



der daberer
das biohotel

der daberer. das biohotel - 15. März 2024

***der daberer. das biohotel* - Leidenschaft in Grün**

Sie sind eine Familie. Bio liegt in ihren Genen. Seit über 40 Jahren verfolgen die Daberers im Kärntner Gailtal ihren eigenen, nachhaltigen Weg. *der daberer. das biohotel* gilt als Bio-Pionier und ist zum Leitbetrieb der ersten Slow Food Travel Region der Welt geworden.

Der Daberer - ein Familienbetrieb seit 1928 - liegt ein wenig versteckt, in einem wohltuenden, verträumten Abseits, mit großartigem Blick über das weite Gailtal. Der Daberer-Lebensstil steht für Bio, und so viel mehr. Er ist eine Einladung, sich zurückzuziehen, innezuhalten, aus der Ruhe heraus Ideen reifen zu lassen, den Blick weit zu machen. Das Ergebnis ist ein sehr individuelles 4-Sterne Superior Hotel. Geführt als Familienbetrieb seit Generationen: *der daberer. das biohotel*.

Gesund-Brunnen

Im Jahr 1928 fasste Thomas Daberer die wirkstoffreiche Quelle am Waldrand von St. Daniel und begründet ein Heilbad. Als Sommerfrische, mit Kurbetrieb und Wannenbädern. 1978. Zwei Generationen später beginnen Inge und Willi Daberer mit "Bio". Aus leidenschaftlicher Überzeugung und mit viel Engagement. Bis heute sprudelt es hier unablässig. Aus der Quelle und aus den Köpfen. Wohltuendes Wasser und Ideen mit Herz. Heute erdacht und weiterentwickelt von den Geschwistern Marianne und Christian. Mit derselben Überzeugung und in Zusammenarbeit mit der ganzen Familie. Mit Leichtigkeit und Augenzwinkern. Und mit viel Liebe zum Detail.

Boden-Haftung

Vom Bio-Pionier ist *der daberer. das biohotel* zum Leitbetrieb der ersten Slow Food Travel Region der Welt geworden. Ein Vier Sterne-Superior Haus, in dem sich die Region sympathisch widerspiegelt. Heimische Hölzer wie Eiche, Lärche und Erle. Klare, sanfte Linien für Blick und Berührung, Filz, Stein, Wolle, edle Stoffe, erdig und warm. Behutsame Konzepte des Gailtaler Architektenduos Andrea und Herwig Ronacher - für ein stimmiges Ganzes. Wasser aus der Quelle hinterm Haus. Bio-Weine aus dem Alpen-Adria-Dreiländereck. Köstlichkeiten von den Nachbarn - im Tal, im Friaul, in Slowenien. Genussvolle Spaziergänge zu den Kräutern mit Inge Daberer. Kreative Geschmackserlebnisse von Edelgreißler Herwig Ertl aus dem nahen Kötschach-Mauthen. Überhaupt ist Nachbarschaft ein großes Thema. Hier, in der ersten Slow Food Travel Region der Welt. Die kulinarischen Schätze, die rund um den Daberer produziert werden, sind die Hauptdarsteller im *daberer.küchengenuss*. Beim Frühstück, zu Mittag und am Abend. Köstliche Langsamkeit. Biozertifiziert, aber nicht verbissen. Auch vegetarisch, manchmal sogar vegan, aber nie dogmatisch. Echt und ohne Ersatzprodukte. Essen als Wohltat. Generell. Und ganz besonders beim Daberer-Basenfasten. Es ist hier ganzjährig möglich. Und eine Liebeserklärung ans eigene Wohlbefinden.

Weit-Blick

Beim Daberer gleiten draußen und drinnen ineinander. Licht und Blick kreuzen sich. Die Perspektiven sind so gut wie noch nie. Die sonnige Terrassenlage des Hotels lädt zum Blick-Spaziergang zwischen Gailtal und



der daberer

das biohotel

Berggipfeln ein. Vom Restaurant und der *kochwerkstatt.tafelfreunde*, von der Terrasse, aber auch von der Sauna, dem Dampfbad oder den Ruheräumen aus. Behandlungen im *natur.spa* lassen sich mit Sinn genießen, in *daberer.berührungsgüte*. Zwischen gekalkter Eiche, rauhen, warmen Tonwänden und wertvollen, schönen Stoffen.

Wohnen, genießen, entspannen. Alles beim Daberer findet in besonderer Atmosphäre statt. Gestaltet wurde in klarer, leichter Bauweise, lichtvoll und wohltuend. Vorne der Blick. Dahinter der Wald. Er atmet seinen eigenen Rhythmus. Das *daberer.naturresort* ist ein grüner Kraftplatz - Gärten, Wiesen, Bäume. Durchzogen von kleinen Bächen und Wegen, bestückt mit Bänken. Hier wird Ruhe getankt, der Stille gelauscht, der Sonne zugelächelt. Überall gilt das *lieblingsplatz.prinzip*. Entdecken und ausprobieren. Zwischen detailverliebten individuellen Plätzen wählen. Durchdachte Lichtstimmungen, hochwertige Materialien und ausgewählte Designerstücke. Das schafft Lieblingsplätze. Zwischen ihnen zu wählen, fällt nicht immer leicht. Das ist beabsichtigt.

Lebens-Raum

Bewegungsfreude und Entdeckerlust gehören zum Daberer. *Im Drinnen* gibt es Yoga. Ganzjährig vier bis fünfmal die Woche. Und zusätzlich als *bio.yogaretreats* mit wechselnden Expertinnen, viele Wochen im Jahr. Im wunderschönen Yogaraum, an der Schwelle zwischen drinnen und draußen. In kräftigen Farben. Mit der allerbesten Ausstattung.

Im Draußen gibt es so Vieles. Fahrten durchs Gailtal per Mountainbike oder E-Bike. Wander- & Berggenüsse in den Karnischen Alpen - zu Hütten und Almen, auf Gipfel. Auf eigene Faust. Oder in Daberer'scher Begleitung. Regelmäßig nehmen Christian oder Willi Daberer Gäste mit auf ihre genüsslichen Wanderungen. Stets auf anderen Routen, immer mit prächtigen Ausblicken, im Sommer wie im Winter.

Von wegen Winter. Er ist eine schöne, stille Zeit beim Daberer. Draußen die frische Winterluft. Ideal etwa zum Langlaufen, Schneeschuh- und Winterwandern. Drinnen - mehr denn je - Urlaub nach dem *lieblingsplatz.prinzip*. Wohltuende Behandlungen im *natur.spa*, Wellness zwischen Saunen, Ruheräumen und dem *quellen.schwimmbad* u.v.m.

Das mit der Natur, nehmen die Daberers rundum ernst. Das EU-Ecolabel ist nur eine von vielen Bestätigungen, dass Mensch und Natur im Team besonders gut sein können. Klimaneutralität ist für die Daberers eine Selbstverständlichkeit. Die grüne Energie dafür kommt aus der Solaranlage und der nachhaltigen Pelletsheizung. Die bioklimatische Bauweise sorgt für Wohlgefühl.

Im Überblick - *der daberer. das biohotel*

- Gegründet 1928 als Heilbad mit eigener Kalzium-Magnesium-Hydrogen-Karbonat-Quelle
- seit 1978 Bio und Nichtraucher-Haus
- Lage am Waldrand oberhalb von St. Daniel im Gailtal in Kärnten, auf 710 m Seehöhe, in der weltweit ersten Slow Food Travel Region im Gail- und Lesachtal
- 24.000 Quadratmeter *natur.resort* rund um das Hotel
- Ganzjährig geöffnet, bis auf wenige Wochen im Frühjahr und im Spätherbst
- Öffnungszeiten: 26. Dezember 2023 - 7. April 2024 | 9. Mai - 24. November 2024 | ab 26. Dezember 2024
- Hotelführung: Geschwister Marianne und Christian Daberer
- Hotelkategorie: 4-Sterne Superior
- 44 Zimmer, 82 Betten
- 50 Mitarbeiter



der daberer

das biohotel

- Klimaneutralität - *der daberer* ist als Hotelbetrieb klimaneutral
- Relax Guide 2024: 18 Punkte und 3 Lilien
- Europäisches Umweltzeichen (EU-Ecolabel) für Tourismusbetriebe
- Grüne Haube für herausragende Naturküche
- Mitgliedschaften: Slow Food Travel, Wanderhotels
- *der daberer. das biohotel* | Familie Daberer | Sankt Daniel 32 | 9635 Dellach im Gailtal | Kärnten | Österreich | Tel: +43 4718 590 | E-Mail: info@biohotel-daberer.at | www.biohotel-daberer.at

Weitere Hotel-Informationen: <i>der daberer. das biohotel</i> Familie Daberer Sankt Daniel 32 9635 Dellach im Gailtal Kärnten Österreich Tel: +43 4718 590 E-Mail: info@biohotel-daberer.at www.biohotel-daberer.at	Weitere Presse-Infos & -Fotos: Oliver Pichler Media Hutweidengasse 69/1/15 1190 Wien Österreich Tel: +43 1 5128737 E-Mail: daberer@opmedia.info Presse-Servicebereich: www.opmedia.at/Daberer
---	---

24.03.15.Daberer-Allgemein2024.docx