

Naturhotel Leitlhof und Atto Suites & Cuisine: Zwei Betriebe – eine Mission

Nachhaltigkeit aus gelebter Überzeugung

Kurz & knapp

- Urlaub mit gutem Gewissen im Südtiroler Hochpustertal mit Blick auf die Haunoldgruppe
- Mehrfach prämiertes, authentisches Nachhaltigkeitskonzept
- Alpin-mediterrane Kulinarik nach dem „Farm-to-Table“-Prinzip
- Leitlhof Wellnessbereich und Aktivprogramm auch für Atto-Gäste



Im Südtiroler Pustertal zeigt der visionäre Hotelier Stephan Mühlmann seit über zehn Jahren großes Engagement für Umwelt- und Klimaschutz - lang bevor der Begriff Nachhaltigkeit zum Modewort unserer Zeit wurde. Eingebettet ins UNESCO-Weltnaturerbe Dolomiten, ist der Leitlhof seit 2012 zertifiziert klimapositiv und dank eigenem Holzblockheizkraftwerk eines der wenigen energieautarken Hotels weltweit. Regionale

Verbundenheit, naturnahe Landwirtschaft und ressourcenschonende Mobilitätskonzepte untermauern die Wertschätzung des jungen Südtirolers gegenüber Mensch, Tier und Natur. Auch im 2022 neu eröffneten Atto Suites & Cuisine, zweiter Betrieb von Familie Mühlmann, zeigt sich diese achtsame und respektvolle Haltung. Puristische Architektur und klare Formen in Kombination mit heimischen Materialien sowie ein Restaurant mit leichter, saisonaler Kulinarik zeichnen das exklusive Gästehaus im historischen Dorfkern von Innichen aus. www.leitlhof.com, www.attosuites.com

Foto (download): Für Stephan Mühlmann, Gastgeber des Naturhotel Leitlhof sowie des Atto Suites & Cuisine in den Dolomiten, ist der respektvolle Umgang mit Tier und Natur selbstverständlich. Bildnachweis: Naturhotel Leitlhof/Rabensteiner Mike



Naturhotel Leitlhof: mehrfach prämiertes Entspannungsrefugium inmitten der Dolomiten

Inmitten des Hochpustertals haben Urlauber vom klimapositiven Leitlhof freien Blick auf das UNESCO-Weltnaturerbe Dolomiten mit den Drei Zinnen. Bereits beim Betreten der Lobby spüren Hotelgäste die heimelige Atmosphäre. So ist die Inneneinrichtung des Stammhauses von Familie Mühlmann vorwiegend mit Holz gestaltet, die bodentiefen Fenster geben den Blick auf die umliegende Bergwelt frei. Als Vorreiter in Sachen

Nachhaltigkeit wurde der Leitlhof mehrfach ausgezeichnet, 2022 erhielt er erneut den Award als „Europe’s Leading Green Hotel“, ist offizieller „climate partner“ und entspricht den Kriterien des „Global Sustainable Tourism Council“. Das hoteleigene Holzblockheizkraftwerk ist so effizient, dass es mehr als den Strombedarf für die 62 Gästezimmer, Innen- und Außenpools, Saunalandschaft sowie Wellnessbereich erzeugt. Im Beautycenter werden ausschließlich biologische Pflegeprodukte verwendet. Der Einklang zwischen Mensch und Natur macht sich auch in der Küche bezahlt: Frische Kräuter aus dem eigenen Garten, Gemüse und Kartoffeln von der zugehörigen Landwirtschaft „Mühlhof“ sowie Fleisch aus der eigenen Angus-Rinderzucht kommen in der feinen Kulinarik von Küchenchef Markus Auer zum Einsatz. Naturfreunde finden in der Dolomitenregion sommers wie winters vielfältige Möglichkeiten für sportliche Outdoor-Aktivitäten – das wöchentliche Aktivprogramm umfasst geführte Wanderungen, Bike- oder Klettertouren. Das nötige Equipment vom Rucksack bis hin zum Wanderstock können Urlauber ohne Aufpreis im Hotel ausleihen. Während das eigene Auto in der Garage bleibt, bringt der Hotel-Shuttle Leitlhof-Gäste kostenlos und ressourcenschonend von A nach B. Das frühlingshafte Arrangement „Dolomiten erwandern“ beinhaltet sieben Nächte im Leitlhof inkl. HP, sechs begleitete Touren mit Wanderführer Rudi, die Mobilcard für eine Woche Nutzung der öffentlichen Verkehrsmittel sowie eine regenerierende Teilmassage auf dem Zimmer und kostet ab 903 Euro pro Person (buchbar ab 9. Juni 2023). Weitere Angebote und Pauschalen

Foto (download): Das Vier-Sterne-Superior Naturhotel Leitlhof liegt auf einer kleinen Anhöhe im idyllischen Südtiroler Ort Innichen im Pustertal. Bildnachweis: Naturhotel Leitlhof/Rabensteiner Mike



Atto Suites & Cuisine: puristisch exklusives Gästehaus - reduziert aufs Wesentliche

Natürlicher, reduzierter Luxus in Verbindung mit persönlicher Freiheit – so lässt sich ein Aufenthalt im Atto Suites & Cuisine, zweiter Betrieb der Mühlmanns, treffend beschreiben. Für die Planung des puristischen Gebäudes im Ortskern von Innichen zeichnet das Südtiroler Architekten-Duo Pedevilla verantwortlich. Die Bauweise unter Verwendung heimischer Werkstoffe und regionaler

Zulieferer unterstreicht einmal mehr die Werte der Hoteliersfamilie. Nachhaltigkeitspionier Stephan Mühlmann beweist mit dem 2022 eröffneten Gästehaus, wie sich regionale Verwurzelung und moderne Architektur zu einer stimmigen Einheit verbinden lassen. Der für die Außenfassade eingesetzte Sextner Bachstein beispielsweise kommt seit jeher beim Kirchenbau im oberen Pustertal

zum Einsatz. Ebenso präsentiert sich das Interieur des Atto minimalistisch und pur. Für die Innenausstattung wurde vorwiegend Fichtenholz aus heimischen Wäldern eingesetzt. Im Frühling 2023 feiert das neue Apartmenthaus mit vier Suiten, einer luxuriösen Penthouse-Wohnung sowie einem eigenen Restaurant seinen ersten Geburtstag. Für den kulinarischen Qualitätsanspruch von Familie Mühlmann sorgt auch in der „Atto-Cuisine“ das saisonal-regionale „Farm-to-Table“-Konzept, weshalb die Speisekarte bewusst klein gehalten ist. Die stilvolle Bar mit Blick aufs Bergmassiv der Haunoldgruppe zählt mittlerweile zu den beliebtesten Treffpunkten in Innichen. Urlauber und externe Gäste gleichermaßen genießen den Aperitif auf der Sonnenterrasse ebenso wie das BBQ-Dinner vom rauchfreien Jospir Robata Grill. Gut zu wissen: Wer im Atto Suites & Cuisine urlaubt, erfreut sich an allen Freiheiten und Vorzügen eines Apartments – auf Wunsch nutzen Gäste aber jederzeit und kostenlos das volle Aktivprogramm sowie den Spa-Bereich des nahegelegenen Leitlhof.

Weitere Angebote und Pauschalen

Foto (download): Das Atto Suites & Cuisine im Dorfkern von Innichen/Südtirol zeigt seine Heimatverbundenheit schon in der mit SextnerBachstein rötlich eingefärbten Außenfassade.

Bildnachweis: Atto Suites & Cuisine/Montamon

Pressekontakt

Isabella Modl

+43 650 2209980

isabella.modl@hermann-meier.de

Jessica Thalhammer

+49 8807 21490-15

jessica.thalhammer@hermann-meier.de

AHM Kommunikation

Lachener Straße 4

D-86911 Diessen am Ammersee

+49 8807 21490-0

info@hermann-meier.de

www.hermann-meier.de