

PRESSETEXT

Qualitätsoffensive im Kufsteinerland: Mehr Komfort, Platz und kreative Ideen für den Urlaub am Tor zu Tirol

Es tut sich viel im Kufsteinerland. Design-Appartements in einer Kufsteiner Villa liefern Abwechslung für „Wohnsinnige“. Ein neuer Erlebnisbauernhof nicht weit vom Innufer sorgt für Programm. Und eine Traditionskäserei, die Solar Food anbietet, wartet auf lukullische Genießer. Das sind nur einige der zahlreichen Innovationen in der Region. Das Kufsteinerland, das Tor zu Tirol gleich hinter der bayerischen Grenze, entspricht mit seinen berühmten Gipfeln rechts und links des Inns, klassischen Orten und gewachsenen Traditionen exakt der stark gewachsenen Sehnsucht der Menschen nach Bergen und Natur.

Die majestätische Festung über dem Ufer des Inns, dahinter das mächtige Kaisergebirge - das Kufsteinerland ist ein Synonym für den Urlaub in den Tiroler Bergen. Die gute Erreichbarkeit und das hochwertige, vielseitige Angebot sorgten in den letzten Jahren für sehr erfreuliche Zahlen. Dann kam Corona und alles wurde anders. Nach dem Lockdown zeigte sich bald, dass viele Gäste mit neuem Bewusstsein ihren Urlaub planen und Naturerlebnisse in den Bergen hoch im Kurs stehen. Dies wird keine Modeerscheinung bleiben, sondern ein nachhaltiger Trend werden. Die Gastgeber im Kufsteinerland sind darauf bestens vorbereitet und anstelle ehrfürchtig still zu stehen, schaffen sie mit umfangreichen Investitionen eine weitere Verbesserung des Angebots. „Die Gäste schätzen die Vielseitigkeit des Angebots im Kufsteinerland. Viele buchen spontan und bleiben länger. Wir merken, dass etliche junge Gäste, die sonst in Asien unterwegs sind, die Region neu entdecken“, sagt Birgit Astner vom Hotel Sattlerwirt in Ebbs. „Wir sind sehr froh über die zahlreichen positiven Rückmeldungen unserer Betriebe. Die Statistik bestätigt das gute Gespür unserer Gastgeber. Die durchschnittliche Verweildauer ist von 2,9 im Juli 2019 auf rund 3,3 Nächte im Juli 2020 gestiegen“, ergänzt Stefan Pühringer, Geschäftsführer des Tourismusverbands Kufsteinerland, erfreut.

Viktorias Home ist ein Gesamtkonzept mit 3 exklusiven Säulen, die unter einem Dach zu finden sind: Edle Spa Appartements, Viktorias Kochschule und das Gourmet Wirtshaus Tiroler Hof. „Der kontaktlose Zugang zu den Spa Appartement, die Kochschule sowie die Balance von moderner Gourmet Küche und traditioneller Tiroler Wirtshausküche begeistern vor allem Gäste, die großen Wert auf Qualität und eine gewisse Privatsphäre legen“, freut sich Tirols jüngste Chefköchin und Hoteliere, Viktoria Fahringer.

Viel Neues gibt es überdies beim **Lacknerhof in Langkampfen**, der zu einem Erlebnisbauernhof mit Schaumolkerei, eigenem Hofladen inklusive Ausschank und Platz für 135 Personen wird. Ideale Voraussetzungen für Familienfeiern, Incentive- und Tagungsveranstaltungen. Neben der hauseigenen Kapelle bietet der Lacknerhof künftig zwei Ferienwohnungen.

Die **Käserei Plangger** in Sebi bei Niederdorf errichtet in dem malerischen Felsenkeller eine komplett neue Produktionsstätte. Dazu entsteht eine Almhütte mit 75 Sitzplätzen, in der die Gäste mit Frühstück, kleinen Mittagsgerichten sowie Kaffee und Kuchen verwöhnt werden. Die Käserei ist bekannt für ihre typischen Tiroler Käsespezialitäten, die mit Milch von den Bergbauern aus dem Kufsteinerland hergestellt werden. Plangger produziert künftig mit dem Gütesiegel „Solar Food“ mit überwiegend erneuerbarer Energie. Eröffnungstermin ist Anfang 2021. „Für uns ist das eine wichtige Investition, weil die Nachfrage nach hochwertigen regionalen Produkten immer stärker wird“, erklärt Martina Brunner vom Team der Käserei Plangger.

Auch der beliebte **Alpengasthof Schneeberg in Thiersee** direkt zu Füßen des Pendling erweitert sein Angebot. Im Haupthaus gibt es drei neue Kaiser-Zimmer und ein Ferienappartement mit drei Schlafzimmern. Zusammen

mit dem frisch renovierten Eingangsbereich, einem thermischen Energiekonzept und Feuerschutzmaßnahmen wurden 900.000 Euro investiert.

Vor kurzem eröffnete die **Villa Maria in Kufstein**, deren acht komfortable Design-Appartements jeweils nach musikalischen Klassikern wie Anatevka, Gräfin Mariza oder My Fair Lady benannt sind. Die Stadtvilla in ruhiger und zentrumsnaher Lage gehört zum Hotel Goldenen Löwen, dessen gastronomischen Service die Gäste optional genießen können. „Jetzt ist es Zeit, um durchzustarten, eine Zeit des Aufbruchs!“, in diesem Sinne werden von den Eigentümern Heidi und Hans Mauracher gerade die nächsten Renovierungen im **Goldenen Löwen** geplant: Der Frühstücksraum wird umgestaltet, damit unterschiedliche Gruppen entsprechend der aktuellen Vorgaben leichter bedient werden können und einige Zimmer werden renoviert.

Ebenfalls hat das **Juffing Hotel & Spa in Hinterthiersee** in Qualität vor Quantität investiert. Im Sommer 2019 bekam das Haus aufgrund zahlreicher Erweiterungen in der Spa- und Therapiewelt sowie im Gastronomiebereich vier Balance Suiten und drei Relax Suiten hinzu. Das für Erwachsene konzipierte Boutiquehotel verfügt nun über insgesamt 53 Zimmer und Suiten.

Wertvolle Erweiterungen und Verbesserungen bei den Tiroler Festspielen Erl

Viel Neues gibt es zudem bei den Tiroler Festspielen Erl. Im Festspielhaus wurde ein neuer Kammernusiksaal mit Platz für maximal 100 Personen geschaffen. Der Eingang befindet sich im oberen Foyer. Damit erhöht sich die gesamte Kapazität vom Festspielhaus mit 732 Plätzen und dem direkt daneben liegenden Passionsspielhaus mit insgesamt 1.500 Plätzen auf 2.332 Personen. Zusätzlich gab es Baumaßnahmen im Bereich der Werkstätten und Lagerflächen für den Bühnenbau, um die Arbeitsabläufe zu optimieren. Und es wurde der Bühnenbereich zu einem Transportbereich Richtung Hang geöffnet, um die Lieferung zwischen Bühne und Lager bzw. Werkstätten schneller und funktioneller zu gestalten. Natascha Müllauer, die kaufmännische Direktorin der Tiroler Festspiele in Erl, blickt mit Zuversicht in die Zukunft: „Nach dem durch Corona erforderlichen Stillstand haben wir im August das Konzept des Kulturreigens ins Leben gerufen, das mich optimistisch für Erntedank und die Winterfestspiele stimmt. Mit den besucherfreundlichen Maßnahmen können sich unsere Gäste wohl und geschützt fühlen, alle behördlich vorgegebenen Sicherheitsmaßnahmen werden problemlos eingehalten.“

„Ich bin immer wieder begeistert, mit welcher Kreativität und Energie unsere Betriebe agieren. Auch in schwierigen Zeiten war der Blick nach Vorne ein zentrales Anliegen aller. Den Trend zu individuellem Urlaub mit Maß und Ziel nahe der Natur, mit intensiven regionalen Einflüssen, haben wir bereits vor 5 Jahren in unserer Angebotsentwicklung implementiert. Auf die positiven Erfahrungen des Sommers können wir diesen Winter und in den kommenden Jahren aufbauen. Tourismus wird sich auch nach Corona nachhaltig verändern und auf dieses neue Zeitalter sind wir mehr und mehr vorbereitet,“ betont Stefan Pühringer, der gemeinsam mit seinem Team die Betriebe im Kufsteinerland unterstützt.

6.954 Zeichen

Kufsteinerland

Das Kufsteinerland ist das „Tor der Tiroler Alpen“: Als zugänglichster alpiner Lebensraum bietet die Region eine einzigartige Mischung aus Tradition und Moderne, Natur und Wellness, Kultur und Events sowie Sport und Kulinarik. Eingebettet in intakte Natur steht das Kufsteinerland für aktiven Urlaub, in dem trotzdem Raum für Erholung und Stille ist. Jung und Alt, Klein und Groß können gleichermaßen aus Urlaubsaktivitäten wählen, die noch lange in Erinnerung bleiben.

Weitere Informationen auf www.kufstein.com.

Buchungskontakt:

Tourismusverband Kufsteinerland
Unterer Stadtplatz 11 – 13
A - 6330 Kufstein
Tel: +43 (0) 5372 62207
E-Mail: info@kufstein.com

Pressekontakt für Rückfragen

KUFSTEINERLAND

Barbara Kaiser
Unterer Stadtplatz 11
A-6330 Kufstein
+43 (0) 5371 62207-21
b.kaiser@kufstein.com
presse.kufstein.com

FEUER & FLAMME. DIE AGENTUR

Birgit Koller-Hartl
Bräuhof 248
A-8998 Grundlsee
+49 (0) 151 14278076
bkh@fufda.de
www.feuerundflamme-dieagentur.de

Leonie Stolz
Wimmelsweg 10
22303 Hamburg
+49 (0) 40 50681694

ls@fufda.de

Elisabeth Helfer
Postfach 31
85233 Odelzhausen
+49 (0) 8134 5576411
eh@fufda.de

Geme stehen wir Ihnen für weitere Informationen zum Kufsteinerland zur Verfügung. Auf unserer Internetseite finden Sie im [Presseportal](http://www.fufda.de/kufsteinerland) unter www.fufda.de/kufsteinerland druckfähiges Bild- sowie weiteres Textmaterial.