

[View this email in your browser](#)



Hotelopening in Mühlbach am Hochkönig Quiet Luxury im Design-Boutiquehotel stieg'nhaus

Am 12. Juni 2025 eröffnet im Salzburger Land das neue Design-Boutiquehotel stieg'nhaus, das mediterran-alpine Ästhetik, Casual Fine Dining und Exklusivität vereint. Es markiert den Beginn einer neuen Ära in der Hotellerie – Quiet Luxury: Mit nur sechs Suiten entsteht das Gefühl, ganz für sich zu sein – in absoluter Privatsphäre, basierend auf einem Konzept, das ausschließlich auf den Gast fokussiert. Dahinter steht das Gründerpaar Maria und Tom Heidenreich, die als Quereinsteiger einen frischen Blick auf die Branche werfen, mit dem Anspruch, Hotellerie neu zu denken: „Gastgeben bedeutet für uns, Räume zu schaffen, die mit Sorgfalt kuratiert sind und zugleich Offenheit zulassen. Luxus meint weniger das Mehr, sondern das Optimum: Rückzug, Entschleunigung und persönliche Qualität“, erklärt Maria Heidenreich die Vision.



Ein Ort. Zwei Visionäre.

Maria und Tom Heidenreich sind Quereinsteiger aus Bayern, die sich in den Ort Mühlbach am Hochkönig verliebt und hier ihren Lebensmittelpunkt gefunden haben. Ursprünglich aus der IT-Branche kommend, bringen sie einen unkonventionellen Blick auf die Hotellerie mit – geprägt von Reisen, einem feinen Gespür für Design und dem Wunsch, persönliche Qualität zu schaffen. „Aus ersten Ideen entstand über Jahre ein klares Konzept, getragen von Leidenschaft, Ausdauer und der Überzeugung, einen Ort zu schaffen, der Authentizität, Ästhetik und Intimität vereint“, beschreibt Tom Heidenreich die Idee dahinter.



Architektur & Atmosphäre

Das Designhotel stieg'nhaus liegt im Zentrum von Mühlbach. Sein architektonisches Herzstück ist das Stiegenhaus, das in seiner ursprünglichen Form bewusst erhalten wurde und die gestalterische Basis für das Gesamtkonzept bildet. Mit seinen geschwungenen Linien, dem Handlauf aus antikem Messing und der charakteristischen Raumführung prägt es heute die Atmosphäre des gesamten Hotels. „Dieses Detail war namensgebend und zieht sich durch unser gesamtes Gestaltungskonzept“, erklärt Tom. „Unsere Innenarchitektur orientiert sich am Wabi-Sabi-Prinzip – einer japanischen Form der Ästhetik, die Schönheit in der Schlichtheit sieht, Charakter dem Perfekten vorzieht und echte Materialien in den Mittelpunkt rückt. Das stieg'nhaus vereint Naturstein, Leinen, Holz und fein patinierte Armaturen zu einem atmosphärischen Ensemble – Materialien, die bewusst gewählt wurden, um Ruhe und zeitlose Eleganz spürbar zu machen“, ergänzt Maria. Entwickelt wurde das Design gemeinsam mit der jungen Architektin Carolyne Herzog, die mit ihrem Studio „H kollektive.“ für ihre klare, reduzierte Formensprache bekannt ist.



Quiet-Luxury: Sechs Suiten & Perspektiven

„Im stieg'nhaus gibt es keine Zimmernummern, sondern Zimmerkategorien. Jede der sechs Suiten wurde individuell gestaltet, in Größe, Atmosphäre und Ausrichtung. Die vier Kategorien tragen die Namen pergola, circular, aura und cubo. Pergola ist die großzügigste Suite mit eigener Sauna und Whirlpool. Die Ausstattung ist in allen Suiten gleich – geprägt von Holz, groben Wandstrukturen, Naturstein und ausgewählten Textilien. Maßgefertigte Möbel, eine abgestimmte Lichtführung und eigene Duftwelten prägen das Gesamtbild“, erklärt Tom. „Sowohl die professionellen Behandlungen durch unsere Therapeut:innen als auch die Selfcare-Rituale werden mit Produkten von Omorovicza durchgeführt. Die Rituale wurden speziell für das stieg'nhaus entwickelt, lassen sich individuell anpassen und richten sich an Gäst:innen, die bewusst Zeit für sich nehmen möchten. In den Suiten stehen ergänzend hochwertige Pflegeprodukte von woods_copenhagen zur Verfügung. Jede Suite verfügt über eine inkludierte Minibar sowie einen zusätzlichen Beautykühlschrank im Badezimmer für persönliche Kosmetik. Ein Turn-down-Service gehört ebenso zum Haus wie kleine Überraschungen, mit denen wir unseren Gästen immer wieder eine Freude machen“, beschreibt Maria die Idee.



Casual Fine Dining – inspiriert von fünf Elementen

Das hauseigene Restaurant im stieg'nhaus folgt einem Konzept, das in Zusammenarbeit mit dem kulinarischen Berater Markus Lorbeck entwickelt wurde und sich an den fünf Elementen Weide, Wasser, Erde, Feuer und Nektar orientiert: „Verantwortlich für die kulinarische Handschrift ist Küchenchef Benjamin Jochum, der das Konzept aufgreift und mit eigener Note weiterführt. Er war zuletzt im Schloss Mittersill für seine präzise Aromenführung und seinen feinsinnigen Zugang zur Komposition bekannt. Gemeinsam mit unserem Sommelier Alexander Adlgasser, bekannt als "The Grape", der internationale Erfahrung aus der Aubergine München, von Jean-Georges in New York und dem Palais Coburg mitbringt, sowie mit Restaurantleiter Martin Bauernfeind, der zuvor bei Obauer und im SENNS-Restaurant tätig war, entsteht ein Casual Fine Dining-Erlebnis, das reduziert, fokussiert und zugleich überraschend ist“, erklärt Tom Heidenreich. „Für die persönliche Atmosphäre sorgt Florian Straschik. Viele kennen ihn noch aus dem 1477 Reichhalter in Südtirol. Für besondere Abende bildet der Original-Feuerring des Schweizer Künstlers Andreas Reichlin das Zentrum unseres Open-Air-Dining auf der Terrasse. Externe Gäst:innen sind auf Anfrage willkommen. Der Fokus liegt aber immer auf dem Gesamterlebnis der Hotelgäst:innen“, ergänzt Maria.



Exklusiver Ort für bewusste Entschleunigung

Neben Architektur und Kulinarik lebt das stieg'nhaus von den Momenten dazwischen: von Yogastunden, einer privaten Kräuterwanderung mit anschließendem Picknick bis hin zu individuellen Massagen und ausgewählten Beautyritualen. Ausgewählte Erlebnisse wie ein Abend am Feuerring, eine geführte Hütentour oder ein Rundflug mit dem Helikopter laden dazu ein, die Region in ihrer Vielfalt zu erleben. Auch sportliche Aktivitäten gehören dazu: Im Winter laden Skipisten und Langlaufloipen in der Region ein, im Sommer führen Wanderwege und E-Bike-Routen über Almen und Bergpanoramen. „Für kleine Gruppen kann das Haus exklusiv gebucht werden – sei es für Retreats, kreative Prozesse oder bewusst gestaltete private Feiern. Der Anspruch bleibt immer derselbe: Rückzug, Ruhe und Erlebnisse, die in Erinnerung bleiben“, so Tom.

STIEG'NHAUS AUF EINEM BLICK

Opening: ab 12. Juni 2025

Adresse: Mühlbach am Hochkönig 2, 5505 Mühlbach am Hochkönig

Lage: 1h von Salzburg, 40 Min nach Zell am See, 20 Min nach Maria Alm

Konzept: Quiet Luxury

Interior: Nur 6 Suiten – individuell gestaltet

Design: Naturstein, Leinen, Holz, Duftkonzept

Preise: ab € 920 / Nacht für zwei Personen inklusive Brunchery ("Be the First" - Rate, gültig in den ersten 5 Monaten nach Eröffnung)

Über stieg'nhaus

Das stieg'nhaus ist ein inhabergeführtes Design-Boutiquehotel in Mühlbach am Hochkönig, das ab 30. Mai 2025 sechs individuell gestaltete Suiten und ein Fine-Dining-Restaurant unter einem Dach vereint. Gegründet vom Quereinsteiger-Paar Maria und Tom Heidenreich, steht das Haus für eine neue Form von Gastlichkeit im Zeichen des Quiet Luxury – reduziert, kuratiert und ganz auf den Gast konzentriert. Die Küche orientiert sich an den fünf Elementen Weide, Wasser, Erde, Feuer sowie Nektar und achtet dabei auf eine natürliche, reduzierte Feinheit der Speisen. Küchenchef Benjamin Jochum, zuvor im Schloss Mittersill, prägt das kulinarische Konzept mit klarer, tief verwurzelter Handschrift. Das stieg'nhaus richtet sich an Menschen mit Sinn für Ästhetik, Qualität und Zurückgezogenheit.