



almblick

IHRE AUSZEIT IM
NATURPARK ALMENLAND

Zur Ruhe kommen. Regionales verkosten. In der Natur bewegen.


PIERER
ALMWELLNESS



Mit der Kraft der Natur zum inneren Glück!

Als Ihre Gastgeber ist es unser höchstes Ziel, Ihnen auf einer der schönsten Almen unseres Landes eine unvergessliche Zeit inmitten der Natur zu bereiten. Seele und Körper sollen gleichermaßen verwöhnt werden, und Ihr inneres ICH soll vor Freude wieder jauchzen! Das alles können wir, weil wir hier auf 1200 Meter Seehöhe die besten Assistenten haben: frische Luft, gesunde Kräuter, regionale, ehrliche Lebensmittel und die Ur-Kraft der Natur. Im aktuellen Almblick finden Sie eine Auswahl der Höhepunkte und Wohlfühlmomente. Viel Spaß beim Schmökern und herzlich willkommen.



Ihre Familie Pierer

Von links nach rechts: Magdalena, Alfred, Theresia, Franz-Luca, Kristina, Maria, Franz und Evelyn Pierer

Inhalt

ALMBLICK 1/22

08 Im Hier und Jetzt

ALMWELLNESS

20 Wandern im Almenland

ALMERLEBNIS

04 Vorwort der Familie

08 Im Hier und Jetzt

11 Interview mit
der Spa-Abteilung

16 Regional und g'schmackig

18 Regionale Partner

19 Bienenfutter

20 Wandern im Almenland

22 Beliebte Touren

25 Weitere Erlebnisse im
Naturpark Almenland

26 Der Weg zum Genuss

27 Das Weingut Pierer

29 Von der Traube bis ins Glas

30 Das Glück auf zwei Rädern

32 Zeit für Zweisamkeit

34 Inspiration

34 Beauty-Produkte & Ab-Hof-Laden

36 Veranstaltungen & PIN GIN

38 Almerlebnispark & Almdesign

40 Gutscheinentwelt & Bonusclub

42 Anfahrt & Impressum

Folgen Sie
uns auf Facebook
& Instagram
und abonnieren
Sie unseren
Newsletter!

www.almurlaub.at

DIE KOLUMNEN

15 — ACHTSAMKEITSÜBUNG

Tun Sie einfach
mal nichts

19 — OMAS REZEPTTIPP

Pierers
Gugelhupf

25 — ATEMÜBUNG

Atmen Sie tief ein
und wieder aus

29 — WEINVERKOSTUNG

Wer kostet,
erlebt.

33 — BEWUSSTER LEBEN

Plaudern statt
Swipen

34 — NATALIAS BEAUTYTIPP

Verjüngt durch DNA-
Tiefenbehandlung



INTERVIEW

Rebecca Penz. Ihre neue Direktorin und Gastgeberin

Rebecca Penz ist im Almwelness Hotel Pierer angekommen, um andere willkommen zu heißen und Abläufe am Puls der Zeit zu gestalten. Was sie bewegt, verrät sie im persönlichen Interview.

Wie haben Sie Ihren Weg ins Almwelness Hotel Pierer gefunden?

Rebecca: Nach vielen Jahren in der Business- und Seminarhotellerie wollte ich unbedingt in die Ferienhotellerie, weil der Individualgast viel mehr Betreuung und Aufmerksamkeit verlangt als der Businessgast. Genau dieser hohe Anspruch erfüllt mich als Person und Gastgeberin. Wesentlich für mich war auch, in einem erfolgreichen, eigentümergeführten Betrieb tätig zu sein. Ich schätze kurze Kommunikationswege und Handschlagqualität, denn so kann ich auch nach vielen Jahren Berufserfahrung weiterhin dazulernen und mich weiterentwickeln.

„Das Almwelness Hotel Pierer hat in der Steiermark eine Vorreiterposition und gilt als außergewöhnlich innovatives Hotel. Ich freue mich, diese Erfolgsgeschichte als Gastgeberin weiterzuentwickeln.“



Welche beruflichen Stationen waren für Sie prägend?

Rebecca: Rückblickend waren bereits meine ersten Schritte in der HLW Fohnsdorf entscheidend. Während dieser Zeit habe ich bereits in der Gastronomie erste Erfahrungen gesammelt – zweimal im Service eines Basler 4-Sterne-Hotels und zweimal in der Küche der Brasserie „Palmenhaus“ im 1. Wiener Bezirk. Nach der Matura habe ich ein Jusstudium begonnen und parallel im Hotel

Schloss Gabelhofen als Frühstücksservicekraft gearbeitet. Das Hotelleben hat schon früh mein Herz gewonnen und ich wollte mehr. Nach nur eineinhalb Jahren wurde ich zur Marketing & Sales Managerin befördert und ich habe zeitgleich mein Diplom als Marketing & Sales Managerin im Tourismus mit ausgezeichnetem Erfolg absolviert. Nach Übernahme des Hotels durch Dietrich Mateschitz war ich für drei Jahre beim Projekt Spielberg als Assistant to Head of Hospitality für sechs Hotel- und Gastronomiebetriebe im Murtal zuständig. Danach war ich als Hotel Managerin im Hotel Schloss Gabelhofen für das Pre-Opening und den erfolgreichen Hotelaufbau verantwortlich. Um mein Fachwissen in diesem Bereich auch zu vertiefen, habe ich neben der operativen Leitung des Hotels auch das Diplom zur Hotel- und Tourismuskaufrfrau mit ausgezeichnetem Erfolg abgeschlossen. Nach viereinhalb großartigen Jahren war es Zeit für Veränderung – raus aus der Komfortzone – um neue Erfahrungen zu machen und Neues zu lernen. Im Almwelness Hotel Pierer habe ich gefunden, was ich gesucht habe.

Was sind aus Ihrer Sicht die Vorzüge des Hotels?

Rebecca: Die unbeschreiblich schöne Lage im Almenland, die ständige Weiterentwicklung des Hotels immer am Puls der Zeit sowie die Herzlichkeit der Familie Pierer, die auf das ganze Team übertragen wird und dadurch auch direkt beim Gast ankommt. Ich denke auch an die Architektur, das Design, die hochwertigen Materialien, die vielen weitläufigen Räumlichkeiten, in denen nie das Gefühl aufkommt, sie wären überlaufen. Dann sind da auch die Almwelness und der Almgenuss, die von unseren weitgereisten Gästen hervorgehoben werden. Ich würde sagen, dass die Alm und die vielen Details im Hotel ein stimmiges Gesamtkonzept bilden, das wir alle mit viel Herz und Ambition stetig vorantreiben.

Was schätzen Sie besonders an Ihrem neuen Arbeitsumfeld?

Rebecca: Dass es sich nicht wie ein Arbeitsplatz anfühlt, sondern wie ein Zuhause an einem der schönsten Orte in der Steiermark. Der Zusammenhalt im Team ist unheimlich groß und herzlich. Familie Pierer legt sehr viel Wert auf das Wohlbefinden der Mitarbeiter:innen und investiert laufend in Bereiche, die ausschließlich dem Team zugutekommen.

Welche drei Eigenschaften würden Sie sich selbst zuschreiben?

Rebecca: Empathisch, leidenschaftlich und ehrgeizig.

Im Hier und Jetzt

ZUR RUHE KOMMEN. Entspannung,
loslassen, Gemütlichkeit, Harmonie,
Kraft tanken, Liebe, eindrucksvolle
Natur, durchatmen, Stille, erholsamer
Schlaf, dem Himmel näher sein,
Weitblick ...



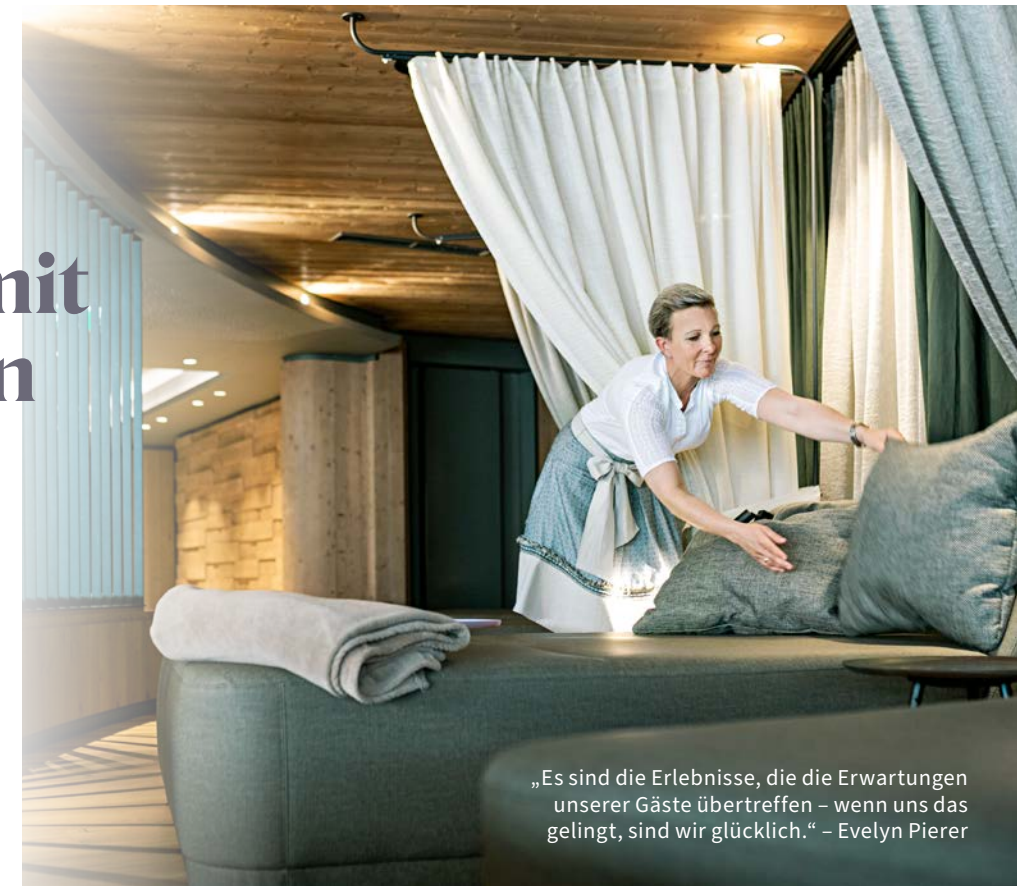


Einen Quell der Entspannung und des Wohlbe- findens bilden unser Almspa und der großzügige Almgarten. Die intakte Natur der Teichalm, die klare Luft und unsere erholsamen Wellnessbe- handlungen sind der Inbegriff von Almwelness.

INTERVIEW

Natürliche Erholung mit dem Besten der Alm

Natalia Morvay, Spa Managerin, und **Evelyn Pierer**, Spa Leiterin im Almwelness Hotel Pierer, geben im persönlichen Interview Einblicke aus erster Hand. Erfahren Sie mehr über Almwelness, das Alm-Ritual und lauschen Sie den Behandlungsempfehlungen für den Sommer.



„Es sind die Erlebnisse, die die Erwartungen unserer Gäste übertreffen – wenn uns das gelingt, sind wir glücklich.“ – Evelyn Pierer

Was bedeutet für Sie Almwelness?

Natalia: Entspannung, loslassen, Gemütlichkeit, Harmonie, Kraft tanken, Liebe, eindrucksvolle Natur fernab vom Trubel, durchatmen, Stille, erholsamer Schlaf, dem Himmel näher sein, Weitblick ... wir könnten die Liste mit positiven Gedanken wahrscheinlich endlos fortführen. Almwelness könnte kaum authentischer sein als bei uns im Almenland, Europas größtem zusammenhängenden Almgebiet. Unsere Gäste erleben die wunderbare Naturkulisse bereits auf dem Weg ins Hotel, denn es geht die Alm hinauf. Holz, Naturstein, Almkräuter, Moos und viele andere Naturmaterialien lassen sich auch im Design des Hotels wiederfinden. Zusammen mit dem vielen Tageslicht und wunderschönen Panoramablick tauchen unsere Gäste mit allen Sinnen ein – in ein Almgefühl voller Leichtigkeit.

Mit welchem Ritual holen Sie die Alm in das Spa?

Natalia: ... mit unserem Signature Alm-Ritual. Dabei empfangen wir unsere Gäste mit steirischem, frisch gepresstem Obst- und Gemüsesaft. Wir

nennen ihn liebevoll und passend zu unserer Almungebung auch „Vitamin-stamperl“. Dazu reichen wir unsere mit ätherischen Ölen getränkten Tücher, die mit ihrem wohltuenden Duft sofort eine entspannende Stimmung aufkommen lassen. Das Signature Alm-Ritual lässt unsere Almwelness-Behandlungen ebenso sanft wieder ausklingen. Mit einer wertvollen, selbst gepflückten und getrockneten Almkräuterteemischung wünschen wir unseren Gästen weiterhin eine erholsame Auszeit auf der Alm.

Welche Almkräuter kommen bei Almwelness-Behandlungen zum Einsatz?

Natalia: Johanniskrautöl setzen wir als Massage-Basisöl in der kalten Jahreszeit ein und Traubenkernöl im Sommer. Unsere hauseigene Almkräutermischung, ein Herzstück unseres Alm-Rituals, beinhaltet handverlesene Kamillenblüten, Zitronenverbene, Apfelminze, Spitzwegerich, Brennnessel und Himbeerblätter. Bei unseren Körperpeelings verwenden wir eine spezielle Almkräutermischung aus Frauenmantel, Apfelminze, Schafgarbe, Salbei, Ysop und Kornblume.

„Bei unseren Almwelness-Behandlungen kümmern wir uns von Kopf bis Fuß um unsere Gäste. Unsere Spa-Räumlichkeiten sind lichtdurchflutet und lassen die Natur auch während der Behandlung erleben.“



Erfrischende oder wärmende Fußbäder, mit Zugabe von frisch gepflückten Pflanzen, haben sich zum beliebten Geheimtipp entwickelt.



„Der Ausblick, unser Pierer Alm-Ritual, unsere hauseigenen ätherischen Ölkompositionen der Saison – wir wollen alle Sinne unserer Gäste berühren.“

Sie bieten neuerdings apparative Kosmetik an, die sehr im Trend liegt. Welche Anwendung empfehlen Sie dabei?

Natalia: Bei unserer Gesichtsbehandlung „Fließende Schönheit“, kommt der sogenannte Lymphdrainager zur Anwendung. Die Behandlung



ist sanft, wirkt entgiftend und reduziert Schwellungen, indem sie das Lymphsystem gezielt aktiviert.

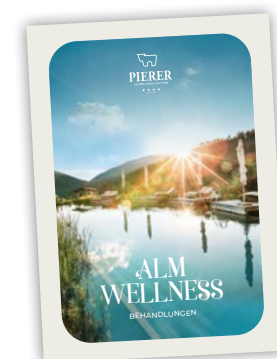
Was empfehlen Sie Gästen, die eine Anti-Aging-Behandlung wünschen?

Evelyn: Die DNA-Tiefenbehandlung sowie die Hyaluron-Lifting-Behandlung sind hierfür unsere Anti-Aging-

Highlights. Wir wenden dabei nicht-invasive Methoden an – genau richtig für alle, die einen effektiven, natürlichen und auch nachhaltigen Zugang zu Hautpflege suchen. Wissend, dass Schönheit von innen kommt, gehen wir sogar einen Schritt weiter und empfehlen unsere Wiesen-Detoxbehandlung. Das Besondere an dieser sanften Massage ist nicht nur die reinigende und entgiftende Wirkung, sondern vor allem die Tonisierung der Organe durch spezielle Griff-techniken der Reflexzonenbehandlung.

Was sind die Besonderheiten Ihrer Produktlinie?

Evelyn: Mit unserer Produktlinie Rosalpina, basierend auf einer Phyto-stammzellen-Formulierung, gehen wir auf den zugrundeliegenden Hauttyp und den aktuellen Hautzustand ein. Die Pflegelinie mit Lavendel ist perfekt für die empfindliche Haut. Für die Frau ab 45 ist die Pflegelinie mit Phytoöstrogenen ideal. Die



Zum Weiterlesen

Alles zu unseren wohltuenden Almwelness-Behandlungen lesen Sie im aktuellen Wellnessfolder. Erhältlich an der Wellness-Rezeption oder online unter: www.almurlaub.at



Feuchtigkeitspflegelinie mit Hyaluron empfiehlt sich für trockene Haut und atrophische Haut, die stimuliert werden will. Eine besonders hautverjüngende Wirkung entfaltet die DNA-Linie mit ihrer auf Epigenetik ausgelegten Wirksamkeit.

Welche Behandlungskombination empfehlen Sie nach einem aktiven Tag auf der Alm?

Natalia: Die muskelentspannende intensive Vakuum-Pumpmassage mit Aromaölen ist mit einer Rückenmassage perfekt kombinierbar und entfaltet so besonders wirksam ihre muskelentspannende Wirkung für den Körper. Dazu empfehlen wir unsere Gesichtsbehandlung „Strahlen wie die Sonne“, die einen frischen, strahlenden Teint für die Abendstunden verleiht.

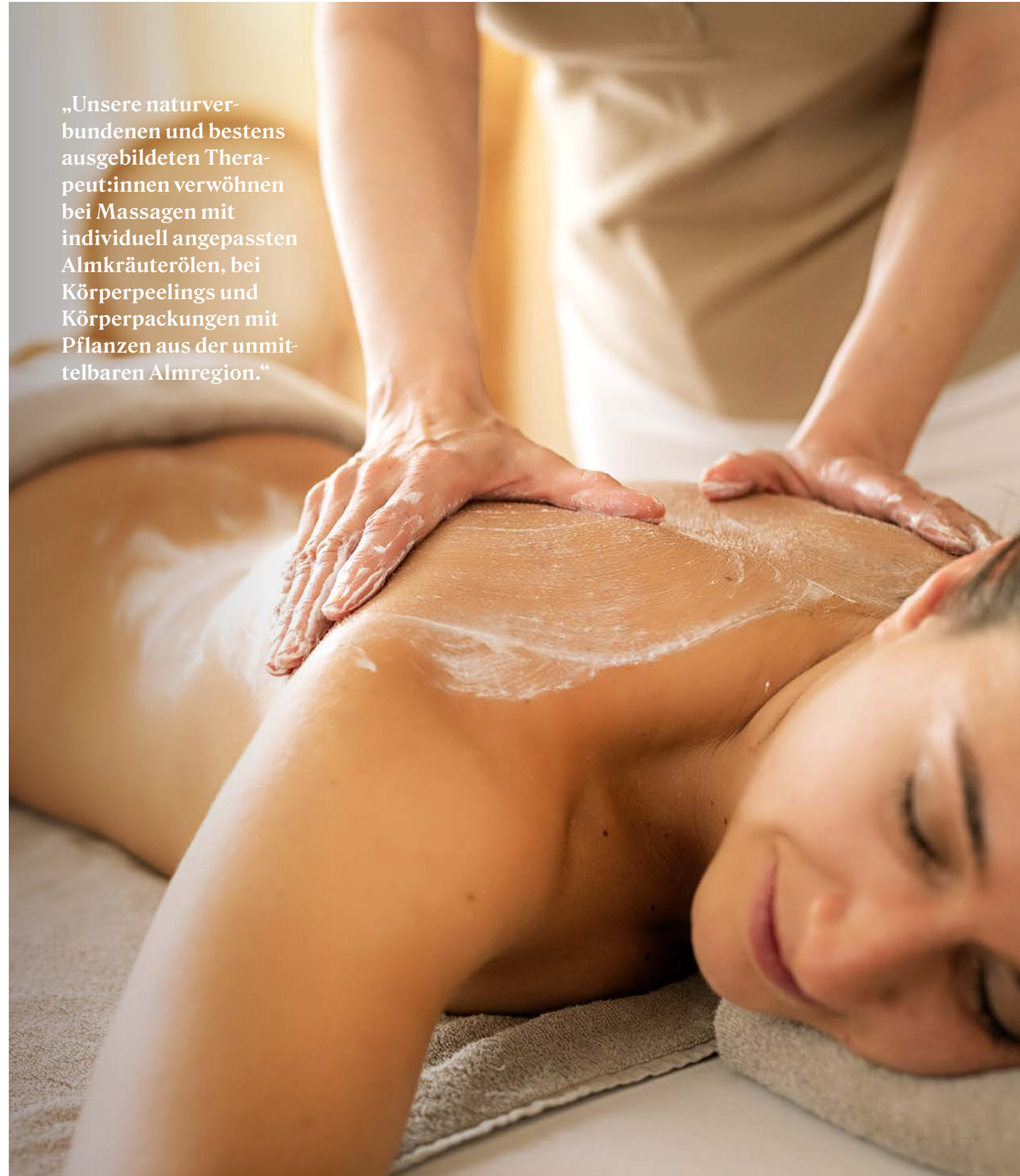
Welche Almwelness-Behandlungen empfehlen Sie Gästen bei einem mehrtägigen Aufenthalt?

Evelyn: Im Sommer sind kühlende Behandlungen sehr wohltuend. Besonders beliebt ist unsere intensive Wander-Aktivmassage, die wir mit einer Lehmpackung kombinieren, und die dabei schmerzstillend und erfrischend wirkt. Hingegen empfehlen wir wärmende Behandlungen, wie unsere Heiße-Rollen-Rückenmassage, um Muskelverspannungen zu lösen. Hierbei steht zunächst eine Massage am Programm, um den Rückenbereich wirksam zu schröpfen, bevor mit heißen Rollen die Muskeln entspannt werden.

Welches Gefühl möchten Sie Ihren Gästen mitgeben?

Evelyn: ... dass sich unsere Almwelness-Behandlungen anfühlen wie ein inneres Blumenpflücken, das auch nach dem Urlaub lange positiv nachwirkt. •

„Unsere naturverbundenen und bestens ausgebildeten Therapeut:innen verwöhnen bei Massagen mit individuell angepassten Almkrautölen, bei Körperpeelings und Körperpackungen mit Pflanzen aus der unmittelbaren Almregion.“



Tun Sie einfach mal nichts

Achtsam sein bedeutet, Momente bewusst zu erleben und auf seine inneren Regungen und seine Umwelt zu achten – ohne Bewertung. So sorgt man für schöne Momente und mehr Lebensqualität im Alltag.

Die kurze Achtsamkeitsübung „Gedankliches Fotografieren“ lässt sich besonders gut im Alltag durchführen, da sie nicht viel Zeit und keine Hilfsmittel braucht:

1. Schließen Sie die Augen und bewegen Sie sich gedanklich langsam durch den Raum oder die Landschaft.
2. Öffnen Sie die Augen nun für einen kurzen Blick und stellen Sie sich vor, diesen einen Moment mit den Augen zu fotografieren. Was ist auf Ihrem inneren Foto abgebildet?

Das Fokussieren auf diese Momentaufnahmen eignet sich besonders gut gegen Grübeleien.



Zum Reinhören

Gönnen Sie sich eine kleine Auszeit mit den carpe diem-Meditationen! Jeden Monat erscheint eine neue Episode zu einem speziellen Thema.

Nähere Infos & alle Podcasts auf www.carpediem.life/c/podcasts



BEWUSSTER LEBEN
Woher soll's kommen?

Auf der Seite
www.gutesvombauernhof.at
 finden Sie zahlreiche
 Direktvermarkter in der
 Region. Noch näher
 geht nicht mehr!

Frische Kräuter von der Alm, leichtes heimisches Gemüse und auch Fisch und Fleisch kommen natürlich aus der Region.

Regional und g'schmackig

Regional und saisonal, hochwertig und absolut frisch erwarten Sie bei uns der Geschmack und die unendliche Vielfalt des Naturparks Almenland.

Küchenmeister Georg Stückelberger und sein Team vereinen saisonale Produkte – die vorwiegend aus unserer Region kommen – zu raffiniert kulinarischen Hochgenüssen. Freuen Sie sich auf Fleisch, Milch und Honig von Bauern aus dem Almenland, Kräuter aus unserem Garten, Pilze aus den umliegenden Wäldern und natürlich unsere hausgemachten Marmeladen sowie unsere Schnäpse, die Hausherr Franz Pierer selbst ansetzt.



Gönnen Sie sich Genuss für Augen und Gaumen und probieren Sie köstliche Eiskreationen, Cocktails, hausgemachte Süßigkeiten und kleine Snacks.

Unsere Regional-partner

Beim Pierer ist regional noch wirklich so, wie es früher war. So wenig Transportweg wie möglich, ein enges Verhältnis zu den Partnern und keine Verschwendung von wertvollen Lebensmitteln. Das sogenannte „From-nose-to-tail“-Prinzip, also die Verwertung des gesamten Tieres, ist in der Küche des Hotels selbstverständlich. Die Zusammenarbeit mit regionalen Partnern wird aktuell und auch in Zukunft noch wichtiger und noch intensiver.



Gemeinsam für die Region und Ihren Genuss

Stollenkäse

Beim einzigartigen Reifeprozess im Arzberger Silberstollen bahnt sich die Natur ihren eigenen Weg. Eingebettet im Jahrmillionen alten Gestein, reifen die Laibe unter außergewöhnlichen Bedingungen zu einem Produkt, das in unserer Küche nicht mehr fehlen darf – dem Almenland Stollenkäse mit seinem unvergleichlichen Aroma.

Rind- & Schweinefleisch

Natürlich kommt auch unser Fleisch direkt aus der Umgebung: unter anderem vom Bauernhof von Petra

Ablasser aus Fladnitz sowie von der Fleischerei Pierer in Passail. Unsere Rinder im Ganzen beziehen wir von Ernst Hyden. Und das Schöne daran: Die Tiere verbringen die Sommermonate auf der Weide ganz in der Nähe des Hotels.

Nudeln & Eier

Eier von glücklichen Hühnern in Freilandhaltung und die damit veredelten hausgemachten Nudeln sind für unseren Küchenchef ein unschlagbares Argument. Der „Moarhofechtl“-Bauernhof befindet sich

seit 1793 im Besitz der Familie und überzeugt mit einer großen Produktvielfalt und eigenem Ab-Hof-Laden.

Fisch

Beim Pierer kommen nur heimische Fische aus frischem Quellwasser von der Forellenzucht Schröcker auf den Teller. Hubert Schröcker, Fischer mit Leib und Seele, hat sich auf regionale Fischarten wie Forelle, Karpfen und Saibling spezialisiert. Frisch, geräuchert, gebeizt oder als Aufstrich bekommt man die köstlichen Fische auch direkt vor Ort.



Bienen-futter

Heimischer Honig ist ein wunderbares Geschenk der Natur. Ob beim Frühstücksbuffet oder als Zusatz zu köstlichen Gerichten und Desserts, beim Pierer wird ausschließlich regionaler Honig verarbeitet. Das vollkommen naturbelassene „Gelbe Gold“ wird von Theresia Pierers Eltern, Adam und Elisabeth Eibisberger, im nur 20 km entfernten Tyrnau hergestellt. Den mehrfach ausgezeichneten Honig gibt’s natürlich auch im Ab-Hof-Laden zum Mitnehmen.

OMAS REZEPTTIPP



Pierers Gugelhupf

- 250 ml Teebutter
- 125 g Margarine
- 250 g Staubzucker
- 1/2 Teelöffel Backpulver
- 4 getrennte Eier
- 250 g Mehl
- 125 ml Eierlikör
- Mark einer Vanilleschote
- Schokoladenstücke fein

Zubereitung

1. Teebutter und Margarine schaumig schlagen, 250 g Staubzucker hinzufügen und weiter bearbeiten. Die 4 Eigelb nach und nach hinzufügen, bis eine cremige Masse entstanden ist. Das Eiweiß mit einer Prise Salz und 250 g Staubzucker ebenfalls schaumig schlagen.
2. Den Eierlikör nun mit der Vanilleschote und der Schokolade verrühren und mit dem Mehl und dem Eiweiß in die Masse aus Butter und Eigelb vorsichtig einarbeiten.
3. In eine bebutterte und bemehlte Gugelhupf-Form einfüllen und im vorgeheizten Backrohr bei 170°C ca. 45 Minuten backen. Auskühlen lassen, stürzen und mit Staubzucker bestreuen.

Mehr aus Pierers Backstube

Nichts geht über den herrlichen Duft von warmem, frisch gebackenem Gebäck oder Kuchen. Deshalb kommen unsere knusprigen Salzstangerl und Speckweckerl, die vielen verschiedenen Brotsorten, unsere köstlichen Mehlspeisen und die feinen Torten direkt von unserer Backstube auf Ihren Teller.

Wandern im Naturpark Almenland

NATUR ERLEBEN. Wir kennen die Teichalm wie unsere eigene Westentasche. Gerne geben wir die schönsten Tipps an Sie weiter. Vom Hotel aus erreichen Sie die herrlichsten Fleckchen im Naturpark Almenland.



Blick auf den Teichalmsee und die Latschenhütte.



1 Hochlantsch

Vom Teichalmsee aus nehmen Sie den Weg Nr. 740. Über den Höhenrücken mit herrlichem Ausblick gelangen Sie auf den Hochlantsch, den höchsten Gipfel des Almenlandes.

Hochlantsch-Runde ca. 5 h, ganzjährig begehbar

2 Heulantsch

Vom Gipfelkreuz des Heulantsch aus hat man eine tolle Aussicht auf das Almenland. Weiter bergab über den Grubbauerkogel erreichen Sie auch die gemütliche Stoa-handhütte.

zum Gipfel hin und retour ca. 2 h

3 Latschenhütte

Ob stylische Bar oder urige Gaststube mit offenem Kamin und Kinderspielplatz, die Latschenhütte direkt am Teichalmsee lädt zum Feiern und Genießen ein.

Gehzeit ca. 15 Min., ganzjährig geöffnet

„Berge sind stille Meister und machen schweigsame Schüler.“

JOHANN WOLFGANG VON GOETHE

4 Almerlebnispark

Direkt neben dem Mixnitzbach erwartet Sie ein besonderes Kletter- und Bewegungserlebnis. Auf vier Hektar finden Sie Parcours in unterschiedlichen Schwierigkeitsstufen. Gehzeit ca. 15 Min., Mai bis Oktober geöffnet

5 Steirischer Jokl

Am Fuße des Hochlantsch-Gipfels liegt die Hütte „Steirischer Jokl“. Der atemberaubende Blick und die herzhaften Schmankerln laden zum Verweilen ein.

hin und retour ca. 3 h, Mai bis Oktober geöffnet

6 Teichalmsee

Der Teichalmsee liegt auf 1.200 m Seehöhe und ist im Sommer wie im Winter ein herrliches Ausflugsziel.

nur wenige Gehminuten vom Hotel entfernt



Tipp

Holen Sie sich an der Rezeption unsere Wanderkarte für das größte zusammenhängende Almweidegebiet Europas im Naturpark Almenland.

So erreichen Sie entspannt alle Ihre Lieblingsplatzlerl.

Erkunden Sie eines der letzten Latschenhochmoore Österreichs. Auf dem einzigartigen Moorwanderweg direkt neben dem Teichalmsee kann man seltene Tiere und Pflanzen entdecken und die unberührte Natur hautnah erleben.





Aussicht auf das Almwellness Hotel Pierer – eingebettet im Almenland.



oben: Ausflugshütte „Steirische Jokl“ am Fuße des Hochlantsch-Gipfels
rechts: die beliebte Wallfahrtskirche Schüsserlbrunn
unten: Vom Tonegger Kogel hat man einen wunderbaren Blick auf das Almwellness Hotel Pierer.



ATEMÜBUNG



Atmen Sie tief ein und wieder aus

Wer atmet, tankt Energie. Die folgende Körpercheck-Atemübung vitalisiert und lässt sich auch hervorragend während einer Wanderung durchführen:

1. Atmen Sie, während Sie 3 Schritte gehen, durch die Nase ein. Bei den nächsten 5 Schritten atmen Sie durch die Nase wieder aus. So entsteht Ihr persönlicher Geh-Rhythmus.
2. Konzentrieren Sie sich nun bei jeder Schritteinheit auf einen Teil Ihres Körpers. Beginnen Sie mit den Füßen: Wie fühlt sich der Boden an?
3. Scannen Sie nun Ihren Körper mit jeder Atem-Einheit von unten nach oben. Bis zum Gesicht.

Weitere Erlebnisse im Naturpark Almenland

Ausflugsziele zum Wandern

Raabklamm | Auto ca. 25 Min.
Hochplateau Nechnitz | Auto ca. 25 Min.
Plankogel mit Windrad | Auto ca. 10 Min.

Höhlen und Grotten erforschen

Grasslhöhle | Auto ca. 30 Min.
Katerloch | Auto ca. 30 Min.
Lurgrotte Semriach | Auto ca. 30 Min.

Tierische Ausflugsziele

Waldpark Hochreiter | Auto ca. 5 Min.
ArchePark Koglhof | Auto ca. 30 Min.
Stutenmilchgestüt Töchterlehof | Auto ca. 40 Min.

Ausflugsziele für die Familie

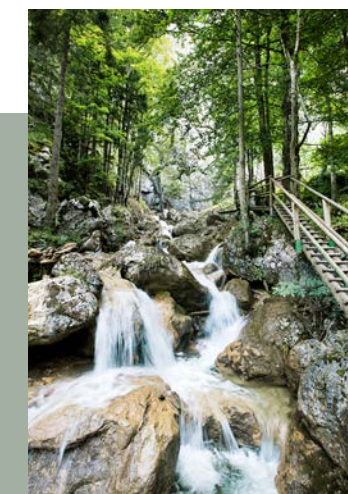
Sommerrodelbahn Koglhof | Auto ca. 40 Min.

Gourmets

Schaustollen Arzberg | Auto ca. 22 Min.
Almenland-Imker Karl Kreiner | Auto ca. 20 Min.
Almenland Edelbrennerei Graf | Auto ca. 30 Min.
Steirische Apfelstraße | Auto ca. 40 Min.

Besichtigungen

Es gibt viel zu entdecken: von den schönsten Blumendörfern der Steiermark über eine alte Mühle als Zeugin längst vergangener Zeit bis hin zu Interessantem über die beliebten Stoakogler.



Die Raabklamm ist mit einer Länge von 17 Kilometern die längste Schlucht Österreichs.

Der Weg zum Genuss



Pierer Weingut in Gamlitz

Vom Weingut auf die Alm

Viele Wege führen vom Weingut Pierer zu uns auf die Teichalm. Und so vielseitig diese Wege sind, so unterschiedlich sind auch unsere Weine.

Im eigenen Weingut in Gamlitz in der Südsteiermark entstehen Weine für Genießer.

Die Reben unserer Weine wachsen in den typisch steirischen Lagen mit südländischem Flair. Dazwischen prägen die hohen Pappeln und standfesten Kastanienbäume die hügelige Landschaft – nur durchbrochen vom Geklapper der steirischen Windmühle, dem „Klapotetz“.

Seit über 15 Jahren gehört das wunderbare Weingut zur Familie Pierer. Die eigenen Anbauflächen umfassen 3 Hektar und werden mit großer Sorgfalt bewirtschaftet. Der tiefgründige Boden auf rund 300 Meter Seehöhe lässt die Reben besonders gut wachsen. Das milde Klima und die steinigen, südseitigen Steilhänge sorgen für beste Qualitäten.





Genuss auf höherer Ebene bedeutet Qualität weit jenseits der Masse. Das gilt auch im Weingarten.

Leidenschaft, die man schmeckt

„Peter Kapun, seines Zeichens Kellermeister des Weinguts Pierer, ist maßgeblich für die hohe Qualität unserer Weine verantwortlich. Er ist Eigentümer des Weinguts Moser, des höchstgelegenen Weinguts der Steiermark und unterstützt mit viel Fachwissen, Erfahrung und Kreativität den Reifeprozess unserer Produkte. So entstehen beste Ergebnisse.“ – Franz Pierer



Wer kostet, erlebt.

Bei uns entstehen Weine, die authentisch und ehrlich die Region widerspiegeln. Das können Sie jederzeit selbst erleben: bei einer Weinverkostung im hoteleigenen Weinkeller, im neuen Weindegustationsraum oder in unserer gemütlichen Weinstube.

Mitnehmen zum Ab-Hof-Preis!

Genießen Sie die Pierer Weine aus dem Weingut in Gamlitz in der Südsteiermark nun auch zu Hause!

Beim Kauf von 12 Flaschen erhalten Sie eine Flasche (0,75 l) gratis dazu.

Von der Traube bis ins Glas



MORILLON WEINLEITEN

Der Morillon Weinleiten ist 12 Monate im großen, gebrauchten Holzfass gereift. Er hat einen vollmundigen, reichen Geschmack mit feiner Säure. Der trockene Chardonnay punktet vor allem mit zarten Holundernoten.

SAUVIGNON BLANC WEINLEITEN

12 Monate im großen Holzfass gereift, besticht der Sauvignon Blanc Weinleiten mit zarten Stachelbeer-, Pfirsich- und Holundernoten. Er ist leicht grasig mit einem mineralischen Aroma, das direkt vom Boden kommt.

CUVÉE F.A.P.

Unsere Cuvée F.A.P. wird im Verhältnis 50:25:25 aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Zweigelt cuvéeiert. Cabernet Sauvignon gibt die Kraft, Merlot macht die Cuvée rund und Zweigelt sorgt für den fruchtigen Geschmack.

WEISSBURGUNDER GAMLITZ

Unser Weißburgunder ist ein leichter Wein mit sanfter, unauffälliger Säure, der gern zum Essen getrunken wird. Er ist sehr fruchtig und zeichnet sich durch einen vollmundigen Geschmack aus. Ein trinkfreudiger Wein!

Das Glück auf zwei Rädern



E-Mountainbiking: Eine Sportart auf der Überholspur im Naturpark Almenland.

Kein anderes Sportgerät löste in den letzten Jahren so einen Trend aus wie das E-Bike. Gerade das E-Mountainbike ist ein sanfter Einstieg in den Mountainbike-Sport. Im Almenland kommen erfahrene Radler und Neueinsteiger voll auf ihre Kosten: ein einzigartiger Mix aus Bergen, glasklaren Gewässern, dem großartigen Panorama, Naturerlebnis und urigen Almhütten zum Einkehren.

Immer ein Highlight: Eine Bike-Tour im Almenland

Den Naturpark Almenland vom Fahrrad aus erleben und die Aussicht genießen! Damit Sie die Hügel sicher rauf und wieder runter kommen, haben wir ein paar Tipps für Sie:

1. **Immer bremsbereit.** Gilt beim E-Mountainbike auch bergauf! Also: Ein Finger liegt immer bremsbereit am Hebel.
2. **Luftdruck checken.** So wenig wie möglich, so viel wie nötig. Weniger Druck im Reifen verbessert den Fahrkomfort. Je breiter der Reifen, desto weniger Druck verträgt er.
3. **Blick in Fahrtrichtung.** Egal ob bergauf oder bergab: Möglichst weit nach vorne blicken! Für alles, was sich direkt vor dem Vorderrad abspielt, ist es ohnehin schon zu spät ...

Die Drachentour – mit dem E-Bike rund um den Hochlantsch

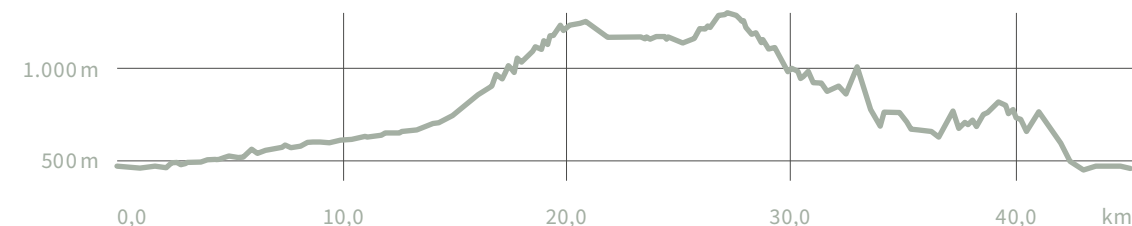
Der Name der Tour stammt von der Drachenhöhle bei Mixnitz. Starten kann man direkt vom Hotel aus. Die Tour ist anspruchsvoll, es sind aber alle Teilstücke problemlos befahrbar und auch konditionell sind die 1100 Höhenmeter relativ gut zu bewältigen, da es keine extremen Steigungen gibt. Die Wege sind landschaftlich wunderschön und führen abwechslungsreich durch Täler, Wälder und über Almen. Am Rückweg empfiehlt sich ein Stopp bei der LAHÜ für eine ordentliche Stärkung.



Mehr Informationen und Tourendetails auf Bergfex – Drachentour

Tourendetails

Schwierigkeit	schwer	Aufstieg	1.469 hm
Strecke	44,4 km	Abstieg	1.469 hm
Dauer	5:00 h	Höchster Punkt	1.303 hm
		Tiefster Punkt	434 hm



Entspannt durchs Almenland

Im Naturpark Almenland warten viele verschiedene Radtouren auf Sie. Besonders entspannt und nachhaltig sind Sie mit einem bequemen E-Bike unterwegs. Aus diesem Grund ist I-BIKE-BOX bereits seit Jahren als starker Partner an unserer Seite. In unserer I-BIKE-BOX warten die neuesten Performance-E-Bikes mit bester Ausstattung auf Sie, natürlich regelmäßig gewartet. Sichern Sie sich Ihr E-Bike für eine Radtour am besten vor Ihrer Anreise unter ibike-box.at.

I-BIKE-BOX

Entdecken Sie das Almenland auf dem Fahrrad! In unserer I-BIKE-BOX stehen die hochwertigsten und besten Bikes für Ihren nächsten Ausflug schon bereit.

Sichern Sie sich Ihr E-Bike für Ihre Radtour gleich bequem von zuhause aus!





ZWEISAMKEIT. Freuen Sie sich auf romantische Spaziergänge in unberührter Natur, verwöhnende Wellness-Behandlungen, kulinarische Genüsse und eine unvergessliche Zeit zu zweit im Almwellness Hotel Pierer.

Zeit für Zweisamkeit



Picknickrucksack
für eine romantische
Wanderung



Hausgemachte
Pralinen am
Zimmer

Alle zubuchbaren Leistungen unter
www.almurlaub.at/zusatzleistungen

Romantische Stunden zu zweit.

Verleihen Sie Ihrem Aufenthalt das besondere Etwas, überraschen Sie Ihren Partner mit einer unserer zusätzlich buchbaren Leistungen und freuen Sie sich auf eine romantische Auszeit mit Blumenstrauß, Rosenblättern im Bett oder einem Candle-Light-Dinner. Natürlich gibt es auch eigene Pakete, die ihren gesamten Aufenthalt im Namen der Liebe verzaubern. „Almkuscheln deluxe“ und „Exklusive Almromantik“ versprechen gefühlvolle Tage mit Ihrem/Ihrer Liebsten. Alle Pauschalen und weitere Informationen finden Sie unter www.almurlaub.at.

BEWUSSTER LEBEN



Plaudern statt Swipen

Aus der Forschung ist bekannt, wie wichtig Erholungspausen für Körper, Geist und Seele sind. Digital Detox ist so etwas wie die Gegenbewegung zum Online-Rausch geworden. Stecken Sie das Handy weg und erleben Sie den Reichtum der realen Welt. Zum Beispiel bei einem Almtratscherl in entspannter Atmosphäre in unserer „Plauderei“ – einem besonderen Platz für Begegnung und Kommunikation.



Zum Reinhören

carpe diem-Podcast mit Digital-Detox-Expertin Monika Schmiderer auf:
www.carpediem.life/c/podcasts



Empfehlung

Ankommen ist genauso wichtig wie das Bleiben. Darum heißen wir Sie mit einem Glas Frizzante herzlich willkommen.

Romantik für zuhause – unser Frizzante ist auch im Ab-Hof-Laden erhältlich.

Lieblingsstücke für daheim



Piroche Lemon Body Oil Verleiht der Haut Feuchtigkeit und Geschmeidigkeit. Der intensive und frische Duft der Zitrone schenkt Energie und Vitalität. **Erhältlich an der Wellnessrezeption.**

MASSMED DNA Nature Multi-Action Supreme Cream Sie schützt und repariert die DNA der Hautzellen, verstärkt interzelluläre Verbindungen und erhöht die Energie. Sie sorgt für einen verbesserten Nährstoffaustausch und Hydratation. **Erhältlich an der Wellnessrezeption.**



NATALIAS BEAUTYTIPP

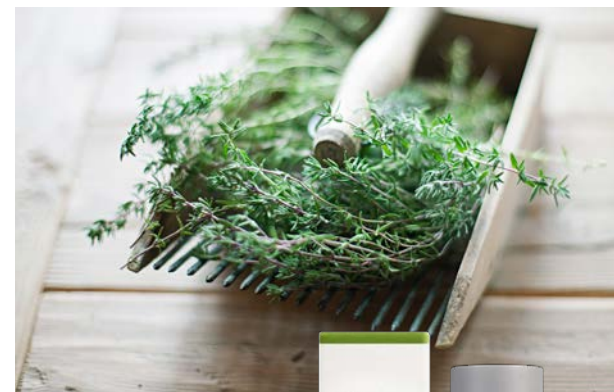


„Die Alm berührt Gesicht und Körper, Geist und Seele.“

Verjüngt durch DNA-Tiefenbehandlung

Welchen hautregenerierenden Beautytipp haben Sie für eine Damenrunde?

Wir plaudern aus dem Nähkästchen, denn es ist meist so, dass eine Dame so begeistert ist, beispielsweise mit den Ergebnissen unserer DNA-Tiefenbehandlung, dass gleich alle Freundinnen spontan dieselbe Gesichtsbildung wünschen.



Dr. Eberhardt – Ätherisches Öl – Acht Kräuter Bio Unverzichtbar in Zeiten viraler Belastung ist diese nach chinesischer Tradition zusammengestellte, kraftvolle Mischung aus acht 100% reinen ätherischen Ölen. Sie entschärft Viren und Bakterien, kräftigt den Organismus und wirkt wohltuend bei Muskelverspannungen. **Erhältlich an der Wellnessrezeption.**



Hausgemachter Almkräutertee
Der Tee wird von unserer haus-eigenen Kräutereexpertin bei uns auf der Alm gepflückt, getrocknet und handverlesen für Sie verpackt. Unser Almkräutertee ist im Shop erhältlich.



THERESIAS TOP 3



Meine persönlichen Favoriten

ERHÄLTlich IN PIERERS AB-HOF-LADEN



Hausgemachter Almkraut-Sirup
Die frischen Almkrauter werden für unseren Sirup gesammelt und liebevoll mit der Hand verarbeitet. Mit klarem Wasser ein fantastischer Durstlöscher!

1

Hausgemachte Marmeladen
In unserer Küche kochen wir mit viel Liebe und Sorgfalt unsere hausgemachten Marmeladen für Sie ein – natürlich nur mit dem besten regionalen Obst.



3



Selbstangesehter Enzian-Schnaps
Unser selbstgemachter Enzian-Schnaps ist ein uraltes Hausmittel. Er ist gut für die Verdauung und ist auch wohltuend bei Magenbeschwerden.

Feiern und genießen



Haya Molcho

Die Star-Köchin war Überraschungsgast bei der Veranstaltung „Köche kochen für Kinder“ auf der Teichalm.



Andreas Gabalier

Die Alm ruft, Gabalier kommt. Auch der berühmte Volks-Rock'n'Roller ist gern gesehener Gast auf der Alm.

„Gesunde und vor allem ehrliche Produkte ohne künstliche Zusätze sind das Ergebnis meiner Liebe zum Detail.“

FRANZ PIERER



PIN – Pierers Gin

Längst schon mehr als ein Geheimtipp ist unser hauseigener Gin, der PIN. Franz Pierer hatte die Idee, einen hochwertigen Gin herzustellen, der sich durch eine leichte Almkrauternote abhebt. Kräuterpädagoge Georg Stückelberger trug mit seinem Wissensschatz Entscheidendes zum Gelingen bei. Wacholder, Alpenthymian, Zitronenverbene, Zitronenmelisse, Ysop und die Apfelminze, die im Garten des Almwelness Hotel Pierer wachsen, bilden die Grundlage für dieses außergewöhnliche Geschmackserlebnis.

Unseren hervorragenden Gin und viele weitere hausgemachte Schnäpse gibt es auch in Pierers Ab-Hof-Laden zum Mitnehmen für zuhause.



Feste feiern, wie sie fallen!

OFYR TRIFFT LAHÜ

Auf offener Flamme grillen – gemeinsam mit echten Profis am Ofyr®Griller.

Termine: 22. Juli, 26. August und 16. September 2022 | Beginn 18 Uhr
Reservierung unter: 03179 7127

MELISSA NASCHENWENG

2. Bergbauern Open-Air
Am 9. Juli 2022 | Beginn 19 Uhr
Tickets erhältlich bei oeticket

LAHÜ-ALMPARTY

Jeden Dienstag von
28. Juni bis 6. September 2022





In luft'gen Höhen



Ein Hochseilgarten auf 3 Hektar mit 9 Parcours und mehr als 80 Herausforderungen für Körper, Geist und die Balance – ja, das Adrenalin ist gefordert und der Spaß sorgt für fröhliche Gesichter. www.almpark.at



Der Flying Fox sorgt für Nervenkitzel!



Viel Abwechslung für die Kleinsten wartet in unserem Wald- und Bewegungsgarten.

Spaß für die Kleinen, Entlastung für die Großen

Ein einzigartiges Angebot gibt es ab Frühjahr 2022 für unsere Mitarbeiter:innen mit Kindern! Gemeinsam mit dem Waldpark Hochreiter sorgen wir dafür, dass die Vereinbarkeit von Familie und Beruf auch auf der Alm funktioniert. Während die Eltern arbeiten, werden die Kinder im Waldpark Hochreiter in perfekter Umgebung bestens versorgt und haben eine Menge Spaß!



Der Waldpark liegt nur 3,5 Kilometer vom Hotel entfernt. Mehr Informationen gibt es unter www.waldpark.at.

Mehr Komfort für unser Team



Unsere Mitarbeiter:innen-Unterkünfte zum Leben und Wohlfühlen mit Sternekompfort – entstanden mit viel Fingerspitzengefühl für Design und Atmosphäre.

Wir haben intensiv daran getüftelt, wie wir die Lebensräume für unsere Mitarbeiter:innen und Mitarbeiter noch schöner gestalten können. Deshalb werden die Unterkünfte erweitert und ein Herzstück – das Restaurant mit Gemeinschaftsraum zum Essen, Treffen und Entspannen – wird ganz neu konzipiert. Die Erneuerung der Garderoben und Duschen runden das umfassende Projekt ab.

„Wir haben hier auf der Alm einen einzigartigen Platz, der durch die Menschen zu dem wurde, was ihn auszeichnet: ein Ort der Herzlichkeit und Wärme.“

THERESIA PIERER

Almdesign



Wohlfühlen liegt uns einfach am Herzen. Daher haben wir in unserem gesamten Hotel eine gemütliche Atmosphäre geschaffen, die Tradition und Design auf moderne Weise vereint. Warme Holzmaterialien, hochwertige Stoffe und trendige Möbelemente haben dazu geführt, dass wir unser Haus inzwischen auch als Alm-Designhotel bezeichnen könnten.

Auszeit schenken



Wie wäre es mit einer erholsamen Auszeit auf der Alm?

Verschenken Sie in nur wenigen Schritten Gutscheinpakete und Wertgutscheine vom Almwelness Hotel Pierer****Superior. Einfach und bequem die Gutscheine von zuhause online mittels Kreditkarte bezahlen und selber ausdrucken. Auf Wunsch schicken wir Ihnen die Gutscheine auch per Post in einer unserer hochwertigen Verpackungen zu. Gerne können Sie ebenso Gutscheine für unseren Almerlebnispark Teichalm oder die Latschenhütte direkt bei uns bestellen.

UNSERE GUTSCHEIN- VERPACKUNGEN:



Pierers Geschenkskarton

€ 10,- und ab einem
Gutscheinwert von € 300,- gratis



Original Pierer- Wanderrucksack

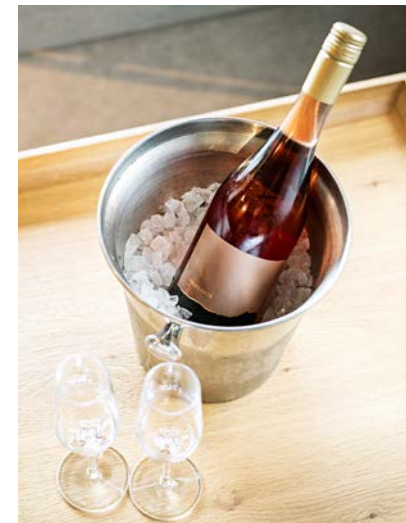
€ 35,- und ab einem
Gutscheinwert von € 500,- gratis

Alm- bonuswelt

Entdecken Sie Pierers Almbonus- welt und werden Sie Mitglied.

Als Mitglied profitieren Sie ganz entspannt und nebenbei von erlesenen Almozuckerln. Ab sofort werden automatisch für jeden Aufenthalt drei Prozent vom Nächtigungsumsatz in Punkteform gutgeschrieben. Ihre gesammelten Bonuspunkte können Sie bei Ihrem nächsten Aufenthalt gegen exklusive Prämien tauschen.

HIER EINE AUSWAHL UNSERER ALMZUCKERL:



6 Flaschen Schilcher Frizzante

Für prickelnde Momente:
Genießen Sie den erlesenen
Schilcher Frizzante aus dem
hoteleigenen Weingut in
Gamlitz auch zuhause.

600 BONUSPUNKTE

Tageseintritt in den Almerlebnispark

Abenteuer auf höherer Ebene: Kletter- und Bewegungsspaß finden Sie im weitläufigen Hochseilgarten mit 9 Parcours und mit über 90 Übungen in unterschiedlichen Schwierigkeitsstufen. Gutschein für den Tageseintritt für 2 Personen.

500 BONUSPUNKTE

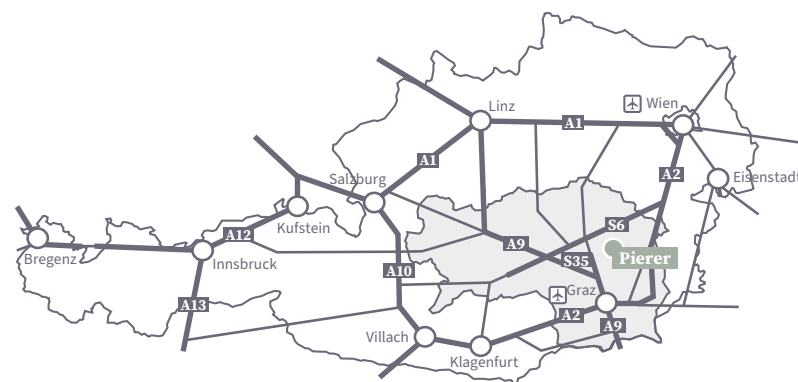


Massagegutschein im Wert von € 70,-

Almwelness vom Feinsten: Unsere Almwelness führt Sie auf direktem Wege in die Entspannung. Wählen Sie aus dem reichhaltigen Angebot Ihre Almwelness-Behandlung.

700 BONUSPUNKTE

Der freie Blick gibt dem Körper die Ruhe zur Erholung.



Almwellness Hotel Pierer**Superior**

8163 Fladnitz, Teichalm 77, Telefon +43 (0) 3179/71 72, Fax DW-4
hotel.pierer@almurlaub.at, www.almurlaub.at

Richtung Süden:

Bruck an der Mur Richtung Graz. Abfahrt Mixnitz, Birkfeld, Breitenau, Teichalm, Sommeralm durch die Gemeinde Breitenau am Hochlantsch – Richtung Teichalm / Sommeralm

Richtung Norden:

Graz Richtung Bruck an der Mur. Abfahrt Frohnleiten Süd, über den Rechberg Richtung Fladnitz und dann Richtung Teichalmsee

Impressum: Für den Inhalt verantwortlich: Almwellness Hotel Pierer, 8163 Fladnitz. Konzeption, Design und Text: Raunigg & Partner Development GmbH, www.RNPD.com; M.A.S. Marketing Consulting Andrea Sajben www.andreasajben.com. Druck: Klampfer Druck, Barbara-Klampfer-Straße 347, 8181 St. Ruprecht an der Raab. Fotos: Harald Eisenberger, df-fotografie.at, Rene Strasser, AdobeStock, Josef Göbel, www.rnpd.com. Alle detaillierten Informationen zu Preisen, Nächtigungsabgaben und Buchungen finden Sie unter: www.almurlaub.at. Änderungen, Satz- und Druckfehler vorbehalten.

