



Traumwinter für alle Generationen im 4-Sterne-Superior Verwöhnhotel Bismarck/Bad Hofgastein

4 Thermalpools, Winterfreuden & Top-Kulinarik

Das Gasteinertal ist in aller Munde: Spannende Neueröffnungen, ganz viel Flair bei einer seltenen Event-Dichte in der gesamten Wintersaison und dazu eine Top-Wintersport-Infrastruktur mit modernsten Bergbahnen. Staunen und genießen ist angesagt im Winter 2023/24! Wie schön, bei all diesen Erlebnissen den HERZlichsten Fixstern im Tal als Urlaubsheimat zu haben: Das inhabergeführte 4-Sterne-Superior Verwöhnhotel Bismarck in Bad Hofgastein. Die Philosophie HERZwärts wird hier tagtäglich gelebt, kombiniert mit Servicequalität auf höchstem Niveau. Nicht nur, dass die Eigentümer Christina und Ulrich Wendler ihren persönlichen Lieblings-„Skizirkel“ durchs Gasteinertal mit den berühmten langen Abfahrten bis ins Detail erklären – sie wissen dazu viele Kulinarik- und Hütten-Tipps, aber auch Alternativen für Nicht-Skifahrer. Sie machen mit ihrem Verwöhnteam alle Generationen im Bismarck glücklich: (Groß-) Familien, ebenso wie Paare und Alleinreisende. Wie so ein Spagat zu schaffen ist? Mit viel Herz und Wissen über Gästebedürfnisse! So ermöglichen vier In- und Outdoor-Thermalpools mit warmen 32°C durch die Trennung in Ruhe- und Family-Thermalpools stressfreien Urlaub für alle Gäste. Die HERZwärts-Philosophie kennt zudem das Geheimrezept des perfekten Sitzplans in den unterschiedlichen Restaurant-Stuben. So dass alle in Harmonie die Meisterleistungen zelebrieren können, die aus der Bismarck-Küche kommen: Ob österreichisch oder in phantasievollem Crossover, ob leicht und vital oder kindgerecht. Kein Wunder, dass der „Falstaff“ die Bismarck-Kulinarik mehrfach prämiert hat. Ganz neu gestaltet in stylischen Erdtönen und edlem Metallic-Look präsentiert sich das Wellnessparadies mit Wasserwelt auf über 1.700 m² und zwei Etagen, ergänzt durch Thermal-Treatments für die Gesundheit im SPA.

Kurztext: 1.799 Zeichen

Fünf Skiberge, 200 Pistenkilometer und viele Abfahrten bis zu 10 km Länge machen die Genuss-Skidestination Gasteinertal aus. Dazu kommt eine auffallende Dichte an Events: Von „Art on Snow“ mit glitzernden Eisskulpturen übers „Musik:Wohnzimmer“ bis zu „Palmen auf den Almen“ ist immer was los im Tal. Als höchster Punkt beeindruckt der Kreuzkogel in Sportgastein mit 2686 Metern, ein entschleunigtes Erlebnis bietet der Graukogel mit 100 Prozent Naturschnee. Der Familypark mit unzähligen Attraktionen wie einer Mini Fun Slope begeistert dagegen die Kids im Skizentrum Angertal. Hier wird aber auch (immer mittwochs) geführtes Winter-Waldbaden angeboten – ein bewusstes Wahrnehmen der Natur im tiefverschneiten Wald mit Achtsamkeits- und Bewegungsübungen. Denn selbst Nicht-Skifahrer sind im Gasteinertal bestens aufgehoben. Die

Top-Tipps für alle Bedürfnisse (und alle Generationen) gibt's im Verwöhnhotel Bismarck ganz persönlich von Christina und Ulrich Wendler. So teilen die beiden gerne ihren höchstpersönlichen Skizirkel mit den Bismarck-Gästen, angepasst ans jeweilige Können: mit minimierten Wartezeiten und Top-Hütten für den Einkehrschwung. Vormittags geht's der Sonne entgegen auf die Schlossalm – inklusive der längsten Abfahrt der Ostalpen mit 10,4 km. Am Nachmittag herrschen dann beste Pistenbedingungen auf dem Stubnerkogel, wo es atemberaubende Panoramablicke von der Hängebrücke und den drei Aussichtsplattformen am Gipfel gibt.

HERZwärts-Philosophie und ausgezeichnete Bismarck-Kulinarik

Allein, zu zweit, mit der Familie: Hier findet jeder seine ideale Urlaubs-Beschäftigung. Und im Bismarck hat man sowieso ein ganz großes Herz für alle Generationen. Denn seit Tochter Alexandra und Partner Robert tatkräftig unterstützen, wirken hier selbst zwei Generationen unter einem Dach. Das vierblättrige Kleeblatt lebt die Hausphilosophie „HERZwärts“ aus tiefster Überzeugung und trägt mit dem gesamten Team dazu bei, dass man im Bismarck legeren Luxus auf höchstem Niveau lebt. Stil wird hier gerne zelebriert, etwa am Hausfeiertag, für den die Gäste gerne schöne Garderobe einpacken. Tags zuvor steht immer die Verkostung der Gala-Dinner-Weine mit Juniorchef Robert auf dem Programm. Für viele Bismarck-Gäste läutet ein Drink in der Winterlounge auf der Bismarck-Terrasse den heißersehnten Abend ein – erfüllt doch die Vorfreude aufs Bismarck-Dinner schon den ganzen Tag! Es lässt nämlich nicht nur ein phantasievolles Crossover erleben, sondern auch heimische Spezialitäten auf allerhöchstem Niveau. Wie die „Falstaff“-Auszeichnung mit „2 Goldenen Gabeln“ Jahr für Jahr neu bestätigt. Die anspruchsvollen Feinschmeckerkreationen aus ganz vielen regional-frischen Produkten entlocken auch dem verwöhnten Gourmet immer wieder ein Staunen – und dass genussvoll auch leicht geht, beweisen Vital-Gerichte. Dazu gibt es ein Kinder-Menü und das Mittags-Bufferet bis um 16 Uhr.

Vier Thermalpools und ein stylisches Wellnessparadies

Das zweite große Highlight im Bismarck sind die vier Thermalpools mit herrlichen 32 Grad – zwei in-, zwei outdoor. Durch die Trennung in Ruhe- und Familythermalpools sind Ruhesuchende wie Familien gleichermaßen glücklich. Ganz neu gestaltet auf zwei Etagen wird das Wellnessparadies mit Wasserwelt auf über 1.700 m² heiß und innig von den Gästen geliebt: stylisch in Erdtönen gehalten, mit wertigen Stoffen, Teakholz und im modernem Metallic-Look. Ganz viel Auswahl bieten vier Saunen, zwei Dampfbäder, eine Infrarotlounge, ein Kneippbecken, Wasserbetten und der alpin-moderne Ruheraum. Den schönsten Thermen- und Gartenblick hat man aus der 20m² großen Panorama-Sauna. Im Spa unterstützen Thermal-Treatments die Gesundheit und das Wohlbefinden mit Wellness- und Gesundheitsanwendungen, Physiotherapie, Yoga und Gymnastik – und selbst der Fitness-Raum ist ein Style-Highlight des Hotels mit tollem Blick nach draußen.

Langtext: 5.739 Zeichen

Infos: 4-Sterne-Superior Verwöhnhotel Bismarck, Alpenstraße 6, A-5630 Bad Hofgastein, Tel: +43 (0) 6432 6681-0, www.hotel-bismarck.com, info@hotel-bismarck.com

Texte/ Bilder zum Download unter www.pressegroup.com (Veröffentlichung gegen Belegexemplar)



Presse: Barbara Angerer-Winterstetter, pressegroup, Tel +49/89/418 518-91, dialog@pressegroup.com