

**222% an 365 Tagen**

**Garten-Hotel Ochensberger für überdurchschnittliche Leistungen mit Österreichischem Umweltzeichen** **rezertifiziert**

**Im Mai 2020 erreichte das Garten-Hotel Ochensberger\*\*\*\* in St. Ruprecht an der Raab mit einer Rekordpunktezahl erneut die Zertifizierung als eines der besten Umweltzeichen-Hotels Österreichs. Die begehrte Auszeichnung gilt als einziges umfassend staatlich geprüftes Umweltgütesiegel in Österreich und steht für umweltbewusstes und soziales Wirtschaften mit höchsten Qualitätsstandards.**

*„Wir freuen uns sehr über diese großartige Auszeichnung. Nachhaltigkeit, Regionalität und eine ökologische Ausrichtung des Garten-Hotels sind uns eine echte Herzensangelegenheit.“,* so Geschäftsführer Peter Ochensberger zu der Philosophie des Hauses.

**Mehr als ein vorübergehender Trend**

Innovation und Umweltbewusstsein werden in dem mehrfach ausgezeichneten Garten-Hotel schon seit vielen Jahren gelebt und stehen harmonisch in Einklang – von der 4.500 m² naturbelassenen Streuobstwiese und dem 2.500m² großen Kraftgarten mit Naturschwimmteich, ausgezeichnet von „Natur im Garten“, über die hauseigene „STEIERNESS-Delikatessen Selection“, für die ausschließlich regionale Zutaten verwendet werden, bis hin zum bewussten Umgang mit natürlichen Ressourcen. *„Das Hotel hat in allen Kriterien der etwa 75 Richtlinien haushoch gepunktet und erreichte deshalb die stolze Erfüllungsquote von 222%. Was mich besonders beeindruckt hat, ist die Sorgsamkeit in der Unternehmensführung. Man merkt, dass der Betrieb familiengeführt ist und die Gastgeber-Familie Ochensberger sehr viel Wert auf ihre Gäste und Mitarbeiter legt.“*, hebt Dr. Karin Dullnig, Prüferin des Klimaschutzministeriums und Geschäftsführerin von ecoversum bei der Verleihung des ÖsterreichischenUmweltzeichens hervor.

**Genussvolle heimische Kulinarik**

2 Falstaff Gabeln beweisen eine Küche mit [kreativer Kulinarik](https://www.ochensberger.at/restaurant/speisenkarte/) und authentischen, [saisonalen Speisen](https://www.ochensberger.at/restaurant/speisenkarte/). Die Zutaten dazu kommen von über 30 Lieferanten aus der Region. Die im April 2019 eröffnete moderne RestoBar „DIE GÄRTNEREI“ wurde mit ihrem innovativen, erfrischenden Lifestyle-Konzept zum neuen Szenetreff in St. Ruprecht. Die trendige Kombination aus Bar, Restaurant, Café und Shop bietet mit ihrem Greenery Gedanken nicht nur Platz für anspruchsvolle Genießer, sondern auch einen Ort der Erholung.

**Tagen und Wellnessen im Einklang mit der Natur**

Ausgezeichnet mit 5 Flipcharts und dem goldenen Flipchart 2019 bietet das Hotel neben 4 top ausgestatteten, teilbaren Seminarräumen für bis zu 100 Personen auch einen Seminargarten inmitten des hauseigenen 4.500m² großen Apfelgartens für Outdoor-Aktivitäten und Gruppenarbeiten im Freien. Für eine professionell begleitete Auflockerung während des Seminartages sorgen die beliebten 20-minütigen Energie-Qi-Kicks. Durch die kurzen Übungseinheiten im Seminarraum oder im Garten profitieren die TeilnehmerInnen von mehr Tatkraft, Motivation, verbesserter Aufnahmebereitschaft sowie erhöhter Konzentrationsfähigkeit und Gedächtnisleistung.

Das Vitalreich STEIERNESS mit regionalem Gedanken lädt mit seiner bezaubernden Bade- und Saunalandschaft auf über 1.000 m² bis spät abends zum ausgiebigen Wellnessen ein. Neben Yoga, Klangarbeit, Meditation und fernöstlichen Behandlungen im 2.500m² großen [Kraftgarten](https://www.ochensberger.at/das-hotel/gartenlandschaft/) mit üppigem Grün finden die Gäste am idyllischen Naturschwimmteich mit strohbedecktem Entspannungspavillon und Sonnenterrasse viele Rückzugsmöglichkeiten, um neue Energie zu tanken.

*„Im Rahmen der Gesundheitsorientierung ist es uns wichtig, unseren Gästen zeitgeistige und sinnvolle Körperbehandlungen zu bieten. Unsere Spa-Leiterin Gerlinde Ramlackhan-Paierl ist Spezialistin der asiatischen Energiearbeit sowie Yoga-, Mental- und Fitnessexpertin. Ihr Anliegen sind maßgeschneiderte Angebote für ganzheitliches Wohlbefinden, sowohl für unsere Urlaubsgäste als auch für unsere Seminarteilnehmer. Energiesysteme werden harmonisiert für mehr Ausdauer und Widerstandskraft gegen äußere Einflüsse.“*, betont Astrid Ochensberger, Geschäftsführerin.

**Wohlbefinden steht an oberster Stelle**

Um positiv in die neue Zeit zu starten und seinen Gästen einen entspannten und genussvollen Aufenthalt zu bieten, hat das Garten-Hotel Ochensberger mit zahlreichen Anpassungen seiner Angebote reagiert. Dazu zählen das herzhafte Genussfrühstück mit einer großen, reichhaltigen Auswahl an heimischen und selbstgemachten Zutaten, die flexiblen Mahlzeiten im großzügigen Restaurantbereich und die Einhaltung der gesetzlichen Schutzmaßnahmen. Bereits lange vor Corona wurde das hygienische Boxen-Reinigungssystem eingeführt, bei der jedes Zimmer mit eigenen Reinigungstüchern keimfrei gesäubert wird.

**Auszeichnungen des Garten-Hotel Ochensberger**

* 4-Sterne-Hotel
* Wellness: A-List Kategorie „Hotels & Spa“
* Kulinarik: 2 Gabeln von Falstaff und Auszeichnung „Kulinarium Steiermark“
* Seminare: 5 Flipcharts, 1 goldenes Flipchart der unabhängigen Plattform „Tagen in Österreich“
* Nachhaltigkeit: Österreichisches Umweltzeichen, EU-Eco Label, NATUR im GARTEN
* Unternehmensführung: Steirischer Gesundheitspreis, Solidarbetrieb

**Gesamtkapazitäten des Garten-Hotel Ochensberger\*\*\*\***

* 63 facettenreiche Wohlfühlzimmer
* Großzügige Bad- und Saunalandschaft auf über 1.000 m²
* 2.500m² großer [Kraftgarten](https://www.ochensberger.at/das-hotel/gartenlandschaft/)
* 4.500m² naturbelassene Streuobstwiese
* 4 Seminarräume für bis zu 100 Personen + Outdoor-Seminar-Bereich
* Restaurant im modernen Landhausstil mit lichtdurchflutetem Wintergarten, RestoBar „DIE GÄRTNEREI“

Weitere Informationen zum Garten-Hotel Ochensberger\*\*\*\*finden Sie im Internet

unter [www.ochensberger.at](http://www.ochensberger.at). Für Rückfragen steht Ihnen die M.A.S. Marketing-Consulting unter der

Telefonnummer +43 (0)3112 38585-5 oder per Mail monika.knaus@andreasajben.com zur Verfügung.