Allgemeiner Langtext zum Thema „Gartenhotel & Weingut Pfeffel“:

Gartenhotel Weingut Pfeffel (Wachau): Hideaway im Herzen der Wachau

Zwischen Weinlaub und Donauwelle

Einst ein kleines Gästehaus, zeigt sich das Gartenhotel der Familie Pfeffel heute als innovativer, ganzjährig geöffneter Vier-Sterne-Betrieb. Seine Lage gleich neben Dürnstein, die Erzeugnisse aus eigener Landwirtschaft und Weingut, höchster Komfort mit künstlerischer Note und nicht zuletzt seine Gastfreundschaft machen aus „dem Pfeffel“ eine der ersten Adressen der Wachau.

Leopold Pfeffel hat mit vier Zimmern begonnen, heute kann das großzügig-gemütliche Gartenhotel auf 120 Betten verweisen. Schon die Lage des Hotels mit Blick auf die Donau ist privilegiert, und auch die Gäste selbst könnten besser sich nicht betten: „Steinfeder“, „Federspiel“ oder gar „Smaragd“ – die Zimmer tragen nicht nur die Namen von Wachauer Weinen und Lagen, sie sind auch das beste Beispiel für Wachauer Gastfreundschaft. Warme Farben und hochwertige Materialen, Holz und edles Design, viel Raum und viel Ausblick auf Donau und Landschaft, so wohnt sich’s beim Pfeffel. Und zwar für alle, denn das gesamte Hotel ist barrierefrei und für einen freien Garagenplatz ist immer gesorgt. Der ist ebenso gratis wie das Highspeed WLAN in allen Zimmern, nur im Restaurant, da hat die Technik Pause, da dreht sich alles um Genuss und Geselligkeit.

Die Zutaten für kulinarische Momente, wie etwa das große Degustationsmenü im stilvollen Restaurant, in der Bar oder in einem der beiden Weinstüberl, kommen meist aus eigener Produktion. Da legt Gastgeber Leopold Pfeffel gerne selbst Hand an im 2000 m² großen Bio-Gemüsegarten, erntet Tomaten und Zucchini, Petersilie und Schnittlauch, und sogar Eier und Ziegenmilch und -käse fürs Frühstücksbuffet liefern die hauseigenen Hühner und Ziegen. Die berühmte Wachauer Marille – der Edelbrand des Seniorchefs ist legendär - wird hier ebenso kultiviert wie edle Weine in den eigenen Rieden in bester Lage. Und noch ein süßes Geheimnis teilt Leopold Pfeffel gern mit seinen Gästen: Seit Jahren produziert der Imker aus Leidenschaft mit seinen Bienenstöcken feinsten Honig.

Platz hat der Umbau gebracht und eine neue Großzügigkeit, auch in den Hotelgängen. In die Teppiche sind elegante Arabesken eingewebt, florale Muster, die Farben spiegeln die Wachauer Landschaft – weiches Grün, Honig, warmes Holz, Ziegelrot und helle Sandsteintöne. Hier hat Juniorchef Alexander Pfeffel seiner Liebe zur Kunst freien Lauf gelassen und mit Werken zeitgenössischer Künstler die Gänge zu freundlichen, lichtvollen Galerien gemacht, mit wechselnden Ausstellungen. Raum und Licht sowie viel Grün zeichnen auch das neue 1200 m² große Penthouse Spa im Gartenhotel Pfeffel aus – natürlich mit geheiztem Außenpool und grandiosem Donaublick. Ein Wellnessbag mit Bademantel, Slippers und extra Handtüchern liegt nicht nur in jedem Zimmer bereit, sondern steht auch dem entspannungshungrigen Day-Spa-Gast zur Verfügung.

Wer Wachau sagt, meint auch Wein und daher steht der edle Rebsaft im Gartenhotel Pfeffel im Blickpunkt. Alexander Pfeffel etwa begleitet seine Gäste gerne bei Riedenwanderungen per Rad oder auch auf Schusters Rappen. Und bei den Weinverkostungen im Haus – auf Wunsch täglich möglich – erzählt einer der Experten aus der Winzerfamilie Spannendes zu Themen wie „Richtig trinken, richtig lagern“ oder etwa „Grüner Veltliner – den typischen Wachauer Wein erkennen“. Kommentierte Kostproben inbegriffen. Wer dann auf den Geschmack gekommen ist, kann ab Hof die feinsten Jahrgänge aus den Weingärten auf den Steilhangterrassen entlang der Donau mit nach Hause mitnehmen. Als Gruß der Familie Pfeffel und der Welterberegion Wachau.

Gartenhotel & Weingut Pfeffel**
Zur Himmelsstiege 122, A-3601 Dürnstein in der Wachau
Tel +43 (0)2711/206, Fax +43 (0)2711/206-8,
Mail : info@pfeffel.at, www.pfeffel.at

Anschläge (mit Leerzeichen, mit Überschriften, mit Einleitungstext, ohne Kontakt): 3632
Anschläge (mit Leerzeichen, ohne Überschriften, ohne Einleitungstext, ohne Kontakt): 3156