



Küchenchefin Silvia Wohlfahrt.

Die Gastgeber Katharina und Franz-Josef Perauer sind Hoteliers des Jahres.

## „Tradition.Reloaded!“

Erfolgreiche Hotels müssen heutzutage auf mehreren Klavieren spielen und von exquisiter Kulinarik über luxuriöse Wellnessbereiche bis hin zu komfortablen Zimmern alles bieten. Dabei ist ein Mix aus Tradition und Moderne gefragt.

Von Petra Pachler

Genau diese Kombination zeigt sich auch bei Neu- und Umbauten immer öfter: Alt trifft auf neu, Klassisches auf Innovation und zwar sowohl im Design als auch in der gesamten Philosophie des Hauses. Der Gast sucht Bodenständiges und Vertrautes in ungewissen Zeiten, möchte aber im Gegenzug auf keinerlei modernen Komfort verzichten. Katharina und Josef Perauer vom Zillertalerhof in Mayrhofen haben diesbezüglich offenbar alles richtig gemacht, denn sie dürfen sich über die Auszeichnung „Hoteliers des Jahres“ freuen. Das Alpine Hideaway ist, laut Gault Millau, eines der „besten Designhotels“ und „besten Hideaways“ und präsentiert sich unter dem Begriff „Tradition.Reloaded!“ Was so viel bedeutet wie, dass der italienische Samtvorhang und die Lounge-Ledersessel der Designmanufaktur Freifrau eine stimmige Symbiose mit dem Zillertaler Holz

eingehen. Auch Marshall-Bluetoothbox und Retro-Telefon stehen einträchtig nebeneinander in den Zimmern. Ein Style, der das Alpine und Urbane gekonnt vereint.

### Gefühl für Stil

Der Wandel von einem traditionellen Hotel hin zu einem Vier-Sterne-Superior-Hideaway vereint von „beiden Welten das Beste“, um diesen Terminus zu verwenden, weil er hier den Nagel auf den Kopf trifft. Die Gastgeber haben stilvolles Altinventar mitgenommen und mit innovativem Neuen kombiniert, was genau dieses Flair ausmacht.

Gault & Millau Statement formuliert es so: Ihr Motto: „Tradition.Reloaded!“ Ihr Anspruch: Die alpin-urbane Welt in einem Hotel zu vereinen. Die Perauer haben den familiären Zillertalerhof zum kosmopolitischen Vier-Sterne-Superior-Hideaway verwandelt. Für so ei-

nen innovativen Schritt braucht es Offenheit und Mut, „nur wer seine Wurzeln dabei nicht vergisst, kann auch weiterwachsen“.

### Alpin-urban

Kulinarisch verwöhnt der Zillertalerhof mit Biogerichten und Eiern von glücklichen Berghühnern und Hausgemachtem: regional und saisonal, eh klar. Als Fine Alpine Dining wird das Abendessen betitelt, der Tag beginnt mit einem alpinen Frühstück.

Da ist er also wieder, der Begriff „alpin“. Es scheint, als besinne man sich zunehmend auf das, was vor Ort vorhanden ist und das ist im Alpenland Österreich nun mal alpin. Kulinarisch genauso, wie bei heimischen Materialien und traditionellen Stil. Hier sogar mit Blick auf die Gletscherkulisse der Zillertaler Alpen.

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