

Erste Auszeichnung für die Werdenfelserei:

Das Boutique-Hotel erhält den „Hideaway Newcomer of the Year Award 2018“



München/Garmisch-Partenkirchen, 15. März 2018 - Am oberbayerischen Alpenrand entsteht derzeit etwas ganz Besonderes – ein Hotel, wie es in Bayern kein zweites gibt: die Werdenfelserei. Und dieses Hotel hat schon jetzt eine renommierte Auszeichnung bekommen, den „Hideaway Newcomer of the Year Award 2018“. Die Familie Erhardt freut sich sehr über den Preis, denn mit dem Hotel haben sie sich einen Traum erfüllt. „Wir sind mehr als stolz, dass unser Konzept so gut aufgenommen wird.“

Ein modernes, außergewöhnliches Hotel, größtenteils aus Holz gebaut. Gemütliche, stylische Zimmer, die Anleihen aus den Traditionen der Region nehmen. Die Stadt prägen seit Jahrhunderten das Bild des Werdenfelser Landes, daran haben sich die Architekten bei ihrem Neubau orientiert. Ein Rooftop-Pool auf dem Dach, in dem man gefühlt auf die Zugspitze zuschwimmt. Die Architektur, für die sich die W2 Manufaktur aus Leogang verantwortlich zeichnet, gefällt auch den Juroren des Klocke-Verlags besonders gut, wie es in der Begründung des Preises heißt: „Das schaut grandios aus, integriert sich hervorragend in die wunderbare Landschaft und bietet einen traumhaften „Garten“ mit dem Michael-Ende-Park von Garmisch gleich vor den Türen des Hotels.“



Am 4. Mai 2018 wird das Hotel eröffnet, doch es werden nicht nur Zimmer angeboten, sondern ein ganz neues Lebensgefühl. Ein Wohlfühlklima im Massivholzbau mit der traumhaften Natur- und Bergkulisse von Garmisch-Partenkirchen. Eine ganz neue Freiheit auch für alle, die zu Konferenzen und Tagungen in die Werdenfelserei kommen – denn auch diese lichtdurchfluteten Räume befinden sich auf dem Dach und geben die Möglichkeit, wie sonst kaum irgendwo, die Gedanken schweifen zu lassen. Richtung weiß-blauem Himmel, Richtung Gebirge, vielleicht zu einer zündenden Idee.

Für das Geschehen in der Küche ist Johannes Wäger zuständig – kein junger Wilder, sondern ein junger Bodenständiger. 25 Jahre ist er alt, stammt aus dem Ort und kennt die Region und ihre Produkte. Nach seiner Ausbildung hat er durchgängig in gehobenen Restaurants und Hotelküchen gearbeitet. Sein Ausbilder Alexander Schütz nahm ihn mit in das Restaurant „Ursprung“, dann folgte das Engagement im zwei-Sterne-Restaurant „Villa Merton“, in der „Überfahrt“ am Tegernsee sowie eine Station in Neuseeland. Und nun die erste Küchenleitung: mit heimischen Produkten, die Saison haben, mit viel Kreativität und einem „Sonntagsbraten“. Doch das ist nicht alles, denn im „Wurzelwerk – Küche & Kochschule“ kann man nicht nur ausführlich genießen, sondern auch die eigenen kulinarischen Fähigkeiten erweitern.

Seit mehr als 20 Jahren lädt das Magazin Hideaways seine Leser zu Traumreisen zu den schönsten Hotels der Welt ein. Ebenfalls seit 1996 wählen die Leser "Hideaway of the Year". Um dieses absolute Traumhotel zu küren, wird alljährlich eine Umfrage unter Tausenden Lesern ausgewertet. Bewertet werden bei dem Preis, der alljährlich im Rahmen eines Empfangs bei der ITB in Berlin verliehen wird, der Standort, Architektur, Design, der Komfort der Zimmer, die Küche und der Service.

Foto Klocke Verlag Bielefeld - Bildunterschrift (v.l.n.r.): Fred Walzl und Nicole Walzl-Piffer der W2 Manufaktur freuen sich mit Monika, Franz, Barbara und Katharina



Erhardt sowie Patrick G. Rueff von der HOTELMARKETING GRUPPE über die erste Auszeichnung für die Werdenfelserei.

Für weitere Presseinformationen und Bildmaterial:

Silvia Unger
SUCCESS PR
Unsöldstraße 14, 80538 München
Tel +49 (0)89 5404 69710
Fax +49 (0)89 921 85 208
s.unger@success-pr.de
www.success-pr.de

Familie Erhardt
Badgasse 19, 82467 Garmisch-Partenkirchen
Telefon +49 (0)8821 57558
Fax +49 (0) 8821 81603
info@werdenfelserei.de
www.werdenfelserei.de