

Neues Wellness-Paradies: Molzbachhof bleibt das beste Hotel Niederösterreichs!

Am 14. Dezember 2024 berichtet die NÖN über den Molzbachhof in Kirchberg, der als bestes Hotel Niederösterreichs gilt.

Kirchberg am Wechsel, Österreich - Im idyllischen Kirchberg am Wechsel, wo die Familie Pichler seit über 50 Jahren Gäste aus aller Welt empfängt, wird derzeit mit Hochdruck an der neuen Wellness-Oase des Molzbachhofs gearbeitet. Der 4-Sterne-Naturhotelbetrieb, der von dem renommierten Drei-Haubenkoch Peter Pichler geleitet wird, musste die veralteten Wellnessbereiche modernisieren, um den immer höheren Ansprüchen der Gäste gerecht zu werden. „Das alte Konzept war einfach nicht mehr zeitgemäß“, so Pichler, während er als Besucher des Baustellenrundgangs über die Fortschritte spricht. Tatsächlich ist der Druck hoch: Die ersten Gäste sind bereits für die Neueröffnung am Freitag gebucht, und Pichler ist optimistisch, dass alles rechtzeitig fertig wird, wie **NÖN** berichtet.

Erneuerung mit nachhaltigen Ansätzen

Die Auszeichnung als bestes Hotel in Niederösterreich, die das Molzbachhof im aktuellen Falstaff Hotel-Guide 2024 mit beeindruckenden 94 von 100 Punkten erhielt, ist ein weiterer Beweis für den Erfolg des Hotels. Bewertet sind unter anderem Kategorien wie Ambiente, Service und Kulinarik. „Nachhaltigkeit und Regionalität stehen bei uns an erster Stelle“, erklärt Peter Pichler. Besonders stolz ist er auf den Zubau „Holzbach“, wo nur

Mondholz verwendet wurde, das umweltbewusst gewonnen wurde. Das „innovative & nachhaltige“ Konzept zieht nicht nur Gäste an, sondern zeigt auch den verantwortungsbewussten Umgang mit Ressourcen.

Zusätzlich zu den geplanten Relaxmöglichkeiten in der neuen Wellness-Oase, zu der auch ein beheizter Außenpool und eine Saunalandschaft gehören, wurde das Hotel ständig erweitert, um einen höheren Komfort zu bieten. „Der neue Bereich ist noch gar nicht in der Bewertung mit drinnen“, fügt Pichler hinzu, was auf die kontinuierliche Verbesserung der Dienste hinweist. Mit seinem vielfältigen Angebot – vom Gourmetrestaurant-Restaurant bis zur bodenständigen Hausmannskost – und der Betreuungsqualität merken die Gäste, dass sie hier in einem Familienbetrieb mit viel Herzblut sind, wie **Kurier** ergänzt.

Details	
Ort	Kirchberg am Wechsel, Österreich
Quellen	• www.noen.at • kurier.at

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at