



Unternehmer Harald Ultsch (oben) setzt auf ein neues Hotelkonzept und wählte für sein trendiges Wohnen Hart als ersten Standort.

Neues Heim für Harry und Co.

In Hart lässt es sich nicht nur als Einheimischer gut wohnen – auch der Gast fühlt sich wie zu Hause.

Hotelzimmer haben oft ein typisches Flair, man spürt den Charakter eines Kurzaufenthalts. Nicht so in Hart. Denn ein Hotel der etwas anderen Art wird in Kürze Türen und Tore für etwas Einzigartiges in Österreich öffnen. „Harrys Hotel Home“ steht für Wohnen auf Zeit. „Gedacht ist das Hotel für Gäste, die beruflich und privat längere Zeit in Hart verbringen und keine komplette Hoteleinrichtung benötigen“, erläutert Unternehmer und Pächter Harald Ultsch das innovative Konzept. Der Wirt des traditionsreichen Romantikhoteles „Schwarzer Adler“ in Innsbruck spricht von einem so genannten Baukastensystem: „Die Dienstleistung, die jemand in Anspruch nehmen möchte, kann er selbst wählen. Das reicht von Vollpension bis zur völlig selbstständigen Versorgung.“ Denn die Zimmer sind nicht nur mit einer Kücheneinrichtung ausgestattet, sie sind auch anderwärtig für das Wohnen konzipiert. So stehen dem Bezieher Information und Unterhaltung via Bildschirm zur Verfügung, vom Pizza-Bestellservice bis zur Auswahl guter Filme bleiben keine Wünsche offen. Bleibt man länger, gehören eine wöchentliche Reinigung und Wäschewechsel zum Service.

Je länger, desto billiger

Und will man nicht nur schön wohnen, sondern auch seine Nachbarn kennen lernen, so trifft man sich in „Harrys Wohnzimmer“ in der Lobby und auf der Terasse. Was die Kosten betrifft, so lautet das Motto: Je länger man bleibt, desto billiger wird es. Die Übernachtung im Basiszimmer kostet 49 Euro, der Preis kann sich bis auf 33 Euro verringern. Ultsch selbst bleibt Tirol zwar treu, zeigt sich aber begeistert von der Lage vor Ort: „Die Zusammenarbeit mit Hart ist ausgezeichnet. Meine konkrete Vorstellung vom Standort ist hier mit der Nähe zu einer wirtschaftlich aufstrebenden Zone erfüllt.“ Hoteldirektor Martin Jung aus Hart wird mit seinem Team den Betrieb am 25. September eröffnen.

Autor **Julia Obenaus**