



Karnerhof baut aus für längere Saison

Nach einer Investition von rund acht Millionen Euro ist der Karnerhof am Faaker See mit erweiterter Infrastruktur in die neue Saison gestartet, die damit um drei Monate auf zehn verlängert werden kann.

Ines Tebenszky

25.05.2022, 10:31



© PETER JUST

Um die Menüs zu besprechen, werfen Küchenchef Peter Brandstätter und Ursula Karner einen Blick in die Speisekarte. „Da Gäste auch länger als eine Woche bleiben, muss Abwechslung sein“, betont Karner.

Dass der Umbau des Karnerhofs gerade erst abgeschlossen wurde, merkt man – am Neugeruch ebenso wie an der frischen und modernen Optik der Einrichtung. Türkisfarbene und blaue Stühle an der Bar und in der Lobby schaffen eine farbliche Verbindung hin zum See, den man schon beim Betreten des Eingangsbereichs durch die Panoramafenster hin zur neuen Terrasse sehen kann. Hotelchefin Ursula Karner ist froh, die sieben Monate andauernde Umbauphase hinter sich lassen zu können. „Wir haben diese Investition seit vier Jahren geplant und wollten sie ursprünglich in zwei Baustufen umsetzen. Coronabedingt musste die erste Baustufe dann verschoben werden und es wurde ein Gesamtprojekt daraus“, erzählt Karner, die das Hotel 2013 von ihrem Vater Hans Melcher übernommen hat.

Rund acht Millionen Euro wurden in dieses Projekt investiert. Nun steht den Gästen ein neuer Spa-Bereich mit freier Sicht auf den Mittagkogel und den

Faaker See zur Verfügung, ebenso ein Infinity-Pool, ein Warmwasser-Sprudelbecken, ein Bewegungsraum sowie eine neue Saunalandschaft und Ruhezonen. Dazu kommt die Neugestaltung des Eingangs- und Rezeptionsbereichs sowie verschiedener Terrassen.

Mitarbeiter als wichtige Stützen des Betriebs

Der Um- und Zubau reiht sich damit ein in eine lange Reihe von Bauprojekten, die den Karnerhof zu dem machten, was er heute ist: ein Hotel mit 94 Zimmern, das bis zu 230 Gäste inklusive Kindern beherbergen kann. Dass aber nicht nur die Optik, die Ausstattung und die Wellnessangebote ein Hotel ausmachen, hat Karner im Laufe ihrer vielfältigen Auslandsaufenthalte erfahren. „Das, was mir dabei am meisten aufgefallen ist, ist, wie toll und kompetent unsere Mitarbeiter hier in Österreich sind“, sagt Karner. In den USA brauche es für jede Abteilung einen Manager, in Österreich könne man sich nicht zuletzt aufgrund der guten Ausbildung auf seine Mitarbeiter verlassen und ihnen viel mehr zutrauen. Was das Finden guter Mitarbeiter im Tourismus allerdings erschwere, sei, dass der Beruf nach wie vor vielfach ein negatives Image habe. „Uns ist es daher sehr wichtig, dass potenzielle Mitarbeiter die Vorteile kennen – etwa, dass es geregelte Arbeitszeiten gibt oder auch unter Woche freie Tage konsumiert werden können“, betont Karner.

Sie selbst sei Hotelierin aus Leidenschaft. „Ich habe davor auch Bürotätigkeiten erledigt, aber da wurde mir schnell langweilig. Durch den Kontakt zu den Gästen und die viele Abwechslung ist mir allerdings noch nie langweilig geworden“, schwärmt sie.

Übernommen aus Liebe zum Beruf

Deshalb hat sie auch nicht gezögert, als die Übergabe des Hotels anstand. Ein Bruder, Peter, lebt in Berlin, der andere Bruder, Andreas, arbeitet im Hotel mit und ist dort für den Technikbereich verantwortlich oder auch an der Rezeption anzutreffen. „Mein Vater hat immer sehr viel Wert auf Kulinarik und Qualität gelegt – diese Linie setze ich nun sehr gerne fort“, erklärt Karner, die zum Zeitpunkt der Übergabe noch Melcher hieß. Doch als 2017 die Hochzeit mit ihrem langjährigen Partner Alfred bevorstand, war es ihr Vater, der vorschlug, das Paar könne doch den Hausnamen Karner annehmen. „Mein Mann und ich waren von der Idee sehr schnell begeistert.“ Dass ihr Mann auch im Hotel mitarbeite und ihr in allen Bereichen zur Hand gehe, sei ein großer Vorteil. „Ich könnte mir das anders gar nicht vorstellen.“ Der zweieinhalbjährige Sohn Artur fühlt sich im Hotel ebenfalls wohl. Er habe unter den 75 Mitarbeitern des Karnerhofs schon etliche Bezugspersonen gefunden.

Gäste schätzen Gesamtprodukt

Die Gäste kommen hauptsächlich aus Österreich und Deutschland, viele von ihnen seien Stammgäste, die zum Teil schon mit den Kindern ihren Urlaub im Karnerhof verbracht haben und nun mit den erwachsenen Kindern und den Enkelkindern anreisen. „Die Gäste schätzen unser Gesamtprodukt – die Lage, die Qualität von Service und Küche, den optischen Stil im Haus und auch die Möglichkeit, als Familie einen angenehmen Urlaub verbringen zu können.“ Neue Gäste kommen vielfach auf Empfehlung in den Karnerhof, was Ursula Karner natürlich besonders freut.

Dieser Artikel erschien in Ausgabe 10 der "Kärntner Wirtschaft".

Das könnte Sie auch interessieren



Zahn um Zahn macht er es digital

Manfred Pressinger, ein junger Zahntechnikermeister aus Villach, vereint präzises Handwerk mit digitalen Abläufen. [➤ mehr](#)



„Modisch“ aus der Krise

Zwei Klagenfurter Jungunternehmer wollen mit eigenem Modelabel zur Lifestyle-Marke werden.

[➤ mehr](#)



Mit der Drohne auf Kontrollflug

Das Cockpit hat Bernhard Höfferer gegen die Drohnensteuerung getauscht – mit Aeroinspect unternimmt er unter anderem Inspektionsflüge über Photovoltaikanlagen. [➤ mehr](#)