



Bilder: Seminar- und Eventhotel Krainerhütte

Visionäre, Pioniere und Trendsetter behalten ihr Ziel im Auge. Ute und Josef Dietmann, die Eigentümer des Seminar- und Eventhotels Krainerhütte, verlassen sich dabei auf ihre Intuition – mit Erfolg.

„Pflege deine Träume und Visionen. Sie sind die Kinder deiner Seele; die Konzepte für deine Erfolge.“ – Das Zitat von Autor Napoleon Hill haben sich Ute und Josef Dietmann, die Eigentümer des Vier-Sterne-Seminar- und Eventhotels Krainerhütte auf die Fahnen geheftet. Ihre Visionen sind es, aus denen das Hoteliers-Ehepaar die Kraft schöpft, immer wieder Neues zu erschaffen. Und darum hat sich das Seminar- und Eventhotel Krainerhütte zu einer unverwechselbaren Trend-Location entwickelt: einer Oase der Entschleunigung im idyllischen Helenental, in der Lebensregion

des Biosphärenpark Wienerwald. Biosphärenparke sind Gebiete, die im Rahmen des UNESCO Programms „Der Mensch und die Biosphäre“ (MAB) international ausgezeichnet sind. Damit gilt der Wienerwald als Modellregion für nachhaltiges Leben, Wirtschaften, Bilden und Forschen. Im Mittelpunkt stehen die drei Säulen der Nachhaltigkeit: ökologisches Gleichgewicht, ökonomische Sicherheit und soziale Gerechtigkeit.

### Energiesparend

Im Bewusstsein dieser Verantwortung bringen die Dietmanns in ihrem

Konzept „Natur ins Haus“ alle Aspekte der Nachhaltigkeit ein. Am Beispiel der Natur erfolgen die energiesparenden baulichen Investitionen, Um- und Neubauten. Gleichzeitig wird die jahrhundert alte Bausubstanz unter Wahrung der neuesten Umweltstandards generalsaniert. „Sanierung alter Bausubstanz klingt einfach, bedeutet allerdings, dass bis auf wenige tragende Pfeiler alles neu gebaut wird. Alle Wände werden umgelegt, der Boden abgetragen und die Grundfläche vergrößert“, berichtet Josef Dietmann. „Im Grunde wurde ein Neubau im Altbau errichtet, denn es gibt kein

Steinchen mehr, das nicht durch ein edleres ersetzt wurde.“

Das thermische Konzept beinhaltet isolierte Rohrleitungen, gedämmte Fassaden, isolierte Fußböden, mehrwandige Panoramafenster und eine energiesparende Pelletsheizung. Die hauseigene Solaranlage befindet sich in Planung.

Die Gebäudetechnik erfolgt vollautomatisch. „Der Heizkeller wird per Computer gesteuert, mittels Pufferspeicher behalten wir Energieschwankungen optimal im Griff“, sagt Dietmann und er betont: „Das erspart letztendlich viel Geld, da es in Übergangs- und zu Spitzenzeiten zu keinen Engpässen kommt.“

Die Kostenersparnis bei der Pelletsanlage lag laut Dietmann anfänglich bei 30 %, später bei 20%. Der Ölpreis ist mittlerweile gestiegen und mit dem Ölpreis auch der Preis der Pellets.

„Die Heizanlage funktioniert generell sehr gut und problemlos, es gibt wenig Zwischenfälle“, so Dietmann und weist gleichzeitig darauf hin, dass man öfter tanken müsse, als bei der Ölanlage, weil die Lagermöglichkeit geringer sei.

„Die Anschaffungskosten waren im Vergleich zu einer Ölheizung wesentlich größer, da zwei externe Heizcontainer und Pelletslageräume sowie eine Fernleitung installiert werden mussten. Mit dem Pelletspreis wird sich die Investition allerdings gegenüber dem Öl langfristig bezahlt machen und die Umwelt wird nicht zusätzlich belastet“, so der Hotelier, der als hauptsächlichen Grund für die Umrüstung den Umweltaspekt nennt.



Outdoor-Service: Béla Wagner, Gernot Sallai, Sabine Steiner, Michael Ambrosch, Josef Dietmann



Florale Ornamentik im Innendesign unterstreicht das naturnahe Konzept



Ute und Josef Dietmann zwischen den Grashalmen im Restaurant



Ute und Josef Dietmann setzen auf Wärme aus Biomasse (Bilder: Gilles)



### Erlebnisseminare

Am Vorbild der Natur orientiert sich die Philosophie des Seminar- und Eventhotels Krainerhütte. Das Haus befindet sich an einem 50.000 Qua-

dratmeter großen „energetischen Kraftort“. Der Erlebnispark wurde für den Seminarbetrieb mit Themenstationen zum „Erleben, Begreifen und Spüren“ erschaffen.

Auf „Erlebnisseminare mit naturnahem Charakter“ setzen die Dietmanns. Für sie war „Green Meeting“ bereits gelebtes Konzept, noch bevor der Begriff überhaupt erfunden wurde. Seminargäste haben die Möglichkeit, direkt im Grünen zu tagen – in Pavillons, am Steg über der Schwechat, auf der Wiese oder am lauschigen Märchenplatz. „Green Meeting“ bedeutet, sich mit den Kräften und der Unterstützung der Natur neuen Aufgaben zu widmen.

Das Konzept zieht sich bis in das Interieur. Riesige Holz-Grashalme schmücken den Eingangsbereich und die Sitzgarnituren sind in floralen Ornamenten designed. Die vom Boden bis hin zur Decke reichenden Panoramafenster gewähren beruhigende Einblicke in den Wald. Auf der weitläufigen Terrasse lassen sich Sonnenuntergänge, Vogelgesang und Grillenzirpen genießen.

### KURZ & GUT

*Ihr Gastgeber-Motto?*

**Ute und Josef Dietmann:**

„Erleben, begreifen, spüren. Die Gäste können Seminare mit allen Sinnen erleben und profitieren dadurch nachhaltig.“

*Wie definieren Sie Erfolg?*

„Die eignen Ideen und Visionen in die Tat umzusetzen.“

*Was war bislang Ihre größte berufliche Herausforderung?*

„Die Neupositionierung vom renommierten Prominentenlokal Krainerhütte zum prämierten (Anm.: goldener Flipchart 2009 in NÖ) Vier-Sterne-Seminar- und Eventhotel Krainerhütte.“

*Wo sehen Sie die das Seminar- und Eventhotel Krainerhütte in 10 Jahren?*

„Als Know-how-Center für nachhaltige Erlebnisseminare.“

*Was zeichnet einen guten Mitarbeiter aus?*

„Freude am Job, Engagement, Eigenverantwortung, die Philosophie leben, eigene Ideen einbringen, innere Herzlichkeit, Authentizität.“



### Entschleunigung pur

„Entschleunigen und Enegetanken an einem Kraftort, der zusätzlich Wissen vermittelt“, wie es Ute Dietmann auf den Punkt bringt. Sie und ihr Mann verlassen sich deshalb auf Mitarbeiter, die die Einzigartigkeit dieser Location zu schätzen wissen. „Der Gast spürt die innere Motivation“, betonen die beiden Gastgeber, die sich ihrer sozialen Verantwortung bewusst sind und Wert auf die Eigenständigkeit ihres Teams legen.

Wachsen bedeutet die Chance für zusätzliche Mitarbeiter. Das neue Restaurant mit Front-Cooking-Station, die bronzefarbene Bar mit Wintergarten und Kamin und die neu-strukturierte Küche suchen noch einen Chef de Rang, Commis de Rang, einen Jungkoch und einen Chef de Partie, die gerne mitgestalten, miterleben und sich selbst verwirklichen möchten – frei nach dem Motto des Seminar- und Eventhotels Krainerhütte: „Erleben, begreifen, spüren!“

[www.krainerhuetten.at](http://www.krainerhuetten.at)