachau den mutigen Plan fassten, sich mit einem Chaletdorf selbständig zu machen. Als das Grundstück gegenüber der Grafenbergbahn in allerbesten Lage zum Verkauf stand, griffen sie beherzt zu und bereits drei Jahre später konnten sie ihr „Bergdorf Prechtlgut“ eröffnen. Heute zählt es zu den stimmungsvollsten und stimmigsten diesbezüglichen Angeboten im Alpenraum. Acht großzügig geschnittene Chalets und Luxury Lodges in vier Kategorien gruppieren sich um den Naturbadeteich. Stilvolle Eleganz ist für alle Einheiten charakteristisch. Die Baumaterialien sind der Natur und der Heimat entnommen: mehrhundertjähriges Altholz aus abgetragenen Berghütten beispielsweise oder Stein, Loden und Felle im Interiorkonzept. Die Größe der Chalets und Lodges variiert von 85 qm bis 150 qm. In den großen Einheiten können 4 bis 6 Personen logieren. Sie alle eint die splendide Ausstattung mit ihrem dezent auftretenden Luxus. Es mangelt freilich an nichts. Die Zirbenholzküchen sind voll ausgestattet, verfügen gar über einen eigenen Weinklimaschrank. Unsere zweigeschossige „Kuschel Luxury Lodge“ ist 100 qm groß, sie blickt auf

das majestätische Bergpanorama, verfügt über einen zentralen Wohnbereich mit offenem Kamin und großem Kuschelsofa. Eine Oase privater Entschleunigung ist der eigene große Wellnessbereich mit Panorama-Wohlfühlwanne, Rainforest-Dusche und Sauna/Dampfkabine und Infrarot im Innern sowie einem Hot Tub auf der weitläufigen Terrasse. Zudem gibt es eine blickgeschützte Sonnenterrasse und neben dem großen Schlafzimmer mit

Leidenschaftliche und herzliche Gastgeber: Carina Neumann und Manuel Aster.



Stilvoll-gemütliche Kulisse für den fein-regionalen Genuss von Küchenchef Gerhard Sieder (kl. Foto): der „Prechtl-Stadl“ mit seinem stimmigen und stimmungsvollen Interieur aus Altholz, Stein und Loden. Einladend und beliebter Treffpunkt ist die Stadl-Bar mit ihrer exquisiten Getränkeauswahl.



Zirbenholzbett für den gesunden Schlaf zusätzliche kuschelige Schlafnischen zum Lesen und Entspannen. Soviel Komfort wurde inzwischen mehrfach prämiert und ausgezeichnet. Etwa vom strengen Relax Guide und vom Connoisseur Circle. Was für die „Kuschel Luxury Lodge“ gilt, das trifft auf die weiteren sieben Einheiten selbstredend zu. Es sind stilvoll-luxuriöse Rückzugsmöglichkeiten mit einem Höchstmaß an Privatheit, die in heutiger Zeit immer mehr gesucht ist.

Leidenschaftliche Gastgeber

Manuel Aster und Carina Neumann sind liebenswerte Gastgeber und besetzt von dem Gedanken, es ihren Gästen so angenehm wie nur möglich zu machen. Wie in einer Großfamilie wird der Gast aufgenommen und liebevoll umsorgt. Der Name des Chaletdorfes ist im Übrigen ein Rückgriff auf die heimatliche Historie. In früherer Zeit rief der Dorfälteste die Dorfbewohner zur gemeinsamen Ernte zusammen. Dann wurde auf den Feldern gemeinsam der Hanf gebrochen, „geprechtelt“ und anschließend gab es nach getaner Arbeit den „Prechtltanz“, also das gesellige Beisammensein von Jung und Alt.

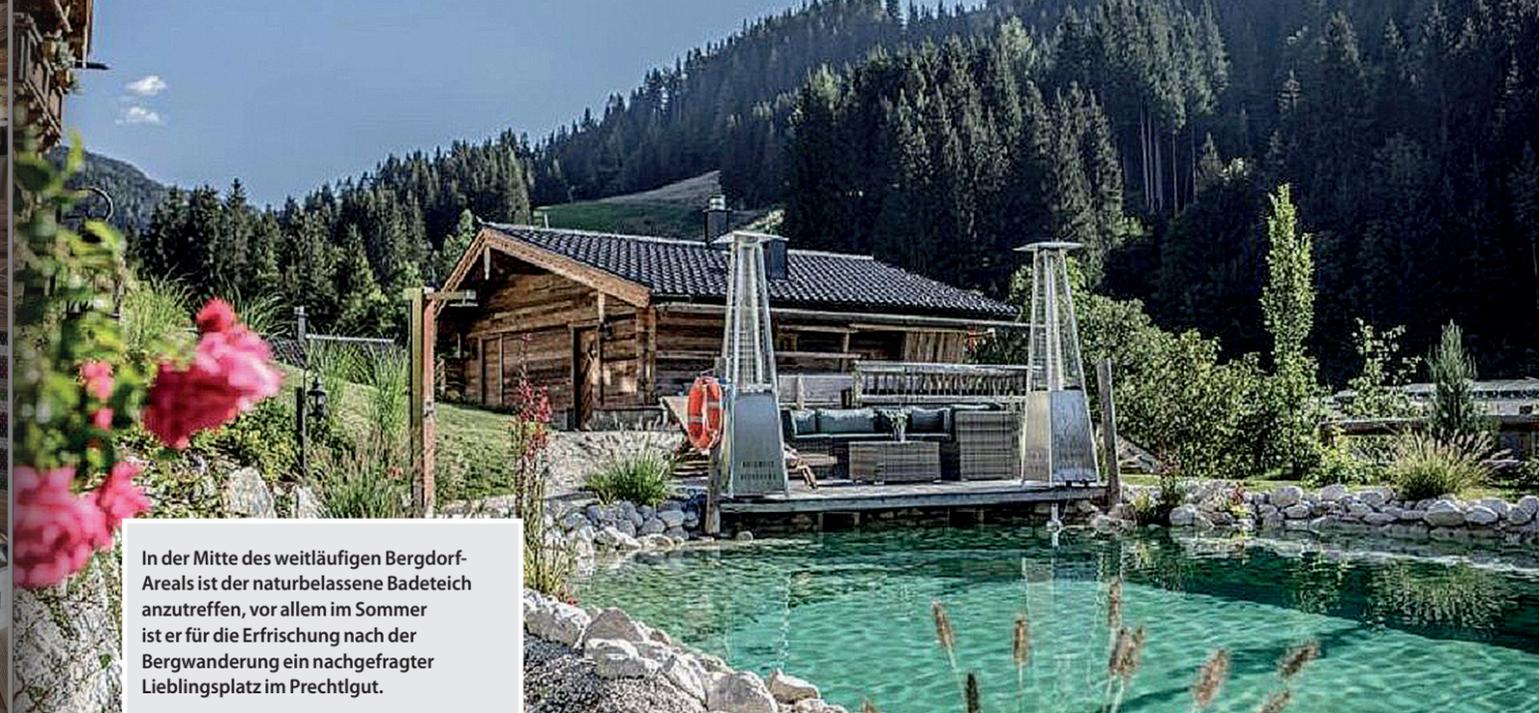
Für das gesellig-genussvolle Zusammensein ist im Prechtlgut der „Prechtlstadl“, das Restaurant im Chaletdorf, zuständig. Die eigentliche gastliche Mitte des Bergdorfes ist wie geschaffen für kostbare Momente des je eigenen Urlaubsglücks. Carina Neumann und Manuel Aster sind mit Leib und Seele Gastgeber, immer

gastzugewandt und herzerfrischend authentisch. Die 32-jährige Carina Neumann ist die „Kümmerin“ des Stadls. Immer präsent und charmant, verantwortet sie die Geschicke des 180 Gäste fassenden Vollholz-Restaurants mit abgeschlossenem „Panorama- und Weinstüberl“. Ein Lieblingsplatz für Einheimische und Gäste ist die Stadl-Bar in der Mitte des urig-gemütlichen Restaurants. Carina Neumann hat mit 17 Jahren die Matura gemacht und hernach an der Universität Salzburg Psychologie studiert, schließlich ein paar Jahre in selbständiger Praxis in Schwarzach gearbeitet und setzt nun gemeinsam mit ihrem Lebenspartner Manuel Aster wegweisende Akzente in der Wagrain Gastronomie. Im Frühsommer soll die 140 qm große „Pool Luxury Lodge“ mit eigenem Garten und einem privaten 14x4 Meter großem, ganzjährig beheizten Infinity-Outdoor-Pool als neuestes ultimatives Wohnangebot fertiggestellt sein. Auch für die Skihütte auf der Mittelstation der Grafenbergbahn hat das sympathische Paar als Betreiber große Pläne. Der Neubau des „Aster's Mountain Club“ soll Lifestyle & Genuss in Wagrain neu definieren. Schon heute nachgefragt sind die exklusiven Helikopterflüge, die Manuel Aster höchstpersönlich mit seinen Gästen unternimmt.

Gerhard Sieders Heimatküche

Die Kulinarik im Prechtlstadl liegt in den bewährten Händen von Küchenchef Gerhard Sieder. Ein erfahrener Koch, gebürtig aus Schladming in der Steiermark

stammend, und Kind einer Gastronomiefamilie. Der 47-Jährige hat die Welt gesehen. Neben Stationen in der Wahlheimat Pongau, etwa das „Hotel Lerch“ in St. Johann und das „Hotel Berghof“, ebenfalls in St. Johann, fuhr Wieder auf der „MS Bremen“ zur See, war eine Zeitlang Küchenchef auf einem Flusskreuzfahrtschiff und arbeitete zudem beim renommierten Caterer „D & Co“ in Wien. In der Stadl-Küche offeriert Sieder eine bodenständig verfeinerte österreichische Lokalküche mit erstklassigen Produkten aus der Region. Die Metzgerei Urban aus St. Johann liefert feinste Wurst- und Fleischspezialitäten, fangfrischer Süßwasserfisch steuert Christoph Huber bei, der Rezeptionist aus dem Prechtlgut. Die Bäckerei Steinbauer aus Wagrain liefert die köstlichen Frühstücksbrötchen in die Chalets, während das Wild von den befreundeten Jägern stammt und die Wachteleier wiederum von Familie Unterberger und „Sepp“ Aster, dem Vater des Prechtlgut-Patrons. Nachgefragte Klassiker des kulinarischen Repertoires sind Fondue-Kreationen und der „Tatarenhut“, die gerne auch von den Gästen in den eigenen Chalets verzehrt werden. Wir erfreuen uns an zwei Abenden an der ehrlichen, handgemachten Schmankerlküche, die neben der Heimat immer auch in tadelloser handwerklicher Machart Kostproben aus der mediterranen und vegetarisch-veganen Küche offeriert. Zum „Styria-Beef“ weiß Jung-Sommelière Carina Neumann den passenden Tropfen aus der mit 80 Weinen



In der Mitte des weitläufigen Bergdorf-Areals ist der naturbelassene Badeteich anzutreffen, vor allem im Sommer ist er für die Erfrischung nach der Bergwanderung ein nachgefragter Lieblingsplatz im Prechtlgut.

gut bestückten Karte zu kredenzen. Auf ihre kompetente Weinberatung ist ebenso absolut Verlass, ebenso auf die Güte

der dargebotenen Speisen mit Blick auf dem flackernden Kamin im hinreißend gemütlichen Prechtlstadl und seinen Stu-

ben. Sommers lädt die Loungeterminale zur genussvollen Einkehr.

Ingo Schmidt

Kostproben



- **Beef Tatar vom heimischen Rind** | Friséesalat | Wachtelei | Gesalzene Bergbutter
- **Rote Bete-Carpaccio** | Gekrümelter Ziegenkäse | Krenschaum | Walnuss
- **Filet vom Barsch aus dem Millstätter See** | Rosmarinbutter | Babyblattspinat | Dillkartoffeln | Tomatenconçassé
- **Kalbsfilet** | tourniertes Gemüse | Soufflierte Erdäpfel | Steinpilzrahmsauce
- **Schwarzbeernock'n** | Schwarzbeergläce | Vanilleeis
- **Crème Brûlée von der Tonkabohne** | Hausgemachtes Mokkæeis | Karamellisiertes Engelshaar



Heimat & Genuss

Prechtl Stadl Restaurant
Prechtlgut Wagrain
Vermietungen Aster GmbH

Hofmark 1
A-5602 Wagrain
Tel.: 0043 676 73 01 911
info@prechtlgut.at
www.prechtlgut.at

Geschäftsführung: Manuel Aster und Carina Neumann
Küchenchef: Gerhard Sieder
Restaurantleitung & Sommelier: Carina Neumann

Service: Sehr gut
Weine: Sehr gut
Ambiente: Luxuriöse Bergchalets