



DAS KOHLMAYR

OBEN AUF

A charming mountain place



Eine (Wein-) Weltreise.

Auf Reisen gehen und Neues entdecken: Sommelier Daniel entführt in die Genusswelt Wein...

A (wine) world tour.

Experience a journey of discovery: Sommelier Daniel takes you into the delightful world of wine...

5

Die Wunscherfüller.

Wenn charmantes Lächeln einen Namen trägt: Andrea und Marissa sind mit Freude am Empfang...

And your wish will come true.

When charming smiles have a name: Andrea and Marissa highly enjoy welcoming you...

14

Berührung, die bewegt.

Wohltuende Handgriffe in entspanntem Ambiente: Das ist Entschleunigung bei Sylvia und Elisabeth...

Passion that moves.

Relax your body and mind in a pleasant atmosphere: Slowing down with Sylvia and Elisabeth...

15

Zwölf Jahre ist es her, dass ich mit meinem Freund Friedl Rigele am Stammtisch gesessen bin und die Idee, DAS KOHLMAYR zu kaufen, geboren wurde. Jeder von uns kennt das, zu späterer Stunde über das Leben zu philosophieren und zurück, aber vor allem nach vorne zu blicken. „Das was du machst, würde mir auch gefallen“, habe ich Friedl Rigele damals über den Tisch mitgeteilt. Ich war Skilehrer und bereits Teilhaber an der CSA Skischule Grillitsch & Partner. Nach 30 Jahren auf Skiern war ich auf neue, spannende Aufgaben aus. „Kauf DAS KOHLMAYR“, hat er gesagt, der Friedl. „Wie und vor allem womit soll ich das Hotel kaufen?“, war meine Entgegnung. „Ich leg dir eine Rutsche zur Bank“, so Friedl. Gesagt, getan. Einige Tage später war ich schon in den ersten Gesprächen mit der Volksbank Salzburg. Immer mit dabei: mein Steuerberater Mag. Karl Heinz Schöberl. Auch er ist heute Miteigentümer und fairer Partner im Hotel. Friedl Rigele hat an seiner Idee Gefallen gefunden und stieg ebenfalls mit seinem Freund Dr. Manfred Buchmüller selbst ein. Zu einem späteren Zeitpunkt wurde auch Fritz Rigele – Sohn von Friedl – mit in die Gesellschaft aufgenommen.

„Zuerst mal überleben“, war das Credo der Partner. Meine Vision war ganz anders. Etwas Außergewöhnliches, Extravagantes mit einem fairen Preis-Leistungs-Verhältnis – das ist und war mein Ziel. Sie als Gast dürfen das vor Ort im DAS KOHLMAYR jederzeit beurteilen. Wenn einmal etwas nicht Ihren Wünschen entspricht, dann sprechen Sie mich darauf an. Um mich zu treffen, empfehle ich, die Augen offen zu halten. Sie finden mich immer und überall. Wo kommen meine Gäste her? Warum kommen Sie zu uns? Viele Fragen, die mich interessieren und mir dabei helfen, DAS KOHLMAYR ständig weiterzuentwickeln. Überall soll es Wohlfühlplätze im Haus geben. Jeder darf und soll seinen finden. Der Umbau bedeutet viel für mich, DAS KOHLMAYR und das Team. Über Jahre habe ich nachgedacht, Materialien begutachtet, stundenlang in Magazinen geblättert, andere Hotels besucht, Pläne entworfen und verworfen. Schlussendlich weiß ich nicht, wie viele Stunden es waren. Ist ja auch egal, denn wir alle zusammen wollen das Gefühl vermitteln: Im DAS KOHLMAYR gewesen zu sein, war es wert.

Mich haben zwei Dinge in meinem Leben besonders geprägt. Die Lehre als Kfz-Mechaniker, die alles andere als schön war. Und das Gegenteil in der Skischule, wo ich das wunderbare Gefühl hatte, als Mensch wertgeschätzt zu werden. Das prägt. Für mich ist klar, Mitarbeiter sind das Um und Auf. Natürlich auch im DAS KOHLMAYR. Ja, ich bin schon stolz auf meine Leute, denn es herrscht ein Geben und Nehmen, fast immer harmonisch. Das neue Mitarbeiterhaus ist heuer ebenfalls fertiggestellt worden. So möchte ich zeigen, dass mir das Wohlbefinden meiner Mitarbeiter etwas bedeutet.

Sechs neue Suiten, ein neuer Infinity Pool, eine Vergrößerung des SPAs, eine neue Lounge und die eine oder andere Kleinigkeit sollen dem Hotel den Weg zu fünf Sternen öffnen. Ob wir das auch machen, entscheiden wir erst später. Wir alle müssen das verinnerlichen, nur so können wir fünf Sterne auch perfekt leben. Jetzt ist es zum ersten Mal seit dem Kauf so weit, dass sich alles wie aus einem Guss präsentiert. Das Farb- und Materialkonzept zieht sich bis ins kleinste Detail durch – von Vorhängen bis hin zur Mitarbeiterkleidung. Es wäre gelogen, wenn ich nicht zugeben würde, wie sehr mir das taugt. Das fühlt sich gut an. Ich hoffe, Ihnen behagt das auch.

Oft werde ich gefragt, wie ich an die Planung eines Zimmers herangehe. Recht pragmatisch, um ehrlich zu sein. Ein großes Bett, in dem man perfekte Erholung findet, ist das Minimum. Dazu kommen viel Stauraum für Winterurlauber, ein schönes, funktionelles Bad, ein Ruheplatz zum Lesen und eine Möglichkeit zum Schuheausziehen. Wenn das alles steht, folgt die Materialauswahl und die Detailplanung. Da darf ich mich dann austoben. Funktionelles darf gerne extravagant sein, finde ich. Anfangs waren meine Partner in die Planung involviert, dann haben sie bemerkt, es wird ohne sie außergewöhnlicher. Anders. Einzigartiger. Seitdem schenken sie mir ihr uneingeschränktes Vertrauen beim Umbau. Ich denke, alle sind damit zufrieden.

„Was ist DAS KOHLMAYR für dich, Bernd?“, werde ich oft gefragt. Ein Platz in den Bergen, für Menschen, die „etwas ganz Besonderes“ suchen, gute Gespräche lieben und Gäste, die Qualität zu schätzen wissen, sich wiederfinden und Kraft tanken. Außerdem: DAS KOHLMAYR ist mein Baby. Eines mit Wow-Effekt.

It was 12 years ago, sitting at a regular's table with my friend Friedl Rigele, when the idea to buy THE KOHLMAYR was born. All of us know what it is like to think about life in a philosophical way late at night and to look back, but most of all to look forward. "I'd like to be able to do what you do," I shared this sentiment with Friedl Rigele around the table at that time. I was a skiing instructor and already a shareholder at the CSA Skiing School Grillitsch & Partner. After spending 30 years on the snow, I began searching for a new, exciting endeavour. "Why don't you buy THE KOHLMAYR?" suggested Friedl. "How on earth would I be able to buy the hotel, and more importantly, how will I afford it?" was my response. "Let me put you in contact with my bank," replied Friedl. No sooner said than done. A few days later I was already in the first preliminary talks with Volksbank Salzburg. Always to be counted on: my accountant Mag. Karl Heinz Schöberl, who soon enough also became co-owner and fair partner at the hotel. Friedl Rigele took a liking to his own idea and also joined in along with his friend Dr. Manfred Buchmüller. Fritz Rigele, Friedl's son, would, at a later date, also join our business.

"Survive first," was my partners' credo. My vision was completely different. I wanted to create an extraordinary, extravagant experience with good value for money – that was and still is my goal. You can come by THE KOHLMAYR at any time and decide for yourself if I've met this goal. If it does not meet all of your requirements, then please come and speak to me. I recommend that you keep your eyes open if you want to see me. You can find me anywhere, anytime. Where do my guests come from? Why do they come to us? Questions like these interest me, but they also help me to continuously improve THE KOHLMAYR. Anywhere you go throughout the hotel should give you a good feeling. Everyone can and should find this for themselves. The renovation means a lot to me, THE KOHLMAYR and the team. Over the years, I've had ideas, checked out materials, leafed through magazines for hours, visited other hotels, made plans and discarded them again. In the end, I'm not really sure how many hours I spent doing this. It doesn't matter, because we all want to convey the same feeling: Staying at THE KOHLMAYR was worth it. The duration of the stay doesn't matter.

Two things in particular have shaped me in my life. The first was my apprenticeship as a car mechanic, which was anything but nice. And the second was being at the skiing school, a completely different experience, where I had the wonderful feeling of being appreciated as a human being. It's things like these that shape you. One thing is clear to me, employees are the nuts and bolts of any company. Of course, this is also accounts for THE KOHLMAYR. Yes, I'm already proud of my people, because there's a give and take, and everyone almost always works harmoniously. The new staff house has also been completed this year. This is how I show my employees that their accommodation is important to me as well.

Six new suites, a new infinity pool, an extension of the SPA, a new lounge and other little surprises are intended to open the door to THE KOHLMAYR becoming a five star hotel. We'll decide later if we really want to go for this. We all have to internalise this, only then can we perfectly live out the five star service. Now, for the first time since we purchased the hotel, everything is presented homogeneously. The colour and material concept runs through to the smallest detail, right down to what the employees wear. I'd be lying if I didn't admit how much good it does me. It feels great. I hope you like it too.

I am often asked how I approach the task of planning a room. Quite pragmatically, to be honest. A huge bed, where guests can enjoy a perfect night's sleep, is the minimum. There is also plenty of storage space for winter holidaymakers, a nice, functional bathroom, a resting place for reading and the option of taking off your shoes. When all this is in place, it is followed by selecting materials and detailed planning. I can let my creative juices flow here. I think the functional elements are allowed to be extravagant too. At the beginning, my partners were involved in the planning, then they realised it would be more extraordinary without them. Different. Individual. Since then, they have unreservedly placed their trust in me to carry out the renovation. I think everyone is pleased with the outcome.

I'm often asked, "What does THE KOHLMAYR mean to you, Bernd?" A spot in the mountains, for people who are looking for "something very special", love good conversations and guests who appreciate quality, discover themselves again and recharge their batteries. And what's more: THE KOHLMAYR is my baby. A baby that has a wow-effect on people.

Bernd Gruber

Bernd





Als ich das Kochen für mich entdeckte, packte mich auf einmal der Ehrgeiz. Es hat mir richtig viel Spaß gemacht und ich wollte mich Tag für Tag verbessern. Nun bin ich in Obertauern angekommen und kann mich hier im DAS KOHLMAYR verwirklichen. Das Schöne ist, dass die Qualitätsansprüche hier ebenso hoch sind wie meine. Das beginnt bei den Zutaten und endet bei der Präsentation. Am liebsten koche ich mit den Produkten der Region, deshalb beziehen wir auch das Bio-Rind von Lungau. Nicht zu vergessen die herrlichen Erdäpfel aus dem Biosphärenpark Lungau. Neben den heimischen Klassikern setze ich auch sehr auf international inspirierte Küche, etwa auf fruchtige Akzente. Asiatisch, vegetarisch und vegan lasse ich auch gerne einfließen. Ich setze mir bei meinen Kreationen keine Grenzen. Es ist auch ganz wichtig auf die Gäste einzugehen – und zuzugehen. Ich zeige ihnen gerne die Küche und die Produkte. Der Gast will wissen, was dahintersteckt, und das schafft Vertrauen. Eines meiner Ziele ist es, eine Marke zu werden. Denn DAS KOHLMAYR bedeutet für mich Entwicklung, Zukunft und Selbstverwirklichung.

When I discovered cooking for myself, I was suddenly gripped by ambition. I really enjoyed it and I wanted to improve day by day. Now that I have arrived in Obertauern, I can put my skills into practice at THE KOHLMAYR. The nice thing is that the quality standards here are as high as mine. This starts with the ingredients themselves and is even reflected in the presentation. Most of all, I love to cook with local produce, that's why we also source our organic beef from Lungau. Not to forget our delicious potatoes from the Lungau Biosphere Park. Aside from the home classics, I also place great emphasis on internationally inspired cuisine, such as fruity accents. I also like to include Asian, vegetarian and vegan cuisine. I don't put limits on my creations. It is also very important to be responsive to the guests – and to approach them. I like to show them the kitchen and the products. The guest wants to know what goes on behind the scenes, and that creates trust. One of my goals is to become a brand. Because for me, THE KOHLMAYR means development, future and self-realisation.

Arnold Huber

Wir sind stolz darauf, DAS KOHLMAYR zu beliefern, weil hier das Beste gewünscht wird. Und das kommt direkt vom Berg: Wir haben einen kleinen Bio-Bergbauernbetrieb namens Lungau. Nicht zu vergessen die herrlichen Erdäpfel aus dem Biosphärenpark Lungau. Neben den heimischen Klassikern setze ich auch sehr auf international inspirierte Küche, etwa auf fruchtige Akzente. Asiatisch, vegetarisch und vegan lasse ich auch gerne einfließen. Ich setze mir bei meinen Kreationen keine Grenzen. Es ist auch ganz wichtig auf die Gäste einzugehen – und zuzugehen. Ich zeige ihnen gerne die Küche und die Produkte. Der Gast will wissen, was dahintersteckt, und das schafft Vertrauen. Eines meiner Ziele ist es, eine Marke zu werden. Denn DAS KOHLMAYR bedeutet für mich Entwicklung, Zukunft und Selbstverwirklichung.

We are proud to be supplying THE KOHLMAYR, because they only accept the best. And the best things come from the mountain: We have a small organic mountain farm called Lungau. Not to forget our delicious potatoes from the Lungau Biosphere Park. Aside from the home classics, I also place great emphasis on internationally inspired cuisine, such as fruity accents. I also like to include Asian, vegetarian and vegan cuisine. I don't put limits on my creations. It is also very important to be responsive to the guests – and to approach them. I like to show them the kitchen and the products. The guest wants to know what goes on behind the scenes, and that creates trust. One of my goals is to become a brand. Because for me, THE KOHLMAYR means development, future and self-realisation.

Hannes Hönegger

Arnolds Genuss

Werk.

Eine (Wein-) A (wine)

Weltreise.
world tour.



Ich hatte großes Glück: Gleich nach meiner Lehre in Niederösterreich landete ich in einem Fünf-Sterne-Betrieb in Zürs. Damals dachte ich, ich bin wer. Bald wusste ich es besser. Erst in den fünf Jahren dort habe ich richtig viel gelernt – auch über Wein. Es beeindruckte mich vom ersten Moment an, was gute Sommeliers nur durch Riechen und Schmecken erkennen. Die Rebsorte, die Herkunft, den Jahrgang. Das wollte ich auch können. Eineinhalb Jahre später war ich Diplom-sommelier mit Auszeichnung. Als es mich wieder nach Zürs zog, wurde ich Chef-Sommelier und Restaurantleiter. Darauf folgten drei Saisons in Oberlech, wo ich als Chef-Sommelier eine Weinkarte mit über 500 Positionen studieren durfte. Das war große Klasse. Mein Sommer gehörte Velden und seit dem Herbst bin ich nun im DAS KOHLMAYR. Mit 170 ausgesuchten Weinen präsentiert sich unsere Weinkarte perfekt überschaubar. Es ist alles vertreten, was glücklich macht. Und ich bin es auch, weil ich hier Verantwortung trage und mitwirken darf.

Ursprünglich bin ich zwar Mostviertler, bin aber seit Jahren nur in der Welt unterwegs. Vor allem eben auch in der Weinwelt, die mich schon immer faszinierte. Es ist extrem spannend, alle Faktoren zu entdecken, die guten Wein ausmachen. Etwa wie viel Zucker ein gewisser Alkoholgehalt benötigt oder was der Winzer alles aus der Traube machen kann – im Weingarten wie im Weinkeller. Seit sieben Jahren beschäftige ich mich nun mit Wein und bilde mich laufend weiter. Das Schöne ist: Das Wissen über Wein ist unerschöpflich. Jeder Jahrgang ist eine neue, spannende Entdeckungsreise. Und es geht weiter. Mein erster Teil vom Master of Wine ist abgeschlossen, drei weitere Module braucht es noch, um diesen gefragten Titel zu erlangen. 10 Jahre, sagt man, dauert die Ausbildung. Da wird noch das eine oder andere feine Tröpfchen auf mich warten. DAS KOHLMAYR ist eine Vision – einen feinen ausgewogenen Weinkeller mit unvergleichlichen und leistbaren Weinen aufzubauen. Eine Aufgabe, die mich außerordentlich reizt.

I was very lucky, right after doing my apprenticeship in Lower Austria I ended up working in a five-star business in Zürs. Back then I thought I was someone. It wasn't long before I knew better. It was only during the five years I worked there that I really learned a lot – about wine as well. From the very first moment, I was impressed by what good sommeliers can tell simply by smelling and tasting. The grape variety, the origin, the vintage. I wanted to be able to do this too. One and a half years later I graduated as a sommelier with distinction. When I was drawn back to Zürs, I became head sommelier and restaurant manager. This was followed by three seasons in Oberlech, where as head sommelier I was allowed to study a wine list with over 500 positions. That was really excellent. My summer was spent in Velden and I've been at THE KOHLMAYR since autumn. Our wine list is perfectly manageable with 170 selected wines. Any wine that makes you happy has a place there. And I have a place too, since I bear responsibility here and am allowed to join in.

I'm originally from Mostviertel but I've been travelling the world for the past few years. Especially the world of wine, which has always fascinated me. It's super exciting to discover all the elements that go into making good wine. For example, how much sugar a certain alcohol content requires or what the winegrower can do with the grape – in the vineyard or in the wine cellar. I've been working with wine for seven years now and am always continuing to educate myself. What's nice is that there's always something more to learn when it comes to wine. Each vintage is a new and exciting journey of discovery. And it keeps on going. I've completed the first part of my Master of Wine, I've only to complete another three more modules to obtain this sought-after title. They say it takes 10 years to complete the training. There will still be one or two fine drops waiting for me. THE KOHLMAYR is a vision – to build a fine, balanced wine cellar with incomparable and affordable wines. This is a task that I find extraordinarily exciting.

Restaurant Manager & Sommelier Daniel Wührer



Das wohl spannendste Getränk der Welt.

Probably the most exciting beverage in the world.

Der Wein.
That's wine.

Nivatus bedeutet vom Schnee umhüllt. Es ist der Name unseres Hausweins. Sein sattes Rot aus Cabernet Sauvignon und Blaufränkisch präsentiert er mit vollem Stolz. Zu Recht, so meinen wir. Nur einen halben Hektar groß ist der Weingarten in Lutzmansburg im Burgenland, den wir unser Eigen nennen. Dennoch reicht es für 1.600 exzellente Flaschen und das wiederum lässt das Herz von so manchem Gast höher schlagen. Das Weingut Prickler sorgt für das sorgsame Abfüllen unserer Cuvée. Ganze 24 Monate darf er in französischer Eiche verweilen, erst dann findet er den Weg in die Flasche. Um dann in späterer Folge den Gaumen unserer Gäste zu erfreuen. Ausprobieren!

Nivatus is synonymous with being wrapped in snow. That's what we've decided to name our house wine. He proudly presents his rich red from Cabernet Sauvignon and Blaufränkisch. Rightly so, in our opinion. The vineyard in Lutzmansburg in Burgenland, which we call our own, is only half a hectare. Despite this, there is enough space to grow the grapes needed to make 1,600 excellent bottles and this makes the hearts of many a guest beat faster. The Prickler winery takes care of the careful bottling of our cuvée. It may remain in French oak for a full 24 months, only then it finds its way into the bottle to delight the palate of our guests later on. Come give it a try!

Winter. Freude. Genuss.

For winter lovers. Enjoy.

Draußen.

Obertauern. Erlebnis pur. Klare Bergluft, schneebedeckte Gipfel und ein Gefühl der Freiheit. Der frische Schnee lädt dazu ein, Spuren in den unberührten Hang zu ziehen, auf der Loipe dahinzugleiten oder einfach nur voll Lebensfreude den winterlichen Anblick zu genießen. Genau dort, wo der Schnee zuhause ist, bietet DAS KOHLMAYR wohlige Wärme und entspannte Gemütlichkeit. Nur wenige Schritte davon ist der Skilift entfernt, der direkt hinauf in das Bergabenteuer führt – zu knapp 100 Kilometern Pistenvergnügen auf 1.630 bis 2.313 Höhenmetern und einer Traumansicht, die ihresgleichen sucht.

Outdoors.

Obertauern. Pure adventure. Clear mountain air, snow-capped peaks and a real sense of freedom. The fresh snow invites you to make tracks in the untouched slope, to glide along the cross-country skiing run or simply to enjoy the wintery view full of a zest for life. Right where the snow finds its home, THE KOHLMAYR promises to keep you cosy and warm and to provide a relaxed atmosphere. The ski lift is only a few steps away, which leads directly up into the mountain adventure – to almost 100 kilometres where you can enjoy the slopes at an altitude of 1,630 to 2,313 metres and a dream view that is second to none.



Die/The Bergwelt Suite.

Der Ausblick auf die Bergwelt alleine lädt zum Innehalten ein. Vereint mit Wohlfühlkomfort, den die charmannten Details ausmachen und einem Hauch Luxus tritt sofort Entspannung ein. Auf den 90 m² der neuen Bergwelt Suite mit zwei Schlafzimmern kommt die Erholung ganz von allein. Ein gutes Glas Wein auf der Loggia mit Panoramablick genießen oder doch mit einem guten Buch ins Boxspringbett sinken – das ist ein Rückzugsort, der Kraft gibt.

The view of the mountain landscape alone invites you to stop for a moment. Combined with the feel-good comfort provided by the charming details and a touch of luxury, you'll be sure to feel relaxed in no time at all. On the 90 m² of the new Bergwelt Suite with two bedrooms, relaxation comes all by itself. Enjoy a lovely glass of wine on the loggia with a panoramic view or sink into the box-spring bed with a good book – this is a retreat sure to strengthen your heart as well as your bones.



Dinnen.

DAS KOHLMAYR. Erholung pur. Gemütlichkeit gepaart mit alpinem Chic und einem Hauch Luxus – DAS KOHLMAYR hat sich voll und ganz dem Genuss verschrieben. Nach einer ausgedehnten Auszeit in der Natur bieten die charmannten Zimmer willkommenen Rückzug. Zeit für sich lässt sich auch im SPA genießen. Die Panorama-Sauna aus Altholz lässt mit einem einzigartigen Ausblick auf die Bergwelt ebenso Ruhe einkehren wie das knisternde Feuer des Kamins im Ruhebereich. Die neue Salzkristall-Sauna lässt als kinderfreie Zone in Stille ausspannen. Der Innenpool und der sprudelnde Whirlpool sorgen bei jedem Wetter für ungestörtes Badevergnügen. Massagen, Shiatsu, Kosmetik und mehr machen den Glücksmoment perfekt.

Inside.

THE KOHLMAYR. Pure relaxation. Cosiness paired with alpine chic and a touch of luxury – THE KOHLMAYR has dedicated itself entirely to making guests feel good. After spending an extended time out and about in nature, the charming rooms offer a welcome retreat. You can also enjoy some time to yourself in the SPA. The panoramic sauna made of old wood offers a unique view of the mountain landscape as well as the crackling fire of the fireplace in the relaxation area. The new Salt Crystal Sauna is a child-free zone where you can relax in peace. The indoor pool and the bubbling whirlpool ensure undisturbed bathing enjoyment in any weather. Massages, Shiatsu, cosmetic applications and more make the happy experience even more perfect.



Sommer. Berg. Glück.

Mountain happiness. Relax.

Draußen unterwegs.

Sommerfrische in Obertauern. Genau dort, wo die Wälder wohlthuenden Schatten vor der Sommersonne bieten und saftige Wiesen das Gemüt erfrischen, bereitet der Sommerurlaub besonders viel Vergnügen. Dass in Obertauern der Weg das Ziel ist, beweisen auch die rund hundert Kilometer Wanderwege und Bikestrecken sowie die wildromantischen Almen, die mit urigen Hütten auf erholsame Weise für Genussmomente sorgen. Um nur die pittoreske Aussicht auf die Bergwelt zu genießen, sorgt die Seilbahn für das bequeme Gipfelglück.

Out and about.

Summer retreat in Obertauern. Right where the woods offer a nice shade from the summer sun and lush meadows soothen your mood, the summer holidays are most pleasurable. The fact that in Obertauern the journey itself is the destination is also proven by the approximately one hundred kilometres of hiking and biking trails as well as the wildly romantic alpine pastures, which with rustic huts provide moments of enjoyment for visitors to relax. If all you want to do is enjoy the picturesque view of the mountain landscape, the cable car will take you to a place to sit comfortably and enjoy the views at the summit.



Die/*The* Wasserfall Suite.

Mit dem einzigartigen Ausblick auf einen rauschenden Wasserfall vermindert die Zeit in der neuen Wasserfall Suite wie im Nu. Zur sanften Stille gesellt sich lebhaftes Plätschern, während die geschmackvolle Ausstattung der geräumigen Zimmer für pures Wohlgefühl sorgt. Die Liebe zum Detail und das Feingefühl für das Schöne lässt sich hier bei jedem Atemzug spüren. Auf 60 komfortablen Quadratmetern mit Loggia lassen sich in dieser Suite nicht nur herrliche Sommernächte verbringen.

Time passes by so quickly in the new Wasserfall Suite when looking at the unique view of a rushing waterfall. The gentle silence is accompanied by lively splashing, while the tasteful furnishings inside the spacious rooms ensure that guests feel well relaxed. The attention to detail and the appreciation for beauty can be felt with every breath. It's not only wonderful summer nights, but also nice and cosy winter days that can be spent in this suite with over 60 comfortable square meters.



Drinnen zuhause.

Sommerresidenz DAS KOHLMAYR. Wo, wenn nicht auf der Sonnenterrasse mit Pool am Dach lässt sich der Sommer in den Bergen am schönsten genießen? Das satte Grün und die imposanten Bergwände im Blick, beflügelt die Auszeit auf dem Dach den Geist zu neuartigen Höhenflügen. Genuss für alle Sinne bescheren auch die facettenreichen Kreationen des Genusswerks. Auf die warmen Sonnenstrahlen tagsüber folgt ein Sommernachtstraum: sternenklare Nächte mit angenehm kühler Bergluft, die Kraft für den nächsten Tag schenken.

Feeling at home inside.

THE KOHLMAYR summer residence. If not on the sun terrace with pool on the roof, then where can you enjoy summer in the mountains the most? With the lush green and the imposing mountain walls in view, time spent relaxing on the roof will be sure to lift your spirits. Indulge all your senses by enjoying one of the multifaceted creations of the Genusswerk. The warm rays of sunshine during the day are followed by a summer night's dream: starry nights with pleasantly cool mountain air that give you strength for the next day.





Eine unvollendete Geschichte.

A never ending passion.

Kaum hatte Helmut Kohlmayr sein gleichnamiges Hotel erbaut, zählte es schon zu einer der top Adressen in Obertauern. Der Betrieb in der liebevoll genannten „Rose von Obertauern“ florierte.

It wasn't long at all after Helmut Kohlmayr built his hotel and named it after himself that it was already one of the top addresses in Obertauern. The business in the lovingly named "Rose of Obertauern" flourished.

Nach vielen erlebnisreichen Jahrzehnten ging das Hotel in den Besitz der sogenannten „Kohlmayr Buam“ über. Die Vision: DAS KOHLMAYR sollte ein Haus voller glücklicher Menschen werden. Mit viel Herzblut brachten sie neues Leben in den Betrieb.

After many eventful decades the hotel became the property of the so-called "Kohlmayr Buam" (best friends). The Vision: THE KOHLMAYR should be a hotel full of happy people. They utilised their passion to drive new life into the company.

Die Hotelbar erhielt ein neues Design – mit hochwertigem Altholz und stilvollem Interieur.

The hotel bar received a new design – with high-quality old wood and stylish interior.

Im Sommer wurden alle 400er-Zimmer neu renoviert. Bis heute trifft hier traditionelles Altholz auf moderne Elemente des alpinen Lifestyle. Auch die Außenfassade erhielt einen neuen Anstrich – und wurde in warmes Rot getaucht.

During the summer all 400-bed rooms were newly renovated. Even today, you may find a well balanced combination of the alpine lifestyle. The exterior façade also received a new lick of paint and was immersed in warm red.

Ein neuer Lift für Gäste wurde eingebaut.

A new lift was installed for guest use.

Ein Großprojekt stand an: Das Dachgeschoß wurde angehoben und aufgestockt. 12 neue Zimmer und Suiten bereichern den 3. Stock, 6 neue Zimmer den 2. Stock. Die gemütliche Genuss-Lounge mit Terrasse wurde ebenfalls erweitert und neu gestaltet. Zudem wurden der Eingangsbereich und der Weg zur Garage überdacht.

A major project was underway: The roof space was raised and expanded. 12 new rooms and suites were added to the 3rd floor, 6 new rooms now complete the 2nd floor. The cosy Genuss Lounge with terrace was also extended and redesigned. In addition, the entrance area and the way to the garage were fitted with a roof covering.

2016

Die 500er-Zimmer im zweiten Untergeschoß wurden vergrößert und renoviert. Der neu gestaltete Skikeller wurde mit verschließbaren Skidepots und Skischuhwärmern ausgestattet.

The 500-bed rooms in the second lower floor were enlarged and renovated. The newly designed ski cellar was equipped with lockable ski depots and ski boot warmers.

2017

Ein weiterer Großumbau fand statt: Die erste Etage sowie die übrigen Zimmer der zweiten Etage wurden vergrößert und mit viel Feingefühl renoviert. 54 moderne Zimmer und Suiten waren das Resultat. Die Treppenhäuser und Gänge erhielten ebenfalls ein neues Design. Die Außenfassade wurde nun wieder in einem natürlichen Braunton gestaltet. Auch im SPA tat sich einiges: Neben der neuen Tee- und Saftbar entstand die neue Panorama-Sauna mit Freibereich und Panorama-Ruheraum. Eine Ebene weiter entstand das Genusswerk mit kleiner Bar. Im selben Jahr wurde DAS KOHLMAYR zum 4-Sterne-Superior-Betrieb gekürt.

Another major conversion took place: The first floor as well as the remaining rooms on the second floor were enlarged and renovated with great appreciation for beauty in mind. This resulted in an addition of 54 modern rooms and suites. The staircases and corridors also received a new design. The exterior façade has now been redesigned and given a natural brown tone. A lot has also happened in the SPA: Aside from the new tea and juice bar, the new Panorama Sauna with outdoor area and panoramic relaxation room was built. Go up one level and you'll now find the small bar named Genusswerk. In the same year, THE KOHLMAYR was awarded a 4-star-superior rating.

2018

Das Restaurant mit Buffetbereich wird zu den beiden Panorama-Restaurants Zehnerkar und Seekarspitz erweitert, umgebaut und perfektioniert. Ein neues Kleinod für Weinliebhaber entsteht: ein Verkostungsraum mit gemütlichem Eichentisch lädt nun zum Gusteren und Verweilen ein.

The restaurant with buffet areas were extended, converted and perfected into the two panorama restaurants named Zehnerkar and Seekarspitz. We've also created a new jewel for wine lovers: A tasting room with a cosy oak table now invites you to stay and have a taste.

2019

Der längste Zuwachs: sechs exklusive Suiten von 60 m² bis 90 m², jede mit Infrarot-Sauna, 14 m² Loggia und 180° Bergblick. Die Hotel-Lobby wurde um ein À-la-carte-Restaurant sowie ein neues Restaurant mit zusätzlicher Terrasse für Hausgäste erweitert. Zusätzlich entstand ein eigener Seminarraum mit Panoramablick für rund dreißig Personen. Das SPA wurde von 700 auf 1.300 m² erweitert: Ein Infinity-Pool mit 10 m Länge und freischwebenden Glasteilen entstand, dazu eine großzügige Ruhezone mit Bergwelt-Sonnenterrasse, Salzkristall-Sauna, Erlebnis-Dampfbad, Relax-Dusche sowie neue Räume für Gymnastik, Yoga & Kinder, Fitness und SPA-Behandlungen wurden geschaffen. Abgesehen davon wurde die Tiefgarage erweitert und das Mitarbeiterhaus aufgestockt, saniert, modernisiert und mit einer Holzfassade versehen.

The latest addition: six exclusive suites from 60 m² to 90 m², each with infrared sauna, 14 m² loggia and 180° mountain view. The hotel lobby was extended by adding an à la carte restaurant as well as a new restaurant with an additional terrace for hotel guests to use. In addition, a separate seminar room with a panoramic view which seats around thirty people was built. The SPA was expanded from 700 to 1,300 m². An infinity pool with a length of 10 m and free-floating glass elements was created, as well as a spacious relaxation zone with a mountain sun terrace, salt crystal sauna, adventure steam bath, relaxation shower and new rooms for gymnastics, yoga & children's activities, fitness and SPA treatments. Aside from this, the underground car park was extended and the staff building was extended, renovated, modernised and given a wooden façade.

Das Seekarspitz II Restaurant mit Blick Richtung Wasserfall nahm neue Gestalt an – und wurde zum Schmuckstück des Hotels.

The Seekarspitz II Restaurant with its view towards the waterfall took on a new shape and became the jewel of the hotel.





Wonderful 25th

Wundervolle 25

25 Jahre ist es schon her, dass mein Onkel Peter Holzner mit nur 26 Jahren den Sportshop Skiworld eröffnete. Heute bin ich stolz darauf, selbst im Geschäft zu stehen. Der Ehrgeiz lag mir schon immer im Blut. Mit 15 Jahren begann ich meine Lehre zum Einzelhandelskaufmann und entdeckte sofort meine Leidenschaft für den Verkauf. Im Rahmen der „Junior Sales Champions“ qualifizierte ich mich dann für den Wettbewerb AustrianSkills 2018 – und wurde erster österreichischer Staatsmeister im Handel. 2020 steht die nächste Herausforderung an: die Europameisterschaften EuroSkills 2020 in Graz. Darauf bin ich ehrlich gesagt schon richtig stolz. Dafür habe ich aber auch viel getan. Ich weiß, was es heißt, für den Beruf zu leben. Mein Onkel hat mir das schon immer vorgelebt, die sechs Standorte in Obertauern und zwei auf der Turracher Höhe sprechen für sich. Irgendwann möchte ich das alles übernehmen. Mir macht dieses Geschäft einfach unglaublich viel Spaß. Nicht zuletzt, weil ich Dinge verkaufe, zu denen ich eine richtige Affinität habe. Sport ist ja meine nächste Leidenschaft.

Kommendes Jahr wird ein besonders spannendes für mich. Zum 25-jährigen Jubiläum haben wir den Sportshop in der Römerstraße ja komplett neu umgebaut. Jetzt sieht alles noch besser aus. Es macht nicht nur noch mehr Spaß, in so einem schönen Umfeld zu arbeiten, sondern zieht natürlich auch jede Menge Kunden an. Ich mag es, mit Menschen zu tun zu haben. Wenn sie dann auch noch glücklich das Geschäft verlassen, weiß ich: Wir haben es richtig gemacht. Auf weitere 25 Jahre.

Florian Hiebl, Staatsmeister Handel

PS: Die SKI WORLD im DAS KOHLMAYR mit Skiverleih und integriertem Sportshop. Besuchen Sie uns.

It's already been 25 years since my uncle Peter Holzner opened the sports shop Skiworld when he was just 26 years old. I'm proud of the fact that today I work in the shop myself. Ambition has always been in my blood. I started my apprenticeship as a retail salesman at the age of 15 and immediately discovered my passion for sales. As part of the "Junior Sales Champions" I then qualified for the AustrianSkills 2018 competition and became the first Austrian national champion in retail. The next challenge is coming up in 2020: The EuroSkills European Championship 2020 in Graz. To be honest, I'm really proud of myself. I've prepared a lot for that as well. I know what it means to live for your job. My uncle has always been a role model to me in this way, the six locations in Obertauern and two on the Turracher Höhe speak for themselves. At some point, I'd like to take over all this. To put it simply, I just love this shop so much. Not least because I sell things I have a real affinity for. Sport is my next biggest passion.

This year will be a particularly exciting one for me. To celebrate our 25th anniversary, we have completely rebuilt the sports shop in the Römerstraße. Everything looks even better now. It is not only more fun for staff to work in such a beautiful environment, but also attracts a lot of customers. I like dealing with people. When they leave the shop with a smile on their faces, I know we did a good job. Here's to the next 25 years.

Florian Hiebl, Staatsmeister Handel

PS: The SKI WORLD in THE KOHLMAYR with ski rental and integrated sports shop. Pay us a visit.

Highly Popular

Hoch im Kurs.

CSA Skischule Silvia Grillitsch
Die Partnerskischule des Hotels DAS KOHLMAYR
THE KOHLMAYR's Skiing School Partner

Für mich bedeutet Glück, hier in Obertauern aufgewachsen zu sein. Schon von klein an war ich auf den Skiern unterwegs. Mit 10 Jahren begann ich wie Marcel Hirscher und Anna Veith in der Kaderschmiede der Skihotelfachschule in Bad Hofgastein. Danach absolvierte ich die Höhere Lehranstalt für Tourismus. Als eine der jüngsten Frauen Österreichs schaffte ich die staatlich geprüfte Skilehrerausbildung und die Skiführerausbildung. Es lag also nahe, Erfahrung im Ausland zu sammeln. Australien, Amerika, Frankreich, Italien, Schweiz ließen mich reifen. Aber auch in Hotels war ich untrüblich, unter anderem als Sommelière. Eine meiner Leidenschaften.

I couldn't have been happier growing up here in Obertauern. I've been skiing since I was a child. Just like Marcel Hirscher and Anna Veith, I started training at the Ski Hotel School in Bad Hofgastein at the age of 10. Afterwards, I graduated from college with a degree in tourism. I was one of the youngest women in Austria to pass the state-certified skiing instructor training and skiing guide training. So, you won't be surprised to hear that I've gained experience abroad. I discovered myself in Australia, America, France, Italy and Switzerland. But I was also busy working in hotels, among other things as a sommelier. A passion of mine.

Die CSA Skischule gründete mein Vater vor 30 Jahren mit zwei Skilehrern, um zu einer der größten Salzburgs mit bis zu 100 Mitarbeitern zu wachsen. Bevor ich die Leitung der Skischule 2011 übernommen habe, wollte ich noch mein Studium der Innovation und Management im Tourismus und den Master in Betriebswirtschaft abschließen. Heute liegt uns ein breitgefächertes Dienstleistungsangebot am Herzen. Die Kinder stehen dabei im Mittelpunkt, gefolgt von exklusiven Privatstunden bis hin zu Helikopterundflügen. Sogar Babysitting befindet sich in unserem Portfolio. 2013 haben wir unsere CSA Mitarbeiterakademie gegründet und ich bin mit unserem Damen-Demo-Team Vize-Weltmeisterin, Europameisterin und zweifache Vize-Europameisterin, sowie Österreichische Meisterin im Formationsfahren. Privat gehe ich dann wieder etwas vom Gas – und widme mich ganz meinem kleinen Sohn Maximilian.

My father founded the CSA skiing school 30 years ago with two skiing instructors with the aim of growing it into one of the biggest in Salzburg with up to 100 employees. Before I took over the management of the skiing school in 2011, I wanted to finish my studies in innovation and management in tourism and my Master's in business administration. Today, a wide range of services is close to our heart. Children are at the centre of our focus, followed by exclusive private lessons and even helicopter tours. Even a babysitting service has found its way into our portfolio. In 2013, we founded our CSA Staff Academy and I'm Vice World Champion, European Champion and two times Vice European Champion with our Ladies Demo Team, as well as Austrian Champion in formation driving. I'm a little more chilled when it comes to my private life, I devote myself entirely to my little boy Maximilian.

Silvia Grillitsch



Shiatsu ist für mich Berührung, Bewegung, Begegnung auf allen Ebenen des Seins, sowie die Verbindung mit den innersten Ressourcen, ohne die es keine Regenerierung gäbe. Und es ist vor allem auch eines: volle Körperarbeit mit viel Feingefühl. Dass dabei Ellbogen, Knie und Füße zum Einsatz kommen, macht es speziell. Diese fernöstliche Heilmethode vereint Körper, Geist und Seele. Mehr als 1.000 Stunden Ausbildung stecken dahinter und das war es wert. Hier bin ich angekommen; Zeit hat dabei eine ganz besondere Bedeutung, von der ich mir viel für jede einzelne Person nehme. Aktuell habe ich zusätzlich die Diplom-Ausbildung für Kosmetik abgeschlossen, bei deren Anwendungen ich ausschließlich zertifizierte Naturkosmetik verwende. Das ist mir wichtig. Begonnen habe ich als Gesundheits-Trainerin, heute arbeite ich direkt am Körper. 11 Jahre im DAS KOHLMAYR und dabei in vielen Bereichen mitwirken zu dürfen, bedeutet für mich Wertschätzung. Ich nenne es Glück.

Shiatsu for me is all about touch, movement, encounter on all levels of being, as well as the connection with the innermost resources, without which there would be no regeneration. But most of all, it's about one thing in particular, that is, full bodywork with a lot of appreciation for beauty. The fact that elbows, knees and feet are used makes it special. This Far Eastern healing method combines body, mind and soul. More than 1,000 hours of training are behind it, but it's all worth it in the end. This is where I came in; time has a very special meaning here, and I take a lot of it for each individual person. Currently, I've also completed my diploma training for cosmetics, for whose applications I exclusively use certified natural cosmetics. That's important to me. I started out as a health trainer, today I work on the body itself. 11 years at THE KOHLMAYR and I'm so thankful that I've been able to be involved in many areas during this time. I put that down to luck.

Sylvia Hohengasser



Elisabeth Wieland

Den Menschen ganzheitlich zu sehen, danach richtet sich meine Massageform. Schließlich kommt es auf die richtige Mischung an; nicht zu viel – und nicht zu wenig. Dabei hat eine gesunde Balance hohe Priorität. Nach 12 Jahren urbanem Leben in Wien bin ich in die Berge zurückgekehrt. DAS KOHLMAYR – ein für mich authentisches Haus, das sich bestens ausbalanciert präsentiert. Und meine Arbeit frei gestalten zu können, ist eine Besonderheit, die ich sehr wertschätze. Mein Beruf ist (m)eine Leidenschaft; jeder Gast, der meinen Massageraum mit einem Lächeln verlässt, macht mich zufrieden, denn nur im Gleichgewicht fühlen wir uns wohl.

See the person holistically, that is what my massage form is based on. After all, the right mixture is what counts – not too much and not too little. A healthy balance has high priority. After 12 years of urban life in Vienna, I returned to the mountains. THE KOHLMAYR – to me it's a completely authentic hotel, one that comes across as well-balanced. And being able to design my work freely is something special that I really appreciate. A profession should also be your passion, at least it is for me. Every guest who leaves my massage room with a smile makes me happy, because only in balance can we feel well.

Marissa Gell

After completing my training in the Salzburg MultiLangustium, I happened to see that THE KOHLMAYR was looking for a receptionist. Since then I have been here – and I'm happy to be here too. It's been nine years now. Even though every day is different, I like that. In the morning, I don't know what that day will bring. The tasks are simply so varied – from reservations to taking care of guests, from personnel to marketing. Actually we take care of everything around the hotel and so no day is like the next. The most formative experience for me here was definitely the hotel's transformation. Nine years ago, things looked very different here. I still can't believe how beautiful it looks today. THE KOHLMAYR has become like a second home for me and the team has become like a second family.

Nach meiner Ausbildung im Salzburger MultiLangustium habe ich zufällig gesehen, dass DAS KOHLMAYR eine Rezeptionistin sucht. Seitdem bin ich hier – und zwar mit Freude. Das sind mittlerweile neun Jahre. Trotzdem ist jeder Tag anders, das gefällt mir. Ich weiß, in der Früh nicht, was mich am selben Tag erwartet. Die Aufgaben sind einfach so vielfältig – von der Reservierung über die Gästebetreuung, vom Personal bis hin zum Marketing. Eigentlich kümmern wir uns um alles rund ums Haus und so ist kein Tag wie der nächste. Das prägendste Erlebnis für mich hier war definitiv der Wandel des Hotels. Vor neun Jahren hat es hier noch ganz anders ausgesehen. Wie schon es heute ist, kann ich mich noch immer kaum glauben. DAS KOHLMAYR ist für mich mittlerweile wie ein zweites Zuhause – und das Team wie eine zweite Familie.

And the team has become like a second family.

And your wish
will come true.

Nach dem Gymnasium habe ich an der Rezeption begonnen – und gleich Gefallen daran gefunden. Es war nur als Zwischenlösung geplant, doch dann merkte ich, wie sehr mir das alles Spaß macht. Das Telefonieren, das Reservieren und vor allem sich um Gäste zu kümmern – das ist genau meins. 16 Jahre lang bin ich nun in der Hotellerie. Fünf-Sterne-Betriebe am Arlberg und in Sölden zählten zu meinen Stationen, aber die tollste Erfahrung waren meine zwei Jahre in Doha, Katar. In einem arabischen Wüstenstaat mit Gästen aus aller Welt zu leben und zu arbeiten war einmal etwas ganz anderes. Eine spannende Herausforderung, an der ich sehr gewachsen bin. Seit drei Jahren arbeite und lebe ich nun hier. Obwohl der Millstättersee meine Heimat ist, ist DAS KOHLMAYR wie eine zweite Heimat für mich.

After high school, I started working behind the reception desk and immediately took a liking to it. It was meant to be just a temporary thing, but then I thought why do anything else when this is so much fun. Answering phones, making reservations and, most of all, taking care of guests – that is exactly what I do. I've been in the hotel industry for 16 years now. Five-star businesses on the Arlberg and in Sölden were among my stations, but the greatest experience was when I spent two years in Doha, Qatar. Living and working in an Arab desert state with guests from all over the world was something completely different. It proved to be an exciting challenge, which helped me mature as a person. I've been living and working here for the past three years now. Although the Millstättersee is my home, THE KOHLMAYR is like a second home for me.

Andrea Petutschnigg



Die Wunsch erfüller.



Der Preis für nachhaltigen Mehrwert. *Sustainable value.*

Sommerpreise 2020 Summer Price List 2020

09.07.2020 - 13.09.2020

Wasserfall Suite
€ 143,00

Bergwelt Suite
€ 161,00

Preise pro Person und Nacht inkl. Frühstück.
Einzelzimmerzuschlag € 90,00 pro Nacht.
À la carte oder Menü zubuchbar um € 44,00 pro Person.

*Prices per person and night including breakfast.
Single room supplement: € 90.00 per night.
Additionally à la carte or menu: € 44.00 per person.*

Kinder/Kids
0 – 2 kostenfrei/free
3 – 5 Jahre/years € 30,00 pro Nacht/per night
6 – 10 Jahre/years € 43,00 pro Nacht/per night
11 – 14 Jahre/years € 55,00 pro Nacht/per night
Ab 15 Jahre 40 % Ermäßigung pro Nacht
From 15 years of age 40 % reduction per night

Impressum:
Herausgeber:
Hotel DAS KOHLMAYR
Betriebsführungs-GmbH,
Ringstraße 5,
A-5562 Obertauern.
Konzeption, Text, Design und
Produktion: G.A.S. Salzburg,
ga-service.at
Fotos: G.A.S., gmffotografie -
Michael Guggemos und
TVB Obertauern


DAS KOHLMAYR

Hotel DAS KOHLMAYR
Ringstraße 5
A-5562 Obertauern

T: +43 6456 72 720
E: info@daskohlmayr.at

daskohlmayr.at