



PRESSEMAPPE

Inhalt

Fünf Gründe für das JOHANN Schladming	3
Lage und Hotel	3
Geschichte des Hauses	4
Zimmer und Suiten	5
Kulinarik	5
Spa und Wellness	6
Seminare und Workshops	7
Aktivitäten	7
Infokasten	8

Fünf Gründe für das JOHANN Schladming

Wiedereröffnung des Familienbetriebs im Herzen Schladmings im Dezember 2022

Neuer Wellnessbereich enJOyness mit Rooftop-Pool über den Dächern Schladmings und Bergblick

Exzellente Kulinarik im Haubenrestaurant GENUSSraum, Restaurant ANNA und der GENUSSbar

Hoteleigene AlmArena an der Talstation Hauser Kaibling

Weitläufiges Netz an Wander- und Radwegen sowie Skipisten in unmittelbarer Umgebung

Lage und Hotel

Im Ortskern von Schladming am Rande der Fußgängerzone gelegen, verbindet das familiengeführte Hotel JOHANN Schladming in 63 stylischen Zimmern und Suiten urbanen Lifestyle mit alpinem Flair. Nach umfassenden Umbauarbeiten überzeugt das Haus mit dem neuen Wellnessbereich enJOyness inklusive Saunawelt, Spa und beheiztem Infinitypool auf der Dachterrasse - Ausblick auf den Dachstein im Norden und die Niederen Tauern im Süden inklusive. Wie ein roter Faden zieht sich das Leitmotiv Genuss durch alle Bereiche: Gäste speisen im Hotelrestaurant ANNA, dem mit zwei Hauben dekorierten Restaurant JOHANN GENUSSraum sowie in der hauseigenen GENUSSbar. Für Après-Ski-Feeling sorgt die hoteleigene Skihütte AlmArena an der Talstation Hauser Kaibling.

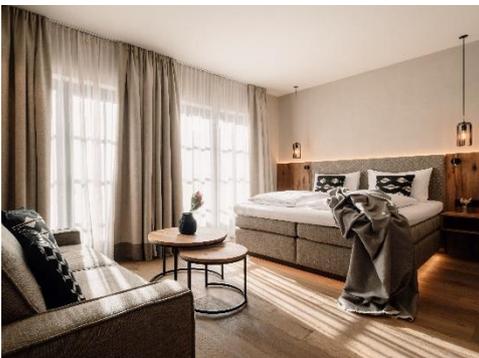
Geschichte des Hauses

2005 erstanden die Familien Gappmayr und Steiner das Posthotel Schladming. Es folgte eine sofortige Renovierung. Nach und nach kamen angrenzende Gebäude hinzu und wurden mit einem harmonischen Fassadenbild in das Ensemble integriert. Nach zwei großen Umbauphasen strahlt das JOHANN Schladming seit Dezember 2022 Modernität und Regionalität gleichermaßen aus. Für Gastgeber Christian Gappmayr und seine Lebensgefährtin Alexandra Auböck spielen Authentizität und steirische Werte eine große Rolle: *„Wir versuchen mit jedem Schritt mitzudenken und Dinge unkomplizierter zu machen. Bei allen Entscheidungen, die wir treffen, helfen uns unsere Werte (lässig - zuverlässig / lebendig / alpin - urban / ehrlich - steirisch - österreichisch / genussvoll).“*, beschreibt Alexandra Auböck. Alte Steingewölbe und Naturlehmputz an den Wänden finden sich hier genauso wie heimische Eichenholzböden und österreichische Naturleinenstoffe in den Zimmern. Erdige Töne, schwarze Akzente und hochwertige Möbel sowie Lampen von 2F Leuchten dominieren das Design. Der historische Teil des Hotels aus dem 17. Jahrhundert diente ab 1807 als Poststation und beherbergt heute das Zwei-Hauben-Restaurant JOHANN GENUSSraum. Als älteste Gaststube der Region steht sie unter Denkmalschutz.

Zimmer und Suiten

Bis Dezember 2022 wurden alle der 63 Zimmer, Suiten und Appartements renoviert. Sie bestechen durch modernes Design, komfortable Ausstattung und alpin-urbane Architektur. In den lichtdurchfluteten Räumen wurden regionale Materialien, wie heimisches Eichenholz oder österreichischen Naturleinenstoffe, verwendet. Alle Zimmer sind mit Flat-TV, Highspeed WLAN, Telefon, Minibar, Bademantel und Wellness tasche ausgestattet. Die dunkel gefliesten Bäder bilden einen edlen Kontrast zu den erdigen und hellen Tönen des Schlaf- und Wohnbereiches. Jedes Bad verfügt über einen abgegrenzten Toilettenbereich, Regendusche, Föhn und Pflegeprodukte der Marke Rituals. Für ein entspanntes Ambiente sorgen die Lampen von L2 Leuchten, in jedem der Zimmer. Im Vordergrund stehen hier die Werte des Hotels: lässig, lebendig, alpin, urban, ehrlich, steirisch, österreichisch und genussvoll.

Für einen lässigen Urlaub sorgt vor allem die Zimmerkategorie wohlFÜHLEN, mit Kuschelecke oder Couch und einem französischen Balkon auf bis zu 35 Quadratmetern. Das Zimmer FREIRAUM SPA lädt hingegen mit einer freistehenden Badewanne besonders zur Erholung ein. Im JOHANN Schladming ist für jeden Gast Platz, die Vielfältigkeit der Zimmer bietet Genuss für Pärchen, Familien und Alleinreisende gleichermaßen. Alle Zimmer bieten eine tollen Ausblick auf die kleinen Gassen Schladmings oder die Skipisten des Dachsteins.



Kulinarik

Wie ein roter Faden zieht sich das Leitmotiv Genuss durch alle Bereiche des Hotels. So speisen Gäste wahlweise im Hotelrestaurant ANNA, dem Haubenrestaurant JOHANN GENUSSraum oder in der GENUSSbar. Die hauseigene AlmArena an der Talstation Hauser Kaibling vervollständigt das gastronomische Angebot. Für die facettenreiche Kulinarik sind Küchenchef Lukas Cirjak und die Sous Chefs Christian Podlessnig und Alexander Grabner als Trio verantwortlich. *„Wir möchten uns stetig weiterentwickeln und authentische, ehrliche Gerichte kreieren. Unser Anspruch ist es, lebendig zu sein.“*, sagt Küchenchef Lukas Cirjak. Gemeinsam mit dem Rest des Teams verstehen sie sich als Genussboten, die mit steirischen wie auch internationalen Spezialitäten inspirieren. Daher rührt auch die Aufnahme feinsten Maki und Nigiri in die Speisekarten der hoteleigenen Bar und AlmArena - frisch gerollt von Sushi-Meister Tibor Lakatos.

In allen Bereichen setzt das JOHANN Schladming auf Regionalität und Saisonalität. Die konsequente Umsetzung dieser Philosophie wurde belohnt: Bereits 2012 gab es für das A la Carte Restaurant JOHANN GENUSSraum die erste Haube von Gault & Millau, die zweite folgte 2019. Kulinarisch verwöhnen Küchenchef Lukas Cirjak und die beiden Sous-Chefs Christian Podlessnig und Alexander Grabner dort mit einer steirischen, österreichischen Küche mit ausschließlich heimischen Produkten. Besonderes Augenmerk legt das Team auf die Qualität und Herkunft ihrer Zutaten. Selbst der Saibling kommt aus dem Fischteich von Gastgeber Christian Gappmayr. Der Hotelier sagt zum Thema Regionalität: *„Wir haben uns über Generationen von der Landwirtschaft in die Gastwirtschaft und Hotellerie (weiter)entwickelt. Das Bewusstsein und das Verständnis für Produkte sind in unserer Geschichte verwurzelt und ein sehr wichtiger Bestandteil unserer heutigen Philosophie.“*. Küchenchef Auch externe Besucher:innen freuen sich auf Signature-Gerichte wie Rehschulter oder Rib Eye mit Steinpilzpüree in historischem Ambiente, denn das Gourmetrestaurant befindet sich in einem unter Denkmalschutz stehenden Gebäudeteil aus dem 17. Jahrhundert.

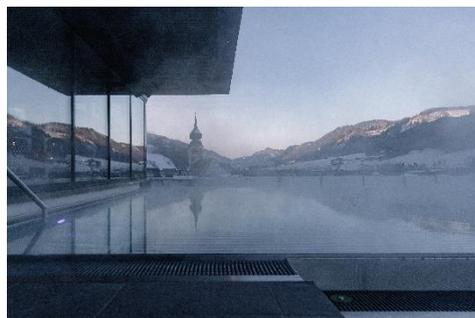
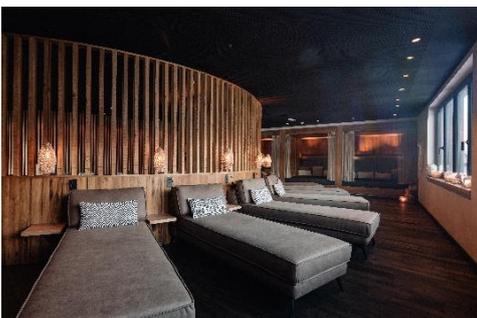


Auch im Hotelrestaurant ANNA macht das Team keine Abstriche und orientiert sich zwar über die Grenzen Österreichs hinaus, bleibt jedoch seiner Produkt- und Qualitätskompromisslosigkeit treu. Hier startet für Hausgäste der Tag geschmackvoll am großzügigen Frühstücksbuffet mit Front Cooking. Nachmittags wird im Rahmen der GENUSSpension im Winter ein warmes Gericht und Herzhaftes sowie im Sommer Kaffee und Kuchen und am Abend das Fünf-Gang-Wahlmenü mit Salatbuffet serviert.

Spa und Wellness

Genuss und Wellness ist die Glücksformel des neuen enJOyness Bereichs. Dieser umfasst eine finnische Sauna, Bio-Sauna, Dampfkessel und einen Eisregen zur Abkühlung. In der neuen CHILLarea trifft Gemütlichkeit auf Zeitgeist im BOHO-Style. Verschiedene Ruhezone sorgen mit angenehmer Atmosphäre für weitere Entspannung. Gäste können sich an der Teebar mit warmen und kalten Getränken sowie kleinen Superfoods stärken und sich dann in die stillen Kojen, an den Kamin zurückziehen oder den Ausblick auf den Dachstein genießen. Das Highlight ist der beheizte Infinitypool über den Dächern des Ortes mit 360 Grad Ausblick auf Schladming und das Bergpanorama.

Im JOHANN Beautyplatz‘l können in zwei Behandlungsräumen verschiedene Anwendungen genossen werden. Gesichtsbehandlungen, Massagen, Maniküre, Pediküre und veganes Waxing können entweder an der Rezeption oder über den Onlinekalender gebucht werden. Zur Auswahl stehen unter anderem Moorpackungen, Kräuterstempel und Honigmassagen. Für das Auspowern an regnerischen Tagen steht der Fitnessraum bereit.



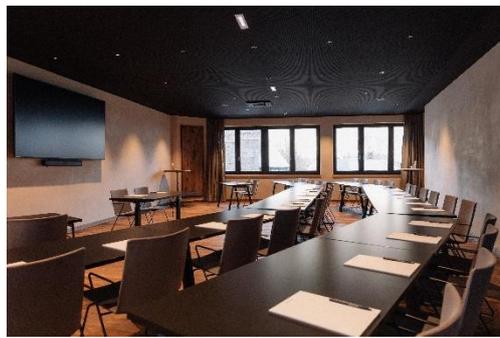
Seminare und Workshops

Der vollausgestattete Seminar- und Konferenzbereich des Hotels umfasst 150 Quadratmeter inklusive Videokonferenzsystem, Klimaanlage und Pausenbereich. Je nach Bestuhlung bietet er Platz für bis zu 70 Personen. Flexibel nutzbar, kann er in wenigen Handgriffen auch zu einem Yogaraum umfunktioniert werden. Große Fenster sorgen für viel Tageslicht und geben den Blick auf das Dachsteingebirge frei.

Aktivitäten

Schladming liegt auf 745 Höhenmetern und bildet mit sechs weiteren Tourismuszentren die Urlaubsregion Schladming-Dachstein. In der kalten Jahreszeit lockt der Zusammenschluss von Steiermark und Salzburger Land Ski amadé zu Wintersport für jeden Anspruch. Skilanglauf verspricht beispielsweise der Dachstein Gletscher auf 2.700 Meter Seehöhe. Zudem bietet die Region geführte Schneeschuh- und Winterwanderungen, Iglu-Workshops, Lama- und Alpaka-Touren. Bergseen, große Gipfel und Klettersteige, Rafting, Kräuterwanderungen und vieles mehr locken auch im Sommer viele Gäste nach Schladming.

Darüber hinaus verfügt das Hotel über eine Fischerei-Genehmigung auf einem 14 Kilometer langen Teilstück entlang der Enns und Großen Loh. Dort tummeln sich Saiblinge, Äschen, Regenbogenforellen und Bachforellen. Spinnfischen oder Fliegenfischen - interessierte Gäste und langjährige Angelfans können mit einer JOHANN FISCHwOsser Tageskarte ihrem Hobby auch im Urlaub frönen. Erlaubt sind der Fischfang mit Rute, Spinnangel, Fliegenfischen und Fischen mit toten Köderfischen. Es dürfen ausschließlich Einzel-Schonhaken und eine Rute verwendet werden. Nicht erlaubt ist das Fischen mit Legangeln und lebenden Wirbeltieren (ausgenommen Maden) sowie das Fischen mit Würmern. Catch and Release - gefangene Fische sind schonend wieder zurückzusetzen.



Infokasten

Die Übernachtungspreise im JOHANN Schladming beginnen bei 163 Euro pro Nacht im ZWEIKlang Doppelzimmer. Die Juniorsuiten FREIraum SPA sind ab 206 Euro pro Nacht und die Familiensuiten ab 197 Euro für pro Nacht zu buchen - jeweils inklusive Frühstück. Für 49 Euro pro Tag können Gäste die GENUSSpension dazu buchen. Diese inkludiert das Frühstücksbuffet, die Jause am Nachmittag mit süßen und herzhaften Snacks, je nach Jahreszeit, und das Fünf-Gang-Wahlmenü am Abend im Hotelrestaurant ANNA.

Anreise:

Mit dem Auto

Für Münchener und Salzburger liegt Schladming zwanzig Minuten von der Autobahn A10 entfernt. Gäste aus Graz gelangen über die A9 auf die B320 nach Schladming und Wiener über die S6. E-Autofahrer haben die Möglichkeit das Auto an einer der zwei Ladestellen im Hotel aufzuladen.

Mit Bus und Bahn

Der Bahnhof Schladming ist fünf Autominuten vom Hotel entfernt. Die Buslinien B und 900 liegen knapp 300 Meter vom Hotel entfernt und pendeln in regelmäßigen Abständen zwischen Hotel und Bahnhof. Fußläufig ist dieser in 15 Minuten zu erreichen.

Mit dem Flugzeug

Der nächstgelegene Flughafen ist Salzburg. Von dort aus ist die Weiterreise mit dem Zug oder dem Auto möglich. Weitere Flughäfen in der Nähe sind Graz, Wien oder München.

Bildmaterial zu JOHANN Schladming steht unter diesem [Link](#) zum Download bereit.

Buchungskontakt:

JOHANN Schladming

+43 (0)3687 22571

info@johann-schladming.atwww.johann-schladming.at**Social Media:**www.instagram.com/johannschladming/www.facebook.com/johann8970/

#johannschladming #genussvoll #genussmomente #schladmingdachstein

Informationsstand: Mai 2023

Für weitere Presseinformationen:

Sonia Becker/Sophia Schmidt
STROMBERGER PR GmbH
Kistlerhofstraße 70, Haus 5, Gebäude 188
81379 München
Deutschland
T: +49(0)89/189478-86
becker@strombergerpr.de

Alexandra Auböck
JOHANN Schladming
Hauptplatz 10
8970 Schladming
Österreich
T: +43(0)664 39 34 380
alexandra@johann-schladming.at