



Neuer Raum für Genuss und Wohlfühl: Parktherme Bad Radkersburg investiert in die Zukunft der Thermengastronomie

*„Eintauchen und aufleben“ – mit neuer kulinarischer Erlebniswelt setzt die
Parktherme Maßstäbe für ganzheitliche Erholung*

Die Parktherme Bad Radkersburg geht den nächsten konsequenten Schritt in ihrer Weiterentwicklung: Mit der umfassenden Neugestaltung der Gastronomie entsteht im Sommer 2026 eine neue, moderne Erlebniswelt, die Kulinarik als integralen Bestandteil des Thermenerlebnisses neu denkt. Im Mittelpunkt steht dabei ein innovatives Frontcookingkonzept, das regionale Qualität, Leichtigkeit und zeitgemäßen Genuss vereint. Die Investition ist Teil einer langfristigen Strategie bis 2030 mit einem Gesamtvolumen von rund 4,5 Millionen Euro – und ein klares Bekenntnis zur nachhaltigen Stärkung des Standorts sowie zur engen Verbindung von Gesundheit, Genuss und regionaler Wertschöpfung.

Kulinarik neu gedacht: Vom Versorgungsangebot zum Erlebnisraum

Mit der Neugestaltung des zentralen SB-Gastronomiebereichs verwandelt sich ein bisher funktionaler Bereich in einen offenen, lebendigen Feinschmecker-Treff. Der neue Raum ist bewusst als fließender Bestandteil des Thermenerlebnisses konzipiert – ein Ort, der nicht unterbricht, sondern begleitet.

Herzstück ist ein moderner Frontcooking- und Buffetbereich, der Frische, Transparenz und Qualität sichtbar macht. Gäste erleben hier, wie Speisen zubereitet werden – individuell, hochwertig und in einem Ambiente, das Ruhe und Ästhetik ausstrahlt.

„Unser Ziel ist es, die Gastronomie so zu gestalten, dass sie sich wie selbstverständlich in das Thermenerlebnis einfügt – als Teil der Erholung. Es geht nicht nur um ein neues Angebot, sondern um ein stimmiges Gesamterlebnis, das unsere Gäste vom ersten Moment an begleitet“, erklärt Geschäftsführerin Doris Salchinger.

„Modern Styrian“: Die Steiermark auf dem Teller – leicht, zeitgemäß, authentisch

Inhaltlich basiert die neue Genusswelt auf einem klar definierten gastronomischen Konzept: „Modern Styrian“.

Dieses steht für die Verbindung aus tief verwurzelter steirischer Identität und einer modernen, leichten Interpretation regionaler Küche. Ziel ist es, die kulinarische Vielfalt der Steiermark zeitgemäß erlebbar zu machen – ohne Schwere, dafür mit Frische, Kreativität und Qualität.

Im Fokus stehen:

- Konsequente Regionalität durch enge Partnerschaften mit Produzenten aus der Region
- Signature Ingredients wie Kürbiskernöl, Käferbohnen, steirischer Kren, Apfel und Vulcano-Schinken
- Neuinterpretationen klassischer Gerichte, die leichter, frischer und zeitgemäß präsentiert werden
- Alpin-mediterrane Einflüsse, die für zusätzliche Leichtigkeit sorgen
- Eine starke Getränkultur mit Säften und anderen modernen alkoholfreien Begleitern sowie steirischen Weinen.

„Wir machen die steirische Lebensart auf dem Teller spürbar: Das neue Bistro steht für eine vitale, authentische Küche, die den Entspannungseffekt des Badens auf kulinarischer Ebene fortführt“, betont Geschäftsführer Mag. Christian Korn.

Architektur, die Atmosphäre schafft

Auch architektonisch wird die neue Gastronomie ein klares Statement setzen. Natürliche Materialien wie Holz und Stein, klare Linien und eine reduzierte, moderne Formensprache prägen das neue Erscheinungsbild.

„Unser Ziel ist es, durch die Kombination aus heimischen Werkstoffen und einer klaren, reduzierten Formensprache einen Ort der Gelassenheit zu schaffen, der sich ganz natürlich in das Gebäude integriert“, erläutert Architekt DI Stephan Piber.

Investition in die Zukunft des Standorts

Die Neugestaltung der Gastronomie ist Teil einer umfassenden Investitionsstrategie bis 2030. Mit einem Gesamtvolumen von rund 4,5 Millionen Euro setzt die Parktherme gezielt Maßnahmen zur Qualitätssteigerung und langfristigen Positionierung.

Für die Region ist dieses Projekt ein wichtiges Signal.

„Die Parktherme ist ein zentraler touristischer Leitbetrieb und ein wesentlicher Motor für die wirtschaftliche Entwicklung der Region. Investitionen wie diese stärken nicht nur die Attraktivität für Gäste, sondern sichern auch nachhaltig Arbeitsplätze und Wertschöpfung vor Ort“, so Bürgermeister Hofrat Mag. Karl Lautner.

Bauphase mit Weitblick und Verantwortung

Für die Umsetzung der Modernisierungsmaßnahmen bleibt die Parktherme von 8. bis 11. Juni 2026 kurzzeitig geschlossen. Bereits ab 12. Juni 2026 steht das Thermenangebot wieder ohne wesentliche Einschränkung zur Verfügung. Während der weiteren Bauphase sorgt ein durchdachtes Interimskonzept – mit mobilen Angeboten, Snackstationen und ergänzender Gastronomie – dafür, dass Gästen weiterhin ein qualitativ hochwertiges Angebot zur Verfügung steht.

Eintauchen und aufleben – auch kulinarisch

Mit der neuen kulinarischen Erlebniswelt wird der zentrale Markenanspruch der Parktherme künftig noch umfassender erlebbar: „Eintauchen und aufleben“ gilt nicht mehr nur für Wasser, Wärme und Entspannung – sondern auch für die Kulinarik. Die Parktherme Bad Radkersburg positioniert sich damit einmal mehr als ganzheitlicher Wohlfühlort, der Körper, Geist und Sinne gleichermaßen anspricht – eingebettet in die einzigartige Landschaft der Südoststeiermark im Thermen- & Vulkanland und eng verbunden mit der Region.

Die Parktherme auf einen Blick

- seit Jahrzehnten ein zentraler Leitbetrieb im Thermen- und Gesundheitstourismus der Region
- Anlage: Großzügige Thermenlandschaft mit Innen- und Außenbereichen, weitläufigen Ruhezeiten und moderner Infrastruktur
- Ausstattung: Mehrere Thermalbecken, Saunalandschaft, Gesundheitszentrum sowie vielfältige Aktiv- und Bewegungsangebote
- Investitionsstrategie: Rund 4,5 Mio. EUR bis 2030
- Modernisierungsprojekt in drei Bauphasen:
 - Phase 1 (2026): Neugestaltung der Gastronomie im Erdgeschoß – Entwicklung eines modernen Thermenbistros mit Frontcooking und Buffetbereichen
 - Phase 2: Weitere qualitative Aufwertungen zentraler Aufenthalts- und Gästebereiche (geplant)
 - Phase 3: Langfristige infrastrukturelle und konzeptionelle Weiterentwicklung der Gesamtanlage (geplant)
- Gastronomiekonzept: „Modern Styrian“ – regionale, leichte und zeitgemäße Küche
- Neuer Fokus: Frontcooking, sichtbare Frische, mehr Aufenthalts- und Erlebnisqualität
- Bauphase 2026: Kurzzeitige Schließung von 8.– 11. Juni, Wiederöffnung ab 12. Juni mit Großteil des Angebots

Fotolink zum Download: <https://we.tl/t-5fYuMPGa2WVY43mq>

Kontakt für Rückfragen und weiterführende Informationen:

Mag. Andrea Sajben

M.A.S. MARKETING - CONSULTING ANDREA SAJBEN

Unternehmensberatung für Tourismusmarketing

Life Center Gleisdorf | Schillerstraße 13/2 | 8200 Gleisdorf

Tel.: +43 3112 38585

marketing@andreasajben.com

Fotos:



BU: v.l.n.R. Bgm. HR Mag. Karl Lautner (Bürgermeister der Stadtgemeinde Bad Radkersburg, Eigentümerversorger & AR-Vorsitzender), Veronika Kollmanitsch (Finanzreferentin der Erlebnisregion Thermen- & Vulkanland Steiermark), Andreas Pabst (F&B-Manager Parktherme Bad Radkersburg), Mag. Christian Korn (GF Parktherme Bad Radkersburg), Mag. Doris Salchinger (GF Parktherme Bad Radkersburg), Johannes Wonisch (2. Vizebürgermeister der Stadtgemeinde Bad Radkersburg), Dipl.-Ing. Stephan Piber (Piber-Architektur), Markus Baumann (Projektmanagement Parktherme Bad Radkersburg)

Credit: Parktherme Bad Radkersburg



BU: v.l.n.R. Bgm. HR Mag. Karl Lautner (Bürgermeister der Stadtgemeinde Bad Radkersburg, Eigentümerversorger & AR-Vorsitzender), Veronika Kollmanitsch (Finanzreferentin der Erlebnisregion Thermen- & Vulkanland Steiermark), Andreas Pabst (F&B-Manager Parktherme Bad Radkersburg), Mag. Christian Korn (GF Parktherme Bad Radkersburg), Mag. Doris Salchinger (GF Parktherme Bad Radkersburg), Johannes Wonisch (2. Vizebürgermeister der Stadtgemeinde Bad Radkersburg), Dipl.-Ing. Stephan Piber (Piber-Architektur), Markus Baumann (Projektmanagement Parktherme Bad Radkersburg)

Credit: Parktherme Bad Radkersburg



BU: Visualisierungen Modernisierung SB-Gastronomie 1

Credit Piber-Architektur



BU: Visualisierungen Modernisierung SB-Gastronomie 2

Credit Piber-Architektur