

## **Im Bergdorf Hotel Zaglgut werden Wünsche erfüllt, bevor man sie ausspricht Zur Philosophie und den ProtagonistInnen eines speziellen Wohlfühlortes**

Hoch oben ankommen, um sich fallen lassen zu können. Das ist die Philosophie des Bergdorf Hotels Zaglgut. Die Gäste sollen in Ruhe den wunderbaren Weitblick genießen und sich dabei Wünsche erfüllen lassen. Von diesem exklusiven Logenplatz, rund 1.000 Meter über Kaprun, sieht man bis zum Zeller See. Der Trubel des Alltags wird plötzlich ganz klein. Die Kraft der Hohen Tauern und die Magie dieses Ortes sorgen für einen unvergleichbaren und wertvollen Aufenthalt. Wie findet man einen solchen Ort und wie kreierte man einen derartigen Energieplatz zum Auftanken?

### **Der Unternehmer, der einen Bergbauernhof zum Wohlfühl-Refugium verwandelt**

Die Geschichte des Bergdorf Hotels Zaglgut beginnt eigentlich schon vor über 40 Jahren. Der Hof wurde damals an eine deutsche Familie verkauft, die im Laufe der Jahre alle umliegenden Felder veräußerte – nur das jetzt bebaute Grundstück blieb übrig. Der Kapruner Unternehmer Manfred Egger und auch seine Nichte Martina Ellmauer sind im Pinzgau aufgewachsen. Beide kennen und schätzen die Region. Doch vor rund 20 Jahren trennten sich ihre Wege – und wurden in diesem Jahr durch das Zaglgut wieder zusammengeführt.

Jahrelang stand das Zaglgut leer und wurde zunächst 2014 umgebaut. Aber es fehlte das Herzblut für die Sache. 2015 nahm Manfred Egger Kontakt zur Betreiberfamilie auf und im Sommer 2016 entschloss er sich, den rohen Diamanten Zaglgut zu kaufen, um ihn zu einem Schmuckstück zu gestalten. „Ich suchte eine neue Herausforderung und war von der sehr guten Lage und dem einzigartigen Projekt überzeugt“, so der Selfmade-Manager mit Tatendrang. An diesem herrlichen Platz musste einfach etwas entstehen, das man mit Besuchern teilen kann. Also mit Gästen, die Ruhe und Erholung suchen, eingerahmt von elegantem Komfort und den richtigen Verwönmomenten. Aus diesem Traum sind 13 Hotelsuiten und 12 Chalets entstanden.

### **Die Nichte, die eine perfekte Gastgeberin ist**

Während Manfred Egger sehr viele Ansprüche, die er selbst an einen luxuriösen Urlaubsort stellt, im Bergdorf Hotel verwirklichen wollte, musste es natürlich auch jemanden geben, der für die Gastlichkeit und Organisation verantwortlich ist und dem Projekt ganz viel Herzlichkeit überträgt. In seiner Nichte Martina Ellmauer fand Egger die ideale Gastgeberin zur Verwirklichung seines Traumes, um Momente zu schenken, die lange im Kopf und noch länger im Herzen bleiben sollten. „Bereits in jungen Jahren war es mein großer Traum, einmal selbst ein Hotel führen zu können“, schwärmt sie. „Warum? Zum einen sehe ich die Arbeit mit vielen verschiedenen Charakteren aus aller Welt als wahre Bereicherung. Zum anderen liegt es mir am Herzen, Menschen einen wertvollen Arbeitsplatz geben zu können. Wenn ich an die fantastischen Hotelbetriebe zurückdenke, die mich in meiner Arbeitswelt geprägt haben, erinnere ich mich in erster Linie an das überwältigende Gefühl des puren Glücks, das dort durch Gäste und Mitarbeiter spürbar wird. Ich bin mir sicher, dass die positive Energie aller Menschen, die sich in einem Hotel bewegen, es erst im richtigen Glanz erstrahlen lässt. Unsere Devise lautet: Glücklich ist, wer glücklich macht.“

### **Ankommen und wohlfühlen: dafür sorgen auch hochwertige Materialien und ganz viel Komfort**

Kuhglocken statt Autohupen. Wenn die Ruhe ein Zuhause hat, dann ist es hier. Und was für ein Zuhause. Die Außenhülle der Gebäude wurde im Einklang mit der Natur nur mit Holz und Stein ausgeführt. Im Innenbereich wurden hochwertige Materialien wie echte Holzböden, Loden, Samt und viel Altholz verarbeitet. „Die Highlights bei der Ausstattung sind zum Beispiel, dass jedes Zimmer in den Chalets über ein eigenes Bad und WC verfügt“, so Manfred Egger. „Auch ich genieße es, im Urlaub nicht nur ein einziges Bad mit der ganzen Familie teilen zu müssen.“ Zum Großteil haben die Chalets sogar eine eigene Sauna, einen Kaminofen und eine Außenbadewanne mit Aussicht.

### **Local Heros sorgen für kulinarische Höhepunkte**

„Als Bauherr war es mir besonders wichtig, ein heimeliges Reich für unsere Gäste zu schaffen – immer mit dem Fokus, möglichst nachhaltig und mit lokalen Partnern zu arbeiten. Wir hatten das große Glück, solche zuverlässigen Partner im Pinzgau zu finden“, zieht Egger sein

zufriedenstellendes Resümee. Bis zu 25 Mitarbeiter sorgen für das Wohl der Gäste, die Position des F&B-Managers wird vom Kapruner Markus Casna übernommen und als Küchenchef konnte der gebürtige Osttiroler Markus Trojer gewonnen werden, der im Restaurant Zagl für die Extraportion Urlaubsglück sorgt. Alle zusammen eint das Bestreben, die Wünsche der Gäste schon zu erfüllen, bevor sie ausgesprochen wurden.

### **Behutsamer Umgang mit den Ressourcen**

Wie sieht die Zukunft des Bergdorf Hotels Zaglgut aus? „Kaprun hat durch das Gletscherskigebiet, das jetzt direkt vom Ortskern Kaprun erreichbar ist, eine sehr gute Zukunft“, ist sich Manfred Egger sicher. „Meiner Meinung nach sollten wir mehr auf Qualität anstatt Quantität setzen. Die Gäste erwarten vom Maiskogel noch mehr Naturerlebnisangebote – und die können wir bieten.“

Und das auch in Zukunft. „Wir legen großen Wert darauf, dass Gäste und Einwohner die Natur rund um das Zaglgut auch noch in vielen Jahren noch so genießen können wie heute“, so Hoteldirektorin Martina Ellmayer. „Daher gehen wir in allen Bereichen behutsam mit unserer kostbaren Umwelt um.“

Wie Manfred Egger als gelernter Elektriker schlussendlich Bauherr wurde und warum Martina Ellmayers Liebe immer der Hotellerie galt, obwohl sie auch wertvolle Erfahrungen in der Krankenpflege und im Tourismusmarketing sammelte, erzählen die beiden ihren Gästen gerne bei einem Glas Wein. Ganz besonders freuen sie sich auch auf die Geschichten der Gäste, die das Leben nun mal so schreibt. Wie die Geschichte des kleinen Bergbauernhofes, der jetzt als Bergdorf Hotel neu erstrahlt.

---

### **Informationen für Medien:**

Nina Genböck

genböck pr + consult

Märkisches Ufer 28

D-10179 Berlin

Tel.: +49-30-22-48-77-01

[nina.genboeck@genboeckpr.de](mailto:nina.genboeck@genboeckpr.de)

[www.genboeckpr.de](http://www.genboeckpr.de)