



Hotel Alpenrose Kufstein - Modernität trifft Ursprünglichkeit



Das Hotel Alpenrose. Bild © Vanmey Photography

Das Hotel Alpenrose Kufstein eröffnete mit neuem Look und Konzept unter der Leitung des neuen Inhabers Stephan Mauracher. Neben dem vielfältigen kulinarischen Angebot in den Restaurants Alpenrose und Gemeinsam. Keit, punktet das Hotel mit Räumen für nachhaltige Events und Seminare. Regionale, nachhaltige Produkte, familiäre Gastfreundschaft mit professionellem Service, chices Ambiente und Naturverbundenheit gehen eine gekonnte Symbiose ein. Woher die Produkte kommen und das Berücksichtigen von Umweltaspekten stehen dabei im Zentrum der Vision und der Werte der Alpenrose Kufstein.

Beim Design trifft Modernität auf Ursprünglichkeit in der neu konzipierten Alpenrose Kufstein. Die mit edlen Metallverstreben neu verkleidete Außenfassade gibt dem Hotelgebäude eine puristische Formensprache und lässt das Gebäude fast mit der Umgebung verschmelzen. In der



Hotel Alpenrose Kufstein - Modernität trifft Ursprünglichkeit

Hotelhalle mit Bar und Lounge sind zeitgenössische Stilelemente wie gemütliche Samtcouchen in Blau, Braun und Goldtönen und moderne Lichtobjekte im Kontrast zu den alpinen Holzelementen der Stuben gesetzt worden. In der Hotelhalle besticht ein speziell für das Hotel geschaffenes Kunstwerk in sanften Blau-, Rot-, Beige- und Grau-Tönen. Hingucker im gemütlichen holzgetäfelten Restaurant Alpenrose sind die farbintensiven abstrakt-expressiven Werke des Künstlers Christopher Eymann, die dem Ambiente einen modernen Touch verleihen. Durch die Kombination von verschiedenen Materialien wie Holz, Samt, Glas und Metall entstand in den öffentlichen Räumen eine einzigartige Wohnstimmung mit einem Kontrast von modernen, urbanen Lebensraum und traditioneller Tiroler Gemütlichkeit.

In Kufstein, direkt gegenüber von Riedel Glas, nahe der Festung, sowie umgeben von herrlichen Bergen und Seen, spricht das Hotel Alpenrose Kufstein Geschäftsreisende, aber auch Aktiv-, Kultur- und Kulinarik-Urlauber gleichermaßen an. Das Hotel verfügt über 27 Zimmer (bis 36,5 m²), eine Bar mit angrenzendem Lounge-Bereich, Seminar- und Eventräume sowie die zwei Restaurants Alpenrose und Gemeinsam. Keit, eine gemütliche Stube und eine herrliche Sommerterrasse. Im Untergeschoss befindet sich ein Wellness-Bereich mit Sauna, Infrarotkabine und Fitnessgeräten.

Kulinarische Highlights direkt vom Bauernhof - Traditionelle Küche neu interpretiert

Regionalität und Nachhaltigkeit stehen im F&B Bereich des Hotels im Vordergrund. Ganz nach dem Selbstversorger-Prinzip bezieht das Hotel Produkte direkt vom nahe gelegenen Familienbetrieb Lindhof. Ein Bauernhof auf dem traditionell, nachhaltig und mit ayurvedischen Einflüssen angebaut und produziert wird: Die Eier aus Freilandhaltung, der Honig von eigenen Bienenstöcken, die Marmelade selbst produziert. Die Kräuter und das saisonale Obst und Gemüse kommen auf direktem Wege aus dem Kräuter- und Gemüsegarten - hyper local, from farm to table - auf den Teller oder ins Glas. Puten, Rinder und Lämmer werden in artgerechter Haltung gezüchtet.

Im Restaurant Alpenrose begeistert Küchenchef Markus Heimann, der bereits in Gourmetrestaurants wie dem Tantris, dem Aquarello und bei Alfons Schuhbeck gearbeitet hat, seine Gäste mit einer gehobenen Küche, die trotzdem bodenständig und nahe der Natur und den Menschen ist. Gemäß seiner Philosophie „Der Gast erkennt, was er isst!“ zaubert er köstliche Gerichte - saisonal und regional. Chef-Sommelier Christian Prack berät bei der Auswahl passender Weine aus dem gut sortierten Weinkeller.



„Grüne Seminare“ - Tagen im Hotel Alpenrose Kufstein & auf dem Lindhof

Verkehrsgünstig, direkt an der Inntalautobahn A8 gelegen und gut erreichbar von drei Flughäfen (Innsbruck, Salzburg, München) hat sich Kufstein als führender MICE-Standort entwickelt.

Erfolgreich tagen, dabei die Natur spüren und mithilfe von Power Food neue Energie schöpfen - das geht im Hotel Alpenrose Kufstein und auf dem Lindhof besonders einfach. Im Hotel bieten ein rund 80 m² großer, variabler Seminarraum, ein 30 m² großer Seminarraum und eine Stube Platz für Meetings und Events jeder Art. Ausgefallene Tagungsmöglichkeiten mitten im Grünen und fernab vom Alltagstrubel ermöglicht der Lindhof: Unter freiem Himmel, auf dem Gemüsefeld, beim Meeting im Stall oder in der 150 Jahre alten Stube entspringen die kreativen Ideen fast von alleine.

Vor, nach und während der Meetings werden gesunde Snacks und Menüs von vegetarisch bis hin zu traditioneller, leicht interpretierter regionaler Küche angeboten. Dazu gibt es als gesunde Alternative Detox-Drinks, spezielle Kräutertees oder Slow Juices. Als perfektes Rahmenprogramm empfiehlt sich ein Besuch auf dem Lindhof, in der Schauwerkstatt von Riedel Glas, Kräuterwanderungen oder Kochworkshops.

Die Geschichte

Der älteste Gebäudeteil des Hotel Alpenrose entstand bereits 1904. Von 1959 bis 2017 war das Stadthotel über drei Generationen im Besitz der Familie Telser, die das Hotel kontinuierlich, doch behutsam ausgebaut und neugestaltet hat. Jetzt beginnt am 17. November unter der Ägide der Familie Mauracher eine neue Ära.

Stephan Mauracher & Familie Mauracher

Aufgewachsen ist Johann Mauracher, Obmann des Tourismusverbands Kufsteinerland auf einem Tiroler Bauernhof in der Nähe von Breitenbach. Neben seiner Ausbildung im landwirtschaftlichen



Hotel Alpenrose Kufstein - Modernität trifft Ursprünglichkeit

Bereits hat er die Leidenschaft für Tourismus schon früh entdeckt. Mit seinen beiden Töchtern Elisabeth und Christina führt die Familie seit 1988 erfolgreich den Ayurveda Sonnhof und den angrenzenden Lindhof. Stephan Mauracher ist leidenschaftlicher Landwirt und betreut die operativen Geschäfte des Bauernhofs. Der zweite Sohn von Johann Mauracher, Johannes, unterstützt die Familie in steuerlichen Belangen. Mit seinem neuen Projekt „Hotel Alpenrose Kufstein“ tritt Stephan Mauracher, als jüngster Sohn der Familie, nun in die Fußstapfen des Vaters und erweitert das Portfolio der Familie um eine weitere Institution im Kufsteinerland.

Stephan Mauracher absolvierte die Tourismusschule in St. Johann in Tirol und machte eine Weiterbildung als Abteilungsleiter bei der österreichischen Hotelvereinigung in Wien. Erfahrungen sammelte er in der 5-Sterne-Hotellerie, u.a. im Palace Gstaad. In der Schweiz eröffnete er als Geschäftsführer zwei „Healthy Fast Food“-Restaurants.

Quelle: ziererCOMMUNICATIONS