



Pressemappe

Hotel Die Forelle am Millstätter See 2014





Inhalt

Kurzübersicht: Hotel Die Forelle	Seite 3
Die Geschichte: Wie alles begann	Seite 4
Das Haus: Daten und Fakten	Seite 5
Die Kulinarik: Fische frisch aus dem See	Seite 7
Golf in der Forelle	Seite 8
Ein Erlebnis: Der Millstätter See	Seite 9
Kontakt	Seite 10



Kurzübersicht: Hotel Die Forelle

Seit 1870 wird in der Forelle Gastfreundschaft hoch geschrieben, geführt wird das 4-Stern-Haus seit drei Generationen von Familie Aniwanter.

Die Hotelanlage ist 3.000 Quadratmeter groß, hat 120 Betten, drei Parkplätze, und liegt direkt am Millstätter See. Eigener 700 Quadratmeter großer Wellnessbereich mit verschiedenen Saunen, Dampfbad, Whirlpool, Panorama-Ruheraum und Hallenbad mit Blick auf den See, Massage- und Kosmetikabteilung.

Im gesamten Haus herrscht eine familiäre Atmosphäre, in den stilvoll eingerichteten Zimmern mit Antiquitäten wird Wert auf Gemütlichkeit und Komfort gelegt.

Für Aktive ist das Hotel ein idealer Ausgangspunkt für Radtouren, Wanderungen oder Golfkunden. Sogar das Fischen im eigenen Seewasser ist möglich.

Nur zwei Gehminuten vom Hotel entfernt liegt das Apartmenthaus Bachforelle mit vier exklusiven Ferienwohnungen, deren Gäste die Möglichkeit haben, alle Hotelleistungen zu nutzen.

Weitere Informationen: www.hotel-forelle.at – auf dieser Seite geht's auch direkt zum Hotelblog!



Die Geschichte: Wie alles begann

Gastgeber sein hat in der Forelle Tradition: Gegründet wurde das Haus einst als „Forellenheim“ von Familie Bacher, die als Berufsfischer weit über die Kärntner Landesgrenzen hinaus bekannt waren und sogar den kaiserlichen Hof in Wien belieferten. Damit reichen die Wurzeln des Hotels Forelle bis ins Jahr 1870 zurück. Seit drei Generationen wird das 4-Sterne-Haus direkt am Ufer des Millstätter Sees von Familie Aniwanter geführt, die noch heute das eigene Fischwasser nutzen und ihren Gästen ein einmaliges Urlaubserlebnis bieten möchten.

Stefanie Aniwanter (29), ist seit kurzem in die Hotelführung eingestiegen und erzählt: „Mein persönliches Vorbild sind meine Eltern, weil sie über viele Jahre hinweg konstant erfolgreich und trotz des Betriebes immer gute Eltern für uns Kinder waren. Für mich ist es ein Privileg, ein traditionsreiches Familienunternehmen weiterzuführen.“ Sie liebt die einzigartige Lage des Hauses und will die Geschichte als Gastgeber so erfolgreich weiterführen wie ihre Vorfahren. In der Zukunft möchte sie den Fokus auf ein nachhaltiges Arbeiten und Wirken legen. „Und ich freue mich jedes Jahr auf unsere netten Gästen, die Qualität und Ruhe schätzen.“



Das Haus: Daten und Fakten

Die Lage: Die Forelle liegt direkt am Seeufer, ruhig und dennoch nur wenige Schritte vom Zentrum des Ortes Millstatt entfernt. In der Umgebung gibt es viel zu entdecken und erleben. Für Aktive gibt es den:

- 33 Kilometer langen Radweg rund um den Millstätter See, die Mountainbikestrecke "Nockbike" und 800 Kilometer Rad- und Bikewege in der Region
- 100 Kilometer Wanderwege, darunter Kneippwanderwege oder der Millstätter See Höhensteig
- 18-Loch-Golfanlage Millstätter See

Für kulturell Interessierte empfiehlt das Hotel Die Forelle:

- Internationale Musikwochen im Stift Millstatt
- Kaiserfest in Millstatt
- Komödienspiele Porcia in Spittal an der Drau
- Ritterspiele auf Burg Sommeregg
- Künstlerstadt Gmünd
- Carinthischer Sommer in Ossiach

Öffnungszeiten: Anfang April bis Ende Oktober

Letzte Renovierung/Erweiterung: 2008 Renovierung Bar und Salon, Neubau Hallenbad; 2012 Umbau der Heizungsanlage und der Südbalkone, und immer wieder stetige Renovierungen

Kategorie: 4-Sterne

Auszeichnungen: Kärntner Qualitätssiegel, 84 Punkte bei Falstaff, AMA Gastrosiegel

Restaurant: täglich geöffnet, Halbpension oder a la carte, bei schönem Wetter auch auf der Seeterrasse, 84 Punkte bei Falstaff

Zimmer: 13 Standardzimmer, davon vier Einzelzimmer; 9 Superior Zimmer, 26 Deluxe Zimmer, 8 Junior Suiten, 3 Suiten

Die komfortablen Zimmer sind mit großzügigem Balkon und direktem oder seitlichem Seeblick ausgestattet. Die Einrichtung ist individuell und ein Mix aus modernen Elementen mit edlen Möbeln im Jugend- und Biedermeierstil.



Inklusivleistungen in der Forelle:

- 8000 Quadratmeter Hotelanlage mit drei Parkplätzen direkt am Hotel
- Zimmer mit großen Balkonen und Seeblick oder seitlichem Seeblick, Bad/Dusche, Föhn, WC, Sat-TV, Telefon, Safe
- Wellnessbereich mit Hallenbad
- vitales und reichhaltiges Frühstück vom Buffet mit Bioecke und Teebar
- 6-gängige Gourmetmenüs, frisches Salatbuffet, Vorspeisen- und Dessertbuffets
- täglich frische Fische, auch aus der traditionsgeführten Fischerei
- Seeterrasse
- gratis Fischen im hoteleigenen Fischwasser am Millstätter See
- WLAN

Nachhaltigkeit: Im Winter 2012/2013 wurde eine 150 Quadratmeter große Solaranlage installiert und das Heizungssystem restauriert. 2014 erfolgte der Bau einer 120 Quadratmeter großen Fotovoltaikanlage, mit der täglich Strom und Warmwasser erzeugt wird. Ebenfalls ab 2014 werden alle Schwimmbecken nur noch mit Sonnenenergie erwärmt.

Wellness:

- 700 Quadratmeter Beauty- und Wellnessbereich
- Panorama-Ruheraum zum See
- Hallenbad mit Seeblick
- Kosmetikstudio
- Fitnessgeräte
- Whirlpool und Wärmeliegen
- verschiedene Saunen
- Aromadampfbad
- Solarium
- Edelstein-Wasser im Therapiebereich
- kuscheliger Bademantel
- Fit- & Vitalprogramm
- hoteleigene Liegewiese
- Sonnenschirme, Liegen und Strandtücher
- Nordic-Walking-Stöcke und Leihfahräder
- LIGNE ST BARTH Produkte



Die Kulinarik: Fische frisch aus dem See

Bereits das siebente Jahr verwöhnt Küchenchef Tibor Fenes die Gäste mit frischen und regionalen Produkten. Der Vater von zwei Kindern stammt aus Ungarn und ist bekannt für seine Fleisch- und Fischgerichte. Von Falstaff wurde die Küche mit 84 Punkten ausgezeichnet.

Fisch – mit Liebe gefangen und gekocht

Etwas ganz Besonderes ist der frische Fisch aus dem eigenen Fischwasser. Dieser wird in aller Frühe von Senior-Chef Mathias Aniwanter und Junior-Chefin Stefanie Aniwanter aus dem Millstätter See geholt. Nach alter Tradition kümmert sich die Hoteliersfamilie persönlich um den Neubesatz der Fische und achtet auf einen nachhaltigen Fischereibetrieb. Je nach dem täglichen Fangergebnis finden sich auf der Karte mindestens fünf verschiedene Fischgerichte. „Wir selbst essen seit jeher am liebsten die fangfrische Reinanke“, verrät Stefanie Aniwanter.

Wein – sorgsam ausgewählt aus Österreich

Zu einem guten Fisch gehört natürlich ein gutes Glas Wein. Auch dafür sorgt Familie Aniwanter persönlich. Seit 35 Jahren werden die Weine von den verschiedenen Weingütern selbst ausgesucht und geholt. Dadurch ist mit den Winzern ein freundschaftlicher Kontakt entstanden. „Unser Augenmerk legen wir auf österreichische Weine aus verschiedenen Regionen, damit ist für jeden Geschmack etwas dabei.“ Tipp für Genießer: Mit dem Gläschen Wein unbedingt auf der Seeterrasse direkt beim Wasser Platz nehmen und der Sonne beim Untergehen zusehen!

Dinner for 2 am See

Speziell für Verliebte und all jene, die ein paar romantische Stunden zu Zweit verbringen möchten, gibt es die ganze Saison über im Hotel Die Forelle das Arrangement „Dinner for 2 am See“. Gestartet wird mit einer Motorbootfahrt rund um den See, bevor es dann zum Kerzenschein-Dinner am Sonnendeck des Bootshauses geht. Hier verwöhnt ein persönlicher Butler den ganzen Abend die Turteltäubchen und serviert einen Aperitif, einen kleinen Gruß aus der Küche, eine kalte Vorspeise, Suppe, warme Vorspeise, Sorbetto, Hauptspeise, Dessert und Käsevarianten um 130 Euro pro Person. Wer möchte, kann natürlich auch gleich direkt im Hotel übernachten.

Außerdem ist das Hotel eine beliebte Location für Hochzeiten, Feste und Feiern. Egal, ob groß oder klein, die Familie kümmert sich immer um ein stilvolles Ambiente und einen reibungslosen Ablauf.



Golf in der Forelle

Die Liebe zum See und die Leidenschaft fürs Golfen teilt Familie Aniwanter vom Hotel „Die Forelle“ mit ihren Gästen: Aufgrund des milden Klimas in Kärnten präsentiert sich der Millstätter See bereits ab Ende März im frühlingsfrischen Türkisblau und das Green am Golfplatz gleich ums Eck leuchtet satt in der Sonne. Bei diesen Voraussetzungen gibt es kein Halten mehr – den Golfschläger schnappen und raus ins Freie! Stefanie Aniwanter und ihre Eltern (Handicap 14 bzw. 15) sind bereits seit Jahren begeisterte Golfer und kennen die Vorzüge ihres Heimatplatzes, der nur drei Kilometer vom Hotel entfernt liegt: „Vom Hochplateau gibt es viele schöne Aussichten auf den See, aber besonders ans Herz legen kann ich Ihnen das 15er-Loch. Das müssen Sie einfach selbst erleben“, erzählt Stefanie Aniwanter. Die Golfanlage Millstätter See ist ein 18-Lochplatz mit Driving Ranch, Bistro, Golfshop und Golfschule. „Als Gründerbetrieb der Golfanlage Millstätter See können wir unseren Gästen um 20 Prozent ermäßigte Greenfees bieten“, verrät Aniwanter. Selbst die Tee-Times können bequem über das Hotel reserviert werden. „Unser Golfplatz ist für alle Spieler attraktiv, wer mehr Abwechslung sucht, kann mit der ‚Kärnten Golf Card‘ innerhalb einer Stunde Fahrzeit zehn weitere Golfplätze ausprobieren.“

Golf-Vorteile im Überblick:

- Gründerhotelermäßigung auf der Golfanlage Millstätter See (rund drei Kilometer entfernt)
- ermäßigtes Greenfee: 56 Euro auf der Golfanlage Millstätter See
- Golfanlage Millstätter See: 18 Loch/Par 72
Länge Damen rot 5.183 m/73,1/SL 125
Länge Herren gelb 5.879 m/71,2/130
- Kärnten Golf Card inklusive 3,4 oder 5 Greenfees. Gültig auf 10 Golfanlagen in Kärnten sowie weiteren 10 Golfanlagen in Slowenien und im Friaul/Italien.



Ein Erlebnis: Der Millstätter See

Der Millstätter See ist einer von Kärntens größten Seen. Er hat Trinkwasserqualität und wird im Sommer bis zu 26 Grad warm. Ideal fürs Schwimmen, plantschen und Wassersporteln. Zum Hotel gehört eine parkähnliche Liegewiese mit direktem Zugang zum See. Sonnenliegen, Sonnenschirme und Strandtücher werden vor Ort für die Gäste bereit gestellt. Und sollte das Wetter einmal nicht so mitspielen, kann im hoteleigenen Hallenbad mit 700 Quadratmeter großem Wellnessbereich und verschiedenen Saunen entspannt auf den See geblickt werden.

Den See und seine Fische genießen

Einzigartig ist das hoteleigene Fischwasser auf der idyllischen Süduferseite. Seit Generationen gehört es der Familie Aniwanter und wird mit großer Liebe zur Natur gehegt und gepflegt. „Schon unser Urgroßvater lieferte die ausgezeichneten Fische an den Wiener Kaiserhof. Er wurde dafür sogar zum k.&k. Hoflieferanten ernannt“, erzählt Stefanie Aniwanter. Das Fischwasser umfasst rund 120 Hektar. Durch die eigene Nachzucht wird auf Nachhaltigkeit geachtet.

Den See und seine Fische selbst erleben

Einen Einblick in die alte Fischertradition gibt es auch für die Gäste. Sie können beim „Fishwatching“ in den frühen Morgenstunden dabei sein. „Unsere Gäste sind immer wieder begeistert von der Idylle des Sees und können danach entspannt ein exzellentes Fischmenü genießen.“

Ein weiteres Highlight des Hauses: Hotelgäste können kostenlos im Fischwasser fischen!



Kontakt

Pressefotos können **honorarfrei** verwendet werden und werden auf Wunsch gerne zugesandt.

Fotocredit: www.hotel-forelle.at.

Für weitere Informationen, Interviews oder individuelle Rechercheterminen vor Ort stehen wir Ihnen gerne unter der Adresse presse@agentur-weitblick.at zur Verfügung.

Pressekontakt:

Mag. Andrea Grundner

Weitblick Beratung & Marketing

Buchenweg 7, 9201 Krumpendorf am Wörthersee, Österreich

Tel.: +43 42 29 20 198-40

Fax: +43 42 29 20 198-10

Mailto: presse@agentur-weitblick.at

www.agentur-weitblick.at

Wir bedanken uns für Ihre redaktionelle Berichterstattung und freuen uns über ein Belegexemplar per PDF oder Post.