

DAS KONZEPT DES BIOHOTELS DABERER IN ST. DANIEL IM GAITAL (KÄRNTEN)

Gut Leben in der Natur

St. Daniel (SWZ) – Das Vier-Sterne-Biohotel Daberer war schon immer „bio“ – lange bevor der Zeitgeist das gesunde Leben im Einklang mit der Natur entdeckt hat. Das Haus zeichnet sich durch eine konsequente Umsetzung des Konzeptes aus.

Das 80 Kilometer lange Gaital im südwestlichen Kärnten ist im Vergleich etwa zum Pustertal ein strukturschwaches Gebiet. Es gibt hier keine nennenswerte Industrie, der alpine Skilauf konzentriert sich auf das Nassfeld (wo die Falkensteiner-Gruppe ein Hotel betreibt), der Tourismus ist „sanft“ und insgesamt wenig entwickelt. Dies ist wirtschaftlich in vielerlei Hinsicht problematisch, hat aber durchaus auch seine Vorteile. Die Langsamkeit, nach der sich der moderne Mensch immer öfter sehnt, leistet hier noch erfolgreich Widerstand gegen die Hektik des Alltags, und das Leben scheint gewissermaßen in einem gemächlicheren Gang zu verlaufen. Das sind ideale Voraussetzungen für Hotelkonzepte, die sich auf Regeneration, Natur und gesundes Leben stützen.

Eines dieser Konzepte ist jenes des „Biohotels Daberer vital & spa“ in St. Daniel. Dabei mussten die Hotelbetreiber das „Bio“ als Zentrum des Angebots nicht erst erfinden, denn das 1929 gegründete Gasthaus Daberer war von Beginn an auch ein Kneippkurbetrieb mit Bädern und Wasseranwendungen, für die eine natürliche Quelle genutzt wurde und wird; diese entspringt hinter dem Haus und führt Kalzium-Magnesium-Hydrogen-Karbonat-Wasser. Schon früh wurde der Familie Daberer klar, dass es galt, die natürlichen Stärken des Gaitals und des Betriebes auszunutzen, der idyllisch am Waldrand liegt. 1978 erfolgte die Umbenennung in „Biopension Daberer“, und der langsame, aber stetige Aufschwung machte zuletzt einen Um- und Ausbau möglich, der in zwei Stufen nach den Plänen des Büros Ronacher aus Hermagor im Gaital erfolgt ist (Ronacher hat auch das Falkensteiner Hotel „Wasnerin“ in Bad Aussee entworfen). Der erste Teil wurde 2003 fertiggestellt (seither ist das „Daberer“ ein Biohotel mit umfassenden Wellness-, Beauty- und Fitnessrichtungen), der zweite – mit neuem Restaurant und neuem Zimmertrakt – wurde im Frühjahr 2007 in Betrieb genommen. Das Haus verfügt jetzt über 43 Zimmer mit 78 Betten.

Was an diesem Nichtraucherhotel sofort auffällt, ist die konsequente, am betrieblichen Alltag orientierte Umsetzung des Bio-Konzeptes. Ein schlichtes, schnörkelloses Design, natürliche Materialien mit viel Holz, gesundes Essen mit regionalen Produkten (die Kräuter kommen aus dem eigenen Garten), Einfachheit und Ursprünglichkeit statt gekünstelte Esoterik und der Ausschluss von hektischer Betriebsamkeit sind Merkmale des Hauses und des „Klimas“, das dort herrscht. Der Gast merkt: Da sind Menschen mit viel Gefühl am Werk, die mit beiden Beinen im Leben stehen und keine große Inszenierung brauchen, um Atmosphäre zu schaffen.

„Es sind die natürlichen Bedürfnisse und Wünsche nach Aktivität in der Natur, nach Entspannung, nach wertvollem Essen, nach gemütlich-zeitgemäßem Wohnen, an denen wir



Die Familie Daberer (v.l.): Marianne, Willi, Inge und Christian
Foto: www.biohotel-daberer.at



Das „Biohotel Daberer vital & spa“ in St. Daniel im Gaital
Foto: www.biohotel-daberer.at

uns als Gastgeber im Biohotel Daberer immer schon orientiert haben. Seit 30 Jahren gehen wir diesen unseren Weg – offen für neue Entwicklungen, aber immer eigenständig und typisch Daberer“, erklärt Marianne Daberer, die zusammen mit ihrem Bruder Christian sowie ihren Eltern Inge und Willi den Familienbetrieb führt.

Von besonderer Bedeutung ist in einem Biohotel das Essen. Dabei wird auf der Speisekar-

te laut Vorschrift das als biologisch erklärt, was überprüft und nachvollziehbar ist. „Aber uns ist es besonders wichtig, möglichst viele regionale Produkte einzusetzen, von denen wir wissen, dass sie nach traditioneller Art erzeugt werden, auch wenn sie den Bio-Stempel nicht tragen dürfen“, sagt Marianne Daberer, die ein umfassendes Verständnis von „biologisch“ hat und nicht in ein Körner-Image gedrängt wer-

den möchte. Für sie ist Zwanglosigkeit eine Voraussetzung, um sich wohlfühlen zu können. Deshalb gibt es immer ein „Bio-menü“ mit fleischlosen Gerichten, es wird grundsätzlich fettarm und mediterran gekocht, aber das Angebot klammert etwas kräftigere Speisen aus der alpinen Naturküche nicht aus, denn echte Freude entsteht aus der Wechselwirkung von Entsagung und Genuss. Zurückhaltung ist angesagt, keine Selbstkasteiung, die zuweilen sinnvoll sein mag (wie ein Heißfasten), die aber langfristig missmutig und unglücklich macht. Das Biohotel Daberer lässt den Gästen die Entscheidung und drängt sich weder vor noch auf. Und als besonders positiv fällt auf, dass die Kindermentis geeignet sind, die kleinen Gäste hinführen zu einem Verständnis von gutem Essen, welches ohne das obligate Wiener mit Pommes auskommt.

Das Hotel befindet sich wie erwähnt in einem touristisch schwach erschlossenen Gebiet und spricht damit Gäste an, die ganz bestimmte Vorstellungen von Urlaub und Urlaubsaktivitäten haben. „Unsere Natur bietet für jeden zu jeder Jahreszeit viele Möglichkeiten – von leichten Wanderungen bis zu intensiven Gipfeltouren, vom Radeln auf flacher Strecke entlang der Gail bis zu Mountainbike-Touren auf jedem erdenklichen sportlichen Niveau“, erzählt Marianne Daberer. Auch für Golfer gibt es interessante Möglichkeiten. Und im Winter locken Skilanglauf und Schneewanderungen, aber als Alternative gibt es auch eine Skibus-Verbindung zu den Aufstiegsanlagen am Nassfeld. „Die Mehrzahl unserer Gäste ist überaus aktiv, geht selbst hinaus in die Natur oder nimmt unser vielfältiges Aktivitäten-Programm in Anspruch. Und danach wird unser Hotel-Wellness-Angebot im Bio-Spa mit Saunen oder Massagen genossen“, berichtet die Gastgeberin, die auch darauf verweist, dass sich die Gäste von einer Ganzheitsmedizinerin beraten lassen können.

Das Biohotel Daberer liegt auf einer Meereshöhe von 720 Metern und hat immer Saison, ist also – mit einer Ausnahme von einem guten Monat im November – ganzjährig geöffnet. Die Gäste werden von durchschnittlich 25 Mitarbeitern betreut und kommen vor allem aus Deutschland und Österreich (je 45 Prozent), verstärkt aber auch aus Italien (der Grenzübergang am Plöckenpass ist nur knapp 20 Kilometer entfernt). „Es sind dies die Märkte, die wir bearbeiten, wobei wir auf die verbreitete Empfehler-Kultur unserer Gäste bauen können“, sagt Daberer. Mit Blick auf eine zukünftige Diversifizierung der Herkunftsgebiete ruhen ihre Hoffnungen auf dem Flughafen Klagenfurt.

Für die Zukunft ist die Hotelierin optimistisch. „Die Menschen werden immer gesundheitsbewusster, die Sehnsucht nach umfassender Erholung, nach Ruhe und Natur nimmt zu. Für ein Biohotel sind dies günstige Rahmenbedingungen.“ ■



Freitag, 27. Juli 2007