



Für Mama und den ganzen Ort: Die Werdenfelserei in Garmisch-Partenkirchen hat eröffnet



München/Garmisch-Partenkirchen, Juni 2018 - Ganz Garmisch-Partenkirchen hat zugepackt – und jetzt geht es endlich richtig los im neuen Boutique-Hotel am Michael-Ende-Kurpark: Die Werdenfelserei hat ihre Tore geöffnet. Ein Hotel, wie es Garmisch-Partenkirchen noch nicht gesehen hat: Im Vollholzbau gebaut. Mittendrin im Geschehen und trotzdem mit Blick auf den Berg der Berge. Die Erfüllung eines Lebenstraums – und ein einzigartiges Angebot für die Marktgemeinde und ihre Touristen. „Wir sind stolz und glücklich, dass wir jetzt endlich eröffnen können“, sagt Hausherrin Monika Erhardt, auf deren Vorstellungen das Konzept der Werdenfelserei fußt.

Immer wieder galt es, Herausforderungen aus dem Weg zu räumen – doch mit vereinten Kräften haben das die Familie Erhardt, ihr Team und einige überraschende Helfer geschafft. „Hier standen tatsächlich immer wieder Nachbarn in der Tür und haben gefragt, wo sie anpacken können“, erzählt die Hotelchefin.

Geplant und entworfen wurde die Werdenfelserei von den Architekten Fred Walzl und Nicole Walzl-Piffer von der W2 Manufaktur GmbH im österreichischen Leogang. Design ist ein wichtiges Element im großen Ganzen, das das Hotel so einzigartig macht. Und in der Werdenfelserei kann man das Design mit allen Sinnen erfassen. „Sogar riechen kann man es“, sagt Monika Erhardt. Und das liegt unter anderem daran, dass das Holz so eine wichtige Rolle auf dem Bau gespielt hat. „Nur die Tiefgarage, Treppenhäuser und die Keller sind aus Beton gegossen“, erläutern die Architekten. Alles, was absolut notwendig war. Der Rest wurde in der so genannten Vollholz-Bauweise errichtet.



Das ist auch von innen zu sehen, denn nicht alle Wände sind verputzt und geben den Blick auf den Werkstoff frei. Das andere wichtige Bauelement ist Glas, um die Natur vor der Haustür in all ihren launischen Facetten erleben zu können. Die 43 Studios in drei verschiedenen Größen sowie acht Suiten, zwei davon ganz besondere Top-Suiten auf dem Dach, sind gemütlich eingerichtet: mit Holz, mit Filz, mit anderen natürlichen Materialien. Immer wieder wird mit Stilelementen gespielt, die ihren Ursprung im Leben des Werdenfelser Landes haben.

Auch in anderen Bereichen des Hotels spielt die Heimat eine wichtige Rolle: so etwa bei Küchenchef Johannes Wäger. Der ist gebürtig aus Garmisch-Partenkirchen, hat in gehobenen Küchen der Welt gekocht und schließlich bei Drei-Sterne-Koch Christian Jürgens in der „Überfahrt“ am Tegernsee Präzision gelernt. So einen Typen mit Charakter konnte man brauchen in der Werdenfelserei.

Wäger bekocht nun das Naschwerk und das Wurzelwerk – Küche & Kochschule. Im Naschwerk gibt es Frühstück, Snacks und Mittagessen: Salate, Suppen und süße Köstlichkeiten aus der Patisserie. Dann sind die Türen nicht nur für die Hotelgäste geöffnet, sondern für jeden, der Lust hat auf ein schmackhaftes Lunch oder eine gute Mehlspeise hat. Abends wird für das Wurzelwerk gekocht, wo das Highlight das sechsgängige „Wurzelwerk-Menü“ ist, das mit vielen Blüten, Beeren, Knollen und Wurzeln daherkommt.

Oberbayerisches kommt da auf den Tisch, modern in der Interpretation. Und eine weitere Tradition will Wäger wiederbeleben: den Sonntagsbraten. Der kommt nach der Kirche auf den Tisch, im Kochgeschirr – und alle können sich bedienen.

Doch nicht nur im Erdgeschoss mit Bibliothek gibt es viel Raum für Geselligkeit und spannende Begegnungen. Auch auf dem Dach des Hotels ist einiges los. Da nämlich ist nicht nur der helle Tagungsbereich für arbeitende Gäste, sondern auch der rund 1000 Quadratmeter große Spa „Himmel über Garmisch“ mit Rooftop-Pool. „Da kann man



direkt auf die Zugspitze zuschwimmen, ein Traum“, sagt Hotelchefin Erhardt. Wie die Zimmer ist hier oben alles hell und luftig, viel Glas sorgt für viel Weite.

Nun kann der Sommer kommen, die ersten Gäste haben die Werdenfelserei schon getestet und auch die örtliche Prominenz hat sich schon sehen lassen. Die Familie Erhardt jedenfalls freut sich nun auf den „Echtbetrieb“ in ihrem neuen Hotel. Und steht jederzeit bei kleineren und größeren Wünschen und Problemen mit Rat und Tat zur Seite.

Für weitere Presseinformationen und Bildmaterial:

Silvia Unger
SUCCESS PR
Unsöldstraße 14, 80538 München
Tel +49 (0)89 5404 69710
Fax +49 (0)89 921 85 208
s.unger@success-pr.de
www.success-pr.de

Familie Erhardt
Alleestraße 28, 82467 Garmisch-Partenkirchen
Telefon +49 (0)8821 686939-0
info@werdenfelserei.de
www.werdenfelserei.de