



Gastgeber mit Leib und Seele

Anna-Lena Baum und Ferdinand Stadlober haben im vergangenen Jahr den Lesachtalerhof gekauft. Die beiden Hoteliers erzählen, wie sie die ersten Monate erlebt haben.

Corina Thalhammer

21.10.2021, 9:36



© DOMINIK MAIER

„Mir war seit der Ausbildung klar, dass ich einmal ein Hotel eröffnen möchte“, erklärt die gebürtige Deutsche Anna-Lena Baum. Für ihren Partner Ferdinand Stadlober, der zur Zeit ihres Kennenlernens im Jahr 2018 die Jausenstation Steineckenalm im Tal führte, war es das nicht.

Als sich die Beziehung der beiden vertiefte, stellte sich die Frage des Zusammenziehens. Für Baum war klar, dass sie nicht als Pächterin ins Lesachtal ziehen würde. Also musste ein passendes Hotel gefunden werden. Die Wahl fiel schließlich auf den Lesachtalerhof, der einmal zu den innovativsten Betrieben im Tal gezählt und bereits in den 1960er-Jahren über ein Freibad verfügt hatte.

In die Kaufabsichten wurden zuerst nur die Familien eingeweiht, der Ort folgte erst, nachdem der Kaufvertrag unterschrieben war. Die Resonanz sei überwiegend positiv gewesen. Dennoch gab es auch kritische Stimmen, erinnert sich Baum: „Wir wurden öfter gefragt, was wir uns da antun.“ Nach der Schlüsselübergabe folgten sechs Monate des Umbaus, bei dem das Haus kanalisiert, Schönheitsreparaturen in den Zimmern vorgenommen und

Netzwerkkabel für das Gäste-WLAN verlegt wurden. Man habe sich bewusst dafür entschieden, die Kritiker auf die Baustelle einzuladen. „Das ist ja viel besser als gedacht“, haben die beiden Jungunternehmer in der Zeit des Umbaus oft gehört. Seit Ende Mai hat der Lesachtalerhof geöffnet. Das Haus verfügt über 16 Einheiten – eine Mischung aus Zimmern und Ferienwohnungen – mit knapp 40 Betten.

Neues umsetzen, um den Ort zu beleben

Den Lesachtalerhof betreibt das Paar zu zweit. Im Juli und August hatten sie Unterstützung durch eine Praktikantin. Auch für die nächste Saison sind sie wieder auf der Suche nach motivierten Praktikanten. Zusätzlich gibt es ein Café, das donnerstags bis sonntags geöffnet hat. „Der Lesachtalerhof war nie öffentlich zugänglich, das wollten wir ändern“, erklärt Stadlober. Das Café werde gut angenommen. Auch einen „Gin Tonic & Spritz-Abend“ haben sich die Unternehmer einfallen lassen. Immer donnerstags findet er statt und soll das Dorf beleben.

Regionalität und gutes Essen spielen im Lesachtal, das auch zur Slow-Food-Travel-Region gehört, eine große Rolle. Das spiegelt sich auch im Frühstücksangebot wider, das zum Großteil aus regionalen Produkten besteht. Gäste, die Halbpension buchen, gehen zum Abendessen zum Maschawirt, der nur wenige Schritte entfernt liegt. Man sei eine Partnerschaft eingegangen, weil das die Jungunternehmer entlaste und Vorteile für beide Betriebe bringe. Diese Art der Zusammenarbeit ist auch bezeichnend für die jungen Lesachtaler, denn im Ort unterstützt und hilft man sich gegenseitig.

Vor der Coronapandemie habe man keine Angst, aber Respekt, weil „man nie wusste, wie lange ein Lockdown dauert“, führt Baum aus. Die Pandemie habe auch Auswirkungen auf das Buchungsverhalten der Gäste. „Die Buchungen kommen sehr spontan.“ Auch die Gäste, die das Tal besuchen, sind andere: „Es kommen ganz viele zum ersten Mal ins Lesachtal“, erklärt Baum. Das sei auch wichtig, weil das Tal von seinen Stammgästen lebt und es notwendig sei, dass eine neue Generation an Stammgästen nachkommt. Dieser Plan scheint aufzugehen: „Viele Gäste, die heuer bei uns waren, haben bereits für das kommende Jahr gebucht.“ Viele schätzen die Natur, die Weiten und die vergleichsweise wenigen Gäste.

Was den Lesachtalerhof auszeichnet: „Wir kümmern uns zu hundert Prozent um unsere Gäste“, betont Stadlober. Die persönliche Nähe zum Gast und sich Zeit zu nehmen, ist den beiden Hoteliers besonders wichtig. Denn der Urlaub soll den Gästen in positiver Erinnerung bleiben und Lust auf ein Wiedersehen im Lesachtalerhof machen.

Dieser Artikel erschien in Ausgabe 20 der "Kärntner Wirtschaft".

Das könnte Sie auch interessieren



Er brennt für Hochprozentiges

Direkt an der Hauptstraße in Radenthein hat sich Nicolas Brugger mit seiner „Liquet Destillerie“ den Traum der eigenen Brennerei erfüllt. [➤ mehr](#)



Theorie und Praxis sofort verknüpft

Drei junge Männer haben ein großes Ziel vor Augen: Sie wollen führender Anbieter bei digitalen Werbelösungen werden. [➤ mehr](#)



Pauer Schrott: Bis 2026 emissionsfrei und autark

Nachhaltigkeit ist für das Micheldorfer Metall- und Schrottverwertungsunternehmen von Bernhard Pauer nicht einfach nur ein Schlagwort – sie wird seit Jahren gelebt. Ziel ist, bis 2026 emissionsfrei zu sein. [➤ mehr](#)