



Der STEIRERHOF



Wellness auf höchstem Niveau

Das Fünfsterne-Hotel „Der Steirerhof“ in
Bad Waltersdorf verwöhnt auf allen Ebenen.

◆ *Herrliche Aussichten für Gäste: Der Steirerhof – eine Energiequelle für Körper, Geist und Seele*

BERGMANN, ISTOCK

Erfrischend.

Gäste können in sieben Outdoor- und Indoor-Pools eintauchen. Darunter auch in den neuen Naturpool.

Seiten 4/5

Belebend.

Die großzügige Wellness- und Spa-Landschaft des Fünfsterne-Hotels schafft ein optimales Wohlfühlklima.

Seiten 6/7

Erhebend.

Mit gesunder, regionaler und innovativer Küche verzaubert „Der Steirerhof“ seine Gäste jeden Tag aufs Neue.

Seiten 8/9

Vorreiterrolle beim Wohlfühlen

Seit 13 Jahren führen Gunda und Werner Unterweger den Steirerhof in Bad Waltersdorf. Eine Erfolgsgeschichte.

Wie schaffen Sie es immer wieder, sich national wie international mit Ihrem Hotel zu profilieren?

WERNER UNTERWEGER: Im Wesentlichen durch eine wirkliche, ehrliche Spezialisierung zum Thema Wohlfühlen. Das beginnt bei der perfekten Ausstattung und geht bis hin zur hochwertigen Dienstleistung der 1.80 bestens ausgebildeten und motivierten Mitarbeiter.

Was muss man genau dafür tun?

GUNDA UNTERWEGER: Man muss sich ernsthaft mit den Gästen und ihren Bedürfnissen auseinandersetzen. Wir versuchen, diese zu erkennen und gemeinsam mit dem Mitarbeiterteam die Erwartungen tagtäglich zu erfüllen.

Offt ist es dafür auch notwendig, auf gewisse Dinge zu verzichten.

Worauf denn zum Beispiel?

GUNDA UNTERWEGER: Es gehört zur Philosophie des Steirerhofs, keine Seminare, keine Gruppen und vor allem keine Thermen-Tagestouren aufzunehmen, um optimale Ruhe und Großzügigkeit für die Hotelgäste zu gewährleisten.



Auf welche Leistungen aus der Vergangenheit sind Sie stolz?

WERNER UNTERWEGER: Dass der Steirerhof immer eine Vorreiterrolle beim Thema Wohlfühlen gespielt hat. Mit dem ersten Ladies Spa, dem ersten Hotelkräutergarten nach Permakultur, dem ersten Sole-Thermalbad und zuletzt mit dem ersten Naturpool und den Gartensaanen in Österreich. Wir sind auch stolz auf besondere Unternehmenskultur in der Synergie zwischen Gästen, Mitarbeitern und Lieferanten. Und: Seit über zwölf Jahren zählen wir im Relax-

laufend neue Investitionen in die Ausstattung – vor allem aber auch ständige Weiterentwicklung der Mitarbeiter und der Angebote.

Wenn Sie in die Zukunft blicken – wie wird das Hotel in zehn oder 20 Jahren aufgestellt sein?

WERNER UNTERWEGER: Von der Ausstattung her ist der Steirerhof eine der großzügigsten und technisch modernsten Hotelimmobilien in Österreich. Das Entscheidende in der Zukunft liegt jedoch in der noch verfeinerten Dienstleistung. Dem Gast muss ein Urlaub nachhaltig gut tun.

◆ Sind stolz auf ihr Führungs-Haus in der Oststeiermark: das Hotelier-Ehepaar Gunda und Werner Unterweger

BERGMANN



◆ Eingebettet in eine idyllische Landschaft, bietet der Steirerhof mediterranes Flair

BERGMANN



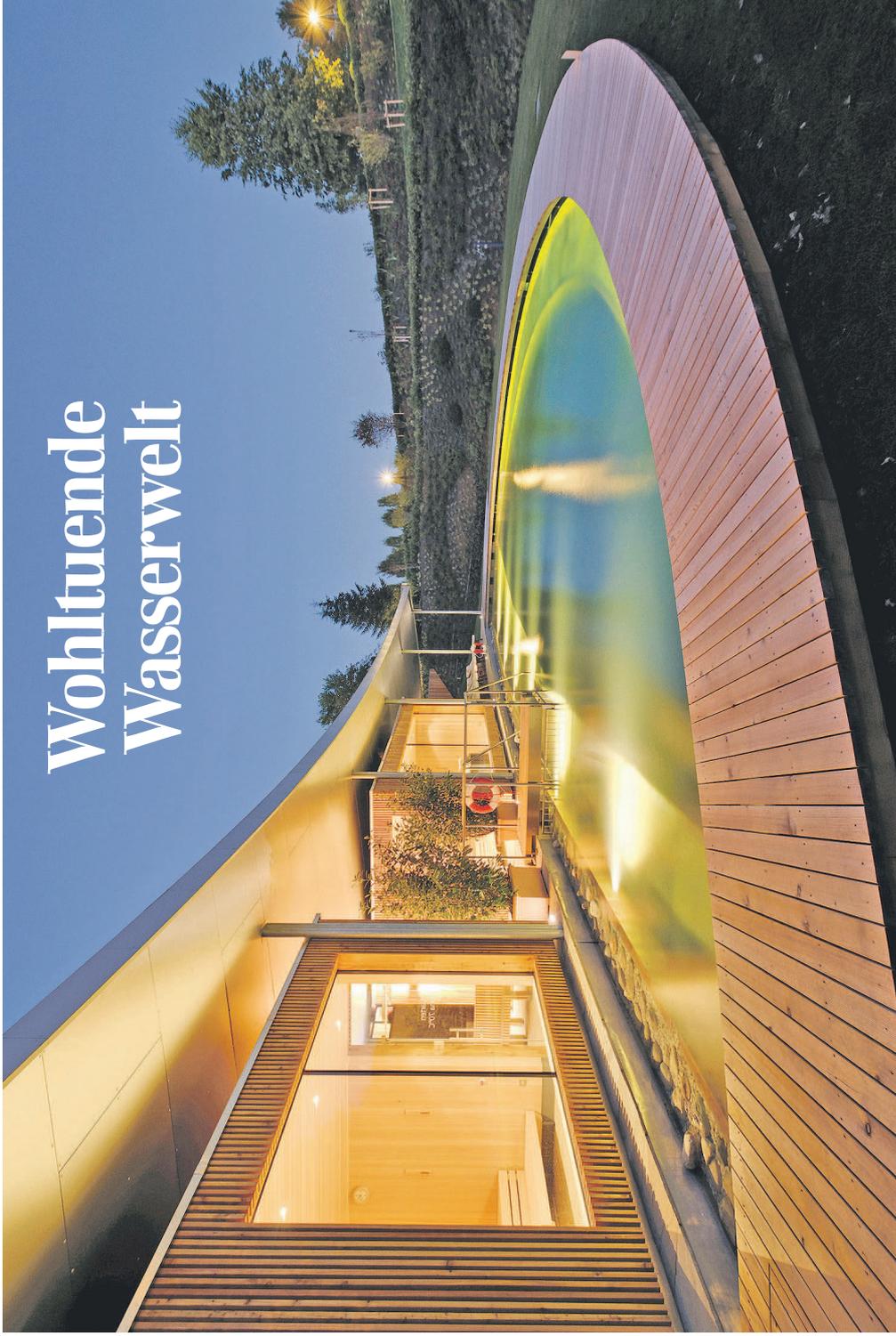
◆ Qualität eines Vorzeige-Hotels: Der Steirerhof in Bad Waltersdorf erfüllt höchste Ansprüche

KOLLER, BAUMGÄRTNER, KRISTOFERTSICH

Medieninhaber und Herausgeber: Hotel Des Steirerhof Bad Waltersdorf Betriebs GmbH, Wagesberg 125, 8271 Bad Waltersdorf Produktion: Kleine Zeitung GmbH & Co KG, Schönaugasse 64, 8010 Graz © PR-Redaktion. Koordination: Philippp Lackner. Layout: m&M Medienanfertigungs-GmbH & Co KG, Schönaugasse 64, 8010 Graz, Michele Duller, Druck: Styria GmbH & Co KG, 8042 Graz.

WERBUNG

Wohltuende Wasserwelt



Der Steirerhof und das hochwertige Bad Waltersdorfer Thermalwasser: Sieben Outdoor- und Indoor-Pools stehen den Gästen zur Verfügung. Darunter finden sich einige Highlights.

Entsprechend, belebend, aufbauend und hellend: Das Bad Waltersdorfer Thermalwasser tut der Gesundheit gut. Es gilt als eines der hochwertigsten und schonendsten Thermalwässer Österreichs. Die Natriumchlorid-Lösung lagert seit mehr als 10.000 Jahren in 1200 Metern Tiefe. Mit einer Temperatur von 62 Grad Celsius sprudelt es an die Oberfläche. Die besondere Kombination aus Inhaltsstoffen und Wärme macht es ungemein

wertvoll bei unterstützenden Behandlungen von vegetativen Erschöpfungszuständen, allgemeiner Immunschwäche, Herz-Kreislaufstörungen, Rheumatismus, Erkrankungen der Atemorgane und des Bewegungsapparates. Das Bad Waltersdorfer Thermalwasser baut Stress ab und beugt damit auch Burn-out vor.

Tauchen Sie ein!

Zwei Highlights sind das Außen-Sportbecken – ein wahrer „Endless Pool“ – mit herrlichem Ausblick und der neue 200 Quadratmeter große Naturpool nur für Nachtschwimmer. Das Sportbecken lässt sich – wie der Name schon sagt – bei einer Wassertemperatur von rund 28 Grad und Maßen

Der Naturpool ist der neue Stolz des Steirerhofes

von 28 mal 10 Metern wunderbar für Trainingszwecke nutzen. Ein ganz besonderes Erlebnis schafft der Naturpool – ein Außenbecken mit rund 34 Grad Temperatur, ein Süßwasser-Außenpool (etwa 32 Grad) und der Sole-Außenpool mit rund 33 Grad zur Verfügung.

Alles natürlich

In Kombination mit den beiden Außensaunen und dem Panoramablick in die Steirerhof-Gärten wird das Schwimmen hier

zu einem tatsächlich außergewöhnlichen Erlebnis. Daneben stehen den Gästen das Thermalbecken mit rund 34 Grad Temperatur, ein Süßwasser-Außenpool (etwa 32 Grad) und der Sole-Außenpool mit rund 33 Grad zur Verfügung.

Heilendes Salz

Letzterer setzt auf die Heilkraft der Salzlösung, der Sole. Sie hilft zum Beispiel gegen unreine Haut, Neurodermitis, Asthma, Heu-

schuppen, Arthritis, Arthrose oder Osteoporose.

Positiven Einfluss nimmt die warme Sole auch auf Verdauungsbeschwerden, Stoffwechselfstörungen, entzündliche Erkrankungen des Nervensystems, Konzentrationsschwäche und Schlafstörungen. Sole wirkt zudem beruhigend auf Psyche und Körper und stärkt das Immunsystem.

Also: eintauchen, entspannen und sich etwas Gutes tun.

Das Sportbecken mit toller Aussicht

BERGMANN (3)



Auch die Indoor-Pools sorgen im Steirerhof für ausgelehntes Badevergnügen

Wellness ganz nach Wunsch

Regenerieren, therapieren oder einfach nur wohlfühlen: Der Steirerhof bietet Wellness auf höchstem Niveau. Nicht umsonst hat der Relax-Guide das Haus mit Bestnoten ausgezeichnet. Zum zwölften Mal in Folge.



Zehn verschiedene Saunen, Dampfäbder, weitläufige FKK-Bereiche und heimelige Ruheräume, großzügige Liegeflächen, verstellte Rückzugsorte und vieles mehr!

Eine Wellness-Welt

Das Thema Wellness ist ein Schwerpunkt im Steirerhof und alleine das Indoor-Spa auf 2500 Quadratmetern eine pure Oase der Entspannung. Tauchen Sie ein in das Thermal-Innenbecken oder

den Thermal-Hotwhirlpool, holen Sie tief Luft im Aromadampfbad, schwitzen Sie in der Biosoftsauna, und kühlen Sie sich im Kaltwasserbecken oder im Frischluftbad ab.

Exklusiv für Ladies

Eine Besonderheit ist die 250 Quadratmeter große Spa-Welt nur für Damen, wo Sie sich richtig fallen lassen können: mit Soft-Sauna, Dampfbad, Infrarot-Kabine und Kneippbecken. Der großzügige Liegebereich mit besonders kom-



◆ Einfach wohlfühlen und relaxen: Das moderne Ambiente des Steirerhofs lädt gerade dazu ein

Neben dem Liegebereich rund um die Outdoor-Pools schaffen Gartenplateaus sichtgeschützte Liegeplätze, Themenwege und Rückzugsoasen einzigartige Relax-Bereiche. Highlight ist der Kräutergarten, gestaltet vom international bekannten „Agrar-Regellen“ Sepp Holzer. Hier finden sich neben heimischen Kräutern auch mediterrane Pflanzen oder Heilkräuter im Hildegard-von-Bingen-Garten.

◆ **Großzügig: Die Spa-Bereiche beeindrucken mit Exklusivität und Eleganz**

BERGMANN

Ärztliche Unterstützung

Der eigene „Vital & Spa“-Bereich ist von den Zimmern aus direkt per Lift erreichbar. Unter der Leitung von Allgemein- und Kurmediziner Dr. Anton Plutz können Gäste hier mit Physiotherapeuten den Stütz- und Bewegungsapparat trainieren und therapieren, Fitnesschecks absolvieren oder Chinesische Naturheilkunde von Jing Zhu in Anspruch nehmen. Bäder, Massagen, Schönheitswickel, Thalasso-Therapien runden das Programm ab.

Außerdem gibt es eine großzügige Kosmetikabteilung für individuelle Gesicht- und Körperbehandlungen sowie eine „Private Spa Suite“ für Partnerbehandlungen und Spa-Rituale.

fortablen Liegen und eigener Sonnenterrasse öffnet den Blick in die weitläufige Landschaft.

Outdoor-Erholung

Duftende Kräuter, malerische Weinhänge, leuchtende Apfelgärten, bunte Blüten, vertraumte Rückzugsorte – in der schönen oststeirischen Natur kann man ganz privat sein. 30.000 Quadratmeter ist der Garten-Spa-Bereich groß. Hier gibt es genügend Raum für Individualität.



◆ Service auf höchster Stufe: Die Mitarbeiter des Steirerhofs sorgen dafür, dass es an nichts fehlt

BERGMANN



◆ **Der Steirerhof bietet Ausblicke, die die Seele atmen lassen**

BERGMANN

Steirisch-mediterrane Gaumenfreuden

Genuss auf höchster Stufe: Der Steirerhof verzaubert mit exquisiten Speisen, mit heimischen Zutaten und mit Produkten der Region. Der Schwerpunkt liegt dabei auf gesunden, leichten Köstlichkeiten.

Knackiges Obst und Gemüse, Kräuter aus dem eigenen Garten, gereifter Käse, mit Gütesiegel ausgezeichnetes Fleisch, zarter Vulcano-Schinken: Nur die besten Zutaten finden ihren Weg in die Küche von Johann Pabst, dem Küchenchef des Steirerhofs. Inspiriert von der südlichen Küche kreiert er steirisch-mediterrane Rezepte zum Genießen und Nachkochen.

Schwerpunkt Regionalität

„Da ich auf einem Bauernhof aufgewachsen bin, ist es für mich sehr wichtig, dass ich die Grundprodukte der heimischen Bauern in unsere Gerichte mit einbeziehe“, sagt Pabst, der sich in seiner Zeit als Küchenchef im Steirerhof ein sehr großes Netzwerk aufgebaut hat. Durch seinen permanenten kulinarischen Gedankenaustausch mit jedem regionalen Produzenten, werden diese ständig motiviert, Neues anzuprobieren, um den Ansprüchen der Gäste gerecht zu werden.

Hauseigene Kräuter

Bei der Zubereitung der Gaumenfreuden hilft natürlich auch der hauseigene Kräutergarten. Dieser wurde im Sinne der Permakultur nach Sepp Holzer gestaltet und biozertifiziert. „Dieser Bereich bedeutet für mich nicht nur Produktionsstätte hochwertiger Kräuter, sondern ist vor allem auch ein Ort der Inspiration zur Unterstützung meiner Kreativität“, sagt Pabst.

Ausgezeichnete Speisen

Prämiert mit der Grünen Haube für österreichische Naturküche, trifft das Speiseangebot variettenreich jedermanns Geschmack: vom Frühstücksbuffet mit dem

Prädikat „einzigartig“ über den „Light Lunch“ zu Mittag oder die Kuchen- und Strudelwahl am Nachmittag bis zum fünfgängigen Dinner am Abend.

Wenn diese erweiterte Halbpension zuviel erscheint, kann die leichte Alternative wählen, das „Dinner Cancelling“. Anstelle des fünfgängigen Abendmenüs wird zu Mittag eine leichte, feine Speisenfolge serviert. Abends genießt man dann ein leichtes Gericht – auf Wunsch auch im Zimmer.

Und wer auf den sprichwörtlichen Geschmack kommt, lässt sich bei Kochkursen, kulinarischen Genussstagen oder Küchenkräuterführungen für den heimischen Herd inspirieren. Die besten Rezepte von Johann Pabst liegen in Kochbüchern im hauseigenen Bücher-Shop auf.

Genuss von früh bis spät

Nun zu den Angeboten im Detail: Das kulinarische Verwöhnprogramm beginnt mit einem Früh-

aufsteher-Frühstück am Pool mit Kaffee, Tee, Gebäck und Obst. Ab sieben erwartet Sie ein reichhaltiges Frühstücksbuffet mit Bio-Produkten und einem Spezialangebot für Allergiker mit Zöliakie

oder Laktose-Unverträglichkeit bis 10.30 Uhr – in der Hotelhalle bis 12 Uhr. Mittags, von 12 bis 14 Uhr, wird den Gästen ein Light Lunch mit Salaten, Suppen, Obst und Joghurt angeboten. Dazu



◆ **Der Kräutergarten des Hotels ist für den Küchenchef Quelle der Inspiration**
KRISTOFERITSCH



INTERVIEW



◆ **Johann Pabst ist seit über 20 Jahren Küchenchef im Steirerhof**
STEIRERHOF

Jeder Tag ist eine Herausforderung

Mit welchen Gerichten verzaubern Sie die Hotelgäste eigentlich am liebsten?

JOHANN PABST: Mit eigenen kreierten Gerichten aus einem meiner Kochbücher. Die Schwerpunkte liegen auf gesunder Naturküche, auf Kürbisgerichten, auf Getreide-zepten und auf vitaler Küche. *Küchenchef in einem Fünfsterne-Haus: Was bedeutet das für Sie? Sowohl persönlich als auch beruflich?*

PABST: Als ich 1980 die Lehre zum Koch begann, war es für mich der größte Traum, irgendwann einmal in einem Top-Hotel wie hier zu arbeiten. Seit über 20 Jahren im Steirerhof ist es für mich nach wie vor jeden Tag eine Herausforderung, mit meinem tollen Team täglich rund 250 Gäste auf höchstem Niveau kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Wohin geht der kulinarische Trend? Wonach verlangen die Gäste immer häufiger?

PABST: Schwerpunkte in unserer Kulinarik sind nach wie vor die österreichischen Klassiker – zum Teil jedoch neu interpretiert mit leichteren Zutaten und reduzierter Fleischmenge. Besonders wichtig sind heute Fischgerichte geworden, wobei die fangfrischen Fische vorwiegend aus heimischen Gewässern kommen. Die Nachfrage nach vegetarischen und veganen Gerichten wird auch in der Hotellerie immer stärker. Neben den Gerichten für Allergiker ist diese Küche ein wichtiger Bestandteil des Angebotes geworden.



◆ **Die Desserts: ästhetisch und gesund**
STEIRERHOF (2)

kann man ein leichtes Wokgericht im Frontcooking-Bereich des Restaurants genießen.

Frisch, leicht, bekömmlich

Nachmittags wartet eine hausgemachte Kuchen- und Strudelauswahl. Und abends hat man die Wahlmöglichkeit zwischen regionaler Küche, leichter, gesunder Küche, frischem Fischgericht oder vegetarischen Köstlichkeiten mit fünf Gängen. Außerdem haben Hotelgäste den ganzen Tag über die Möglichkeit, sich frische Früchte aus dem Obstbaum schmecken zu lassen oder verschiedene Teesorten an der Teebar auszuprobieren.

Die perfekte Begleitung

Gepflegte Weine gehören neben schöner Tischkultur und einem angenehmen Ambiente im Steirerhof zu jedem guten Essen, um dieses zu einem besonderen Erlebnis werden zu lassen.



◆ **Frisch und regional: Fische stammen vorwiegend aus heimischen Gewässern**

◆ *Ausblicke ohne Ende – das bietet „Der Steirerhof“*

KOLLER (3)

Lernen Sie uns näher kennen!

Zwei Schnuppertage gibt es bereits ab € 266,- pro Person. Informieren Sie sich über Angebote wie Kuschel-, Yoga- oder Genussstage und vieles mehr auf www.dersteirerhof.at oder rufen Sie uns kostenlos unter 08000 311 412 an.



◆ *Betten Sie sich wie ein König – und speisen Sie mit Blick in die Natur. „Der Steirerhof“ steht gleichsam für Erholung und Genuss!*