

8.1. Naturhotel Forsthofgut

Leogang, Salzburger Land



Foto © Forsthofgut, Loewenzahn

Foto © Forsthofgut, Loewenzahn



„Nur wer seine Wurzeln kennt, kann in der Gegenwart eine Zukunft schaffen“

Die Wurzeln des Forsthofguts reichen gut 400 Jahre zurück – bis zum ursprünglich landwirtschaftlichen Forstbetrieb der Familie Schmuck. Das Leben mit und inmitten der Natur von Leogang und seinen Steinbergen prägt bis heute die Hoteliers der mittlerweile 5. Generation und motiviert sie, immer weiter und tiefer ins Feld der naturnahen Architektur wie auch der konsequent nachhaltigen Betriebsführung vorzustoßen.

Das, was Christoph und Christina Schmuck derzeit mit ihrem heimischen Architekten-Team Andreas Hallinger & Katharina Naglich an Neubau, Renovierung und Interior Design Jahr für Jahr hinlegen, gilt nicht von ungefähr als einzigartig vorbildlich und höchst inspirierend. Das ausnehmend engagierte Team demonstriert den Mut, dem mittlerweile ziemlich uniform anmutenden Naturhotel-Style eine eigene Handschrift entgegenzusetzen. Dies geschieht durch souveräne Farb- und Muster-Kombinationen wie auch beeindruckend behagliche Raffinesse von reduziert alpiner Architektur.

Das 5-Sterne-Haus ist ein anerkannter Hauben-Genusstempel und eine Wellness-Oase der Spitzenklasse. Ein ebenso unprätentiöses wie klares Bau-Statement zwischen den Wiesen und Hügeln inmitten von Leogang. Ein Vorzeige-Betrieb, was ehrlich nachhaltiges Wirtschaften im Jahr 2021 betrifft – der zeigt, was geht, wenn die sog. Sustainability als Wurzel des Geschäftsdenkens wie auch als atmosphärischer Geist über allem schwebt. So wird auch der Gast samt Nachwuchs auf sympathische Weise an die zukünftige Verantwortung jedes Einzelnen herangeführt.



Angebotsphilosophie

Bewusste Reduktion von Reizüberflutung. Im Spotlight der Mensch mit sich in der Weite, Stille und den Elementen von Natur und Bergen. Besonderheiten des Panorama-Waldspa®: Für Adults-Only ein Infinity-Pool zum Bio-Badesee. Japanischer Onsen-Pool mit original Badehaus und traditionellen Ritualen. Im Sommer die Behandlungen vornehmlich outdoor, in Waldlichtungen mit Barfuss-Pfaden. Ebenso Liege-Plattformen im Schilf und rund um den Badesee. Separate Waldspa® Family & Kids sowie Kinder-Bauernhof und Wildtier-Gehege.

Rulinarisches Konzept

Reduktion auf drei Gourmet-Linien: Alpines aus sieben Nachbarländern, Lokales vom eigenen Hof oder im Umkreis von 50 Kilometern sowie vegane Gaumenfreuden. Sämtliche Basisprodukte aus hauseigener Landwirtschaft oder von persönlich überprüfter Bio-Qualität aus heimischer Produktion – Gütesiegel R50 oder Fair Trade Auszeichnung. Die Herstellung von Pesto, Marmeladen etc. mit den Zutaten aus dem eigenen Garten als Erlebnis-Angebot für die Junior-Gäste.

Bau-Ökologie

Ein heimischer Architekt mit seinen Kooperationspartnern für Baustoffe und Materialien aus der Region sorgt für minimalen Co₂-Fußabdruck, was Logistik und Transport betrifft. Der primäre Fokus liegt stets auf Energie-Effizienz. 2006 Errichtung eines Biomassewerks gemeinsam mit Hotel-Kollegen in Leogang. Hackgut teilweise und Brennholz ausschließlich aus dem eigenen Wald. Ebenso elementar die Wärme-Rückgewinnung besonders im

Wellnessbereich wie auch die Wärme- & Schalldämmung des verwendeten Altholz und Gesteins aus der Umgebung. Die Hirschhäute in der sog. Meindl-Bar stammen aus dem eigenen Gatter.

Nachhaltigkeit im Hotelbetrieb

Streng vorsortierte Mülltrennung im Haus sowie Reinigung ausschließlich mit biologisch abbaubaren Produkten. Holz- & Büro-Material mit Wald-TÜV-Siegel PEFC. Green-Spa-Kodex durchgängig in allen Wellness-Einrichtungen sowie eigene Waldspa® Skincare.

Wäschewechsel & Zimmer-Reinigung

Per Tablet kann der Gast die tägliche Reinigung abbestellen. Handtuch-Austausch lediglich über das Signal „Ablage am Boden“ – dies wird gerne in Anspruch genommen.

Social Responsibility

Für die Mitarbeiter gibt es großzügige Apartments und Studios in Gehweite zum Forsthofgut. In Kooperation mit weiteren Leoganger Hoteliers wurde dafür eine extra Wohnanlage gebaut. Ebenso entstand eine eigene Mitarbeiter-Akademie zur Fortbildung.

Aktuelle Auszeichnungen

Schönstes Wellnesshotel in Europa, Geo Saison 2018. Relax Guide, drei Lilien 2020 und 2021. Tripadvisor Exzellenz Gewinner 2016. Zwei Hauben von Gault & Millau 2018 und laut „A la carte“: zweitbestes Restaurant im Pinzgau.

www.forsthofgut.at