



Persönlicher geht's nicht: 4-Sterne-Superior Verwöhnhotel Bismarck/Bad Hofgastein

Mehr Urlaubsglück mit Thermalpools, Kulinarik und ganz viel HERZ

HERZwärts heißt die Philosophie des 4 Sterne Superior-Verwöhnhotel Bismarck in Bad Hofgastein: Das zeigt den höchst persönlichen Weg auf, den das familiengeführte Hotel gegenläufig zur aktuellen Service-Krise geht – ganz bewusst und aus tiefster Überzeugung! Das langjährige Verwöhnteam und zwei Generationen einer Familie sind hier Tag für Tag für die Gäste da. Mit Tipps und Tricks für den Urlaub im Natur- und Wander-Eldorado Gastein, die nur Einheimische kennen. Beim Dinner am Abend mit Weinempfehlungen, stets mit ein paar persönlichen Worten und immer mit einem Lächeln auf den Lippen: So trägt man Gäste auf Wolke Sieben – umgeben von legerem Luxus und österreichischer Gemütlichkeit. Zudem einzigartig sind die 4 Thermalpools (29°-32°C), zwei indoor und zwei outdoor, fürs wetterunabhängige Badevergnügen. Die Trennung in Ruhe- und Familythermen, aber auch die Sitzplanphilosophie im Restaurant ermöglichen einen stressfreien Urlaub für alle Generationen – und machen Ruhesuchende wie Familien gleichermaßen glücklich. Doch selbst Alleinreisende lieben das Bismarck, ist doch im Hotel jeden Tag ein besonderes Highlight geboten: vom Hausfeiertag bis zur Livemusik auf der sonnenverwöhnten Panorama-Terrasse, die neben dem riesigen Zaubergarten ein Sommer-Hotspot ist. Stylish gestaltet in Erdtönen und edlem Metallic-Look präsentiert sich das Wellnessparadies mit Wasserwelt auf zwei Etagen und über 1.700m². Die Krönung des Verwöhnkonzepts aber ist die mehrfach prämierte Gourmet- & Vitalküche, die alle Erwartungen übertrifft. Das Bismarck setzt getreu seinem Motto „von allem ein bisschen mehr“ drauf, immer mit ganz viel Herz und Charme. Kein Wunder, dass das Haus aktuell bei Tripadvisor zu den beliebtesten 1 % der Hotels weltweit zählt.

Kurztext: 1.754 Zeichen

Das Gasteinertal gilt als Urlaubs-Eldorado für Wander-, E-Bike- und Natur-Fans. Ein Wanderparadies mit zahlreichen Wegen unterschiedlichster Schwierigkeitsgrade, vier Erlebnisbergen und authentischen Hütten – aber auch mit einer erstaunlichen Event-Dichte. Ein paar Highlights? Sehr beliebt bei Bismarck-Gästen sind neben Kabarett und Konzerten die Auftritte der Philharmonie Salzburg. Von Mai bis Oktober ist sie in über 60 Konzerten an den unterschiedlichsten Schauplätzen zu erleben, etwa in freier Natur auf der Alm und im Wald. Großes Highlight: das Orchester-Konzert auf der Schlossalm auf über 2.000 Metern Seehöhe. Neu ist in diesem Sommer der „Kulinarische Almospaziergang“ in Sportgastein von Juli bis Anfang September. Auf rund sieben Kilometern, die man in einer Gruppe mit Guide zurücklegt, wandert man im Hochtal Sportgastein von Almhütte zu Almhütte und genießt dabei regionale und saisonale Schmankerl.

Stylische Wellness trifft sommerliches Garten-Feeling

Aktiv sein kann man ebenso im Bismarck: Nicht nur im topmodernen Fitnessraum mit Technogym-Geräten, sondern auch beim Aktivprogramm. Rückengymnastik oder Aqua-Fit, Bauch-Bein-Po, individuelles Ganzkörpertraining und Yoga – da ist für jeden Anspruch etwas dabei. Und die vielfältigsten Massagen, von Lomi Lomi bis zur Faszienmassage, bieten alle ein besonderes Gesundheitsplus. Danach geht es zum Relaxen ins neu gestaltete Wellnessparadies mit Wasserwelt auf über 1.700m² und zwei Etagen: Dezent erdtonige und ein edler Metallic-Look sorgen für einen stylisch-luxuriösen Wohlfühlrahmen, der von den vier Bismarck-Thermalpools gekrönt wird. Da sie in Ruhe- und Familythermen getrennt sind, können hier sowohl Familien als auch Ruhesuchende problemlos das sommerliche Wasservergnügen auskosten, ohne sich gegenseitig zu stören. Erfrischung gefällig? Am Bismarck-Herz, dem Wahrzeichen im Garten, wird „Sorbetto al Limone“ frisch zubereitet. Und auf der Bismarck-Terrasse lässt sich das Sommer-Sonnen-Feeling mit einem geeisten Erdbeer-Daiquiri komplettieren. Oder einem alkoholfreien „Ginger Highlight“ mit Holunder und ganz vielen Zitrusfrüchten. Vielleicht begleitet von smoothen Gitarrenklängen...

Fantasievolles Crossover für Gourmets in der Bismarck-Küche

A propos Genießen: Das ist nicht nur für Bismarck-Gäste sehr wichtig, sondern auch für Christina und Ulrich, Alexandra und Robert selbst. Als „vierblättriges Kleeblatt“ aus zwei Generationen der Gastgeber-Familie Wendler sind sie selbst anspruchsvolle Feinschmecker und verbreiten allabendlich gemeinsam mit dem Service-Team pures Glück. Mit herzlichen Worten, mit einem Lächeln, mit einem hochwertigen Wein, den es zu fairen Preisen sogar glasweise gibt. Und das Bismarck-Küchenteam setzt das Sahnehäubchen oben drauf: Die fantasievollen Kreationen der mehrfach prämierten Gourmet- & Vitalküche entfachen als Crossover von internationaler und österreichischer Küche ein Feuerwerk der Aromen. Lust auf marinierte Gelbflossenmakrele mit Gurke, Grapefruit, Karfiol, Austern, Koriander-Kresse und Sesamhippe als Vorspeise? Gefolgt von kurz gegrillten Lachstranchen mit Soja-Pilz-Fond, die von Buchweizennudeln mit Zucchini, Zuckerschoten, Edamame, Shiitake Pilzen, Ingwer und Koriander aufs Köstlichste begleitet werden. Dass hier auch das originale Wiener Schnitzel ein Hochgenuss ist, versteht sich im Bismarck-Genussuniversum von selbst. Dazu gibt's vegetarische Gerichte, das Vital- und das Kinderwahlmenü. Der Lieblingstag aller Bismarck-Gäste ist freilich der Mittwoch, weil es am Hausfeiertag ein exzellentes Gala-Menü gibt. Oder doch der Österreich-Abend am Sonntag, die Weinverkostung mit Robert am Dienstag oder der Freitagabend, an dem es im Wechsel das legendäre Vorspeisen- oder Dessertbuffet gibt? Am Donnerstag zieht es die Gäste dann raus in den Ort: „Stern:Shoppern“ steht bis 22 Uhr auf dem Programm. Mit ganz viel Live-Musik und dem Feeling eines italienischen Sommerabends in Bad Hofgastein. Und wenn's nach dem HERZwärts-Urlaub im Bismarck mit ganz vielen Glücksmomenten im Gepäck wieder nach Hause geht, gibt's für alle noch ein Jausensackerl für die Heimreise oder das Mittagsbuffet am Abreisetag. **Langtext: 6.015 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