Brandline | Allegare 9091





LIEBE BRANDLHOF FREUNDE

Nach über einem Jahr freuen wir uns ganz besonders, Ihnen den neuen Brandlhofer, noch dazu im neuen Design, präsentieren zu dürfen. Seit dem letzten Jahr und nach dem letzten Lockdown, in dem wir leider für ganze sechseinhalb Monate schließen mussten ist einiges passiert:

- » Viele Teamauszeichnungen unserer Brandlhofer
- » 35 kernsanierte Zimmer im Haupthaus
- » 27 E-Ladestationen mit je 11 kW/h sowie 1 öffentlicher Schnelllader mit 150 kW/h
- » Neue Auszeichnung mit dem Sport Gütesiegel der »Sport Leading Company«
- » Für das Greenkeeping am Golf & Fußballplatz wurde in 14 neue innovative Maschinen investiert

Am 19. Mai durften wir den Brandlhof wieder öffnen und möchten uns bei allen Gästen, Firmen und Fußballmannschaften für diesen tollen Sommer und die großartige Saison bedanken!

Mit großer Vorfreude starten wir nun in den Winter und freuen uns sehr, dass wir Weihnachten und Silvester wieder mit unseren Gästen feiern dürfen!

Bis bald im Brandlhof, herzlichst

Ihre Birgit Maier, Alexander Strobl sowie das gesamte Brandlhof Team

WEIHNACHTEN & SILVESTER FEIERTAGSPROGRAMM

Lassen Sie das Jahr stimmungsvoll ausklingen und erleben Sie die Zeit rund um Weihnachten und Silvester im Brandlhof.

Freitag, 24. Dezember

» 16:30 Uhr Saalfeldner Turmbläser, anschließend Weihnachtsengerl und Geschenke » Abends Heilig Abend-Menü mit Festtagssuppe und Weihnachtsgansl

Katholische Christmette in der » 23:00 Uhr Stadtpfarrkirche Saalfelden

Samstag, 25. Dezember

» 10:15 Uhr Katholischer Weihnachtsfest-Gottesdienst in der Stadtpfarrkirche Saalfelden

» 19:00 Uhr Galamenü

Sonntag, 26. Dezember (Relax-Tag) » 19:00 Uhr Internationales Galabuffet

Montag, 27. Dezember (Relax-Tag) » 19:00 Uhr 4-Gang Gourmetdinner

Dienstag, 28. Dezember » 17:00 Uhr Weinverkostung

» 19:00 Uhr Gutshofbuffet mit den »Pinzgauer Buam« An der Hotelbar spielen die » 20:45 Uhr

Mittwoch, 29. Dezember

» 19:00 Uhr Vorspeisen-, Suppen- und Dessertbuffet

»Pinzgauer Buam«

Hauptgang serviert » 20:45 Uhr An der Hotelbar spielen die »Blue Chilis« Donnerstag, 30. Dezember

» 19:00 Uhr Italienisches Buffet » 20:45 Uhr Live-Musik an der Hotelbar

Freitag, 31. Dezember » 15:00 Uhr Nachmittagsjause » 19:00 Uhr Cocktailempfang

» 19:30 Uhr » ab 21:30 Uhr Galanacht mit Fotobox und »4 Tequila«

» ab 00:30 Uhr Silvesternacht mit den »SchlagerSchlampen«

» 01:00 Uhr Mitternachtsjause

Samstag, 1. Jänner

» 11:00 Uhr Neujahrsbrunch

» 13:00 Uhr Neujahrsschießen der Historischen Schützenkompanie Saalfelden

» 19:00 Uhr Traditionelles Wiener Schnitzel-Menü

Sonntag, 2. Jänner

» 19:00 Uhr Asiatisches Buffet

Montag, 3. Jänner

» 19:00 Uhr 4-Gang Gourmetdinner

Dienstag, 4. Jänner

» ab 17:00 Uhr Freies Kartfahren mit dem ÖAMTC-Team '

Vorspeisen-, Suppen- und Dessertbuffet, Hauptgang serviert

Wir freuen uns auf die Pinzgauer Buam, die uns mit ihrer heimischen Musik durch den Abend begleiten. Passend dazu bereitet unsere Küche ein Gutshofbuffet.

In das neue Jahr starten wir mit den SchlagerSchlampen, »The Kings of SchlaRock«, eine neue, aufregende, schweißtreibende und spannende Mischung aus Schlager und Rock - vier absolut authentische Musiker, die ihre Musik und ihren Rock-Lifestyle leben und zelebrieren.

* € 20,- p.P. für 12 Minuten · ab 14 Jahre · bis 19:00 Uhr



Weihnachten & Silvester im Hotel Gut Brandlhof



Pinzgauer Buam



SchlagerSchlampen

GÄSTE ERZÄHLEN - LOB TUT GUT

»Sehr empfehlend – Sehr gemütliches Ambiente, super nettes Personal. Das Zimmer ist schön groß, sauber und sehr großzügig eingerichtet. Ich war hier mit meinem Hund. Und das war der Grund hierher zu kommen. Denn die Hunde sind hier nicht nur erlaubt, sondern herzlich willkommen. Der Golfplatz, wo der Hund auch mitkommen darf, ist sehr anspruchsvoll aber mit sehr schönem Ausblick. Großzügige Möglichkeiten für andere Aktivitäten, z.B. für lange Spaziergänge oder Joggen. Ich habe einen sehr schönen Aufenthalt gehabt und komme sehr gerne wieder.« Holiday Check – Mai 2021

»Ein Hotel mit Herz, jederzeit zu empfehlen – wunderbares, weitläufiges Haus mit vielen tollen Angeboten. Schon beim Empfang wird man mit seinen Namen angesprochen und sehr herzlich und aufmerksam auf die Corona-Vorschriften hingewiesen.« Holiday Check – Juli 2021

»Ferien mit Familie und Freunden im Brandlhof – Der Brandlhof erfüllte auf allen Ebenen unsere Erwartungen und Wünsche! Es kann gewandert, geradelt, geschwommen und Golf gespielt werden ohne zuerst mit dem Auto wohin fahren zu müssen! Die Wilderer Alm eignet sich bestens für eine Feier und die regionalen, kulinarischen Köstlichkeiten erfreuten sowohl Große als auch Kleine. Die Zimmer sind gepflegt, viele neu renoviert mit funktionstüchtigem W-Lan. Die ganze Anlage ist sauber, ohne die Gemütlichkeit zu verdrängen. Durch die Verwinkelung des Gebäudes wirkt es nicht protzig. Das ganze Personal ist kompetent und sehr hilfsbereit. Wir können den Brandlhof in jeder Hinsicht nur empfehlen und das Beste zum Schluss: unser Hund durfte dabei sein!« Tripadvisor – Juni 2021

»Top Service, sehr freundlich und das Gefühl der Entspannung wird in jeden Bereich des Hauses gelebt. Danke hierfür« Google – Mai 2021

»Wir waren mit einer Gruppe Golfer eine Woche im Brandlhof. Allesamt waren wir von dem Personal, Zimmer, Wellnessbereich, Restaurant und Golfplatz begeistert. Vorab wurden wir ständig über die aktuellen Corona Bestimmungen informiert. Während des Aufenthalts wurde alle unsere Wünsche erfüllt. 1000 Dank an das gesamte Team! Wir sehen uns wieder!!!« Google – Juni 2021

»Ausgezeichnetes Hotel mit sehr guter Küche und einigen Sportangeboten mit eigenen Tennisplätzen außen und innen. Auch das SPA mit Familien- und gesondertem Bereich für Erwachsene ist schön und hochwertig gemacht. Für Golfer ist das Hotel besonders zu empfehlen.« Tripadvisor – August 2021

TRACK DAY MIT ALEXANDER STROBL



Ein schönes »Ostergeschenk« machte unser Eigentümer Alexander Strobl unseren fleißigen Mitarbeitern, die tatkräftig beim Zimmerumbau im Frühjahr mitwirkten. Am Ostermontag durften alle das Adrenalin des Motorsports spüren und mit ihm einen Race Turn am ÖAMTC Fahrtechnik Zentrum





voller Eifer mit dabei.

Saalfelden/Brandlhof miterleben... und sogar die kleinsten #brandlhofer waren

Wir danken allen nochmals herzlich dafür!

ABENDESSEN FÜR FLEISSIGE HELFER



Als großes Dankeschön wurden alle fleißigen Helfer, die beim Zimmerumbau im Frühjahr mitgewirkt haben, von Birgit Maier zu einem gemütlichen Zusammensein mit Abendessen eingeladen. Unsere Brandlhofer verbrachten einen lustigen Abend beim »Am Platzl« in Lofer.

MITARBEITER NEWS

Aufgrund von Corona konnten wir letztes Jahr die Ehrungen der Mitarbeiter nur im kleinen Rahmen machen. Nun holen wir das gerne nach und feiern insgesamt 120 Jahre »Brandlhof«!

Vielen Dank für eure wertvolle Unterstützung und Treue — wir sind stolz und froh, euch im Team zu haben!



30 Jahre
Paco Tomic
(Facility- & Guestservice)



20 Jahre Günter Mühlberger (Rezeption & Hotelbar) Mit Juli 2021 hat Günter die wohlverdiente Pension angetreten, wir freuen uns allerdings sehr, dass er uns immer noch an der Rezeption aushilft!



15 Jahre Andrea Pötscher (Rezeption) und Michael Wust (Facility- & Guestservice)



10 Jahre Monika Fischer (Service) und Martin Huber (Küche)



5 Jahre Nicole Herzog (Vivid Spa & Beauty), Eva-Maria Lenz (Reservierung), Sebastian Karlon (Rezeption) und Thomas Brötzner (Küche)

HERZLICHE GRATULATION AN UNSERE BRANDLHOFER



Helmut Rodlberger, unser »neuer« Sommelier! Unser »österreich-Sommelier« Helmut ist nun Diplom-Sommelier und neben Serviceleiter Johann aktuell der Zweite mit diesem Titel im Brandlhof.



Lisa hat die Lehrabschlussprüfung zur Hotel- und Gastgewerbeassistentin mit gutem Erfolg abgelegt! Herzlichen Glückwunsch!



Klasse der Berufsschule für Hotel- und GastgewerbeassistentIn abgeschlossen. Wir sind stolz auf sie und gratulieren herzlichst!



Hannah hat die Lehrabschlussprüfung zur Hotel- und Gastgewerbeassistentin mit gutem Erfolg abgelegt! Herzlichen Glückwunsch!



Leonie Marie hat die Lehrabschlussprüfung zur Gastronomiefachfrau bestanden! Wir freuen uns für Sie und sind natürlich super stolz! In der Küche zaubert sie am liebsten, süßen Schleckereien!

THOMAS BALIAMIS VERABSCHIEDET SICH NACH KNAPP 6 JAHREN

Brandlhof Hoteldirektor und Gastgeber Thomas Baliamis im letzten Interview

Wie sind Sie in die Hotellerie gekommen bzw. was genau haben Sie vorab gemacht? »Meine Mutter hat in der Küche eines Bayrischen Lokals in München gearbeitet. Dort habe ich als Schüler an Wochenenden und in den Schulferien gearbeitet und somit mein Taschengeld aufgebessert. Mit dem Job als Kellner habe ich dann mein Studium finanziert.

Nach der Matura und dem anschließenden Sport Studium war ich 12 Jahre in der Reisebranche für Reiseplanungen und als Destination Manager für Hotels tätig und bereiste in dieser spannenden Zeit mehr als 30 Länder. Nach diesen ganzen Erfahrungen als »Gast« in verschiedenen Hotels wollte ich selbst ein Hotel leiten und entschied mich somit die Hotelfachschule in Zürich und die FH in Winterthur mit dem Spezialgebiet »Sport Management« in der Schweiz zu absolvieren. Nach dem Abschluss

war ich bei Mövenpick/Zürich, Accor/Stuttgart, Novotel/Wien, Mercure/Salzburg und bin seit 1. Mai 2016 im Hotel Gut Brandlhof tätig.«

Was war ausschlaggebend, dass Sie sich für den Brandlhof entschieden haben?

»Auf alle Fälle die Vielfalt und das einmalige Angebot des Hotels, die Größe sowie der abwechslungsreiche Teil an Business- und Privatgästen. Vor allem war das Thema Golf & Spa eine neue Herausforderung für mich und somit der größte Anreiz die Stelle anzunehmen.«

Welche Erneuerungen in den letzten Jahren liegen Ihnen besonders am Herzen bzw. welche Auszeichnung finden Sie persönlich am wichtigsten?

»Es wird permanent renoviert und investiert, sei es für Gäste oder für Mitarbeiter – der Brandlhof steht einfach nie still. Am Herzen lag mir die Renovierung der Mitarbeiter-Wohnungen sowie das Mitarbeiter-Restaurant. Die Auszeichnung als ausgezeichneter Lehrbetrieb widerspiegelt die gute Ausbildung welche unsere Lehrlinge genießen und somit sehr viel bei uns lernen. Die Green Zertifizierung sowie das EU ECO Label im Zusammenhang mit den ca. 30 E-Ladestationen für Autos ist ein Meilenstein in der Hotellerie und zurzeit einzigartig im Salzburger Land.«

Auf was sind Sie besonders stolz?

»Auf unsere Mitarbeiter die täglich Ihre Leistung bringen und unseren Gästen einen schönen und wunderbaren Aufenthalt ermöglichen. Das Projekt Fußball — weil es so schnell erfolgreich wurde. Da Sport ein großer Teil in meinem Leben ist, freut es mich um so mehr, meine persönliche Leidenschaft, Erfahrung und Wissen hier einbringen zu können und das Unternehmen erfolgreich in diesem Business zu integrieren.«

Wie sieht ein erfolgreicher Arbeitstag aus? »Glückliche Gäste, glückliche Mitarbeiter, glückliche Eigentümer und – last but not least – abends eine glückliche Familie bei mir zu haben.« Welches ist Ihr Motto?

»Ein glücklicher Mitarbeiter wird auch einen Gast glücklich machen.«

»Nun ist es an der Zeit zu gehen und sich neuen Herausforderungen zu stellen. An dieser Stelle möchte ich mich für die schöne, spannende und abwechslungsreiche Zeit bei allen Mitarbeitern, Kunden und Partnern bedanken.

Es war mir persönlich eine große Herzensangelegenheit, zahlreiche Projekte gemeinsam mit einem ausgesprochen tollen Team im Brandlhof umzusetzen, wie zum Beispiel Green Zertifizierung und Eco Label, Trainingslager für internationale namhafte Fußballteams, Auszeichnung Sport Leading Company sowie ausgezeichneter Lehrbetrieb.«

Was ich auf alle Fälle vermissen werde — jeden einzelnen Mitarbeiter, der den Brandlhof zu dem macht, was er ist. «





SAVE THE DATES



40 JAHRE BRANDLHOF FEIER 3. bis 6. Juni 2022

Es erwarten Sie:

- » Sport Aktivitäten
- » Entertainment
- » Golf Sessions
- » Spaß
- » Kartfahren
- » Outdoor Programm
- » Galadinner mit Livemusik



BRANDLHOF CUP 2022

13. August 2022

- » Brunch
- » Startgeschenk & Halfway-Verpflegung
- » Cocktailempfang
- » Galadinner & Siegerehrung
- » Party Night mit Livemusik

AUS DER CHRONIK DES BRANDLHOFS

Die Chronik des Hauses lässt sich bis ins Jahr 1372 zurückverfolgen. Der Hofname stammt aus jüngerer Zeit. Vorerst war der Brandlhof dem Kloster St. Peter dienstbar und besaß schon im 16. Jahrhundert das Erbrecht.

Um 1520 gab es eine Teilung des Hofes in Ober- und Unterbrandlhof. Beide Höfe wurden seit etwa 1533 von der Familie Präntl bewirtschaftet.

Von 1372 bis 1965 hatte der Gutshof 33 verschiedene Besitzer.

1979 erwarb Anton Maier, Kaufmann aus Wels in Oberösterreich und Vater von Birgit Maier, das Haflingergestüt »Gut Brandlhof« mit 480 ha Wald und Wiesen, 40 Haflingern, 200 Hühnern und einer Eigenjagd.

Das Erdgeschoss des Gutshofes wurde noch teilweise als Stallung für die Haflinger benutzt, im Herrenhaus waren einige Zimmer im ersten Stock, sowie die Wohnhalle für die damaligen Besitzer in Verwendung.

Da der Tourismus stetig zunahm, entstand im Brandlhof eine Frühstückspension, die in weiterer Folge zu einem Sporthotel umgebaut wurde. Dieses wurde 1982 mit rund 80 Zimmern, Hallenbad, Sauna, Tennishallen und Reithalle, eröffnet.

Bereits 1983 wurde der 18-Loch-Golfplatz errichtet, zahlreiche Bauetappen in rasanter Abfolge vergrößerten den Brandlhof ständig und machen ihn zu einem unverwechselbaren Juwel in der Hotellerie und Gastronomie.

Heute wird der Brandlhof von den Eigentümern Birgit Maier und Alexander Strobl geführt.





Hotel Gut Brandlhof heute

- » 130-140 Mitarbeiter in Ganzjahresanstellung
- » 450 ha Grundfläche
- » 200 Zimmer und Suiten
- » Über 3.500 m² Conferencecenter mit 23 Seminarräumen und modernster Ausstattung
- » 6 Eventlocations
- » 1 Fußballplatz mit FIFA Zertifizierung und 1 Trainingsplatz
- » 3.000 m² SPA & Wellness
- » 350 m² Fitnesscenter
- » Restaurant mit 7 Stuben
- » 100 Garagenplätze, 200 Freiparkplätze
- » 27 E-Ladestationen und 1 Schnelllader mit 2 Anschlüssen » 1000 kW Biomasseheizwerk für autarke Warmwasser- & Heizversorgung
- » Trinkwasserversorgung durch Fassung von 7 Bergquellen und 80.000 l Tankvolumen
- » ÖAMTC Fahrtechnikzentrum mit Experience Center mit insg. 200.000 m²
- » 18-Loch-Championship Course und Driving Range
- » Hochseilgarten und Jagdbogenparcour
- » 2 Tennishallen, 1 Squashhalle
- » 2 Kegelbahnen
- » 3 Mitarbeiterhäuser mit 75 Wohneinheiten



1979 Anton Maier erwarb das damalige Haflingergestüt Gut Brandlhof



1983 Gründung des Golfclubs Gut Brandlhof





1993 Neubau der Hotelhalle Fahrtechnik Zentrums und des SPA-Bereiches, Erweiterung auf 150 Zimmer

2000 Erweiterung des Konferenzbereiches auf 3.000 m²





















2021 Umbau von 35 Zimmern im Haupthaus sowie Errichtung von 27 E-Ladestationen



2020 Umbau von 36 Zimmern im Haupthaus und Restaurantverschönerungen



2018 Neubau des dritten Mitarbeiterwohnhaus, lodge und einkehr | restaurant & lounge



2018 Eröffnung des hoteleigenen Fußballplatz mit FIFA-Maßen und anliegender Trainingsfläche



2017 Umbau von Juniorund Premiumsuiten, Unterbrandl und Mitarbeiter-Speiseraum



2016 Eröffnung markenneutrales autohaus



2012 Erweiterung auf 200 Zimmer, zweites Mitarbeiterwohnhaus mit insgesamt 75 Wohneinheiten entsteht



2007 Erweiterungsbau Brandlhof »West«: Neue Tagungsbereiche, Erweiterung auf 185 Zimmer, EventO



GUTSCHEIN-KALENDER 2022

Pro Person bzw. Zimmer und Aufenthalt ist ein Gutschein einlösbar. Mindestaufenthalt zwei Nächte, gültig für Privatgäste.



JANUAR

 \in 40,— Gutschein für eine Anwendung im Vivid Spa, pro Person und Aufenthalt.



FEBRUAR

Gutschein für einen Signature Cocktail an der Hotelbar, pro Person und Aufenthalt.



MÄRZ

Eine Flasche Jubiläumswein pro Zimmer und Aufenthalt.



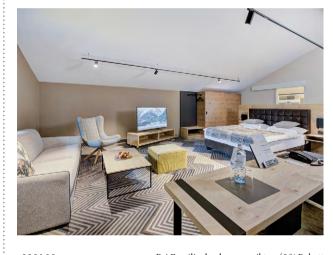
APRIL

Für alle Gäste im April: Indoor Sportangebote kostenlos.



MAI

 $40\,\%$ Rabatt auf Suiten und Premiumsuiten pro Zimmer und Buchung.



JUNI

Bei Familienbuchungen gibt es $40\,\%$ Rabatt auf das zweite Zimmer, pro Buchung.



JULI

Eine gratis Bergfahrt pro Person und Aufenthalt.



Aliglist

Sommerfest für alle am 13. August und \in 40,— Nenngeld beim Brandlhof Cup.



SFPTFMRFR

Gutschein für 1 Nachmittagsdessert oder 1 Eis mit 3 Kuglen nach Wahl, pro Person und Aufenthalt.



OKTOBER

Ihr vierbeiniger Liebling schläft den ganzen Oktober kostenlos bei uns.



NOVEMBER

Kostenloser Early Check-in und kostenloser Late Check-out bis 15:00 Uhr, nach Verfügbarkeit.



DEZEMBER

40% Rabatt auf alle Brandlhof Artikel, erhältlich an der Hotelrezeption.

BRANDLHOF LEARNING

Ein ehemaliger Brandlhof-Lehrling im Interview

Peter Reithmayr — gebürtig aus Steyr, Oberösterreich — ist mit 15 Jahren für seine Lehrausbildung zum Koch in den Brandlhof gekommen. Nach drei Jahren Lehrzeit und einer Fixanstellung als Commis de Cuisine, seiner Einberufung zum Bundesheer, mehreren Stationen in 5-Sterne Hotels in Österreich, der Schweiz, in Irland sowie in den USA kehrte er als Chef Tournant (Commis am Gardemanger sowie Demi Chef in der Pâtisserie) in den Brandlhof zurück. Nach zwei Jahren in Saalfelden entschied sich Peter für eine Saison auf einem Kreuzfahrtschiff und ging anschließend nach Deutschland.

Heute ist er Küchenchef des Gourmetrestaurants eines exklusiven 5-Sterne Wellness-Resorts in Oberösterreich, wo er 2 Hauben und 3 Gabeln sowie mehrere Kochlöffel »erkochte« – und glücklicher Papa einer Tochter.

Wieso hast du dich dazu entschieden, Koch zu werden?

»Ich hab' schon sehr früh gewusst, dass ich in die Gastronomie will... und Service war nichts für mich. «

Wieso hast du dich für eine Lehre am Brandlhof entschieden?

»Das war eigentlich Zufall. Ich hatte mich zuvor in einem Betrieb in Oberösterreich beworben, dessen Gastgeber mir erzählt haben, dass ihr Sohn am Brandlhof gearbeitet hat und es sicher auch mir gut gefallen würde. Somit habe ich mich

eben im Brandlhof beworben. Ich war sofort begeistert, da ich noch nie zuvor in so einem großen und vielseitigen Hotel gewesen bin.«

Welche Auszeichnungen hast du bereits

»15 Punkte und 2 Hauben bei Gault & Millau, 3 Sterne bei à la Carte, 3 Gabeln und 91 von 100 Punkten bei Falstaff, 3 Kochlöffel sowie die Auszeichnung »Top 50 Koch Österreich« bei Schlemmer Atlas, 3 Kochhauben sowie »Konzept des Jahres« beim »Großer Hotelund Restaurantguide«, 4 Lilien im Relax Guide, drei Siege beim World Travel Award und 5 Diamonds Award.«

Wenn du an deine Brandlhof-Zeit zurückdenkst – woran denkst du zuerst?

»An die tolle Zeit mit meinen Freunden und Kollegen im Personalhaus sowie natürlich an die vielen wertvollen Dinge, die ich dort gelernt und für meinen Weg mitbekommen habe.«

Wodurch zeichnen sich deine Gerichte vor allem aus?

»An der Einfachheit - dass der Geschmack immer zuerst kommt und die Gerichte so zusammengestellt werden, dass man alles gemeinsam essen kann. Aber eigentlich koche ich einfach das, was ich kochen will.«

Hast du ein spezielles »Rezept«, um in der Küche Ordnung und Überblick zu wahren?

»Ich stehe selbst täglich in der Küche, wir sind ein kleines Team und somit geht alles Hand in Hand. « $\,$



35 NEUE ZIMMER IM HAUPTHAUS

Pünktlich zur (Wieder-)Eröffnung der Hotellerie und Gastronomie am 19. Mai 2021 wurden 35 kernsanierte Zimmer im Haupthaus fertig. Ausgestattet mit neuester Technik, 58 "Panasonic Fernseher, modernen Badezimmern, innovativen Möbeln und extravaganten Feinheiten und realisiert von Betrieben aus der Region. Die alpinen Zimmer vereinen mit traditionellen Holz- und Dekoelementen warme Gastlichkeit mit einem modernen Touch.

Neben neuen Fenstern und Balkontüren wurden die Zimmer auch mit neuen Teppichen, Vorhängen und einer neuen Gesamtmöblierung ausgestattet. Helle Badeeinheiten mit modernen Walk-in-Duschen, große Räume, schnelles Internet und komfortable Matratzen werden von unseren Gästen besonders geschätzt. Es ist und bleibt aber eine ständige Herausforderung, die Waage zwischen Regionalität, Tradition und Moderne zu halten.





HOTEL GUT BRANDLHOF INVESTIERT RUND 2,5 MILLIONEN EURO IN WEITERE NACHHALTIGKEITSMASSNAHMEN

Zwei Jahre ist es nun her, dass wir mit dem Österreichischen Umweltzeichen und dem EU-Ecolabel für unser umfassendes und zielgerichtetes Nachhaltigkeitskonzept ausgezeichnet wurden. Seitdem wurden rund 2,5 Millionen Euro in die Umsetzung weiterer Maßnahmen investiert — vor allem im Bereich E-Mobilität.

Für die Energiewende braucht es neue Ideen

Im EU-Vergleich hat Österreich im Verkehrssektor den dritthöchsten CO-Ausstoß pro Kopf. In Summe reden wir von rund 20 Millionen Tonnen CO2-Emissionen im Jahr 2020. Das ist weit entfernt von dem Klimaziel für 2030 mit 6,2 Millionen Tonnen¹. Damit die Energiewende gelingen kann, braucht es also neue Ideen, um klimaneutrale Mobilität in die Breite zu bringen. Und das liegt auch in der Verantwortung der Hotellerie, ist Hoteldirektor Thomas Baliamis überzeugt: »Die Rolle der Hotellerie sollte klar sein: gesellschaftliche Verantwortung übernehmen und Unternehmensstrukturen nachhaltig ausrichten. Nicht zuletzt deshalb haben wir unser Angebot im Bereich E-Mobilität in den letzten zwei Jahren noch einmal deutlich erweitert.«

Knapp 30 E-Autos können im Brandlhof parallel aufgeladen werden

Seit Juni gibt es auf dem Hotelareal 29 Möglichkeiten, sein E-Auto aufzuladen. Ein öffentlicher Schnelllader mit bis zu 150 Kilowatt Leistung und zwei Anschlüssen steht gleich an der Einfahrt von der Bundesstraße zum Brandlhof.

27weitere Ladepunkte mit bis zu $11~\rm kW$ verteilen sich auf das Golfrestaurant »die einkehr — restaurant & lodge«, den öffentlichen Hotelparkplatz und die Parkdecks.

»Damit ermöglichen wir unseren Gästen ihr Auto laden zu können, wann sie möchten«, erklärt Baliamis.

»Heutzutage ist die fehlende Ladeinfrastruktur nämlich immer noch eines der größten Bedenken bei der Entscheidung für oder gegen E-Mobilität. Dass wir hier so gut aufgestellt sind, schätzen sowohl unsere privaten als auch unsere Firmenkunden sehr «

E-Infrastruktur wird zum neuen Must-have der Hotellerie

Der schonende Umgang mit endlichen Ressourcen, soziales Engagement und die Unterstützung von regionalen Betrieben wird schon länger von Hotelgästen nachgefragt – Tendenz steigend.

Dass eine gute Infrastruktur im Bereich E-Mobilität bald wie WLAN oder E-Bikes zur Standardausstattung der Hotellerie werden könnte, sieht auch Hoteleigentümer Alexander Strobl:

»Businessgäste machen 60 Prozent unseres Umsatzes aus. Wegen der anliegenden ÖAMTC-Fahrttechnikzentren gehören auch große Autokonzerne zu unseren Gästen. Die Hälfte ihrer Mitarbeiter reist mittlerweile mit E-Autos an. Viele unserer Hotel- und Tagesgäste kommen heute schon mit E-Autos. In nächster Zeit wird das rasant zunehmen. Da bin ich mir sicher.«



Ladeinfrastruktur im Brandlhof

- » 1 öffentliche Schnellladestation mit 150 kW
- » 12 Ladepunkte (Wallboxen) am Hotelaußenparkplatz 1 mit je 11 kW
- » 10 Ladepunkte (Wallboxen) im Parkdeck -1 je 11 kW
- » 3 Ladepunkte (Wallboxen) im Parkdeck 0 je 11 kW
- $\,>\,\,2\,$ Ladepunkte (Wallboxen) in der Golfstraße je 11 kW

Alle zugänglichen Wallboxen am Parkplatz P1, den Parkdecks sowie die beiden Wallboxen in der Golfstraße werden nach kWh abgerechnet.

Kosten

€ 0,30 pro kWh für Inhaber der Salzburg AG App und € 0,36 pro kWh für andere Benutzer. Bei den Wallboxen in den Parkdecks werden zuzüglich Parkgebühren verrechnet.

FUSSBALLNEWS

Die Elite auf dem Brandlhof-Fußballplatz

Diesen Sommer logierten wieder weltberühmte und erfolgreiche Mannschaften bei uns am Brandlhof.

24.05. - 02.06.2021 - Ungarische Nationalmannschaft

in Vorbereitung auf die EURO 2020

22.06. – 10.07.2021 – Shakhtar Donetsk aus der Ukraine

11.07. - 25.07.2021 - FC Liverpool 25.07. - 31.07.2021 - RB Leipzig

Der Einsatz des gesamten Brandlhof-Teams macht sich bezahlt: Innerhalb kürzester Zeit hat der Brandlhof die Region Saalfelden zur Destination für die weltbesten Fußballclubs entwickelt.

2020 und 2021 begrüßten wir unter anderem den FC Liverpool mit Jürgen Klopp auf dem hauseigenen Fußballplatz.













»Wir sind wirklich sehr stolz, in so einer kurzen Zeit, bereits

so viele namhafte Mannschaften bei uns im Brandlhof be-

»Das ist eine Bestätigung für unser Haus, unsere Abteilungen

sowie unsere Greenkeeper. Es ist toll zu sehen, wie das Projekt

>Fußball< nun Früchte trägt und wir freuen uns auf das, was

»Mit professionellen Fußballplätzen, hochklassiger Hotelle-

rie, perfekter Organisation und Gastfreundschaft bietet sich

im Pinzgau alles, was Spitzen-Teams für ein erfolgreiches

Trainingscamp brauchen«, erklärt auch Marco Pointner,

»Wir sind stolz, dass wir in der Region solche optimalen Be-

dingungen bieten können. Es ist für uns eine Ehre, dass sich

die Klubs so zahlreich für Saalfelden Leogang entscheiden.

Viele von ihnen sammeln bei uns schon zum wiederholten

Male Kraft für die nächsten Aufgaben. Für uns sind die

Trainingscamps der Stars auch ein wertvoller und wichtiger

Geschäftsführer der Saalfelden Leogang Touristik:

grüßt zu haben«, so Hoteldirektor Thomas Baliamis.

noch kommt.«

wirtschaftlicher Impuls.«

NACHHALTIGKEIT UND REGIONALITÄT

als Wegweiser am Golfplatz Gut Brandlhof

Im vergangenen Jahr haben wir die Golf & Fußballplatzpflege neu organisiert und mit der Anschaffung von 14 neuen Maschinen kräftig investiert. Das bewährte Greenkeeperteam rund um Florian Pokorny konnte mit den innovativen Pflegegeräten die Platzqualität nochmals erhöhen. Unser Head Greenkeeper Florian erzählt von seinem neuen Lieblings-Arbeitsgerät – den Grünsroller von Salsco:

Wie lange bist du nun schon am Brandlhof?

»Seit 2014. Da habe ich als Greenkeeper am Golfplatz angefangen. Ein Jahr später machte ich die Aus- und Weiterbildung zum Head Greenkeeper und übernahm sogleich auch das Team der Greenkeeper.«

Gibt es ein Lieblingsgrundstück oder Lieblingsloch am Golfplatz Gut Brandlhof?

»Bahn 10 und 12, am schönsten am frühen Morgen. Durch die großen Flächen des Brandlhof gibt es viele schöne Bereiche und freie Natur.«

Was ist das Schönste an deiner Arbeit?

»Teamarbeit und Zusammenarbeit mit netten Kollegen am Brandlhof. Diesen großen und modernen Maschinenpark zu

verwalten und einsetzen zu dürfen. Kontakt mit verschiedenen Menschen, speziell Profis im Sportrasenbereich, überregional. Theorie und Praxis erfolgreich zu verbinden, Probleme zu Lösen. Persönlich und Professionell an den vielen verschiedenen Aufgaben zu wachsen und die Qualität zu steigern.«

Was macht den Grünsroller so besonders?

»Die Flächenleistung und die für uns gute Mischung aus Größe und Gewicht, da wir den Roller nicht nur auf den Grüns sondern auch auf anderen Rasenflächen einsetzten, zum Beispiel dem Fußballplatz. Die Grüns sind merklich treuer diese Saison (Qualität) und vor allem wirkt sich das regelmäßige rollen sehr positiv auf die Gesundheit der Gräser aus.«

Wie viele Betriebe kennst du in Österreich die ebenfalls einen Grünsroller haben?

»Einen Roller dieser Größe kenne ich an keinem anderen Standort. Wir sind da wohl Pioniere.«

Wie viele Stunden ist der Grünsroller pro Tag im Einsatz?

»Es ist ganz unterschiedlich, aber so ca. 3,5 Stunden pro Tag. Wichtig zu erwähnen ist auch, dass wir Greenkeeper alle Geräte selber warten/überprüfen und auch reparieren.«



SPORT LEADING COMPANY

Gut Brandlhof setzt neue Standards für die Hotellerie

Als erstes und einziges Hotel mit dieser Zertifizierung setzt der Brandlhof auch für die Branche selbst neue Maßstäbe: »Gerade das letzte Jahr hat deutlich gezeigt, wie wichtig innovative Konzepte für die Hotellerie sind«, betont Hoteldirektor Thomas Baliamis. Und der Einsatz macht sich bezahlt: Innerhalb kürzester Zeit hat der Brandlhof die Region Saalfelden zur Destination für die weltbesten Fußballclubs entwickelt. »Die Vielfältigkeit an Sportmöglichkeiten zeichnet unser Hotel aus. Damit möchten wir nicht nur unseren Gästen ein besonderes Erlebnis bieten, sondern auch den Wirtschaftsfaktor Sport in unserer Region stärken. Und so regionales Wachstum und Arbeitsplätze sichern«, erklärt Thomas Baliamis. »Dass wir dafür heuer wieder mit dem Sportgütesiegel zertifiziert wurden, macht uns stolz.«



Anton Pichler – GF der Zertifizierungsstelle PP Sport Management GmbH – mit Hoteldirektor Thomas Baliamis

GOLFNEWS

Brandlhof Cup 2021

56 Starter, sommerliche Temperaturen, sensationelle Platzverhältnisse, sportliche Höchstleistungen und eine rauschende Party... das war der diesjährige Brandlhof Cup! Die Brutto-Gewinner des 34. Brandlhof Cup lauten wie folgt: Elfriede Gappmaier, GC Gut Brandlhof

(21 Bruttopunkte) Noah Blaickner, GC Gut Brandlhof (40 Bruttopunkte)



Brutto-Gewinner des Brandlhof Cup — Elfriede & Noah

Gratulation, Männer

Unsere Jungs haben heuer im August die Mannschafts-Staatsmeisterschaft Herren Div. 5c gewonnen und steigen somit in die 4. Division auf! Brandlhof Clubmeisterschaft 2021

Der amtierende Clubmeister Noah Blaickner spielte an beiden Tagen eine 1 unter Par Runde und gewann mit 142 Schlägen.

Netto Gewinnerin Helga Herbst und Netto Gewinner Dominik Ecker haben beide mit einer super Runde und 37 Nettopunkte den Preis nach Hause geholt!



Das Team des GC Gut Brandlhof



Dominik Ecker, Noah Blaickner und Helga Herbst

BESUCHEN SIE UNS ONLINE





FOLGEN SIE UNS AUF 🔘 🖪







Hotel Gut Brandlhof GesmbH & Co OG Hohlwegen 4 · 5760 Saalfelden · Österreich