



WIESERGUT

Ein Wochenende im **WIESERGUT** oder das Glück finden

Was ist Glück? Geläufig unterscheiden wir zwischen zwei Arten: Das Zufallsglück, also ein günstiger Verlauf von etwas, dass wir nicht beeinflussen können. Und das viel tiefer gehende Lebensglück, das man unter anderem auch als Art des Wohlfühlens bezeichnen kann. Und um genau dieses zufriedene Wohlfühl geht es im WIESERGUT, einem ganz besonderen Designhotel am Ende des Glemmtals im Salzburger Land. Martina und Sepp Kröll haben sich hier einen persönlichen Traum verwirklicht und ihn unter das Lebensmotto gestellt: Wir nennen es Glück!

Vom Wiesern zum WIESERGUT

Um die Verbundenheit der beiden Gastgeber zu diesem Ort zu verstehen, lohnt sich ein Blick zurück. Seit Generationen wurden am Fuße des Zwölfkogels im österreichischen Hintertal Gäste aufs Herzlichste bewirtet. Lange bevor die Skilifte die Glemmtaler Berghänge eroberten, wartete bei Familie Kröll auf Durchreisende ein warmes Bett und frisches Brot zur Begrüßung. „Wiesern“ hieß der Gutshof damals und seine Spuren gehen zurück bis ins 14. Jahrhundert. Gute 800 Jahre später, am gleichen Ort, führt Sepp Kröll die Tradition seiner Familie weiter und gibt ihr doch eine komplett neue Richtung. Dort, wo einst der alte Hof stand, errichtete er 2012 ein für die Gegend gerade zu avantgardistisches Designhotel. „Wir empfinden ein Glücksgefühl an diesem Ort, dem Ort unserer Ahnen, an dem wir unsere Gäste auf individuelle Art umsorgen dürfen. Ein Stein, ein Stück Holz mit vielen Gebrauchsspuren, ein altes tönernes Gefäß in einem schlichten Raum, in dem nichts vom Wesentlichen ablenkt, schafft eine Atmosphäre in der wir glücklich sind.“

Minimalistisch und urgemütlich zugleich

Für diesen Eindruck sorgen die Mischung der Materialien und das Design der Architektin Monika Gogel. Eichen- und Walnussholz, Naturstein, Granit, Glas und Sichtbeton sowie in Feuer geschmiedetes Eisen. Dazu eine ganz eigene Farbkonzeption aus sehr erdverbundene Farben wie Grau, Beige, Braun und zahlreiche Nuancen in Kombination mit einer der Urfarben „l'eau du

nil“ – ein wässriges Grünblau, das je nach Licht in verschiedenen Grün- und Blautönen schimmert. Die Möbel wurden zum Teil speziell für das Hotel entwickelt und mit skandinavisch leichten Designs kombiniert. Edle Leinen- und Lodenstoffe sowie wettergegerbtes Leder dominieren dabei den zeitlosen Stil. Bis hin zu den Türklinken und den Lampenschirmen ist vieles in Handarbeit und zusammen mit heimischen Handwerkern entstanden. Insgesamt 17 GutshofSuiten sowie vier Garten- und drei Hideaway-Suiten mit eigener Sauna bestechen durch naturverbundenen Luxus in puristischem Design. Highlight sind die mehrere Meter hohen Glasfronten, ein offener Kamin und eine freistehende Badewanne. Abtauchen kann man aber auch draußen auf der eigenen Terrasse in einem Hot Tub, während man hinauf auf die Berge blickt.

Glück geht auch durch den Magen

In der Küche des WIESERGUT heißt die Philosophie „Back to the roots“. Und zwar auch zu den Wurzeln, den Kräutern, Obst und Gemüse aus dem eigenen Garten. Auf der Speisekarte stehen einfache, aber genussreiche Gerichte mit erntefrischen Naturprodukten und einer hausgemachten Wildkräuterküche. Den Kochlöffel schwingt André Stahl als Chefkoch, der österreichische Haubenkoch liebt Thaiboxen genauso wie sein Feierabendbier im urigen Gasthaus. Das spiegelt sich auch in seinem Stil wieder: Bodenständigkeit ohne Chichi trifft auf leichten asiatischen Purismus. Dabei scheut sich André Stahl auch nicht davor,





österreichische Klassiker wie Wiener Schnitzel und Kaiserschmarrn zu servieren. Aber halt feiner und weniger deftig.

Schon am Morgen geht das WIESERGUT einen eher unüblichen Weg. Das unpersönliche Frühstücksbuffet, das mit seiner großen Auswahl schon beinahe überfordert, sucht man hier vergeblich. Dafür grüßt der Duft von frisch gebackenem Brot, das Sepps Mutter jeden Tag frisch aus dem Holzofen holt. Eine dreistöckige Etageren mit hausgemachten Köstlichkeiten lässt keine Wünsche offen und sorgt für einen ausgiebigen Frühstücksgenuss, bei dem man leicht die Zeit vergisst.

Ein Landwirt mit Designfaible

Sepp Kröll und seine Frau Martina leben und arbeiten zwischen Kuhstall und Hotel, er ist genauso Landwirt wie Hotelier. Der Umgang mit seinen Pinzgauer Rindern und Hühnern sowie die Verbundenheit zur Natur sind für ihn der perfekte Ausgleich zur Arbeit mit den Hotelgästen. Auf Anfrage ermöglicht er Gästen auch einen Einblick in seinen bäuerlichen Alltag. Er schildert wie sein typischer Tagesablauf aussieht und dann geht es gemeinsam zu den Kühen, füttern, melken und Stall ausmisten. Sepp Kröll liebt es bei „seinen Girls“ zu sein, wie er sie liebevoll nennt. „Meine Tiere geben mir

Kraft und Ausgeglichenheit“, erzählt er. „Ob im Stall oder auf dem Feld, die Ruhe meiner Tiere färbt auch auf mich ab. Herunterkommen, relaxen, das ist es, was ich ganz besonders schätze, wenn ich bei meinen Girls auf der Wieseralp bin.“ Einen ganz praktischen Nutzen hat seine Leidenschaft obendrein. Die in der Küche des Wieserguts verwendeten Lebensmittel stammen fast alle aus der eigenen Landwirtschaft der Krölls. Speck, Fleisch vom Pinzgauer Rind und Milchkalb, Milch und Eier kommen vom eigenen Hof und machen das Menü am Abend zu einem besonderen Genuss. Frischer geht es nicht.

Vielleicht ist auch die Belanglosigkeit der Zeit das Geheimnis des WIESERGUT? Oder wie es Gastgeberin Martina Kröll ausdrückt: „Ein minimalistisches Design sorgt für einen klaren Geist und den Blick auf das große Ganze. Wir merken, dass unsere Gäste am ersten Tag manchmal noch davon irritiert sind. Spätestens am zweiten Tag spüren sie die Klarheit und Leichtigkeit, dass sie ohne Ablenkung im Moment sein können. Dann spielt die Zeit keine Rolle mehr und sie sind im Hier und Jetzt. Auf ihrem ganz eigenen Weg zum Glück.“

wiesergut.com