

Medieninformation

IMLAUER Hotel Schloss Pichlarn investiert in die Zukunft Neue Anlagen, Ausstattungen und Modernisierungen für den perfekten Aufenthalt

Vieles neu macht der Mai im IMLAUER Hotel Schloss Pichlarn. Das 5-Sterne-Hotel in Aigen im Ennstal ist als Kraftplatz, Sehnsuchtsort und genussvoller Rückzugsort für Genießer bekannt. Um den Gästen ein noch besseres Urlaubserlebnis bieten zu können, wurden in den letzten Monaten zahlreiche Umbauten und Neuerungen vorgenommen. Vom modernisierten Hallenbad über das komplett neu gestaltete Restaurant bis hin zu Optimierungen auf dem beliebten Golfplatz: Pünktlich zur Sommersaison 2023 steht alles für die Gäste zur Verfügung.

Ing. Christian Seiringer, Liegenschaftsverwalter Schloss & Landgut, sagt dazu: „Unser oberster Anspruch liegt darin, unseren Gästen ein herausragendes Urlaubserlebnis zu ermöglichen. Deshalb entwickeln wir das gesamte Hotel stetig weiter, um kontinuierlich den hohen Qualitätsstandard zu bieten, den unsere Gäste von uns gewohnt sind und den sie auch zurecht erwarten.“

Restaurant Pichlarn erstrahlt in neuem Look

Ein Herzstück des Schlosshotels ist der Restaurantbereich. Im Zuge eines Makeovers wurde das Restaurant Pichlarn in einem komplett neuen Design gestaltet. So können die Gäste ab sofort die beliebten regionalen Gourmetgerichte in einem eleganten und gemütlichen Ambiente genießen.

Ing. Christian Seiringer betont: „Unser Anspruch war, dass unsere Gäste ein ganzheitliches kulinarisches Spitzenerlebnis genießen können. Wir sind von dem Ergebnis des Umbaus begeistert.“

Neuer Wintergarten

Ganz neu ist der Wintergarten mit herrlichem Blick auf den Grimming. Er wurde entworfen, um die natürliche Schönheit der Region einzufangen und gleichzeitig auch einer größeren Anzahl von Gästen genügend Platz zu bieten.

Modernisierung des Indoorpools

Der Indoorpool des IMLAUER Hotel Schloss Pichlarn hat eine Spiegeldecke sowie einen spektakulären Luster erhalten, dies bietet dem Gast ganz neue Perspektiven und vergrößert den Raum / schafft ein ganz neues Raumgefühl. In den Ruheräumen wurden außerdem neue Liegen installiert. Ing. Christian Seiringer sagt dazu: „Wir möchten, dass unsere Gäste sich rundum

wohlfühlen. Mit den bequemen Liegen, echten Pflanzen, neuem Innendesign, entspannender Farbkompositionen, Designelementen und Teppichen ist es der perfekte Ort zum Entspannen nach einem erlebnisreichen Tag.“

Eventhalle mit neuen Annehmlichkeiten

Die Eventhalle wurde durch eine neue Beleuchtung, eine neue Wandverkleidung und einen neuen Boden aufgewertet. Neu ist auch, dass die Halle ab sofort mit dem LKW befahrbar ist. Diese Option ist aktuell in der österreichischen Hotellerie einzigartig. Dafür wurde das Einfahrtstor auf 4,5 Meter vergrößert. Die Halle bietet nun noch mehr Platz für Veranstaltungen aller Art. Die Zufahrt zur Eventhalle und zu den Veranstaltungssälen ist asphaltiert und somit für die zu präsentierenden Autos bei jedem Wetter perfekt befahrbar.

Golfplatz: Neugestaltung der Zufahrt zu Tee 1, neuer Speicherteich

Der Golfplatz des IMLAUER Hotel Schloss Pichlarn ist weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt und beliebt. Der 18-Loch-Platz ist für Golfer jeder Spielstärke konzipiert und bietet pures Spielvergnügen mit Blick auf den majestätischen Grimming. 1972 gegründet, ist er der zweitälteste Golfplatz der Steiermark und eine der ältesten Golfanlagen Österreichs. „Um weiterhin den höchsten Standard zu halten, haben wir den Platz weiterentwickelt“, so Christian Seiringer. Mit Toni Ortner von der Olazabal Gruppe wurde ein Golfplatz-Architekt mit der Erstellung eines Masterplanes beauftragt. Der Golfplatz verfügt nun über eine Reihe neuer Anlagen und bietet sowohl erfahrenen Golfern als auch Anfängern ein unvergessliches Golferlebnis. Unter anderem wurde die Zufahrt zu Tee 1 neu konzipiert, es gibt einen neuen Caddy-Weg zum Parkplatz und Vorbereitungen für einen neuen Abschlag 5. Auf den Spielbahnen 3, 6 und 8 wurden Drainagen verlegt. Um den Golfplatz auch in trockenen Zeiten in perfektem Zustand zu halten, wurde ein neuer Speicherteich errichtet. Der Speicherteich wurde so gebaut, dass er überschüssiges Wasser aufnehmen kann. Einer der nachhaltigsten Golfplätze Österreichs – etwa mit der Durchforstung des Waldes, bei der waldwirtschaftliche, optische und spieltechnische Aspekte berücksichtigt wurden.

Photovoltaik-Anlage und mehr: Nachhaltigkeit im Fokus

Apropos Nachhaltigkeit: Im zur IMLAUER-Gruppe gehörigen Schlosshotel wird bereits seit Jahren ein starker Fokus auf Ressourcenschonung gelegt. Um den ökologischen Fußabdruck noch weiter zu minimieren, wurde eine Photovoltaik-Anlage mit 364 Kilowatt-Peak auf dem Dach installiert. Mit dieser Anlage können pro Jahr bis zu 400 Tonnen CO₂ eingespart werden. Auch die Errichtung von zwölf zusätzlichen E-Ladestationen für Gäste unterstreicht den Stellenwert, der Nachhaltigkeit im IMLAUER Hotel Schloss Pichlarn besitzt.

Um im unwahrscheinlichen Fall von Stromausfällen umgehend reagieren zu können, wird derzeit

an der Planung einer Notstromanlage gearbeitet. So kann zukünftig schnell auf Stromausfälle und ähnliche Ereignisse reagiert werden.

IMLAUER Hotel Schloss Pichlarn: Nachhaltigkeit als Philosophie

Das IMLAUER Hotel Schloss Pichlarn setzt bereits seit Jahren wichtige Zeichen in Hinblick auf Nachhaltigkeit. So wird in dem Hotel, das seit 2021 zur eigentümergeführten IMLAUER-Gruppe gehört, etwa mit Biowärme geheizt und für die Gäste stehen 12 E-Ladestationen zur Verfügung, die mit Strom aus der hauseigenen 364 KW-Photovoltaikanlage gespeist werden. Die Anlage produziert bis zu einem Viertel des benötigten Stromes mit Sonnenenergie. Das Hotel ist zudem Teil der „Best Water Hotel“-Initiative der BWT AG; das Trinkwasser stammt aus sechs eigenen Quellen. Als „Best Water Hotel“ gelten jene Häuser, die sich als besonders nachhaltig im Umgang mit der lebenswichtigen Ressource Wasser erweisen. Ein Teil der Produkte, die in der Küche des Hotels und im Restaurant am Golfplatz verwendet werden, kommt aus dem eigenen Landgut. So liefern etwa die 250 eigenen Freiland-Hühner täglich frische Bio-Eier, die Kräuter und Salate für die Küche wachsen im 300 m² großen Gewächshaus des Hotels. Insgesamt 60 Obstbäume – von Birne über Zwetschke bis hin zu acht verschiedenen Apfelsorten – sorgen für ein Blütenmeer im Frühjahr und saftige Früchte im Herbst. Die Erträge landen wiederum in der Küche.

Presse-Kontakt:

IMLAUER Hotels und Restaurants

Bernadette Leitner – E-Mail: bernadette.leitner@schlosspichlarn.at

Lisa Imlauer – E-Mail: presse@imlauer.com