

# Voller Energie aus dem Urlaub zurück

Mit einem neuen Lifestylekonzept, das auf Genuss und Bewegung abzielt, hat das Geschwisterpaar Daniela und Bernhard-Sebastian Lürzer das Hotel ALPHAtauern in Obertauern im Herbst 2019 neu eröffnet.

Am Anfang stand die Idee, den Gästen etwas „Neues“ zum bisherigen Skiurlaubserlebnis zu bieten. „Bislang war der Gast unterwegs auf der Piste unterwegs und kam zum Abendessen am üppigen Buffet in sein Hotel zurück. So gelang es vielen trotz Sport und Bewegung nicht, nach dem Urlaub entsprechend dynamisch und energiegeladener nach Hause zurückzukehren“, erläutert Hotelchef Bernhard-Sebastian Lürzer.

Die Lösung bietet nun das „ALPHAconcept“. Es ist eine Kombination aus Aktivangeboten in außergewöhnlichen Sportarten in Verbindung mit einer vitalen, bekömmlichen und gesundheitsbewussten Gourmet-Halbpension (ALPHAcuisine). Ziel ist es, die bisherigen Urlaubsgewohnheiten der Gäste bewusst zu verändern. Unter dem Motto „ALPHAsport“ haben die Gäste des ALPHAtauern u. a. die Möglichkeit, Fitnesssein-



Daniela und Bernhard-Sebastian Lürzer wollen ihre Gäste zu einem sportlichen, aber genussvollen Lebensstil anregen. Foto: ALPHAtauern/Masser

heiten mit Christin Fiedler, einer der erfolgreichsten Kick- und Thaiboxerinnen Österreichs, zu absolvieren.

Daneben unterstützt das Geschwisterpaar Lürzer junge Athletinnen wie Stefanie Noppinger (Turnerin, Kletterin, Freeskierin und bekannt aus der TV-Serie Ninja Warrior) sowie Stella Hemetsberger (Kick- und Thaiboxerin) auf ihrem aktiven Weg. „Diese Kooperationen mit jungen und erfolgreichen Sportlerinnen sind einzigartig und bieten den Urlaubern einen besonderen Mehrwert“, erläutert Bernhard-Sebastian Lürzer. Neben dem speziellen Trainingserlebnis mit die-

sen Top-Sportlerinnen erhalten die Gäste auch wichtige Inputs, die sie in ihren Alltag integrieren können.

Beim Outdoor-Angebot (Skitouren, Freeride oder Splitboard) kooperiert ALPHAtauern mit dem Premium-Partner „Locals am Tauern“. „Unser Ziel ist es, unsere Gäste von unserem gesundheitsorientierten Lebensstil, den wir auch selbst pflegen, zu begeistern“, betont das Geschwisterpaar. „Bei aller Aktivität ist uns aber der Genuss ein besonderes Anliegen. Daher können die Urlauber den erlebnisreichen Tag mit unserer ALPHAcuisine am Abend mit allen Sinnen genießen und ausklingen lassen.“

Die ALPHAcuisine beinhaltet gesunde und zugleich genussvolle Menükreationen. Dazu werden im ALPHAtauern vorrangig Produkte und Zutaten von regionalen bzw. heimischen Herstellern verwendet. Bei den Getränken hat man sich ebenfalls für regionale Partner, wie die Salzburger Privatbrauerei Trumer oder den Weinhändler Döllerer, entschieden. Anstelle zuckerhaltiger Softdrinks werden Produkte von Fritz Kola angeboten. Bei den warmen Getränken vertraut man auf die Tee-Manufaktur Bioteaque. Der Bio Organic Café rundet das Angebot an warmen Getränken ab.

„Wir wollen unsere Gäste nicht zum Verzicht, sondern zum bewussten Genießen anregen“, unterstreichen die Hotelchefs. Dass diese Einstellung durchwegs positiv aufgenommen wird, beweisen die steigenden Gäste- und Buchungszahlen vor allem aus Österreich und Deutschland (70% kommen aus diesen Nahmärkten). „Die Mehrzahl unserer Gäste bucht bereits direkt über die Website des Hotels, was ein schönes Ergebnis unserer Investitionen in die Digitalisierung ist“, freut sich Daniela Lürzer.

[www.alphatauern.at](http://www.alphatauern.at)

## Rekordjahr für BMW

Die BMW Group hat im Vorjahr in Österreich mehr Neuwagen verkauft als je zuvor. Die Zahl der Zulassungen stieg gegenüber 2018 um 5,7% auf 22.500. Auf die Marke BMW entfielen 19.141 Neuzulassungen (+3,2%), Mini legte um 22,6% auf 3.359 Fahrzeuge zu.

Hauptgründe für das Rekordergebnis sind laut Christian Morawa, CEO von BMW Austria, „unsere hochattraktive Modellpalette und das enorm professionelle Team an Händlerpartnern“. Die BMW Group habe ihre Marktführerschaft im österreichischen Premiumsegment erstmals auf mehr als 40% ausgebaut, freut sich Morawa.

## Salzburger mit Röstgeschmack



Der Kaffee für die sieben Sorten von „Da Salzburger“ wird erst nach der Röstung gemischt.

Seit vergangener November ist „Da Salzburger“ auf dem Markt. Die neue Kaffeemarke positioniert sich bewusst gegen die zunehmende Industrialisierung der Branche, sagt Rafael Schärf, Geschäftsführer der Familie Schärf GmbH in Saalfelden: „Wir sprechen Gastronomen, Einkäufer und begeisterte Kaffeetrinker an, für die Qualität nicht nur ein Schlagwort ist.“

„Da Salzburger“ hebt sich durch sein besonderes Röstverfahren von der Masse ab. „Im Gegensatz zu internationalen Massen Anbietern beziehen wir die einzelnen Grünkaffeesorten nicht fertig gemischt, sondern rösten jede Reinsorte separat im Single-Blend-Verfah-

ren. Nur so kann der individuelle Geschmack der Bohnen hervorgehoben werden“, erklärt Schärf.

Produziert werden die sieben „Da Salzburger“-Sorten in der traditionsreichen Kaffeewerkstatt in Saalfelden. Bei der Verpackung wird großer Wert auf Nachhaltigkeit und Müllvermeidung gelegt. „500- und 1.000-Gramm-Formate werden ausschließlich in Kraftpapier mit Aromaventil und ohne Aluminiumbeschichtung abgefüllt. Großabnehmern und der Gastronomie bieten wir mit eigens entwickelten und wiederbefüllbaren Aroma-Eimern ein fast müllfreies Verpackungssystem“, betont Schärf.

[www.dasalzburger.at](http://www.dasalzburger.at)