

Neueröffnung auf der südsteirischen Alm: Hotel & Wirtshaus Zangl

Auf über 800 Metern Seehöhe (hoch über den Leutschacher Weinbergen) eröffnete am 25. Jänner 2019 das Hotel & Wirtshaus Zangl (vlg. Waucher) seine Pforten. Es bietet ab sofort neben sieben komplett neu sanierten Apartments auch feine, gut bürgerliche Spitzenküche von Topkoch Peter Zangl, der auch Traditionsgerichte aus den 80er Jahren einfließen lässt.

Nach rund acht Monaten Umbauzeit und nach einer Investition von ca. € 450.000,- war es am 25. Jänner 2019 soweit: das Hotel & Wirtshaus Zangl feierte seine Neueröffnung! Das Traditionshaus, das seit vielen Jahrzehnten unter dem Vulgonamen „Waucher“ bekannt ist, wurde innen und außen komplett saniert und auf modernsten Stand gebracht, ohne die Gemütlichkeit zu verlieren.

Federführend beim großen Umbau waren die beiden neuen Besitzer und Betreiber des Hauses, **Peter Zangl** und seine Lebensgefährtin **Corinna Sabathi** (erwarten gerade ihr zweites Kind). „Uns war es wichtig, das Ambiente zu modernisieren und aufzufrischen, ohne aber den ursprünglichen Charakter, das einzigartige Flair und die Tradition der Räumlichkeiten zu verlieren“, so die beiden jungen Hausherren, die ebenso junge Eltern sind. „Unsere sieben komplett sanierten Apartments sind in den Farben Grün und Braun gehalten und spiegeln somit perfekt die wunderschöne Landschaft wider“, so Sabathi. Außerdem stand bei der Einrichtung Spitzenqualität an oberster Stelle – bei den Kingsize Boxspringbetten (aus Materialien aus der Region) legt man sich in feinste Baumwolle. Die Stoffe für Teppiche, Vorhänge, Sofas, etc. wurden mit viel Liebe zum Detail ausgewählt. Alle Zimmer sind mit einer Kochnische, ausziehbaren Couch und selbstverständlich allen Annehmlichkeiten wie Geschirr, Besteck, Haarfön, WLAN, etc. ausgestattet. Die Größen liegen zwischen 35 und 45 m² (für zwei bis fünf Personen).

Gut bürgerliche Spitzenküche

Auch die Küche von Topkoch und Hausherr Peter Zangl (37) ist auf ähnlich hohem Niveau wie die Lage des Hauses. Der gebürtige Straßer, der bereits in Spitzenhäusern wie der Hexenalm in Söll oder dem Glöckl Bräu in Graz gekocht hat und zuletzt Betreiber vom Moserhof in unmittelbarer Nähe war, setzt bei seiner Küchenlinie auf einen gekonnten Mix aus Bodenständigkeit und Kreativität. „Für mich ist es wichtig, jeden Gast glücklich zu machen – sei es der Wanderer, der auf eine kleine Jause vorbeischaut, der Tagungsgast, der einen leichten Business Lunch möchte oder der Genussmensch, der für ein schönes Abendessen auf den Berg kommt“, so Zangl. „Deshalb ist es wichtig, eine gute

Kombination aus regionalen Schmankerln, kreativen Klassikern und legendären Schmankerln, die es bereits seit den 80er Jahren in diesem Haus gibt, anzubieten.“ So finden sich auf der Karte zum Beispiel Gerichte wie Weinbergschnecken, Hirschsteak, Shrimpscocktail, Calamari, Zwiebelrostbraten oder das Pachern-Omlette. „80 % der Produkte sind aus der unmittelbaren Region, das Fleisch bekomme ich oft von befreundeten Jägern.“ Hausgemachte Mehlspeisen und ein guter Kaffee dürfen natürlich auch nicht fehlen.

Abschalten, feiern, genießen

Aufgrund der großzügigen Räumlichkeiten bietet sich das Hotel & Wirtshaus Zangl auch perfekt für Meetings (modernster **Seminarraum** für bis zu 16 Personen!) oder Feiern jeglicher Art an – im Wirtshausbereich finden bis zu 50 Personen Platz, ideal unterteilt in verschiedene Stuben. „Jeder Raum wurde von uns individuell eingerichtet und gibt dieses naturnahe Gefühl auf ganz eigene Art und Weise wieder. Auch hier wurden ausschließlich regionale Materialien, viel Holz und warme Farben verwendet. Das ganze Haus spiegelt unsere eigenen Vorstellungen von Heimat, Geborgenheit und Natursinn wider. Beim gesamten Umbau arbeiteten wir ausschließlich mit Firmen und Partnern aus der Region, das war uns sehr wichtig“, betont Corinna Sabathi.

Wer lieber die Ruhe und die Auszeit sucht, darf sich über ein wunderschönes Panorama, herrliche Wanderstrecken und jene gemütlichen Zimmer mit vollem Komfort freuen. Außerdem befindet sich das Hotel & Wirtshaus Zangl direkt auf der Wanderroute zur **Kirche zum Heiligen Geist am Osterberg** (Sveti Duh). Deshalb befindet sich auch unmittelbar neben dem Haus der „**Hubertus-Stand**“, eine Mini-Selbstversorgerhütte für Wanderer und Spazierengehen. Neben einer breiten Auswahl an Getränken wird es hier auch täglich ein einfaches Gericht zur Stärkung geben. Man sieht: das Hotel & Wirtshaus Zangl ist ein perfektes Ausflugsziel für die ganze Familie!

Viele Pläne für 2019

Doch wer Peter Zangl kennt (bzw. einmal kennengelernt hat), weiß, es gibt noch viele Vorhaben in seinem Kopf. So arbeitet er gerade an der Instandsetzung seines **Hot Tubs** (einem Outdoor-Holzbadefass) und einer **Sauna**. Für den Sommer wird der vorhandene **Pool** revitalisiert. Bereits im Frühjahr wird die neue **Terrasse** eröffnet, die direkt vom neuen Restaurantbereich aus, begehbar ist und einen noch schönen Blick über die südsteirische Alm bietet.

Und nachdem beim früheren Gasthaus-Skilift Waucher vor rund 30 Jahren ein Skilift direkt neben dem Haus vorbei führte, schwebt auch diese Idee im Raum: „Vielleicht eröffnen wir ja in der kommenden Wintersaison wieder einen kleinen Skilift“, lacht Peter Zangl.

Öffnungszeiten Wirtshaus: bis Mitte März: Fr.-So. 11.30-20.00 Küche, ab 15. März: täglich geöffnet (Di. und Mi. Ruhetag)

Kontakt Hotel & Wirtshaus Zangl

Großwalz 31, 8463 Leutschach an der Weinstraße

T +43 (0)34 54/700 93, office@hotel-zangl.at, www.hotel-zangl.at

Pressekontakt:

Christina Dow, publ!c – die öffentlichkeitsagentur

Klosterwiesgasse 67/2, 8010 Graz, 0650/3372520, office@christinadow.at, www.christinadow.at