



Übernimmt erfolgreichen 4-Sterne-Betrieb im Gailtal: Marianne Daberer (28)

Tourismus-Awards und 15.000 Nächtigungen für innovative Gailtaler Familie:

Erfolgreich mit Bio-Urlaubern

Seit 1929 gibt's den „Daberer“ in St. Daniel im Gailtal. Mittlerweile hat sich das Haus aber längst von einem kleinen Kurbad mit Schaffeln zu einem Vorzeigehaus gemausert, das in Wellness-Guides mit Lilien und bei Wettbewerben mit Tourismus-Awards überhäuft wird. Im Vorjahr gab's 15.000 Nächtigungen!

Viele der besten Hotelbetriebe Kärntens liegen weit abseits der Touristenhochburgen – der „Hochschober“ auf der Turrach etwa, aber auch der „Daberer“ in St. Daniel/Gailtal. „Diese abgeschiedene Lage ist gleichzeitig Manko und Stärke“, sagt Juniorchefin

Marianne Daberer (28), die das Unternehmen gemeinsam mit Bruder Christian übernehmen soll und dafür ein Coaching-Programm beim KWF absolviert. Die Kinder haben von den Eltern aber nicht nur die Führung, sondern auch deren Lebensstil übernommen:

Bereits seit 1978 ist im Hause Daberer alles „grün“ – heutzutage kommen etwa 80 Prozent der kulinarischen Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau. Küchenchef Walter Schmitz erkochte damit eine „Grüne Haube“ für „herausragende Naturküche“. Bei der Innenausstattung wird vorwiegend auf Holz gesetzt. Diese Bio-Ausrichtung bringt nicht nur Auszeichnungen wie gerade etwa den Award für „Touris-

mus und Natur“, sondern auch Gäste. „Wir haben rund 85 Prozent Vollausslastung, also etwa 15.000 Nächtigungen pro Jahr“, freut sich Daberer.

Kein Grund, stehen zu bleiben. Ständig wird erweitert, Neues geboten, die Zahl der Betten wurde auf 78, die der Mitarbeiter auf 25 erhöht. „Wir machen immer nur eines nach dem anderen, so dass die Finanzierung auf gesunden Beinen steht.“

Kerstin Wassermann



Einst und jetzt: 1929 wurde das Heilbad Daberer gegründet. Mittlerweile gibt's Top-Wellness statt Holzschaffeln. Dafür errang das ländliche Biohotel jüngst auch Auszeichnungen und drei Lilien im Relax-Guide.

