



moargascht

Geschichten von einem
märchenhaften Ort in den Bergen

MOAR GUT HOTEL GMBH

MOARGASSE 22 | 5611 GROSSARL
SALZBURGER LAND | AUSTRIA

T +43 (0) 6414/318
E INFO@MOARGUT.COM
W MOARGUT.COM

- 02 WEBSITE RELAUNCH
Zeitlose Eleganz in neuem Design
- 09 - 10 NEXT GENERATION
Lehre & Ausbildung am Moar Gut
- 14 WINGS FOR LIFE WORLD RUN
Gemeinsam für den guten Zweck

AUSGABE 09



What the f* is moargascht?

Um mehr vom Moar Gut zu erfahren und einen Blick hinter die Kulissen zu erhalten, haben wir eine Zeitung für alle gestaltet. Auf den folgenden Seiten sind News und vieles mehr zu lesen.

WARUM EIGENTLICH MOARGASCHT?

moargascht setzt sich aus „Moar Gut“ und dem umgangssprachlichen Begriff „hoargascht“ zusammen, der ein Treffen beschreibt, bei dem man gemütlich zusammenkommt, plaudert und sich über Neuigkeiten austauscht.

ÖHV PODIUMSDISKUSSION

Im Jänner 2026 war Thomas Kendlbacher beim Kongress der Österreichischen Hotelvereinigung (ÖHV) zu Gast. Im Mittelpunkt der Podiumsdiskussion stand die spannende Frage: „Ist Einfachheit der Luxus von Morgen?“

Aus Sicht des Moar Guts konnte Thomas wertvolle Impulse einbringen – denn genau hier setzt unsere Philosophie an: „LESS IS MOAR“. Weniger Reizüberflutung, mehr Raum für das Wesentliche. Die Natur bewusst in den Fokus rücken und statt Überladenheit auf hochwertige, exklusive Erlebnisse setzen.

Zusätzlich sprach Thomas über die digitale Sichtbarkeit des Moar Guts und darüber, wie stark Kinder heute die Urlaubsentscheidung mitprägen – ein Faktor, der in der Hotellerie immer mehr an Bedeutung gewinnt.

Ein inspirierender Austausch mit spannenden Perspektiven für die Zukunft der Hotellerie.



THOMAS BEI DER ÖHV DISKUSSION

LESS IS MOAR WEBSITE RELAUNCH

EDEL, REDUZIERT & ELEGANT

Mit dem Relaunch unserer Website setzen wir neue Maßstäbe in Design, Funktionalität und digitalem Erlebnis.

EIGENE GUSTI WEBSITE

Auf der Gusti Website begleitet unser Haushahn die Kinder durch eine bunte, spielerische Welt voller kindgerechter Inhalte und einem interaktiven Gusti-Spiel.



→ ZUR NEUEN
GUSTI WELT



→ ZUR NEUEN
MOARGUT WEBSITE



„Die Idee ist es, die gewachsene Typologie des Moar Gut so zu denken, dass verschiedene Baukörper ein unverwechselbares, autofreies Ensemble mit dörflichem Charakter bilden. Selbstbewusst in ihrer Setzung, jedoch mit zurückhaltender Eleganz. In ihrer Ausstrahlung wurde der Fokus auf hochwertige Materialien, handwerkliche Details und auf einen starken Bezug zum umliegenden Naturraum gelegt.“

THOMAS LECHNER, ARCHITEKT

PURISTISCHE ARCHITEKTUR

Wahrer Luxus zeigt sich nicht im Überfluss, sondern in der bewussten Entscheidung für das Wesentliche. Dort, wo Altes auf Neues trifft, wo Natur und Fortschritt im Einklang stehen und wo Vision und Kreativität Räume formen, die mehr sind als Architektur.

Bei jedem Neubau und jeder Renovierung setzen wir auf nachhaltige Materialien, regionales Handwerk und energieeffiziente Technik. Holz aus den heimischen Wäldern, natürliche Materialien in den Natursuiten, wie Loden und Stein sowie ein durchdachtes Energiekonzept schaffen ein gesundes Raumklima für Groß und Klein.

SPA-, YOGA- & PILATESGEBÄUDE



FAMILIENSUITE MIT KAMIN



TREPPENHAUS IM HOCHGARTL



REITHALLE



archello awards'25

HOTEL BUILDING OF THE YEAR

Die Auszeichnung als "Hotel Building of the year" bei den Archello Awards ist eine besondere internationale Anerkennung unserer Architektur, unseres Designs und unserer Vision moderner Gastlichkeit.

NEUE TECHNOGYM-GERÄTE IM FITNESSSTUDIO



Neuerungen 2026

In einer kurzen Pause von vier Wochen haben wir mit viel Leidenschaft unsere Angebote in Kulinarik und Fitness weiterentwickelt und auf ein neues Level gebracht.

Aus der Kupferstube wurde die Naturstube. Sanfte Farben, warme Lichter und eine hochwertige Ausstattung sorgen für ein gemütliches Ambiente. Der Buffetbereich erstrahlt in neuem Glanz, ganz im Moar Gut Stil.

Unser Fitnessstudio wurde mit neuen Technogym-Geräten ausgestattet. Ein besonderes Highlight ist der Technogym Checkup, der genaue Einblicke in den Fitness- & Gesundheitszustand gibt.



RESTAURANT FERDINAND AM MOAR GUT

NATURSTUBE



NEUER BUFFETBEREICH



SAFTBAR



Restaurant Ferdinand

Eine Verneigung vor dem Ursprung – eine Rückkehr zu den Wurzeln. Feinste österreichische Küche, ehrlich, tief verwurzelt und mit größtem Respekt vor Produkt & Herkunft.

Tischreservierungen gerne per Mail oder Telefon.

Mail info@moargut.com

Telefon +43 6414 318



→ RESTAURANT FERDINAND

AELUA
AESTHETIC STUDIO



Neuerungen 2026

Glowcation am Moar Gut mit medizinischen Facials

In Kooperation mit AELUA Aesthetic Studios Salzburg haben wir unser Angebot um drei Signature Gesichtsbehandlungen erweitert:

BEYOND PEELING

Für verfeinerte medizinische Hautstruktur, wirkt straffend und glättet Fältchen, reduziert Unreinheiten

HYDRA FACIAL

Für sofortigen Frische-Boost und Glow

SIGNATURE FUSION

Als Kombination aus beiden Facials für maximale Ergebnisse



MEDIZINISCHE BEHANDLUNGEN FÜR EINEN BESONDEREN GLOW

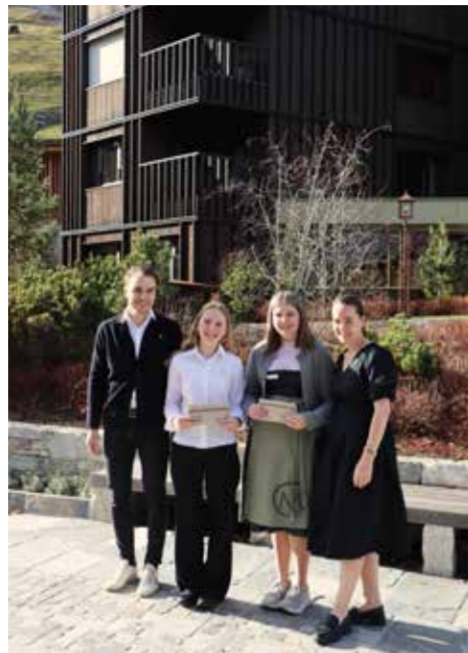
Mit innovativen Treatments und einem feinen Gespür für natürliche Ästhetik vereint AELUA gemeinsam mit unserem Spa Team Schönheit und Wohlbefinden auf besondere Weise.

Diese Partnerschaft schafft ein ganzheitliches Erlebnis, bei dem Entspannung und ästhetische Pflege auf höchstem Niveau miteinander verschmelzen.

AELUA
AESTHETIC STUDIO



Lisa Köchin
 Elisabeth Gastronomiefachfrau
 Laura Kosmetikerin & Masseurin
 Hannah Kosmetikerin & Masseurin
 Lisa Hotel- & Restaurantfachfrau



Eva Gastronomiefachfrau
 Sarah Hotel- & Gastgewerbeassistentin



Leni Diplom-Erwachsenenlehrgang
 zum staatlichen Lehrabschluss
 Restaurantfachfrau

#nextgeneration

Berufsschule

Unsere Lehrlinge haben ihr Berufsschuljahr erneut mit herausragenden Leistungen abgeschlossen. Als Anerkennung ihres erfolgreichen Abschlusses durften sie sich über ein besonderes Dankeschön, sowie einen Bonus von Amely & Thomas freuen.

Derzeit absolvieren 13 Lehrlinge in vier verschiedenen Bereichen ihre Ausbildung am Moar Gut – ein Nachwuchs, auf den wir besonders stolz sind.



Nicole Anna-Lena Erwachsenenlehre als Hotel- & Restaurantfachfrau
 Masseurin & Kosmetikerin

"Besonders freut es uns, wenn unsere Lehrlinge dem Betrieb auch nach ihrer Ausbildung treu bleiben oder später wieder zu uns zurückkehren. Mitarbeiterinnen wie Sabrina und Simone an der Rezeption sind bereits seit über 20 bzw. 10 Jahren Teil des Moar-Teams. Auch Koch Jakob hat nach seiner Lehrzeit wertvolle Erfahrungen im In- und Ausland gesammelt und ist nun wieder zurück am Moar Gut."

THOMAS KENDLBACHER

Schulmessen

Besonders im Frühling und Herbst sind Sabine und Elisabeth aus unserer Personalabteilung auf zahlreichen Schul- und Karrieremessen unterwegs. Ob bei den Career Days in Klessheim oder bei der „Tour it up!“ im Kongresshaus in St. Johann – sie vertreten das Moar Gut mit viel Engagement und Begeisterung.

Vor Ort lernen sie viele motivierte junge Menschen kennen, treffen auf bekannte Gesichter und führen zahlreiche spannende und inspirierende Gespräche. Der persönliche Austausch steht dabei im Mittelpunkt und bietet die schöne Gelegenheit, Einblicke in die vielfältigen Möglichkeiten am Moar Gut zu geben und neue Talente für unser Team zu begeistern.



SARAH, ELISABETH & SABINE BEI EINER SCHULMESSE

"Es war eine richtig spannende Erfahrung, mich mit anderen Lehrlingen zu messen – ich habe viel gelernt und nehme auf jeden Fall einiges für meinen weiteren Weg mit."



VERLEIHUNG IN SALZBURG MIT AMELY KENDLBACHER



SARAH BEIM LEHRLINGSWETTBEWERB

Sarah Grünwald

HGA-LEHRLING IM 3. LEHRJAHR

LEHRLINGSWETTBEWERB

Beim Lehrlingswettbewerb am 03.11.2025 für den Lehrberuf Hotel- und Gastgewerbeassistentin erreichte Sarah den hervorragenden 1. Platz.

LANDESMEISTERSCHAFT

Bei den Landesmeisterschaften der Lehrlinge in Tourismusberufen 2026 überzeugte sie im Bereich „Les Clefs d'Or“ und wurde mit der Silbermedaille ausgezeichnet. Sarah absolviert ihre Lehre zur Hotel- und Gastgewerbeassistentin am Moar Gut und stellte bei den Meisterschaften ihr Können sowohl am Telefon, im direkten Gästekontakt sowie im theoretischen Teil eindrucksvoll unter Beweis.

Wir sind sehr stolz auf ihre Leistungen und freuen uns, sie auf ihrem weiteren Weg begleiten zu dürfen.



MOAR TEAM INSTAGRAM



MOAR TEAM TIKTOK



Social Media Kooperation mit #thisisteve

Zu Beginn des Jahres durften wir einen besonderen Besuch bei uns am Moar Gut begrüßen: Stefanie Harms, besser bekannt als #thisisteve. Mit ihrer offenen Art, viel Humor und einem Gespür für authentische Inhalte hat sie unseren Alltag auf charmante Weise eingefangen. Gemeinsam sind dabei mehrere unterhaltsame

und kreative Videos für TikTok und Instagram entstanden, die einen Einblick hinter die Kulissen geben und unser Moar Gut-Gefühl erlebbar machen. Mit einem Augenzwinkern und viel Persönlichkeit zeigen sie, was uns als Arbeitgeber ausmacht – echt, nahbar und mit Freude an dem, was wir tun.



Muttertag

Zum Muttertag durften sich unsere MOAR Mamas über eine besondere Wertschätzung freuen:

Familie Kendlbacher überraschte jede Mutter persönlich in ihrem Zuhause mit einem liebevoll gebundenen Blumenstrauß. Insgesamt 27 Mütter bereichern das Moar Gut tagtäglich mit Herz, Hingabe und großer Leidenschaft – 26 von ihnen leben direkt im Großarlal.



MOAR GUT GONDEL

Mit der Gondel direkt vom Moar Gut ins Skigebiet – einfach, schnell und exklusiv für unsere Gäste. Klingt fast zu schön, um wahr zu sein, oder? Ganz so weit sind wir (noch) nicht – denn bei dieser Idee handelte es sich natürlich um unseren kleinen Aprilscherz. Aber Hand aufs Herz: Wer hat für einen kurzen Moment daran geglaubt und erst dann aufs Datum geschaut?



APRIL, APRIL! APRIL, APRIL! APRIL, APRIL! APRIL, APRIL! APRIL, APRIL! APRIL, APRIL! APRIL, APRIL!



ERWEITERUNG DES HOCHGARTLS ALS TALSTATION

Die neue Gondel verbindet das Resort nahtlos mit der beeindruckenden Bergwelt des Großarlals. Mehr Freiheit, mehr Komfort und ein Erlebnis, das bereits bei der Auffahrt beginnt.

Auszeichnungen

Wir freuen uns sehr über gleich zwei besondere Auszeichnungen: Falstaff kürte uns zum besten Family-Hotel Österreichs und bei den Junior Travel Awards erhielten wir Gold als „Best Eco Family Resort“. Beide Awards bestätigen unser Engagement für nachhaltige Gastfreundschaft, höchste Qualität und unvergessliche Urlaubserlebnisse für Familien inmitten der Alpen.



FALLSTAFF

„Als erfahrene Hebamme ist es mir wichtig, Babys einen sicheren Ort der Ruhe und Geborgenheit zu schenken. Im Lillee Baby Spa unterstützen wir mit sanften Erlebnissen die natürliche Entwicklung der Kleinsten und schaffen wertvolle Entspannungsmomente für Babys und ihre Eltern.“

HEBAMME LAURA



In unserem Lillee Baby Spa dreht sich alles um die speziellen Bedürfnisse der Aller kleinsten. Baby Floating, Baby Yoga und Baby Massage erfolgen unter medizinischer Anleitung von ausgebildetem Fach-

personal und finden in stimmungsvoller Atmosphäre am Moar Gut statt. Uns liegt die Förderung der frühkindlichen Entwicklung der Babys sehr am Herzen.



"Unsere Kleine ist tagsüber meist sehr gut gelaunt und fröhlich, doch am Abend kommt es häufig zu längeren Schreiphasen. Ich habe vieles ausprobiert und bin schließlich auf das Baby Spa gestoßen. Laura geht unglaublich liebevoll mit den Babys um, und durch das Floating sowie die Massagen haben wir die abendlichen Koliken inzwischen deutlich besser im Griff."

SANDRA, MAMA EINER TOCHTER



VORTEILE VOM LILLEE BABY SPA

- Hilft gegen Koliken
- Fördert die frühkindliche Entwicklung & Motorik
- Stärkt das Immunsystem
- Fördert den Schlaf
- Regt den Stoffwechsel und die Verdauung an



OB ZUR GEBURT ODER TAUFE: EINEN GUTSCHEIN FÜR DAS LILLEE BABY SPA VERSCHENKEN. ← GUTSCHEIN BESTELLEN

Wings for Life World Run 2026

Auch dieses Jahr ist unser Moar Team wieder an den Start gegangen – für all jene, die es selbst nicht können.



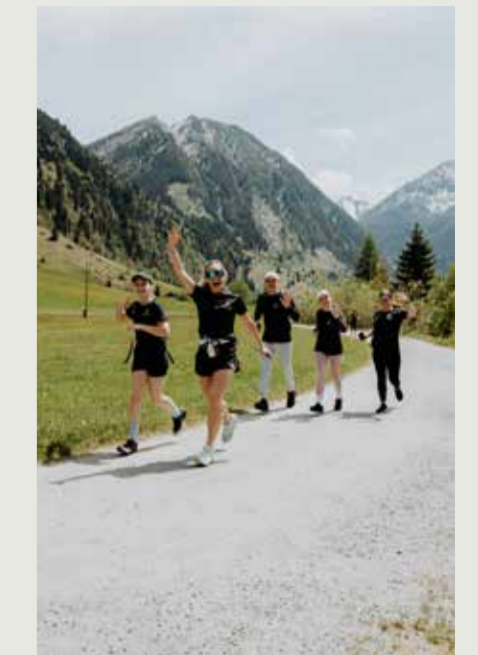
SABRINA UND SARAH SIND STARTKLAR



MOAR LIEBE



LORENZ IST AM LIEBSTEN MITTENDRIN



BESTE STIMMUNG BEIM LAUFEN

550,74

KILOMETER

56

LÄUFER:INNEN

Gemeinsam haben unsere Läuferinnen und Läufer beeindruckende 550,74 Kilometer zurückgelegt und damit ein starkes Zeichen für Zusammenhalt und Engagement gesetzt.

Im Anschluss haben wir den Tag ganz entspannt bei kühlen Getränken, leckeren Snacks und vielen schönen Gesprächen im mundORT ausklingen lassen.



GEMEINSAM MOAR BEWEGEN



JETZT GEHT ES LOS

KÜCHENCHEF MARTIN BÖRST

Im Interview

LIEBER MARTIN, STELL DICH MAL KURZ VOR:

Ich bin Martin Börst, wohnhaft in Hüttschlag und seit September 2008 hier am Moar Gut tätig. Im Herbst 2024 habe ich nach acht Jahren als Souschef die Position des Küchenchefs übernommen.

WIE BIST DU AUF DAS MOAR GUT GEKOMMEN?

Ein damaliger Kollege aus Berlin machte mich auf das Rolling Pin Magazin aufmerksam. Dort entdeckte ich das Moar Gut – ein Haus mitten im Grünen, das mich sofort ansprach. Ich bewarb mich, fuhr über Nacht von Berlin nach Großarl, führte mit Sepp das Bewerbungsgespräch und machte mich gleich wieder auf den Rückweg nach Berlin. Eine Woche später trat ich meinen ersten Arbeitstag an – und seitdem bin ich hier.

WAS MACHT DAS MOAR GUT FÜR DICH SO BESONDERS?

In all den Jahren haben sich viele lustige Geschichten angesammelt. Mit den Chefs bin ich seit dem ersten Tag auf Augenhöhe – vieles klären wir direkt und Hand-schlagqualität hat nach wie vor großen Wert. Auch einige Stammgäste sind über die Jahre zu Freunden geworden, die ich regelmäßig besuche. Und mit zahlreichen Mitarbeiter:innen arbeite ich schon seit Langem Schulter an Schulter zusammen. Das macht das Moar Gut für mich besonders.

GIBT ES EINE BESONDERS SCHÖNE ODER LUSTIGE ERINNERUNG AUS ALL DEN JAHREN, DIE DIR IM GEDÄCHTNIS GEBLIEBEN IST?

Besonders gerne erinnere ich mich an unseren Küchenteamausflug 2014 nach Spanien zurück. Zuerst ging es nach Palma, anschließend weiter nach Barcelona. Dort konnten wir nicht nur Land und Leute sowie die Kulinarik intensiv kennenlernen, sondern sind auch als Team noch enger zusammengewachsen. Wenn man das ganze Jahr über in der Küche zusammenarbeitet, ist es umso schöner, auch einmal gemeinsam zu verreisen und sich privat besser kennenzulernen. In dieser Zeit sind tiefe Freundschaften entstanden, die ich bis heute sehr schätze und nicht missen möchte.

WAS IST DEIN AUSGLEICH ZUR ARBEIT?

Die Natur, das Wandern und Reisen. Wenn es sich einrichten lässt, entdecke ich gerne Neues, probiere unterschiedliche Geschmäcker aus und sammle auf Reisen wertvolle Inspirationen.

WAS HILFT DIR, NACH EINEM LANGEN TAG ABZUSCHALTEN?

Wenn ich nach Hause komme, ist es immer schön, von jemandem freudig empfangen zu werden. Unsere drei Hunde freuen sich jedes Mal – ganz egal, wie anstrengend der Tag war, wie müde ich bin oder wie ich aussehe. Sie kommen sofort zu mir, wollen Nähe und Streicheleinheiten, und die gibt man ganz automatisch. Ganz ohne Worte – ein einfaches, ehrliches Verständnis.

WORAUF FREUST DU DICH IN DEN KOMMENDEN JAHREN AM MEISTEN – BERUFlich UND PRIVAT?

Nach dem kürzlich abgeschlossenen Umbau bin ich sehr gespannt, wie der neue Restaurant- und Buffetbereich bei unseren Gästen ankommt. Die Veränderung unseres Küchenkonzepts bringt natürlich wieder eine neue Herausforderung mit sich. Aber ich freue mich auf die Pizza- und Pastastation und den Gästen im neuen Restaurant Ferdinand kulinarische Highlights bieten zu können.

Privat freue ich mich darauf, gemeinsam mit meiner Freundin Elly weiterhin die Welt zu entdecken und zu bereisen. Ebenso ist es mir wichtig, mein Wissen stetig zu erweitern und mich persönlich weiterzuentwickeln.

DU HAST GERADE EINE SPANNENDE AUSBILDUNG GEMACHT. ERZÄHL UNS MEHR DARÜBER.

Vor kurzem habe ich die Ausbildung zum Diätkoch abgeschlossen. Dabei lag der Fokus vor allem auf dem besseren Verständnis von Allergien und Unverträglichkeiten im Alltag. Die Nachfrage unserer Gäste ist in den vergangenen Jahren stetig gestiegen, weshalb ich mich in diesem Bereich gezielt weiterentwickeln möchte. In der Ausbildung wurden Themen von Diabetes über Laktoseintoleranz bis hin zu ballaststoffarmer Ernährung behandelt. Mit diesem vertieften Wissen und einem noch besseren Verständnis gelingt es uns, die hohe Qualität der Moar Gut Küche zu bewahren und gleichzeitig bestmöglich auf die individuellen Bedürfnisse unserer Gäste einzugehen.



Martin's Lieblings-

Platz am Moar Gut

Platz im Großarlal

Berg

Essen

Gewürz

Freizeitbeschäftigung

Land

Buch

Motto/Spruch

Küchenbüro – das mit Abstand schönste Büro im ganzen Haus

Schödersee

Draugstein

Pasta

Curry

Zeit mit den Hunden verbringen

Schweden

Kochbücher

Denn nur die Liebe allein ist die Sonne und Friede sei mit dir. Und morgen ist ein neuer Tag im Paradies.

Kick Off Bianka Bitter

Was unsere Gäste am Moar Gut spüren, beginnt im Team: echte Gastfreundschaft und das besondere Gefühl des Ankommens.

Gemeinsam mit Bianka Bitter haben wir uns beim Kick-off intensiv mit unseren fünf Werten beschäftigt und daran gearbeitet, wie wir diese im Alltag mit Leben füllen. Zusätzlich begleitet sie unsere Abteilungsleiter:innen in individuellen Coachings, um neue Impulse für Führung und Zusammenarbeit zu setzen.



GEMEINSAM WERDEN UNSERE WERTE AUSGEARBEITET



BIANKA UNTERSTÜTZE DABEI



PRÄSENTATION DER ERGEBNISSE

MOAR BABY NEWS



Unser Junior Sous Chef Norbert ist Papa geworden.

Herzlich Willkommen lieber Barnabás.

GEBURTSDATUM 18.03.2026
GRÖSSE 50,5 CM
GEWICHT 3670 G

SERVICE-AUSFLUG: STIEGL-GUT WILDSHUT

Vor dem Start der Sommersaison durfte unser Serviceteam das Stiegl-Gut Wildshut besuchen und spannende Einblicke in die Welt des Bierbrauens gewinnen. Da wir die besonderen Biere auch am Moar Gut ausschenken, kann unser Team unsere Gäste mit dem neuen Wissen künftig noch besser beraten und passende Empfehlungen aussprechen.



Saisonabschluss



NINA HATTE VIEL SPASS



EVA & MARIANO VOM HOTEL BERGZEIT



OPA FERD MITTENDRIN



NIKOLINA & AMELY BEIM EMPFANG

Mit einer gemeinsamen Saisonabschlussfeier im Hotel Bergzeit ließ das gesamte Moar Gut Team die erfolgreiche Winter-saison stimmungsvoll ausklingen.



FRISCH ZUBEREITETE ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN



MÄDLSRUNDE

In geselliger Runde wurde viel gelacht, erzählt und angestoßen. Ein rundum gelungener Abend, der unseren starken Teamgeist einmal mehr spürbar gemacht hat und einen schönen Abschluss einer intensiven und erfolgreichen Zeit bildete.



KOMM INS MOAR GUT TEAM



Jobs & Karriere am Moar Gut

Am Moar Gut sind wir laufend auf der Suche nach engagierten Mitarbeiter:innen in den unterschiedlichsten Bereichen. Ob Service, Küche, Rezeption, Spa, Kinderbetreuung, Reiterhof, Housekeeping, Haustechnik oder Verwaltung – vielfältige Aufgaben und Entwicklungsmöglichkeiten bieten Raum für persönliche Entfaltung und berufliches Wachstum.

Ein wertschätzendes Miteinander, ein starkes Teamgefühl und zahlreiche Benefits machen das Moar Gut zu einem besonderen Arbeitsplatz inmitten der Natur.

OFFENE STELLEN (M/W/D)

- Chef de Rang
- Chef de Partie
- Vertretung Frühstücks- & Mitarbeiterkoch



→ KARRIERE AM MOARGUT