

## Das kleine Glück auskosten

Shopping und Pulverschnee auf der »Schmitten« in 2000 Metern Höhe  
Wellness und Zeitgeist-Design im »Living Hotel Max« in Zell am See

Zell am See - Ein »Drive-In«-Geschäft für Skifahrer. Daneben eine Freiluft-Kletterwand. Auf 2000 Meter Seehöhe. Warum nicht? Wer die Bergstation der »Schmitten« in Zell am See erreicht hat, kann sich allen Konsum und Komfort gönnen, den verwöhnte Skifahrer, Snowboarder oder Kletterer so lieben. An der putzigen Elisabethkapelle, die zu Ehren von Kaiserin Sisi 1904 ebenfalls auf der luftigen Schmittenhöhe errichtet wurde, gleiten die Blicke der Skifahrer vorbei. Sie suchen die ideale Pulverschneelinie ins Tal, auf exakt 136 Kilometer Abfahrten summiert sich das Angebot des Skigebiets Zell am See/Kaprun im Salzburger Pinzgau. Gut, wenn man sich nach der letzten Abfahrt mit etwas wackligen Knien gemütlich in einen kleinen Shuttlebus setzen kann, der die erschöpften Hobby-Rennläufer direkt ins »Living Hotel Max« zurückfährt.

Kleine Gesten wandeln sich in Glücksmomente. Die anhalten, auch über den Tag hinaus. Der Transport zur rechten Zeit ist so etwas, vor allem, wenn der Skischuh um 16 Uhr plötzlich zu Blei wird. Und das Grollen

pflegten »Labyrinth« oberhalb des Zeller Sees. »Rund um die Sonnenalm ist es am schönsten. Dort kann man auch einige Buckelpisten finden und Routen durch den Wald«, sagt die Juristin Katrin van Looveren, die gemeinsam mit Ehemann Dirk Maes, das Designerhotel »Living-Hotel Max« betreibt. Die junge Hotelchefin kommt aus Belgien und liebt die Region Zell am See wegen ihrer Natur und der Sportqualitäten - sie selbst beteiligt sich regelmäßig an Duathlons oder Marathonläufen und zieht auch gerne abends mit Stirnlampe ihre Runden im Freien.

Warum man sich an manchen Orten besonders schnell wohl fühlt, bleibt einem oft selbst ein Rätsel. Als das Ehepaar aus Antwerpen im Jahr 2001 die »Pension Regina« in der Hafnerstraße 4 in Zell am See übernahm, war vom puristisch-feinsinnigen Stil, der jetzt im »Living Max« dominiert, wenig zu sehen. Dirk Maes setzte seine internationale Erfahrung in der Gastronomie, die ihn auch in die USA und nach Paris führte, in Zell am See so um, wie es seinen Träumen entsprach. 100 Betten umfasst das Haus, die 40 Zimmer sind teilweise als Familienzimmer konzipiert. Ein Hauch von Asien mischt sich mit alpinem Charme. Große helle Holzkugeln auf grauen Steinbeeten, Wurzelskulpturen, geflochtene Holzparavents im Speisesaal. Alles spricht eine klare Sprache, lädt zum Innehalten

Kapuzenshirts hacken schon eifrig auf die Tasten.

Schräge Effekte beleben das dezente Styling, das auf Plänen eines St. Johanner Architekten beruht. Rot, Kacheln und Spots bekennen Farbe im Hallenbad des Hauses. Eigentlich sollte auch das Wasser noch rot sein, erzählt Dirk Maes, doch da spielten die Behörden nicht mit. Im Wellness & Spa-Bereich herrscht Ruhe, kein Fernsehgerät, auch keine lebhaften Kinderstimmen. Müde Skifahrer genießen Sauna oder Dampfbad und ziehen in Gedanken noch einmal die besten Schwünge des Tages nach. Der Fitnessraum wartet auf Sportler, die nach langen Skitagen oder Golfrunden sowie Rad-Herausforderungen (Zell am See gilt nicht nur wegen der 8,2 Kilometer langen Cross-Country-Strecke der Weltmeisterschaft als herausfordernde Destination für Mountainbiker) noch immer nicht genug geschuftet haben. Wer eher das Faultier in sich spüren will, sollte lieber Inge Paesen besuchen. Die hübsche blonde Belgierin, die im Hotel als Physiotherapeutin arbeitet, bietet beispielsweise koreanische Massagen oder Hot-Stone-Behandlungen für verspannte Zeitgenossen an. Eine sanfte Kopfmassage gibt wieder Schwung. »Sie haben eine klare, schöne Aura«, sagt Paesen und lacht - nicht ohne dabei auf die Schwachstellen des Körpers hinzuweisen. »Mehr Tee und Wasser trinken«, lautet der Rat der freundlichen Buddhistin aus Zell am See.

Was angesichts der opulenten Weinkarte des Hauses (die kleine Enothek gehört zu den Orten im Hotel mit einer gewissen eigenen Anziehungskraft) und der noch reichhaltigeren Speisefolge schwerfällt. »Belgische Küche integriert die ganze Welt«, sagt Dirk Maes. Knödel, Schweinsbraten und Wiener Schnitzel wird man allerdings selten auf der Speisekarte im »Living Max« finden, dafür aber gegrillten Butterfisch oder scharfes Gemüse-Thai-Curry. Das morgendliche Frühstücksbuffet enthält viele gesunde Akzente, frischer Obstsalat oder Orangensaft zum Selbstpressen machen fit für den Sporttag. Die Nachspeise des jeweils mehrgängigen Abendmenüs nimmt doch Kurs auf Österreich: Apfelstrudel



Holz, Licht, helle Töne. Asien trifft Alpenstyle - die Frühstücks-lounge im »Living Hotel Max« in Zell am See. Fotos: L. Caputo

im Magen fast den Hungerton annimmt. Man könnte sich daran gewöhnen, jeden Nachmittag eine Auswahl an asiatisch angehauchten »Fingerfood«-Häppchen in der gemütlichen, zeitgeistigen Loungebar des »Living Max« zur freien Entnahme vorzufinden. Darüber freuen sich Gäste immer. In einem Tourismusort wie Zell am See (9900 Einwohner), der auf Winter- und Sommergäste gleichermaßen setzt, spürt man viele Bemühungen um das »kleine Glück«. Natürlich ist es kein Zufall,