



Almwellness Hotel Pierer: Eröffnung des neuen AlmAsia Pop-up Restaurants auf der Teichalm

**Liebhaber:innen der Fusionsküche freuen sich ab sofort auf
ein steirisch-asiatisches Kulinarik-Konzept auf höherer Ebene**

Eine exquisite kulinarische Fusion erwartet Besucher:innen des Naturparks Almenland, wo das neue AlmAsia Pop-up Restaurant des Almwellness Hotel Pierer am 16. Mai seine Türen öffnete. Sieben ausgefallene Gänge versetzen Gäste ab sofort geschmacklich nach Fernost – und das auf der Alm.

Oase für Genussmomente aus der Naturküche.

Das von der Hoteliersfamilie Pierer initiierte Pop-up Konzept lädt zu einer kulinarischen Reise ein, die klassische Zutaten wie Almenland Rindtatar mit modernen asiatischen Akzenten wie fermentiertem Sellerie, Radicchio und Hefe-Miso verbindet. Inspiriert von der traditionellen japanischen Küche, bietet das Menü sowohl für Liebhaber:innen der Fusionsküche als auch für anspruchsvolle Gourmets und weltoffene Gaumen ein unvergleichliches Geschmackserlebnis. Für Veganer:innen gibt es spezielle Kreationen, die fleischlose Alternativen wie Tofu, Bärlauch, Yuzu-Holunder, Verbene und fermentierte Tomatenmarmelade umfassen, welche die Vielfalt und Innovationskraft der veganen Küche unterstreichen. Unter der kreativen Leitung von Küchendirektor Lovro Balind, einer der 100 Top Chefs 2023 von Rolling Pin, vereint das moderne Restaurantkonzept traditionelle Elemente der alpinen Küche mit den feinen Nuancen Asiens. Balind bringt dabei seine beeindruckende Erfahrung aus vorherigen Positionen, unter anderem im Haller's Genießerhotel im Kleinwalsertal, ein. *„Wir wollten für unsere Gäste wieder etwas Neues, etwas Innovatives schaffen und sind von dem steirisch-asiatischen Konzept mehr als überzeugt. Lovro Balind hat mit seinem Küchenteam zudem ein wirklich außergewöhnlich köstliches Menü kreiert“*, so der Geschäftsführer Franz Pierer begeistert.

Almgenuss auf 1.237 m Seehöhe.

Weitläufiger Rückzugsort, idyllischer Kraftplatz, Ort der Herzlichkeit und Wärme – das Almwellness Hotel Pierer auf der Teichalm ist ein Platz, an dem Seele und Körper verwöhnt werden. Mit viel Hingabe, Tradition und Weitblick hat sich der familiengeführte Vorzeigebetrieb vom kleinen Almgasthof zum 4-Sterne-Superior-Hotel entwickelt. Mit 5.000 m² AlmSPA inklusive Almgarten und Naturteich, Saunalandschaft, Infinity Pool, vielzähligen Beauty- und Körperbehandlungen einschließlich Almritual und vielem mehr tauchen Besucher:innen in eine eigene Welt der Entspannung ein. Außergewöhnlicher Almgenuss aus der Naturküche Alminarium, mit der Kraft der Almkräuter zubereitet und begleitet von Weinen aus dem spektakulären 6,5 m hohen Weintresor, verwöhnt die Genießergaumen. Abgerundet wird der Erholungsurlaub durch Almerlebnisse an der frischen Luft und das umfangreiche, inkludierte Yoga- und Aktivprogramm. *„Natürliche Erholung mit dem besten der Alm – das ist unsere Devise. Tradition, Zeitgeist und Kreativität sowie eine gemütliche und authentische Atmosphäre sind uns dabei eine Herzensangelegenheit. Unser Erfolgsrezept: Wir lieben, was wir tun“*, beschreibt Geschäftsführer Alfred Pierer die Hingabe der Familie dem Hotel und seinen Gästen gegenüber.

Das Almwellness Hotel Pierer auf einen Blick.

- 🏠 Kategorie: Vier-Sterne-Superior
- 🏠 Lage auf 1.237 Meter Seehöhe, im idyllischen Naturpark Almenland auf der Teichalm
- 🏠 Kapazität: 89 Zimmer, davon 21 Suiten
- 🏠 Wellness: 5.000 Quadratmeter Almwellness-Bereich mit Wasserwelt, Saunalandschaft, Almgarten & Almstrand, großzügigem Ruhebereich
- 🏠 Gäste-Angebot: Täglich wechselndes Aktivprogramm inkl. Yoga, Fitnessstudio, zahlreiche Beauty- und Spa-Behandlungen, Almgenuss mit der Naturküche Alminarium, spektakulärer Weintresor, Almboutique
- 🏠 135 Mitarbeiter:innen, davon 9 Lehrlinge
- 🏠 Geschäftsführer: Alfred und Franz Pierer

Das 7-Gang AlmAsia Menü.

- Amuse-Gueule (Zwiebel | Stollenkäse | Brioche | Trüffel | Saibling | Bärlauch | Buchweizen | Banane | Schinken | Honig)
- Almtatar (Tatar vom Almenlandrind | Fermentierter Sellerie | Miso-Hefe | Radicchio)
- Tamago (Kräuterseitling | Ingwer-Dashi Tee | Cordyceps)
- Koji Reis (Bier | Café | Parmesan | Mais | Austernpilze)
- Seesaibling & Krebs (Alm Heu | Tomkha | Miso-Mandel | Vogerlsalat | Yuzu | Grüner Spargel)
- Almsteak (Steak vom Almenlandrind | Kasnocken | Schwarze Nüsse | Trüffel | Weißer Spargel)
- Sorbet (Gurke | Kokos)
- Avocado (Mango | Erbsen)

AlmAsia Menü vegan:

- Amuse-Gueule (Fermentierte Pilze | Algen | Tomate | Bärlauch | Brioche | Trüffel | Buchweizen | Banane | Tofu | Honig)
- Strudel (Fermentierte Rote Beete | Wasabi-Apfel | Ton Buri)
- Tofu & Bärlauch (Bunte Tomaten | Holunder | Fermentierte Tomaten-Marmelade)
- Koji Reis (Bier | Café | Kräuterseitlinge | Mais)
- Karotte & Cordyceps (Fermentierte Karotte | Cordyceps | Hefe-Miso Sauce | Rote Zwiebel | Bärlauch)
- Weißer Spargel (Vegi Jus | Panko | Nori | Veganer Feta Käse)
- Sorbet (Gurke | Kokos)
- Avocado (Mango | Erbsen)

Mehr über das Almwellness Hotel Pierer finden Sie hier: hotel-pierer.at.

Mit herzlichen Grüßen,
Mag. Andrea Sajben

Kontakt für Rückfragen und weiterführende Informationen:

Mag. Andrea Sajben

M.A.S. MARKETING - CONSULTING ANDREA SAJBEN

Unternehmensberatung für Tourismusmarketing

Life Center Gleisdorf | Schillerstraße 13/2 | 8200 Gleisdorf

Tel.: +43 3112 38585

marketing@andreasajben.com

Fotos zum Download: <https://we.tl/t-FHjSfiQUPz>



Alm trifft Asia

© Almwellness Hotel Pierer / Harald Eisenberger



Amuse-Gueule

© Almwellness Hotel Pierer / Harald Eisenberger



Almtatar

© Almwellness Hotel Pierer / Harald Eisenberger



Tofu & Bärlauch

© Almwelness Hotel Pierer / Harald Eisenberger



Tamago

© Almwelness Hotel Pierer / Harald Eisenberger



Seesaibling & Krebs

© Almwelness Hotel Pierer / Harald Eisenberger



Erfrischende Aperitifs & Digestifs

© Almwelness Hotel Pierer / Harald Eisenberger



Das Team der AlmAsia Küche

© Almwellness Hotel Pierer / Harald Eisenberger



Hoteldirektorin Rebecca Penz mit Küchendirektor Lovro Balind

© Almwellness Hotel Pierer / Harald Eisenberger



Küchendirektor Lovro Balind beim Anrichten im AlmAsia-Restaurantbereich

© Almwellness Hotel Pierer / Harald Eisenberger



Küchendirektor Lovro Balind legt großen Wert auf Perfektion beim Anrichten

© Almwellness Hotel Pierer / Harald Eisenberger