



WIESERGUT

Pack' die Stallhose ein

Bauer für einen Tag im WIESERGUT in Hinterglemm
Sepp Kröll lädt einmal im Monat zum Landleben ins Designhotel

Im WIESERGUT ist Sepp Kröll leidenschaftlicher Gastgeber mit einem Faible für Design. Und dazu Bauer mit Leib und Seele. Der Umgang mit seinen Pinzgauer Rindern und Hühnern sowie die Verbundenheit zur Natur ist für ihn der perfekte Ausgleich zur Arbeit als Hotelier. Mit dem neuen Package „Landwirtschaft erleben“ ermöglicht er Gästen ab sofort einen Einblick in seinen bäuerlichen Alltag. Bei einer Pinzgauer Jause mit frischer Milch, selbstgebackenem Wiesernbrot, Butter, Frischkäse-Aufstrichen und Speck in der WIESERGUT Piazza schildert Sepp Kröll, wie sein typischer Tagesablauf als Landwirt und Hotelier aussieht. Anschließend geht es gemeinsam zu den Kühen, von Sepp Kröll liebevoll „seine Girls“ genannt, wo füttern, melken und Stall ausmisten auf dem Programm stehen. Gäste sehen woher die in der Küche verwendeten Lebensmittel aus der eigenen Landwirtschaft wie Milch, Eier, Butter, Frischkäse, Speck und Rindfleisch stammen und betrachten danach das Genussmenü am Abend mit ganz anderen Augen. Es empfiehlt sich, für das Reinschnuppern in die Stallluft eigene Kleidung mitzubringen. Das Package „Landwirtschaft erleben“ kann vom 06. - 10. Juni 2019 gebucht werden. Es kostet ab 1.968 Euro in der GutshofSuite, inklusive vier Übernachtungen, Frühstück und Genussmenü am Abend sowie die kostenlose Nutzung des WIESERGUT SPA. Buchungsanfragen werden telefonisch unter +43(0)6541-6308 sowie unter der E-Mail-Adresse info@wiesergut.com entgegengenommen. Mehr Informationen gibt es unter www.wiesergut.com.

Das WIESERGUT steht für naturverbundenen Luxus und herzliche Gastfreundschaft. Besonderes Augenmerk wird auf eine bewusste Ernährung gelegt.

.../2



Die in der Küche verwendeten Lebensmittel stammen fast alle aus der eigenen Landwirtschaft oder von Bauern aus der Region. Lisi Kröll, die Mutter von Sepp Kröll, bäckt eigenes Brot nach altem Rezept und zaubert köstliche Aufstriche. Hausgemachte Marmeladen, Kuchen mit Obst aus dem eigenen Garten und handverlesene Wildkräutersalate kommen im WIESERGUT auf den Tisch. Rund um den Hof laden in den Sommermonaten die Streuobstwiesen zum Äpfelstehlen ein, was hier ausdrücklich erlaubt ist. Die Beerensträucher bilden ein beliebtes Jagdrevier für alle Naschkatzen, mit direkt in den Mund gepflückten Johannis- und Stachelbeeren, Himbeeren und Brombeeren. Dass Verwöhnen über gutes Essen hinausgeht, ist für jeden Neuankömmling in den Gutshof- und GartenSuiten unübersehbar. Das puristische Design, schlicht und schön mit natürlichen Materialien wie Holz und Stein, vermittelt in großzügigen Räumen mit verglasten Wänden ein loftartiges Ambiente. Die Suiten lassen Innen und Außen miteinander verschmelzen, man wohnt scheinbar inmitten der Natur.

Über das WIESERGUT:

Das kleine Refugium mit 17 GutshofSuiten, vier GartenSuiten und drei exklusiven HideawaySuiten mit eigener Sauna im Garten, besticht durch puristische Architektur, naturverbundenen Luxus und herzliche Gastfreundschaft. Spa-Anwendungen genießen Gäste im Private Spa auf dem Dach mit offenem Kamin, einer Badewanne im Freien und dem beeindruckenden Ausblick auf die umliegenden Berggipfel. Auch die Kulinarik spielt im WIESERGUT eine zentrale Rolle. So kommen überwiegend Produkte aus der familiengeführten Landwirtschaft und der Region zum Einsatz. Der Innenhof lockt nicht nur zum Entspannen in der Hängematte, sondern an lauschigen Sommerabenden zur geselligen Runde um den Feuerring.

München/Hinterglemm, September 2018

Für weitere Presseinformationen:

Lisa-Maria Hiergeist/
Carmen Stromberger
STROMBERGER PR
Haydnstraße 1
D-80336 München
T +49(0)89/189478-83
hiergeist@strombergerpr.de
www.strombergerpr.de