

Gutachten

Verkehrswert Liegenschaft

Hotel Almhof Danler EZ 1054.



Sachverständiger:

Mag. FH Helmut List, gerichtlich
beeideter Sachverständiger für
Tourismus

Kohl & Partner GmbH
Grabenweg 68, SOHO II
6020 Innsbruck, Österreich
E-Mail: helmut.list@kohl-partner.at
www.kohl-partner.at

Auftraggeber:

Bezirksgericht Innsbruck
Abteilung 20
Brunecker Straße 3
6020 Innsbruck

23 E 4822/25s

Verpflichtende Partei:

Georg Danler
Mühlenweg 39
6167 Neustift im Stubaital
Gastwirt „Hotel Almhof“

Datum:

8. Juni 2026

Inhaltsverzeichnis

1.	AUSGANGSLAGE & AUFTRAG	3
2.	ZUGANG & BEWERTUNGSMETHODIK	7
3.	BEFUNDAUFNAHME	9
3.1.	ÜBERBLICK BETRIEBSGESELLSCHAFT	9
3.2.	FESTSTELLUNGEN ZUR LIEGENSCHAFT SACHWERTGUTACHTEN SV SCHLATTER	9
3.3.	TOURISTISCHE LAGE	11
3.4.	VERKEHRSANBINDUNG UND INFRASTRUKTUR	12
3.5.	FERIENREGION STUBAI	16
3.6.	TOURISTISCHES ANGEBOT & NACHFRAGE	18
3.7.	MITBEWERBER & PREISNIVEAU	23
3.8.	STRUKTUR UND KAPAZITÄTEN DES HOTELBETRIEBES	28
3.9.	AKTUELLES NIVEAU DER GÄSTEBEWERTUNGEN	42
3.10.	WIRTSCHAFTLICHE ENTWICKLUNG	44
4.	GUTACHTEN	55
4.1.	ZUSAMMENFASSENDE QUALITATIVE BEWERTUNG	55
4.2.	GENERELLE PRÄMISSEN FÜR DIE BEWERTUNG	58
5.	BEWERTUNG	61
5.1.	PROGNOSE „NORMALISIERTES REFERENZJAHR“	61
5.2.	FESTLEGUNG DER PACTANSÄTZE	62
5.3.	BERECHNUNG JAHRESROHERTRAG	63
5.4.	PLAUSIBILISIERUNG DER PACTHÖHE	64
5.5.	BEWIRTSCHAFTUNGSKOSTEN	64
5.6.	BODENWERT	66
5.7.	LIEGENSCHAFTSZINS	66
5.8.	RESTNUTZUNGSDAUER	68
5.9.	ERTRAGSWERTBERECHNUNG GEMÄß PACTWERTVERFAHREN	68
6.	ZUSAMMENFASSUNG WERTERMITTLUNG	70

1. Ausgangslage & Auftrag

In der Exekutionssache 23 E 4822/25s des Bezirksgerichts Innsbruck betreffend die betreibende Partei Tiroler Sparkasse Bankaktiengesellschaft gegen den Verpflichtenden Georg Danler (Forderung: € 1.018.604,75 samt Anhang) wurde mit Beschluss vom 18.11.2025 die Beschreibung und Schätzung der **zu versteigernden Liegenschaft angeordnet**. Gegenstand des Verfahrens ist die **Liegenschaft KG 81123 Neustift, EZ 1054, GST-NR 1496/5, Mühlenweg 39, 6167 Neustift im Stubaital**.

Das Hotel Almhof Danler wird gemeinsam mit anderen, dem Eigentümer zuzurechnenden Betriebseinheiten, (Pension Almrausch, Bio-Bauernhof mit dazugehörigen Zimmern sowie Oberiss Alm) bislang als wirtschaftliche Einheit geführt. Für die gegenständliche gerichtliche Bewertung ist jedoch ausschließlich die bewertungsgegenständliche Liegenschaft EZ 1054, KG 81123 Neustift mit dem darauf betriebenen Hotelbetrieb „Almhof Danler“ heranzuziehen. Die Ertragswertschätzung bezieht sich daher auf den Almhof Danler, die genannten weiteren Betriebseinheiten sind nicht Bestandteil dieses Ertragswertgutachtens.

Da der vom Gericht bestellte Sachverständige die Liegenschaft lt. Mitteilung vom 03.12.2025 im Sachwertverfahren, jedoch nicht im Ertragswertverfahren bewerten kann, wurde mit Beschluss vom 04.12.2025 die Zuziehung eines Subgutachters angeordnet. Mag. (FH) Helmut List wurde als Subgutachter zur Ermittlung des Ertragswertes bestellt. Die nachfolgenden Ausführungen beziehen sich demnach auf die Ertragswertschätzung der gegenständlichen Liegenschaft bzw. des darauf betriebenen Hotelbetriebs „Almhof Danler“ und stellen einen zweckmäßigen Teil des Verkehrswertgutachtens dar. Grundlage der Verkehrswertermittlung bildet das Liegenschaftsbewertungsgesetz.

Der Bewertungszweck besteht in der Ermittlung eines objektiven Verkehrswertes als Grundlage **für das weitere Verfahren der Zwangsversteigerung**. Dieses Gutachten ist ausschließlich für den genannten Zweck und im Kontext des gegenständlichen Gerichtsverfahrens bestimmt. Eine Weitergabe des Gutachtens oder von Teilen daraus an Dritte für andere Zwecke ist nicht zulässig.

Der Hotebetrieb Almhof Danler befindet sich auf der Liegenschaft EZ 1054, welche im Alleineigentum von Georg Danler (Anteil 1/1 und damit 100%) steht und laut Widmung als „Tourismusgebiet § 40 (4)“ ausgewiesen ist.

Als Bewertungsstichtag gilt der Tag des Ortsaugenscheines, also der 27. Februar 2026. Die Befundaufnahme am 27.02.2026 fand unter Anwesenheit folgender Personen statt:

Bestellte Sachverständige:

SV Christian Schlatter

SV Mag. (FH) Helmut List mit Assistent Johannes Kraler

Verpflichtende Partei

Georg Danler

Weitere Personen

Anita (langjährige Rezeptionistin im Almhof Danler)

Die **betreibende Partei** der Exekutionssache (Tiroler Sparkasse Bankaktiengesellschaft, vertreten durch UGP Ullmann Geiler & Partner Rechtsanwälte) war nicht vertreten.

Im Rahmen dieser Befundaufnahme wurde in einem ausführlichen Gespräch die erforderlichen Informationen eingeholt und sämtliche zum Besichtigungszeitpunkt zugänglichen Bereiche besichtigt.

Eine detaillierte bauliche Bestandsaufnahme erfolgte durch Herrn Christian Schlatter, weshalb sich dieses Gutachten auf hotelbetriebsrelevante und fachtouristische Ergänzungen beschränkt.

Das nachfolgende Gutachten basiert auf folgenden Informationsgrundlagen:

- Betriebsbesichtigung im Zuge der Befundaufnahme am 27. Februar 2026
- Auskünfte von Steuerberater Herrn Erwin Jäger (Wirtschaftstreuhand Tirol Steuerberatungs GmbH & Co KG)
- Saldenlisten auf Monatsbasis – Wirtschaftsjahre 2024-2025 sowie Jahresabschlüsse per 31.12.2023 sowie 31.12.2024

- Ausgewählte Kontenblätter aus dem Wirtschaftsjahr 2024 zur Klärung von Detailfragen hinsichtlich einer isolierten Betrachtung des Betriebes
- Nächtigungs- und Belegungsstatistik des Hotel Almhof Danler (zur Verfügung gestellte Excel Liste mit Daten aus dem Hotelprogramm)
- Aufstellung der Zimmerkapazitäten und Kategorien – plausibilisiert im Zuge des Ortsaugenscheins
- Div. Abfragen im Tiroler Raumordnungssystem tiris vom 27.02.2026 (zum Teil im Befund und Gutachten abgebildet)
- Bewertungsgutachten zum Verkehrswert der Liegenschaft EZ 1054, KG 81123 Neustift („Hotel Almhof“), erstellt von Christian Schlatter, allgemein beeideter und gerichtlich zertifizierter Sachverständiger, vom 14.05.2026
- Touristische Statistik und Regionsdaten vom Tourismusverband Stubai
- Erfahrungswerte aus der Beratungstätigkeit mit Hotelbetrieben aus der Region sowie vergleichbaren zweisaisonalen Regionen im Alpenraum
- Benchmarks und Richtwerte aus der Datenbank der Kohl & Partner Tourismusberatung mit mehr als 700 erfassten Bilanzen unterschiedlichster Kategorien und Konzepten im relevanten Zeitraum

Die zur Verfügung gestellten Jahresabschlüsse und Saldenlisten umfassen mehrere, dem Eigentümer zuzurechnende Betriebseinheiten. Da Gegenstand des vorliegenden Gutachtens ausschließlich die Liegenschaft EZ 1054 mit dem darauf betriebenen Hotel „Almhof Danler“ ist, war eine betriebswirtschaftliche Trennung der Erträge und Aufwendungen vorzunehmen.

Die isolierte Ableitung der almhofbezogenen Ergebnisse erfolgte auf Grundlage der vorliegenden Kontenunterlagen, ergänzender Detailabfragen beim Steuerberater sowie Plausibilisierungen anhand von Zimmerkapazitäten, Nächtigungsstatistiken und branchenspezifischen Erfahrungswerten.

Der Sachverständige berücksichtigt für die fachtouristische Experteneinschätzung nur ihm ersichtliche Gegebenheiten sowie die von der Geschäftsführung und dem Steuerberater gewährten Informationen. Faktoren, die zum Bewertungsstichtag nicht feststanden oder für den Sachverständigen nicht erkennbar waren, wurden im

Gutachten nicht berücksichtigt. Das vorliegende Sub-Gutachten hat nur im Gesamten und nicht auszugsweise Gültigkeit.

Das Gutachten basiert auf den angeführten Unterlagen und den vor Ort erhaltenen Informationen sowie auf branchenspezifischen Erfahrungswerten. Zur objektiven Bewertung der wirtschaftlichen Ertragskraft im Sinne einer „durchschnittlichen Unternehmerleistung“ greift der Sachverständige Mag. FH Helmut List auf seine 25-jährige Erfahrung als Unternehmensberater für die Hotellerie und Gastronomie und die damit verbundene Branchenexpertise zurück.

Der Sachverständige erklärt ausdrücklich, dass keine Befangenheit gegenüber den Parteien besteht und die Ertragswertermittlung als unabhängiger Gutachter objektiv und unparteiisch erstellt wurde. Das folgende Gutachten wurde unter Bezugnahme auf den geleisteten Sachverständigeneid nach bestem Wissen und Gewissen erstellt. Für die Erstellung dieses Gutachtens hat der Sachverständige zusätzlich die nachstehende Literatur herangezogen:

- Kranebitter/Maier (Hrsg.): Unternehmensbewertung für Praktiker, 3. Auflage, 2017.
- Kranewitter, Heimo: Liegenschaftsbewertung, 7. Auflage, 2017.
- Fachgutachten KFS/BW 1 der Kammer der Wirtschaftstreuhänder (2014).
- ÖNORM B 1802-1, B 1802-2 und B 1802-3.
- Liegenschaftsbewertungsgesetz (LBG), geltende Fassung zum Bewertungsstichtag.
- Österreichische Zeitschrift für Liegenschaftsbewertung (MANZ, laufende Jahrgänge).
- „Der Sachverständige“, Heft 2/2025, Hauptverband der allgemein beeideten und gerichtlich zertifizierten Sachverständigen Österreichs (Empfehlungen zu Liegenschaftszins / Kapitalisierungszins).
- Aktuelle fachliche Erkenntnisse aus einschlägigen Fortbildungsveranstaltungen, Fachseminaren und immobilienbewertungsbezogenen Publikationen bis zum Bewertungsstichtag.

2. Zugang & Bewertungsmethodik

Der Verkehrswert ist jener Preis, der bei einem Verkauf der Sache im üblichen und redlichen Geschäftsverkehr erzielt werden kann. Persönliche Vorlieben oder ideelle Wertvorstellungen einzelner Personen bleiben bei der Verkehrswertermittlung unberücksichtigt. Rechte und Lasten, sofern vorhanden, die mit der bewerteten Sache verbunden sind und deren Wert beeinflussen, werden entsprechend in die Bewertung einbezogen.

Bei der gegenständlichen Liegenschaft handelt es sich um eine touristisch genutzte Hotelimmobilie und somit um ein typisches Ertragswertobjekt, dessen Marktwert primär durch die nachhaltig erzielbaren Erträge bestimmt wird und nicht durch die Herstellungskosten der baulichen Anlagen.

Gemäß § 5 LBG ist der Verkehrswert gewerblich genutzter Immobilien durch Kapitalisierung der nachhaltig erzielbaren Reinerträge über die wirtschaftliche Restnutzungsdauer zu ermitteln. Für Hotels und Gastronomieimmobilien hat sich in der Bewertungspraxis hierfür das sogenannte **Pachtwertverfahren** als spezielle Ausprägung des Ertragswertverfahrens etabliert, da der Marktwert solcher Objekte regelmäßig aus der erzielbaren Pacht abgeleitet wird.

Im vorliegenden Fall wurde durch das Sachwertgutachten des allgemein beeideten und gerichtlich zertifizierten Sachverständigen Christian Schlatter eine wirtschaftliche Restnutzungsdauer von lediglich 4 Jahren festgestellt. Diese kurze Restnutzungsdauer ist für die Wahl der Bewertungsmethode von wesentlicher Bedeutung, da eine langfristige, auf eine ewige Rente ausgerichtete DCF-Betrachtung unter diesen Voraussetzungen methodisch nicht sachgerecht erscheint.

Das Pachtwertverfahren ermöglicht es, die wirtschaftlich verbleibende Nutzungsdauer des Gebäudes explizit über den Kapitalisierungszeitraum zu berücksichtigen. Der nachhaltig erzielbare Gebäudeertrag wird ausschließlich über die vom Sachverständigen festgestellte Restnutzungsdauer kapitalisiert. Damit wird der Umstand abgebildet, dass die Hotelnutzung in der bestehenden baulichen Struktur nur noch zeitlich begrenzt wirtschaftlich sinnvoll fortgeführt werden kann.

Gleichzeitig erfolgt eine sachgerechte Trennung zwischen dem zeitlich unbegrenzt nutzbaren Bodenwert und dem zeitlich begrenzt kapitalisierbaren Gebäudeertrag.

Gerade bei kurzer Restnutzungsdauer führt diese Methodik dazu, dass der Gebäudeanteil am Gesamtwert entsprechend reduziert wird und der Verkehrswert maßgeblich vom Bodenwert getragen wird. Diese Systematik entspricht der herrschenden Lehre und der anerkannten Bewertungspraxis für gewerblich genutzte Hotelimmobilien mit begrenzter wirtschaftlicher Restnutzungsdauer.

Als Grundlage für die Berechnung der Jahresreinerträge wird eine nachhaltig erzielbare, marktübliche Pacht herangezogen, die bei ordnungsgemäßer Bewirtschaftung durch einen durchschnittlich befähigten Betreiber erwirtschaftet werden kann. Von diesem Jahresrohertrag werden marktübliche Bewirtschaftungskosten abgezogen, sodass sich der kapitalisierbare Jahresreinertrag ergibt. Die Kapitalisierung erfolgt mit einem dem Objekt, Standort, Risikoprofil und der kurzen Restnutzungsdauer angemessenen Liegenschaftszinssatz.

Aufgrund der festgestellten Restnutzungsdauer von 4 Jahren und der fehlenden langfristigen Drittverwendungsfähigkeit in der bestehenden baulichen Struktur stellt das Pachtwertverfahren im gegenständlichen Fall die methodisch sachgerechte und marktorientierte Bewertungsmethode dar.

Abgrenzung: Die Ermittlung des Ertragswertes des Hotel Almhof Danler erfolgt auf Grundlage einer Ertragswertermittlung nach dem Pachtwertverfahren gemäß § 5 LBG. Bewertet wird die Liegenschaft als Hotelimmobilie unter Annahme einer nachhaltig erzielbaren, marktüblichen Pacht bei ordnungsgemäßer Bewirtschaftung.

Aufgrund der im Sachwertgutachten des allgemein beeideten und gerichtlich zertifizierten Sachverständigen Christian Schlatter festgestellten wirtschaftlichen Restnutzungsdauer von 4 Jahren erfolgt die Kapitalisierung des Gebäudeertrages ausschließlich über diesen Zeitraum.

Die Sachwertermittlung wurde im Gutachten von SV Christian Schlatter durchgeführt. Dem vorliegenden Sub-Gutachten wurden daraus der Bodenwert sowie die wirtschaftliche Restnutzungsdauer des Gebäudes entnommen.

Die Berücksichtigung allfälliger Instandhaltungs-, Instandsetzungs- oder Re-Investitionsaufwendungen erfolgt ausschließlich im Rahmen der realistisch erzielbaren Pacht sowie der angesetzten Bewirtschaftungskosten. Eine darüberhinausgehende langfristige Wettbewerbsinvestition zur Sicherung eines

bestimmten Qualitätsstandards wird aufgrund der kurzen Restnutzungsdauer nicht unterstellt.

3. Befundaufnahme

3.1. Überblick Betriebsgesellschaft

Laut Auskunft des steuerlichen Vertreters, Herrn Erwin Jäger (Wirtschaftstreuhand Tirol Steuerberatungs GmbH & Co KG), sind in der bestehenden betrieblichen Struktur mehrere, dem Eigentümer zuzurechnende Betriebseinheiten enthalten. Neben dem zu bewertenden Hotelbetrieb „Almhof Danler“ umfasst die wirtschaftliche Einheit insbesondere:

- einen Parkplatzbereich samt ehemaligem Mitarbeiterhaus,
- ein Bauernhaus mit touristisch vermieteten Einheiten,
- die bewirtschaftete Oberiss Alm,
- sowie ein eigenes Elektrizitätswerk.

Die vorliegenden Jahresabschlüsse und Saldenlisten erfassen diese Betriebe als wirtschaftliche Gesamteinheit. Für das gegenständliche Verkehrswertgutachten ist jedoch ausschließlich die Liegenschaft **EZ 1054, KG 81123 Neustift, GST-Nr. 1496/5** mit dem darauf betriebenen Hotel „Almhof Danler“ maßgeblich. Die genannten weiteren Betriebseinheiten sind nicht Bestandteil dieses Ertragswertgutachtens und wurden bei der Bewertung nicht berücksichtigt.

3.2. Feststellungen zur Liegenschaft gemäß Sachwertgutachten SV Schlatter

Gemäß dem Bewertungsgutachten zum Verkehrswert der Liegenschaft EZ 1054, KG 81123 Neustift, GST-Nr. 1496/5, erstellt von Christian Schlatter, allgemein beeideter und gerichtlich zertifizierter Sachverständiger (Gutachten vom 14.05.2026; Bewertungsstichtag 27.02.2026), befindet sich die gegenständliche Liegenschaft im

Alleineigentum von Georg Danler (Anteil 1/1). Das Grundstück weist eine Fläche von 3.668 m² auf und ist im Flächenwidmungsplan der Gemeinde Neustift im Stubaital als Tourismusgebiet gemäß § 40 Abs. 4 TROG 2016 ausgewiesen.

Laut Gefahrenzonenplan (TIRIS sowie eHORA-Abfrage) liegt die Liegenschaft in keiner roten oder gelben Gefahrenzone; Hinweise auf Überflutungs- oder Wildbachgefährdungen bestehen nicht. Die verkehrstechnische Erschließung erfolgt über öffentliche, asphaltierte Gemeindestraßen, wodurch eine ganzjährige Zufahrt gewährleistet ist. Die Liegenschaft ist an das öffentliche Trinkwasser- und Kanalnetz angeschlossen; die Stromversorgung erfolgt unter anderem über ein eigenes Kleinkraftwerk.

Grundbücherlich bestehen Dienstbarkeiten (u. a. Geh- und Fahrrechte), welche laut Sachwertgutachten bei der Bodenwertermittlung wertmäßig berücksichtigt wurden. Baurechtlich wurde auf eine teilweise Überbauung im nordseitigen Bereich hingewiesen, deren formelle Konsenslage nicht abschließend geklärt ist. Hinsichtlich Bauzustand und wirtschaftlicher Nutzbarkeit wurde eine wirtschaftliche Restnutzungsdauer von 4 Jahren festgestellt.

Im Sachwertgutachten wurde der Bodenwert unter Anwendung des Vergleichswertverfahrens gemäß § 4 LBG mit € 800,00 pro m² angesetzt. Bei einer Grundstücksfläche von 3.668 m² ergibt sich daraus ein Gesamtbodenwert von € 2.934.400,00. Der Bodenwert wurde unter Berücksichtigung der Widmung, der Lage, der Grundstückskonfiguration sowie der bestehenden Dienstbarkeiten abgeleitet.

Hinsichtlich der öffentlich-rechtlichen Rahmenbedingungen bestehen laut Sachwertgutachten keine Hinweise auf eine grundsätzliche Einschränkung der hoteltouristischen Nutzung. Die Widmung als Tourismusgebiet erlaubt die Errichtung und den Betrieb touristischer Beherbergungsbetriebe. Gewerberechtliche Bewilligungen für den Hotelbetrieb liegen vor; periodische Überprüfungen gemäß § 82b GewO wurden letztmalig im Jahr 2011 dokumentiert, weshalb behördliche Nachforderungen nicht ausgeschlossen werden können. Eine generelle Unzulässigkeit der bestehenden Hotelnutzung ist daraus jedoch nicht ableitbar.

Die vorstehenden Feststellungen bilden die liegenschaftsrechtliche und bauliche Grundlage für die nachfolgende Ableitung der nachhaltig erzielbaren Ertragspotenziale im Rahmen der Ertragswertermittlung.

3.3. Touristische Lage

Das Hotel Almhof Danler befindet sich im Ortsteil Milders der Gemeinde Neustift im Stubaital, rund 30 Fahrminuten südlich von Innsbruck. Der Standort liegt im Tiroler Stubaital, einer etablierten Ganzjahresdestination mit ausgeprägter Sommer- und Wintersaison.

Der Beherbergungsbetrieb befindet sich in einem ländlich geprägten, weitläufigen Umfeld abseits der B183 Stubaitalstraße. Die Lage ist durch eine naturnahe Umgebung gekennzeichnet, wodurch sich ruhige Umfeldqualitäten sowie teilweise attraktive Ausblicke in Richtung der Stubaier Alpen ergeben. Das Ortszentrum von Neustift ist in rund 5 Fahrminuten (ca. 2,5 km) erreichbar.

Gemäß den Auswertungen von „Solar Tirol“ weist der Standort insbesondere im Sommerhalbjahr eine gute Besonnung auf. Von April bis Juni werden durchschnittlich rund 10 Sonnenstunden pro Tag erreicht. Im Winterhalbjahr (Dezember bis Februar) liegt die durchschnittliche tägliche Sonnenscheindauer bei etwa 4 Stunden. Die klimatischen Rahmenbedingungen sind damit für eine touristische Nutzung grundsätzlich günstig.



Almhof Außenansicht (Google)



Balkonblick Nordwesten



Außenansicht Osten



Eingangsbereich Almhof



Balkonblick Südost



Blick auf den Parkplatz

3.4. Verkehrsanbindung und Infrastruktur

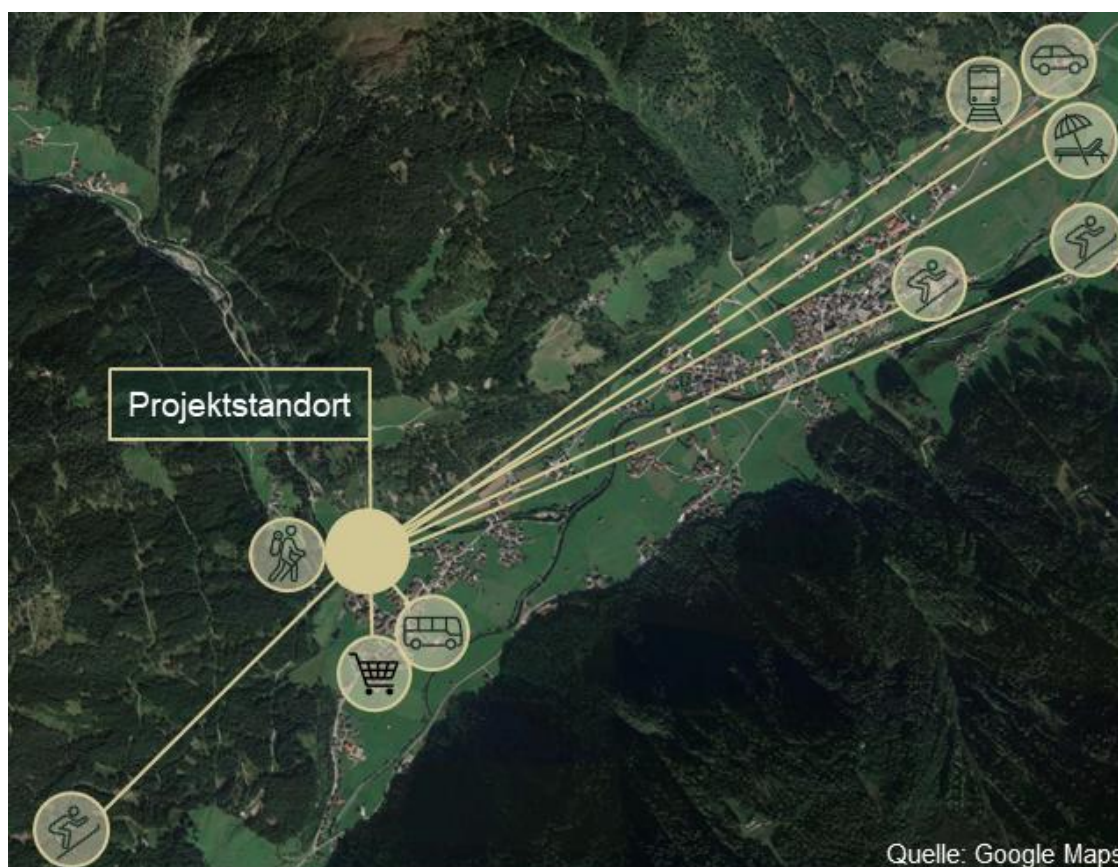
Das Hotel ist verkehrstechnisch gut angebunden. Die Erreichbarkeit erfolgt über die Stubaitalstraße (B183) mit Anbindung an die Brennerbundesstraße sowie die A13 Brennerautobahn in Richtung Innsbruck. Die Landeshauptstadt Innsbruck ist mit dem Pkw in rund 30 Minuten erreichbar.

Eine Bushaltestelle befindet sich in etwa 400 Metern Entfernung und ist fußläufig in rund 8 Minuten erreichbar. Damit besteht eine Anbindung an den öffentlichen Verkehr innerhalb des Stubaitals sowie in Richtung Innsbruck.

Die touristischen Leitangebote der Region sind in kurzer Fahrzeit erreichbar. Der Stubaier Gletscher liegt rund 20 Fahrminuten entfernt. Auch das Skigebiet Schlick 2000 ist in etwa 20 Minuten erreichbar. Die Lage ist somit grundsätzlich geeignet für einen Zwei-Saisonsen-Betrieb.

Die Nahversorgung ist durch einen Spar-Markt im Ortsteil Milders („Ferchl“) in rund 8 Gehminuten gewährleistet. Weitere infrastrukturelle Einrichtungen befinden sich im Ortszentrum von Neustift.

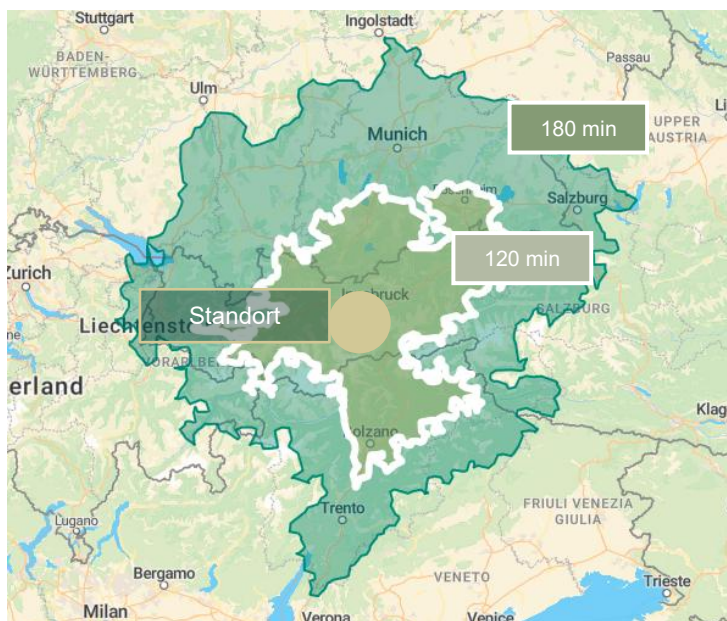
In der Nähe	km	Fahrzeit/Gehzeit
 Wanderwege mit Startmöglichkeit beim Hotel		
 Bushaltestelle (Richtung Innsbruck, Stubaier Gletscher)	450 m	8 Gehmin.
 IVB Bahnhof Fulpmes (Verbindung Innsbruck)	9,9 km	16 Fahrmin.
 Supermarkt Spar Ferchl	450 m	8 Gehmin.
 Auffahrt A13 bei Schönberg	13,7 km	17 Fahrmin.
 Elferbahnen	3,4 km	8 Fahrmin.
 Serlesbahnen	12,1 km	18 Fahrmin.
 Stubaier Gletscher	16,1 km	21 Fahrmin.
 Schlick 2000	10,6 km	20 Fahrmin.
 StuBay Badeparadies	11,7 km	17 Fahrmin.



Für die Beurteilung der touristischen Standortqualität ist neben der unmittelbaren Mikrolage insbesondere der Fahrzeitradius im Hinblick auf Einzugs- und Ausflugspotenziale relevant. Der Standort des Hotel Almhof Danler profitiert von einer verkehrsgeografisch günstigen Lage im Stubaital mit guter Anbindung an die Region Innsbruck sowie an den zentralen Alpenraum.

Innerhalb kurzer Fahrzeit sind sowohl das touristische Zentrum Innsbruck als auch der Stubaier Gletscher als bedeutendes Wintersport- und Ganzjahresziel erreichbar. Darüber hinaus ermöglicht die Lage eine relativ rasche Erreichbarkeit angrenzender Regionen wie Südtirol, dem Trentino sowie Teilen Bayerns.

Die Entfernungs- und Fahrzeitangaben wurden mittels Routenplanung (Google Maps) ermittelt. Innerhalb einer Fahrzeit von bis zu rund drei Stunden befinden sich mehrere größere Ballungsräume und Herkunftsmärkte, was aus touristischer Sicht grundsätzlich als positiv zu bewerten ist. Die Nähe zur A13 Brennerautobahn trägt zur überregionalen Erreichbarkeit des Stubaitals bei.



Quelle: www.smappen.com

Ballungszentrum	Entfernung in km	Fahrzeit Auto
München	185 km	2 h 10 min
Bozen	124 km	1 h 50 min
Trient	178 km	2 h 20 min

Salzburg	211 km	2 h 25 min
Vaduz	190 km	2 h 30 min
Augsburg	266 km	2 h 55 min

Verkehrsanbindungen

Das Hotel Almhof Danler weist folgende Entfernungen zu wesentlichen Verkehrsanbindungen auf:

Anbindung	Entfernung in km	Fahrtzeit PKW
Nächste Bushaltestelle	450m	8 Gehmin.
Hauptbahnhof Innsbruck	28,9km	37min
Flughafen Innsbruck	28,8km	38min
Flughafen Memmingen	205km	2h 39min
Flughafen München	216km	2h 33min.
Autobahnanschluss Brennerautobahn A13	13,7km	17min
Autobahnanschluss A7 Deutschland	125km	1h 53min

Die Anbindung an das überregionale Straßennetz erfolgt über die B183 Stubaitalstraße mit Anschluss an die A13 Brennerautobahn. Für den Individualverkehr ist damit eine gute Erreichbarkeit gegeben.

Die nächstgelegene Bushaltestelle („Neustift i. St. Milders Ort“) befindet sich in fußläufiger Distanz zum Hotel. Es bestehen regelmäßige Linienbusverbindungen innerhalb des Stubaitals sowie in Richtung Innsbruck und Stubaier Gletscher. Damit ist neben der PKW-Erreichbarkeit auch eine funktionale Anbindung an den öffentlichen Verkehr gegeben.

3.5. Ferienregion Stubai

Zur Einordnung der touristischen Rahmenbedingungen des Makrostandortes wurden die öffentlich zugänglichen Informationen sowie Erfahrungswerte aus der Beratungspraxis herangezogen. Das Stubaital umfasst die Gemeinden Schönberg, Mieders, Telfes, Fulpmes und Neustift und positioniert sich als ganzjährig ausgerichtete Aktivdestination. Die Region verfügt über vier Skigebiete (Stubai Gletscher, Schlick 2000, Elferbahnen, Serlesbahnen) und weist damit ein differenziertes Angebot im Wintertourismus auf. Ergänzend bestehen im Sommer umfangreiche Wander-, Bergsport- und Freizeitangebote. Die touristische Infrastruktur ist auf einen Zwei-Saisonen-Betrieb ausgerichtet, wobei insbesondere der Stubai Gletscher eine hohe überregionale Bekanntheit aufweist.



Im Sommer liegt der touristische Schwerpunkt des Stubaitals auf alpinen Outdoor-Aktivitäten. Die Region verfügt über ein umfangreiches Wanderwegenetz mit thematischen Routen wie dem WildeWasserWeg, dem Sunnenseit'n Weg, den sogenannten Stubai Gletscher Naturschau-Plätzen sowie dem Stubai Gletscher Höhenweg. Ergänzend bestehen Angebote im Bereich Bergsport, insbesondere an Bergseen und im Rahmen der „Seven Summits Stubai“. Darüber hinaus wird das Stubaital als Bike-Destination positioniert. Entlang des Talbodens verläuft ein rund 40 km langer Radweg von

Schönberg bis Falbeson, zusätzlich bestehen ausgewiesene Singletrails. Weitere sportliche Angebote umfassen Laufen, Trailrunning sowie Klettermöglichkeiten.

Familienorientierte Freizeitangebote (u. a. Natur- und Wasserspielanlagen, Sommerrodelbahn, Kinder- und Jugendprogramme im Rahmen von „Big Family Stubai“) ergänzen das touristische Profil. Zusätzlich wird die Region saisonal als Trainingsstandort für Profifußballmannschaften genutzt.

Mit der Stubai-Gästekarte stehen Gästen verschiedene Mobilitäts- und Zusatzleistungen zur Verfügung, darunter die kostenlose Nutzung der Buslinie im Stubaital, Vergünstigungen bei ausgewählten Einrichtungen sowie die Teilnahme an bestimmten Aktivprogrammen.



Im Winter bietet das Stubaital ein breites Wintersportangebot, das neben dem alpinen Skilauf auch Langlaufen, Schneeschuh- und Winterwandern sowie weitere winterliche Outdoor-Aktivitäten umfasst.

Neben den vier Skigebieten ist insbesondere der Stubai-Gletscher als hochalpines Leitangebot hervorzuheben. Mit bis zu 110 Abfahrtskilometer zählt er zu den größten Gletscherskigebieten Österreichs und ermöglicht aufgrund seiner Höhenlage einen vergleichsweise langen Winterbetrieb. Das Skizentrum Schlick 2000 verfügt über rund 25 Pistenkilometer und gilt als familienorientiertes Skigebiet. Ergänzend stehen im

Stubaital über 40 km Langlaufloipen sowie ein ausgebautes Rodelangebot zur Verfügung.

3.6. Touristisches Angebot & Nachfrage

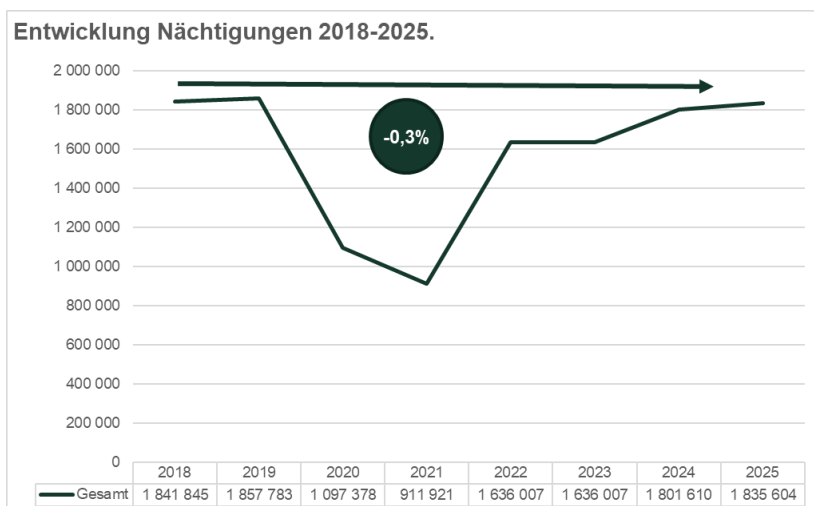
Zur Beurteilung der touristischen Entwicklung wurden die öffentlich zugänglichen Tourismusstatistiken des Tourismusverbandes Stubai für den Zeitraum 2018 bis 2025 herangezogen. Die Auswertung dient der Einordnung der strukturellen Veränderungen des Bettenangebots vor, während und nach der COVID-19-Pandemie.

Insgesamt ist das Bettenangebot im Stubaital von 11.286 Betten im Jahr 2018 auf 10.896 Betten im Jahr 2025 zurückgegangen. Dies entspricht einem Rückgang um 390 Betten bzw. rund 3 %. Während die Gesamtkapazität somit leicht gesunken ist, zeigen sich innerhalb der einzelnen Unterkunfts-kategorien deutliche Verschiebungen.

Im 3-Sterne-Segment ist ein spürbarer Kapazitätsrückgang von 303 Betten festzustellen. Demgegenüber verzeichnet das 1-/2-Sterne-Segment einen moderaten Zuwachs von 141 Betten. Besonders ausgeprägt ist der Anstieg im Bereich der gewerblichen Ferienwohnungen mit einem Plus von 464 Betten. Dies deutet auf eine strukturelle Verschiebung des Angebots in Richtung kleinteiliger, häufig selbstständig geführter Beherbergungsformen hin.

Bettenentwicklung 18-25									
Kategorie	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	VÄ in %
4-Stern, 4-Stern Superior, 5-Stern	2 992	2 930	2 263	2 000	2 748	2 748	2 857	2 966	-1%
3-Stern/3-Stern Superior oder entspr.	1 476	1 448	1 122	955	1 387	1 387	1 219	1 173	-21%
2-/1-Stern	947	925	710	619	934	934	970	1 088	15%
FeWo/-haus (gewerblich)	582	607	408	379	673	673	982	1 046	80%
Privatquartiere	817	759	710	645	584	584	451	418	-49%
FeWo/-haus privat	3 501	3 614	3 655	3 494	3 355	3 355	3 281	3 227	-8%
Bewirtschaftete Schutzhütten, sonstige Unterkünfte	349	348	376	394	330	330	362	365	5%
Campingplatz	622	622	612	619	613	613	622	613	-1%
Gesamt	11 286	11 253	9 856	9 105	10 624	10 624	10 744	10 896	-3%

Die Nächtigungsentwicklung zeigt nach dem pandemiebedingten Einbruch eine deutliche Erholung. Das Vorkrisenniveau 2018/19 wurde im Auswertungszeitraum jedoch noch nicht vollständig erreicht. Im Vergleich von 2018 (1,842 Mio.) zu 2025 (1,836 Mio.) ergibt sich ein geringer Rückgang um rund -0,3%.



Der deutlichste Nächtigungsrückgang entfällt auf die Privatquartiere (-47,1%) sowie die 3*-Hotellerie (-27,7%). Gleichzeitig verzeichnen insbesondere gewerbliche Ferienwohnungen (+93,5%) sowie 1*/2*-Betriebe (+30%) und Campingplätze (+34,3%) spürbare Zuwächse, dies deutet auf eine Verlagerung der Nachfrage in diese Beherbergungsformen hin.

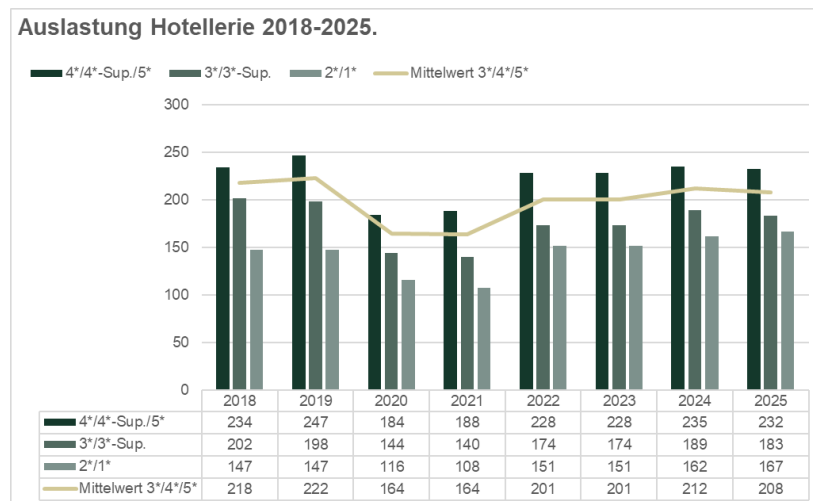
Nächtigungen 18-25									
Kategorie	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	VÄ in %
4-Stern, 4-Stern Superior, 5-Stern	701 622	723 286	417 138	376 941	626 448	626 448	670 857	688 439	-1,9%
3-Stern/3-Stern Superior oder entspr.	297 744	286 834	161 916	133 546	240 904	240 904	230 762	215 234	-27,7%
2-/1-Stern	139 537	136 289	82 536	66 770	141 460	141 460	156 888	181 423	30,0%
FelWo/-haus (gewerblich)	89 081	97 624	52 200	37 686	89 540	89 540	168 629	172 408	93,5%
Privatquartiere	71 326	64 849	36 758	26 249	48 644	48 644	42 937	37 710	-47,1%
FelWo/-haus privat	443 951	443 348	280 501	202 490	381 461	381 461	410 448	414 068	-6,7%
Bewirtschaftete Schutzhütten, sonstige Unterkünfte	61 426	65 472	38 529	36 269	61 086	61 086	67 892	76 404	24,4%
Campingplatz	37 158	40 081	27 800	31 970	46 464	46 464	53 197	49 918	34,3%
Gesamt	1 841 845	1 857 783	1 097 378	911 921	1 636 007	1 636 007	1 801 610	1 835 604	-0,3%

Zur Analyse der Auslastung wird die Kennzahl Vollbelegungstage Betten (VBT) herangezogen. Sie wird wie folgt berechnet:

$$\emptyset - \text{Vollbelegungstage Betten} = \frac{\text{Nächtigungen}}{\text{gemeldete Betten}}$$

Diese Kennzahl zeigt, an wie vielen Tagen die offiziell gemeldeten Gästebetten belegt sind und zeigt in Relation zur tatsächlichen Öffnungsdauer die Bettenauslastung.

Im Betrachtungszeitraum sind die durchschnittlichen Vollbelegungstage in der 3*-5*-Hotellerie von 218 (2018) auf 208 Tage (2025) gesunken, dies entspricht einem Rückgang von -5%. Im Jahr 2025 weist das Segment 4*-/4*Superior/5* mit 232 Tagen die höchste Auslastung auf. Gleichzeitig zeigt sich im Bereich 2* und 1* eine deutliche Verbesserung, hier steigen die VBT im Zeitraum 2018-2025 auf 167 Tagen.



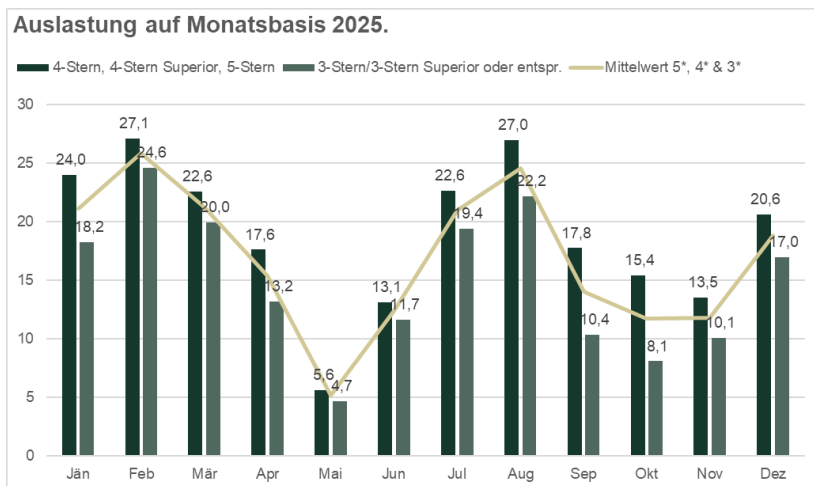
In Summe zeigt sich bei den Gesamtbetten (alle Kategorien) über den Betrachtungszeitraum 2018-2025 eine weitgehend stabile bis leicht steigende Auslastung. Die Vollbelegungstage (VBT) sind von 163 Tage (2018) auf 168 Tage (2025) gestiegen, was einem minimalen Plus von +3% entspricht. Dabei gilt zu berücksichtigen, dass die Kennzahl VBT nicht nur von den Nächtigungen, sondern auch vom gemeldeten Bettenstand beeinflusst wird. Ein rückläufiges Bettenangebot kann somit bei stabiler Nachfrage rechnerisch zu höheren VBT führen.

Im Hinblick auf die Kategorien zeigen sich deutliche Unterschiede: Die Auslastung bleibt im 4*/4*-Superior und 5*Segment mit 232 VBT nahezu konstant (2018: 234 VBT), während die 3*Hotellerie von 202 auf 183 Tage zurückgeht (-9%=). Außerdem verbessern sich das 1*/2*-Segment (+13%) sowie die gewerblichen Ferienwohnungen (+8%) spürbar. Auffällig sind zudem überdurchschnittliche Zuwächse bei Campingplätzen (+36%) sowie bewirtschafteten Schutzhütten (+19%).

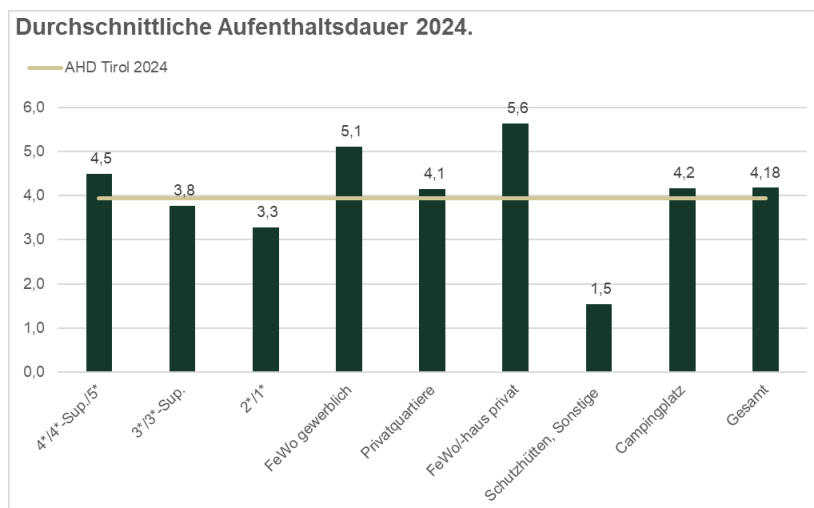
Vollbelegungstage Betten 2018-2025									
Kategorie	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	VÄ in %
4*/4*-Sup./5*	234	247	184	188	228	228	235	232	-1%
3*/3*-Sup.	202	198	144	140	174	174	189	183	-9%
2*/1*	147	147	116	108	151	151	162	167	13%
FeWo/-haus (gewerblich)	153	161	128	99	133	133	172	165	8%
Privatquartiere	87	85	52	41	83	83	95	90	3%
FeWo/-haus privat	127	123	77	58	114	114	125	128	1%
Bewirtschaftete Schutzhütten, sonstige Unterkünfte	176	188	102	92	185	185	188	209	19%
Campingplatz	60	64	45	52	76	76	86	81	36%
Gesamt	163	165	111	100	154	154	168	168	3%

Es ist anzumerken, dass es sich um Durchschnittswerte innerhalb der jeweiligen Kategorie handelt, weshalb Ausreißer mit besserer bzw. schlechterer Auslastung einen starken Einfluss auf die Kennzahl haben. Die Erfahrung von Kohl & Partner mit Einzelbetrieben im Stubaital zeigt, dass solide geführte Betriebe mit entsprechendem Qualitätsstandard eine Auslastung von über 190 Vollbelegungstagen erreichen können.

Die Monatsbetrachtung 2025 zeigt eine klare saisonale Nachfrageverteilung. Spitzenwerte werden im Februar und August erreicht, während die Zwischensaisonen (v.a. Mai) deutlich schwächer ausfallen. Auffällig ist jedoch, dass die Auslastung im Herbst vergleichsweise stabil bleibt, was auch auf die Attraktivität des Stubai Gletschers zurückzuführen ist. Das 4*-5* Segment liegt dabei durchgehend über dem 3*-Segment.

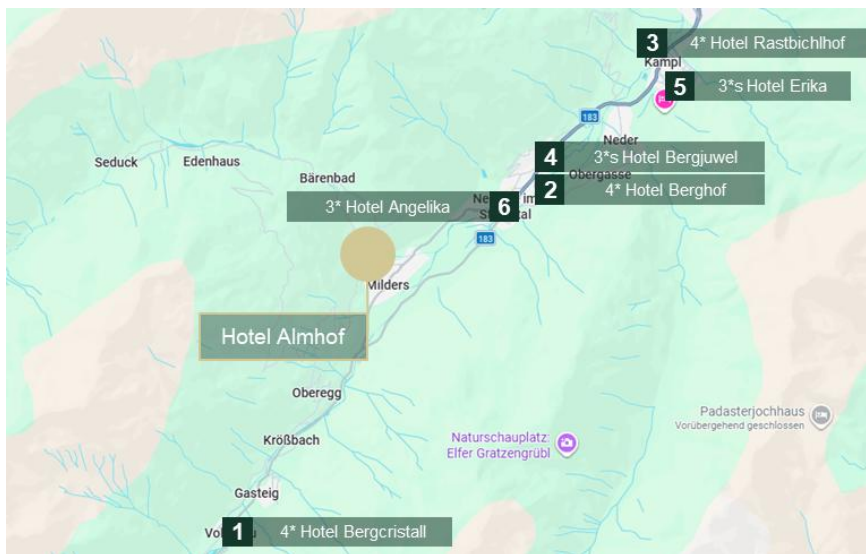


Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer lag im Stubaital im Jahr 2024 bei rund 4,2 Tagen (Gesamt) bzw. in der Hotellerie bei 3,9 Tagen. Damit liegt das Stubaital mit 4,2 Tagen über dem Tirolschnitt von rund 3,95 Tagen (2024).



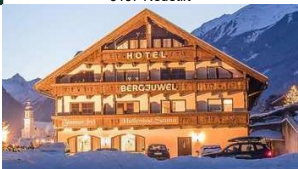
3.7. Mitbewerber & Preisniveau

Zur Einordnung und Plausibilisierung des Preisniveaus des Hotel Almhof Danler wurden sechs ausgewählte Mitbewerber im 3- und 4-Sterne-Segment bzw. mit vergleichbarer qualitativer Positionierung analysiert.

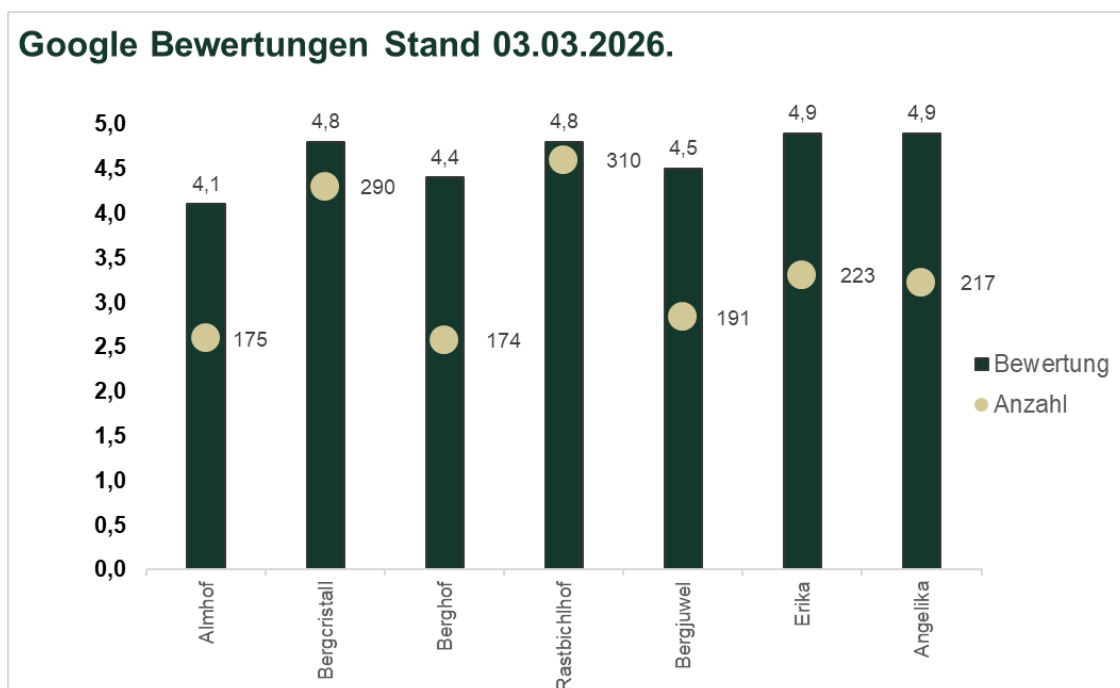


Quelle: Google Maps

Die herangezogenen Betriebe weisen hinsichtlich Betriebsgröße, Angebotsstruktur und Zielgruppenausrichtung eine grundsätzliche Vergleichbarkeit auf. Die Betriebsgrößen liegen zwischen 14 und 35 Zimmereinheiten und entsprechen damit in etwa der Größenordnung des Almhofs. Alle Vergleichsbetriebe verfügen über eine Basis-Wellness- bzw. Saunainfrastruktur mit Wasserangebot. Beim Hotel Almhof ist eine entsprechende Wasserinfrastruktur nur eingeschränkt vorhanden. Darüber hinaus bieten sämtliche Vergleichsbetriebe ein gastronomisches Angebot, überwiegend in Form von Halbpension oder in Kooperation mit Partnerbetrieben. Die Zielgruppenausrichtung liegt primär im Bereich Aktivurlaub sowie Familien.

1 4* Hotel Bergcrystal 6167 Neustift  Preise Sommer € 135 bis € 147 Preise Winter € 128 bis € 232 Anzahl: 290 4,8 von 5 Zimmer: 25 Verpflegung: Halbpension Frühstücksbuffet mit Bio Ecke, kulinarische Themenabende, 5-Gang-Abendmenü, wechselndes Vorspeisen-, Suppen- oder Dessertbuffet, Kombi aus internationalen und Tiroler Speisen, Weinkarte Panorama Schwimmbad, Sauna, Biosauna, Dampfbad, Fitnessraum, Massagen Skitahren, Rodelspisen, Langlauf, Schneeschuhwandern, Skitouren in der Umgebung im Winter, im Herbst & Sommer Wandern, Biken, E-Bikes in der Umgebung 4-Sterne-Hotel mit ruhiger Lage und Panoramablick auf Stubai Gletscher und Wasserfall. Familiengeführtes Aktiv- und Wellnesshotel mit Schwerpunkt auf Erholung, Sport und familiärer Gastlichkeit.	2 4* Hotel Berghof 6167 Neustift  Preise Sommer € 120 bis € 125 Preise Winter € 133 bis € 175 Anzahl: 174 4,4 von 5 Zimmer: 35 Verpflegung: Halbpension Frühstücksbuffet, 4-Gang-Abendmenü, Snackkarte am Nachmittag, Hotelbar Indoor Pool, Wintergarten, Dampfbad, Sauna & Bio-Sauna, Fußbad, Lacorium Bank, Massagen Wandern, Biken, Klettern, Kanu, Rafting im Sommer und Skifahren, Langlauf, Rodeln im Winter in der Region, kein Aktivprogramm Das Hotel Berghof in Neustift im Stubaital ist ein familiengeführtes 4-Sterne-Hotel, das durch seine zentrale Lage am Elferlitz und seine Kombination aus gemüthlicher Tiroler Atmosphäre, Wellness und regionaler Küche überzeugt	3 4* Hotel Rastbichlhof 6167 Neustift  Preise Sommer € 157 bis € 178 Preise Winter € 144 bis € 177 Anzahl: 310 4,8 von 5 Zimmer: 30 Verpflegung: Halbpension Bio-Halbpension mit Frühstücksbuffet, Kuchenbuffet am Nachmittag und 4-Gang-Menü am Abend Sauna & Dampfbad, beheizter Indoor Pool, Private Spa, Ruhezoo & Außenliegewiese Skitahren, Langlauf, Rodeln, Winterwandern im Winter, Wandern, Biken & Klettern im Sommer, Kultur & Shopping in Innsbruck Erstes zertifiziertes Biohotel im Stubaital mit Fokus auf Nachhaltigkeit und ganzheitlichem Wohlbefinden. Die Verpflegung erfolgt in Bio Qualität. Für bewusste Aktivurlauber, Familien, Paare und Wintersportler die Wert auf Nachhaltigkeit legen.
4 Hotel B&B 3*S Bergjuwel 6167 Neustift  Preise Sommer € 123 bis € 148 Preise Winter € 133 bis € 182 Anzahl: 191 4,5 von 5 Zimmer: 23 Verpflegung: Halbpension Frühstück, Halbpension; reichhaltiges Frühstücksbuffet mit Produkten von Stöcklenalm; Abendessen im Partnerhotel Bergkönig (3 verschiedene 4-Gang-Menüs, Salatbuffet, à la carte); Nachmittagsjause mit hausgemachten Kuchen Indoor-Pool mit Massagedüsen, Heu-Biosauna, finnische Sauna, Dampfbad und Ruheraum, außerdem kostenlose Nutzung des 2000m² großen Wellnessbereichs des Partnerhotels Bergkönig mit Infinity Sole Outdoor Pool, Indoorpool und mehreren Saunen geführte Wanderungen angeboten vom Partnerhotel Bergkönig, 3 mal die Woche, Stubai Super Card, Biken, Paragliden, Wandern, Skifahren, Rodeln, Langlauf, Schneeschuhwandern Familiengeführtes 3-Sterne-Superior-Hotel für Familien, Paare und Aktivreisende im typisch tirolerischen Stil. Überzeugt mit flexibler Verpflegung mit Premium-Halbpension, eigener Landwirtschaft (Stöcklenalm), Wellness-Zugang im Partnerhotel Bergkönig.	5 3* S Hotel Erika 6167 Neustift  Preise Sommer € 133 bis € 143 Preise Winter € 133 bis € 185 Anzahl: 223 4,9 von 5 Zimmer: 24 Verpflegung: 3/4 Pension Halbpension PLUS: Frühstücksbuffet regional, Eierspeisen à la minute; Nachmittagsjause; 5-Gang-Abendmenü, Vorspeisenbuffet, Salatbuffet, Käsebuffet, Grillabend, Tiroler Schmankerln, Buffetabend Infinity Pool, 90° finnische Sauna, Dampfbad & Infrarotkabine, Fußkneippbecken, Panorama Ruheraum, Tee-Genusssecke, kostenfreie Nutzung am Abreisetag Kostenloser Verleih von Wanderstöcken, Rucksäcken, Fahrrädern & Helmen, Stubai Super Card, kostenlose geführte Wanderungen von Juni bis Oktober, Skipass-Service & Transfer zum Skibus Seit 1969 familiengeführtes 3-Sterne-Superior-Hotel für Familien, Paare und Aktivreisende. Überzeugt mit Infinity-Außenpool mit Panoramablick, Gourmet-4-Gänge-Menü mit regionalen Produkten, persönlicher Betreuung durch Familie Müller und moderne Wellness-Oase in ruhiger Lage im Stubaital.	6 3* Hotel Angelika 6167 Neustift  Preise Sommer € 108 bis € 118 Preise Winter € 116 bis € 165 Anzahl: 217 4,9 von 5 Zimmer: 14 Verpflegung: Halbpension Halbpension: Frühstücksbuffet über 100 Produkte, hausgemacht Marmeladen/Brot, Eierspeisen à la minute; 5-Gang-Abendmenü, 2 Hauptspeisen Wahl, Salatbuffet; regionale Produkte; vegetarisch, glutenfrei, laktosefrei möglich Finnische Sauna, Biosauna, Dampfbad, Infrarotkabine, Magnetfeldtherapie gegen Gebühr, Fußreflexzonmassage-Gerät, Massagen regelmäßig geführte Wanderungen, Gipfel Touren und Radtouren; im Winter Eisstockschießen vom Hotel aus, Touringehen, Skifahren, Langlauf, Schneeschuhwandern und Rodeln in unmittelbarer Umgebung, Stubai Super Card Familiär geführtes 3-Sterne-Hotel für aktive Paare, Familien und Naturliebhaber. Für 3 Stern Betrieb vielfältige Kulinarik mit Gourmet-5-Gänge-Menü & 100+ Frühstücksprodukten, persönliche Betreuung durch Gastgeberfamilie und kleiner Wellnessbereich. Zentrale Lage in Neustift.

Die analysierten Vergleichsbetriebe weisen gemäß Google-Bewertungen (Stand: 03.03.2026) ein Bewertungsniveau zwischen 4,1 und 4,9 von 5 Sternen auf. Innerhalb dieses Vergleichsfeldes befindet sich das Hotel Almhof mit 4,1 Sternen am unteren Ende der Bandbreite.



Quelle: Google Bewertungen

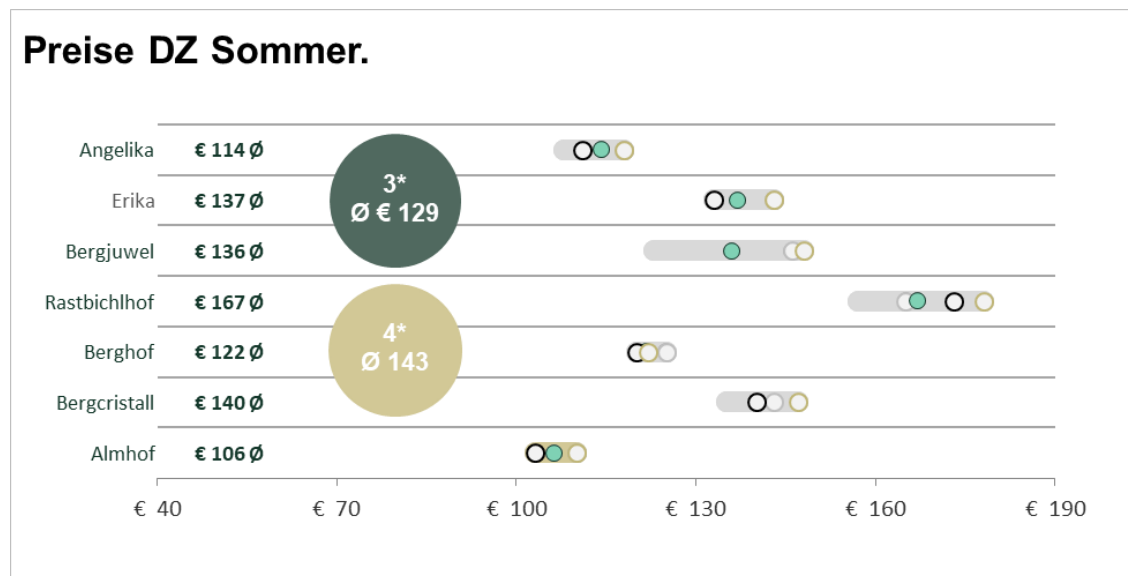
Zur Ableitung des marktüblichen Preisniveaus wurden jeweils fünf definierte Stichtage in der Wintersaison sowie fünf Stichtage in der Sommersaison herangezogen. Die Preiserhebung erfolgte über die jeweiligen Buchungstrecken der Hotelwebsites bzw. mittels Direktanfrage. Erfasst wurde der für den Gast ersichtliche Listenpreis brutto (exklusive Ortstaxe).

Die ausgewiesenen Preise beziehen sich auf einen Aufenthalt von sieben Nächten, pro Person und Nacht, inklusive Halbpension, in der Zimmerkategorie „Doppelzimmer“ (ca. 30–35 m²).

Im Sommer liegt der durchschnittliche Listenpreis für ein Doppelzimmer pro Person und Nacht inklusive Halbpension bei den analysierten Vergleichsbetrieben bei rund € 129 im 3-Sterne-Segment und bei rund € 143 im 4-Sterne-Segment.

Das Hotel Almhof Danler weist im untersuchten Zeitraum einen durchschnittlichen Sommerpreis von rund € 106 pro Person und Nacht (inkl. Halbpension) auf und liegt damit unter dem ermittelten Preisniveau der ausgewählten 3-Sterne-Betriebe in Neustift.

Die Positionierung im unteren Preisbereich deutet auf eine preisliche Anpassung an die bestehende Angebotsqualität sowie an die eingeschränkte Wellness- und Infrastruktur hin.

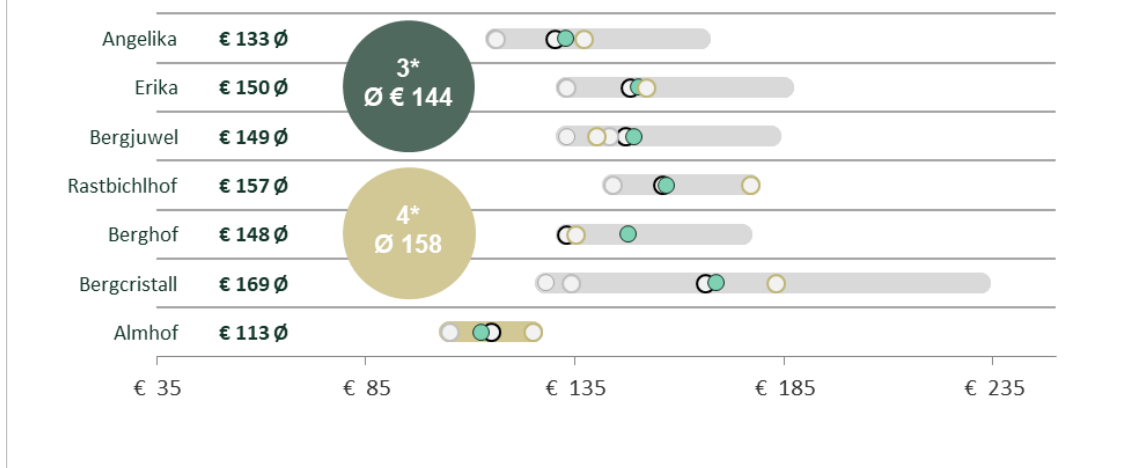


Im Winter liegt der durchschnittliche Listenpreis für ein Doppelzimmer pro Person und Nacht inklusive Halbpension bei den analysierten Vergleichsbetrieben bei rund € 144 im 3-Sterne-Segment und bei rund € 158 im 4-Sterne-Segment.

Das Hotel Almhof Danler weist im untersuchten Zeitraum einen durchschnittlichen Winterpreis von rund € 113 pro Person und Nacht (inkl. Halbpension) auf und liegt damit ebenfalls deutlich unter dem ermittelten Preisniveau der ausgewählten 3-Sterne-Betriebe in Neustift.

Die Preispositionierung im unteren Segment ist konsistent mit der eingeschränkten Angebotsausstattung und dem im Vergleichsfeld niedrigeren Bewertungsniveau.

Preise DZ Winter.



Bei den erhobenen Preisen handelt es sich um veröffentlichte Listenpreise. Die tatsächliche Preisdurchsetzung kann in der Praxis durch Rabattierungen, Sonderangebote, Gruppenpreise, OTA-Aktionen oder Reiseveranstalterkontingente vom Listenpreis abweichen.

Vor dem Hintergrund der analysierten Angebotsstruktur, der eingeschränkten Wellnessinfrastruktur sowie des im Vergleichsfeld niedrigeren Bewertungsniveaus erscheint die aktuelle Preispositionierung des Hotel Almhof im unteren Bereich des regionalen 3-Sterne-Segments nachvollziehbar. Das ermittelte Preisniveau stellt somit eine geeignete Grundlage für die Ableitung der nachhaltig erzielbaren Erlöspotenziale im Rahmen des vorliegenden Gutachtens dar.

3.8. Struktur und Kapazitäten des Hotelbetriebes

Betriebliche Struktur: Der Betrieb wird aktuell innerhalb einer gemeinsamen Gesellschaft geführt, in der neben dem Hotel Almhof Danler auch weitere touristische Einheiten integriert sind (Pension Almrausch, Bio-Bauernhof mit Gästezimmern sowie Oberiss Alm). Das Frühstück für Gäste des Bauernhauses sowie der Pension wird im Hotel Almhof Danler abgewickelt. Darüber hinaus bestehen organisatorische und betriebliche Verflechtungen, wodurch Synergien insbesondere im Bereich Infrastruktur, Mitarbeiter, Einkauf und Administration genutzt werden können.

Das vorliegende Gutachten bezieht sich jedoch ausschließlich auf die Liegenschaft EZ 1054 mit dem darauf betriebenen Hotel Almhof Danler. Aus diesem Grund wurde eine wirtschaftliche Trennung der Erträge und Aufwendungen durch den Sachverständigen vorgenommen, um die nachhaltig erzielbare Ertragskraft des Hotelbetriebes isoliert darzustellen.

Kategorisierung: Der Almhof Danler wird als klassisches Ferienhotel mit zweisaisonaler Öffnung geführt. Die jährliche Betriebsschließung beträgt laut Auskunft maximal rund zwei Monate. Der Betrieb ist gemäß Auskunft des Eigentümers sowie laut Eintrag auf hotelstars.eu mit 4 Sternen klassifiziert. Eine aktuelle, zum Bewertungsstichtag gültige Klassifizierungsurkunde konnte dem Sachverständigen jedoch nicht vorgelegt werden.

Gästestruktur: Die Zielgruppe ist breit gefächert und setzt sich überwiegend aus Individualgästen sowie Trainings- und Sportgruppen (u. a. Skiclubs und Skiakademien) zusammen. Aufgrund der Nachfrage im Gruppensegment weist der Betrieb eine vergleichsweise höhere Auslastung im Einzelzimmerbereich auf. Die Gästestruktur ist laut Betriebsauskunft überwiegend deutschsprachig geprägt (rund 80 %). Saisonale Verschiebungen sind erkennbar mit beispielsweise verstärkter Nachfrage im Herbst aus Tschechien, der Slowakei und Polen im Zusammenhang mit Trainingsaufenthalten. Zudem gibt es zu gewissen Saisons einen erhöhten Gästeanteil aus den Niederlanden oder Italien.

Vertrieb: Der Vertrieb erfolgt im Winter primär über Online-Buchungsplattformen (u. a. Booking, HRS, Agoda) sowie über die eigene Website. Laut Auskunft befindet sich eine neue Website im Aufbau. Im Sommer werden ergänzend Reiseveranstalter und

Kooperationspartner genutzt, unter anderem die Alpinschule Innsbruck, Eberhardt Travel sowie Angebote in Zusammenarbeit mit dem Tourismusverband Stubai.

Kulinarisches Angebot: Das Hotel bietet Übernachtung mit Frühstück sowie Übernachtung mit Halbpension an. Die Halbpension umfasst ein Frühstücksbuffet, ein Vier-Gang-Wahlmenü am Abend sowie eine Nachmittagsjause.

Mitarbeiterstruktur: Der Betrieb beschäftigt laut Auskunft in der Regel zwischen 15 und 20 Mitarbeiter:innen. Die aktuelle Struktur stellt sich wie folgt dar:

Abteilung	Mitarbeiteranzahl	Ganzjahresanstellung
Service	4 Mitarbeiter:innen	1 Mitarbeiter
Küche	3 Mitarbeiter:innen	
Housekeeping	4 Mitarbeiter:innen	
Rezeption	4 Mitarbeiter:innen	Ja
Hausmeister	1 Mitarbeiter	Ja

Preispolitik

Das Preisniveau im Winter 2025/26 ist im Hotel Almhof Danler in vier Saisonzeiträume gegliedert (Weihnachten/Silvester, Fasching/Ostern, Weiße Wochen/Frühling sowie Bergwinter/Sonnenskilauf). Für Hotelzimmer ergeben sich folgende Listenpreise pro Person und Nacht (brutto, inklusive Halbpension):

- Komfortzimmer mit Balkon: € 105 bis € 150
- Komfortzimmer ohne Balkon: € 100 bis € 145

Apartments werden als Tagespreise ohne Verpflegung ausgewiesen. Je nach Saisonzeit und Belegung liegen die Preise zwischen € 170 und € 420 pro Einheit und Nacht. Für Apartments werden Verpflegungszuschläge (Halbpension bzw. Frühstück) gesondert verrechnet.

Zimmerkategorien	Weihnachten-Silvester	Weiße Wochen Frühling	Bergwinter Sonnenskilauf	Fasching Ostern
Hotel	20.12.25–06.01.26	06.01.–31.01.26 11.04.–26.04.26	31.01.–14.02.26 21.02.–28.03.26	14.02.–21.02.26 28.03.–11.04.26
Komfortzimmer mit Balkon	€ 150,-	€ 105,-	€ 115,-	€ 125,-
Komfortzimmer ohne Balkon	€ 145,-	€ 100,-	€ 110,-	€ 120,-
Hotel App. 2 Pers.	€ 250,-	€ 170,-	€ 190,-	€ 210,-
Hotel App. 3 Pers.	€ 330,-	€ 230,-	€ 250,-	€ 270,-
Hotel App. 4 Pers.	€ 420,-	€ 290,-	€ 310,-	€ 330,-
Bauernhof				
Bauernhof	€ 115,-	€ 85,-	€ 95,-	€ 105,-
Almrausch				
Almrausch	€ 115,-	€ 85,-	€ 95,-	€ 105,-

20% Aufpreis pro Person und Tag auf den Halbpensionspreis, wenn Familienzimmer nur für 2 Personen gebucht werden.

Alle Preise verstehen sich pro Person und Tag (Ausgenommen Apartments = Tagespreise ohne Verpflegung) mit Halbpension, inkl. MwSt. zuzüglich € 4,80 Ortstaxe pro Person und Tag (ab 15 Jahren)

Almhof's Winterprogramm beinhaltet:

- reichhaltiges Frühstücksbuffet
- bei Halbpension: ein Viergang-Wahlmenü mit verschiedenen Hauptgerichten zum Auswählen (auch vegetarisch) und vielfältiges Salatbuffet
- tägliche Nachmittagsjause mit Tee, Säfte, Kuchen, Strudel, ...
 - Gratis Skibus direkt vom Hotel
 - kostenloser Rodelverleih
- Ermäßigung auf Ski- und Snowboardverleih
- Kostenloses WLAN

Kinderermäßigung (im Zimmer mit 2 Vollzahlern): 0 bis 5 Jahre 100%; 6 bis 9 Jahre 50%; 10 bis 14 Jahre 30%

Einzelzimmerzuschlag: € 10,00 pro Tag; im Doppelzimmer als Einzelbenützung bis € 35,00 pro Tag

Aufpreis für Apartments: € 55,00 pro Person und Tag für HP - € 25,00 pro Person und Tag für Frühstück;

Frühstück-Extra: € 25,- pro Person; Silvesterzuschlag: € 35,- pro Erwachsenen

Kleine Hunde erlaubt (nicht im Speisesaal) € 15,00 – 25,00 pro Tag ohne Futter.

(große Hunde nur auf Anfrage)

Zimmer sind bis 10.00 Uhr freizugeben und ab 14.00 Uhr bezugsfertig.

Wir bitten um Mitteilung bei Anreise nach 18.00 Uhr.

Wir bitten Sie ihre Hotelrechnung am Abend vor der Abreise zu bezahlen. Zahlungsmöglichkeiten: bar oder EC-Karte

Almhof's Treuebonus: Für unsere Stammgäste gelten folgende Preisnachlässe bei einem Mindestaufenthalt von 7 Tagen: 5% bei fünfmaligen Aufenthalt, 10% bei zehnmaligen Aufenthalt (ausgenommen Spezialangebote, Pauschalen und Buchungen über Buchungsplattformen)

Für Gruppen und Busreisen erhalten Sie auf Anfrage individuelle Angebote

Bei Stornierung von gebuchten Zimmern, vorzeitiger Abreise oder verspäteter Ankunft gelten die Bestimmungen des Österreichischen Hotelreglements. Preisänderungen und Tippfehler vorbehalten!

Zusätzlich bestehen folgende preisrelevante Regelungen:

- Kinderermäßigungen (0–5 Jahre 100 %, 6–9 Jahre 50 %, 10–14 Jahre 30 %)

- Zuschläge (Doppelzimmer zur Einzelnutzung, Silvesterzuschlag, Haustiere)
- Treueboni für Stammgäste
- Spezialpreise für Reiseveranstalter, Vertriebspartner etc.

Für Sommer-/ Herbst 2026 ist das Preisniveau ebenfalls in vier Saisonzeiten (Sommerstart, Bergsommer, Alpenglühen, Herbstskilauf) gestaffelt, jedoch mit geringeren Preisunterschieden, zudem ist die Stubai-Super-Card inkludiert. Im Sommer liegen die Preise pro Person und Nacht (brutto) wie folgt:

- Komfortzimmer mit Balkon: € 103-110
- Komfortzimmer ohne Balkon: € 98-105
- Apartments ohne Verpflegung zwischen € 160 und € 270

Zimmer-kategorien	Sommerstart	Bergsommer	Alpenglühen	Herbstskilauf
Hotel	04.06-11.07.26	11.07.-12.09.26	12.09.-27.09.26	17.10.-20.12.26
Komfortzimmer mit Balkon - HP	€ 103,-	€ 110,-	€ 103,-	€ 105,-
Komfortzimmer ohne Balkon - HP	€ 98,-	€ 105,-	€ 98,-	€ 100,-
Hotel App. 2 Pers.	€ 160,-	€ 180,-	€ 160,-	€ 180,-
Hotel App. 3 Pers.	€ 200,-	€ 230,-	€ 200,-	€ 220,-
Hotel App. 4 Pers.	€ 250,-	€ 270,-	€ 250,-	€ 260,-
Bauernhof				
Bauernhof HP	€ 89,-	€ 95,-	€ 89,-	€ 89,-
Almrausch				
Almrausch HP	€ 89,-	€ 95,-	€ 89,-	€ 89,-

20% Aufpreis pro Person und Tag auf den Preis, wenn Familienzimmer nur für 2 Personen gebucht werden.

Alle Preise verstehen sich pro Person und Tag (Ausgenommen Appartements = Tagespreise ohne Verpflegung) mit Halbpension, inkl. MwSt. zuzüglich € 4,80 Ortstaxe pro Person und Tag (ab 15 Jahren)

In den Preisen ist die **Stubai-Super-Card** inkludiert (bis 01.11.2026).

Kinderermäßigung (im Zimmer mit 2 Vollzahlern): 0 bis 5 Jahre 100%, 6 bis 9 Jahre 50%, 10 bis 14 Jahre 30%
 Einzelzimmerzuschlag: € 10,00 pro Tag; im Doppelzimmer als Einzelbenützung bis € 35,00 pro Tag
 Aufpreis für Appartements: € 55,00 pro Person und Tag für HP - € 25,00 pro Person und Tag für Frühstück;
 Kleine Hunde erlaubt (nicht im Speisesaal) € 15,00 – 25,00 pro Tag ohne Futter.
 (große Hunde nur auf Anfrage)

Pauschalangebote					
Almrosenpauschale 04.06. - 11.07.26		Sommerpauschale 11.07. - 12.09.26		Herbstsonnenpauschale 12.09. - 27.09.26	
Komfortzimmer m. B.	€ 721,-	Komfortzimmer m. B.	€ 770,-	Komfortzimmer m. B.	€ 721,-
Komfortzimmer o. B.	€ 686,-	Komfortzimmer o. B.	€ 735,-	Komfortzimmer o. B.	€ 686,-
Almhof's Bauernhof	€ 623,-	Almhof's Bauernhof	€ 665,-	Almhof's Bauernhof	€ 623,-
Pension Almrausch	€ 623,-	Pension Almrausch	€ 665,-	Pension Almrausch	€ 623,-

Die Pauschalen beinhalten ...

- 7 Tage Verwöhn-HP inkl. Wahlmenü auch vegetarisch
- Stubai-Super-Card (bis 01.11.26)
- Fahrt zur hauseigenen Alm
- Gratis Mountainbike- und E-Bikeverleih
- kostenlos geführte Wanderungen (über TVB)

Die Stubai-Super-Card beinhaltet:

Mit dieser Karte können Sie alle Bergbahnen im Stubaital, die öffentlichen Verkehrsmittel und öffentliche Schwimmbad (ausgenommen Stubai) während des ganzen Urlaubs kostenlos nutzen.

2x freier Eintritt für 3 Stunden in das Freizeitcenter StuBay in Telfes.
 Ermäßigung auf diverse weitere Leistungen und Angebote im Stubaital.

Die Wochenpauschalen verstehen sich pro Person mit Halbpension, inkl. MwSt. zuzüglich € 4,80 Ortstaxe pro Person und Tag (ab 15 Jahren)

Zusätzlich werden drei Pauschalen (Almrosenpauschale, Sommerpauschale, Herbstsonnenpauschale) angeboten, die laut Preisliste neben Halbpension und Stubai-Super-Card einzelne Zusatzleistungen (u. a. geführte Wanderungen, Fahrt zur hauseigenen Alm, gratis Bike-Verleih) umfassen.

Investitionshistorie

Neben laufenden Instandhaltungsmaßnahmen sowie kleineren Adaptierungen wurde laut Auskunft des Eigentümers sowie gemäß Sachwertgutachten von SV Christian Schlatter der letzte wesentliche bauliche Erweiterungsschritt im Jahr 1983 gesetzt (Erweiterung des bestehenden Hotelbetriebes). Die wesentlichen baurechtlich dokumentierten Maßnahmen stellen sich wie folgt dar:

Zeitpunkt	Maßnahme
1959	Um- und Aufbau am bestehenden Wohnhaus
1972	Anbau Speisesaal ohne Unterkellerung
1978	Erweiterung und Anbau an das bestehende Gasthaus (u. a. geplantes Hallenbad; laut Gutachten nicht ausgeführt)
1983	Erweiterung des bestehenden Hotelbetriebes
1984	Betriebsanlagengenehmigung Bad- und Saunaanlage
1986	Neubau Blockhaus als Lager
1994	Bau Überdachung Eingangsbereich Hotel Almhof
1994	Errichtungs- und Betriebsbewilligung Aufzugsanlage
2010	Änderung der Betriebsanlagengenehmigung Infrarotkabine

Zimmerstrukturen

Der Gebäudekomplex wurde in mehreren Baustufen errichtet und weist eine baulich gewachsene Struktur mit unterschiedlichen Gebäudeteilen auf. Der älteste Gebäudeteil (Alttrakt) befindet sich, abgesehen von kleineren Adaptierungen, weitgehend im ursprünglichen baulichen Zustand. Der jüngste wesentliche Erweiterungsschritt erfolgte 1983 (Neubau bzw. Erweiterung), welcher maßgeblich für die heutige Struktur ist.

Der Personenlift befindet sich im zuletzt errichteten Zubau. Nicht alle Gebäudeteile sind vollständig barrierefrei erschlossen; innerhalb der Verbindungsgänge bestehen teilweise Niveauunterschiede bzw. einzelne Stufen.

Laut Lokalaugenschein verfügt der Almhof Danler über insgesamt 36 Gästezimmer unterschiedlicher Kategorien, die touristisch vermietet werden. Die Einheiten umfassen Doppelzimmer (mit und ohne Balkon), Einzelzimmer sowie Appartements. Die Zimmer unterscheiden sich hinsichtlich Größe, Ausrichtung und Lage innerhalb des Gebäudekomplexes.

Im Zuge der Befundaufnahme wurde eine Gesamtkapazität von rund 60 Normalbetten festgestellt (ohne Zusatz- oder Ausziehbetten). Diese Bettenkapazität basiert auf der tatsächlichen Möblierung zum Bewertungsstichtag:

Nr.	KAT	Zustand bes. Badezimmer			Zustand bes. Einrichtung			besichtigt	Kommentar
		gut	mittel	veraltet	gut	mittel	veraltet		
1. OG									
101	DZA							✓	Neutrakt
102	DZA								
103	DBA								
104	DZA								
105	DZA								
106	EZA							✓	Alttrakt
107	EZA								
108	DZB								
114	DBA							✓	Mitteltrakt
115	DBA							✓	Mitteltrakt
116	DBA								
2. OG									
202	DZA								
203	DZA								
204	DZA								
205	DZA								
206	DZA							✓	Neutrakt
207	DZA								
208	DBA							✓	Neutrakt
209	EZB								
210	DBA							✓	Mitteltrakt
211	DBA							✓	Alttrakt
212	DBA								
214	DBA								
215	DBA								
216	DZB							✓	Mitteltrakt
217	DBA							✓	Mitteltrakt
218	DBA								
219	DBA								
3. OG / DG									
301	DZA								
302	DZA								
303	DZB								
304	DZB								
305	EZB							✓	Mitteltrakt; beschränkte Sicht durch erhöhte Fenster
306	DZB								
307	APNEU							✓	Alttrakt, Apartment klein mit Wohn- & Schlafzimmer
308	APP							✓	Alttrakt, 308-309 gehören zusammen
309	APNEU								
Gesamt									36 Zimmer

KAT	Beschreibung
DZA	Doppelzimmer KAT A mit Balkon
DZB	Doppelzimmer KAT B ohne Balkon
EZA	Einzelzimmer KAT A mit Balkon
EZB	Einzelzimmer KAT B ohne Balkon
APNEU	Apartment
APP	Apartment

Im Zuge des Lokalaugenscheins am 27.02.2026 wurden mehrere repräsentative Zimmertypen in den unterschiedlichen Gebäudeteilen (Alt-, Mittel- und Neutrakt) besichtigt. Eine vollständige Besichtigung sämtlicher Zimmer war nicht möglich, da sich der Betrieb zum Zeitpunkt des Lokalaugenscheins im laufenden Gästebetrieb befand. Die Beurteilung basiert daher auf einer stichprobenartigen Besichtigung sowie ergänzenden Angaben des Betriebes.

- Dabei wurde zwischen dem Zustand der Badezimmer sowie der Einrichtung (Möbiliar, Bodenbeläge, Oberflächen) differenziert. Zusammenfassend zeigt sich folgendes Bild:
- Ein Teil der Zimmer befindet sich in einem mittleren Zustand, das heißt funktionstüchtig und grundsätzlich nutzbar, jedoch nicht mehr zeitgemäß in Ausstattung und Gestaltung.
- Ein weiterer Teil der Zimmer ist als veraltet einzustufen. Diese Einheiten weisen überwiegend den ursprünglichen Ausstattungsstandard früherer Bauphasen auf und entsprechen hinsichtlich Komfort, Gestaltung und Materialität nicht mehr den aktuellen Marktanforderungen eines 4-Sterne-Betriebes.
- Einzelne Zimmer befinden sich in einem guten bzw. adaptierten Zustand.

Insbesondere im Alttrakt sind Zimmer teilweise weitgehend im ursprünglichen Ausstattungszustand erhalten. Im Mittel- und Neutrakt zeigen sich funktionstüchtige, jedoch ebenfalls nicht mehr marktkonforme Ausstattungsstandards. Teilweise bestehen zusätzliche qualitative Einschränkungen (z. B. Sichtlagen einzelner Einheiten).

Insgesamt ist der Zimmerbestand überwiegend als funktional nutzbar, jedoch in weiten Teilen modernisierungsbedürftig einzustufen. Die qualitative Ausstattung liegt damit unter dem regional üblichen Niveau vergleichbarer 4-Sterne-Betriebe und korrespondiert mit der im Wettbewerbsvergleich festgestellten Preispositionierung.

Impressionen Zimmer



Zimmer 106: Bad



Zimmer 114: Bad



Zimmer 101: Bad



Zimmer 106 - Alttrakt



Zimmer 114 - Mitteltrakt



Zimmer 101 - Neutrakt

Die Zimmerausstattung unterliegt erfahrungsgemäß einem gewissen subjektiven Geschmacksempfinden, die Beurteilung von Ästhetik und Qualitätsniveau ist dabei stets im Kontext der Betriebskategorie und Zielgruppe zu sehen. Auf Basis des Lokalaugenscheins und der in der Übersicht dargestellten stichprobenartigen Bewertung ergibt sich aus Gästesicht ein gepflegter Zustand, es besteht jedoch erheblicher rückgestauter Modernisierungsbedarf. Insgesamt erscheint die Ausstattung, abgesehen von den Ausnahmen, geordnet und funktional, wobei die Atmosphäre und Ausstattung der Zimmer nach Expertensicht dem Marktsegment eines 3*-Hotels entsprechen.

Weitere Einheiten im Gebäude: Neben den Gästezimmern befinden sich im Gebäude eine Betreiberwohnung mit rund 200 m² (5 Zimmer, Küche, WC, Bad, 2 DU/WC) sowie mehrere Mitarbeiterzimmer, die sich lt. Grundrissplan und Auskunft wie folgt aufteilen:

- Mitarbeiterzimmer im Erdgeschoss (derzeit als Lager genutzt),
- Mitarbeiterzimmer im 1. Obergeschoss (eines derzeit als Spielzimmer genutzt),
- Mitarbeiterzimmer im 2. Obergeschoss,
- Mitarbeiterzimmer 201, welches vom Sohn des Eigentümers genutzt wird.

Diese Einheiten sind nicht dem regulären Gästebereich zuzurechnen.

Saunabereich: Im Untergeschoss des Hotels befindet sich ein kleiner Wellness- bzw. Saunabereich. Dieser umfasst einen Ruhebereich mit fünf Liegen sowie zwei Infrarot-Liegen, eine finnische Sauna, ein Dampfbad und zwei Infrarotkabinen.

Ein Whirlpool war ursprünglich Bestandteil des Angebots, ist jedoch seit der Wintersaison 2025/26 außer Betrieb. Als Wasserangebot steht aktuell lediglich ein kleines Tauchbecken zur Verfügung. Im 2. Untergeschoss befindet sich ein Technikraum für den Whirlpool; infolge der Außerbetriebnahme ist auch dieser derzeit nicht in Betrieb.

Der Saunabereich verfügt über Fenster sowie einen direkten Zugang zum Gartenbereich. Die bauliche Ausführung (u. a. Teppichboden in Teilen des Wellnessbereichs) sowie die Gestaltung entsprechen insgesamt nicht mehr dem heutigen Standard vergleichbarer 4-Sterne-Betriebe. Der Bereich ist funktional nutzbar, jedoch gestalterisch und technisch veraltet.

Ergänzend befinden sich im 1. Obergeschoss zwei umfunktionierte Räume, die als Massage- bzw. Solariumraum genutzt werden. Der Solariumraum verfügt über kein Fenster und somit über kein Tageslicht. Beide Räume sind nicht mit eigenen Sanitärbereichen ausgestattet, sondern lediglich mit Waschbecken innerhalb des Raumes.

Insgesamt ist die Wellnessinfrastruktur als klein dimensioniert und nicht mehr zeitgemäß einzustufen. Sie erfüllt grundlegende Funktionen, stellt jedoch im Wettbewerbsvergleich keinen markanten Qualitäts- oder Differenzierungsfaktor dar.



Ruhebereich



Dampfbad



Infrarotkabine



Tauchbecken



Finnische Sauna



Zugang Garten

Gastronomieflächen: Die Gastronomieflächen des Hotel Almhof Danler umfassen mehrere, in traditionell-rustikalem Stil ausgestattete Stuben. Die Gestaltung entspricht grundsätzlich dem regionaltypischen Erscheinungsbild alpiner Ferienhotels. Die Aufteilung auf mehrere kleinere Stuben ermöglicht eine flexible Tischeinteilung.

Laut Auskunft im Zuge des Lokalausgleichs am 27.02.2026 stehen insgesamt bis zu rund 90 Sitzplätze zur Verfügung. Die räumliche Aufteilung stellt sich wie folgt dar:

Räumlichkeit	Anzahl Tische
Stube bei Schank	9 Tische
Stube „Stammtisch“	3 Tische
Stube hinter Schankbereich	13 Tische
Bauernstube	4 Tische
Stüberl	6 Tische
Gang Richtung WC	1 Tisch

Der Buffetbereich befindet sich in einem gestalterisch und funktional nicht mehr zeitgemäßen Zustand. Einzelne bauliche Lösungen (z. B. teilweise Überbauung eines Durchgangs durch Buffetmodule) wirken nachträglich ergänzt und beeinträchtigen die räumliche Klarheit des Bereichs.

Insgesamt sind die Gastronomieflächen funktional nutzbar, jedoch in ihrer Gestaltung und Ausführung modernisierungsbedürftig.



Stube bei Schank



Stube hinter Schank



Bauernstube



Stube „Stammtisch“



Stüberl



Buffetbereich

Weitere Gastronomiefläche – Almstüberl: Neben den Gastronomieflächen im Erdgeschoss verfügt der Betrieb über ein Almstüberl im Untergeschoss. Laut Auskunft von Herrn Georg Danler im Zuge des Lokalausgangs am 27.02.2026 finden dort an 1-2 Abenden pro Woche Infoveranstaltungen für Gäste statt. Eine regelmäßige eigenständige gastronomische Nutzung über den Gästebetrieb hinaus findet nach Angaben des Eigentümers nicht statt. Das Almstüberl umfasst 7 Tische, einen eigenen Schankbereich sowie WC-Anlagen.



Almstüberl Sitzbereich



Blick Richtung Bar



Almstüberl Schankbereich



Sitzbereich mit TV



Zugang WC-Anlagen



Almstüberl Schankbereich

Schank- & Küchenbereich: Die Küche befindet sich in einem optisch funktionsfähigen Zustand. Die Flächengröße erscheint für den laufenden Hotelbetrieb ausreichend dimensioniert. Die wesentliche Grundausstattung (u. a. Kombidämpfer, Salamander, Mikrowelle, Rührmaschine) ist vorhanden.

Im Anschluss an die Küche befinden sich großzügig dimensionierte Lager-, Kühl- und Tiefkühlflächen sowie Mitarbeiter-WC-Anlagen. Diese wurden im Zuge des Lokalaugenscheins besichtigt und waren augenscheinlich in Betrieb. Eine technische Überprüfung der Geräte, Installationen oder der Lüftungsanlage erfolgte nicht. Aussagen zum technischen Zustand oder zur Restlebensdauer der Kücheneinrichtung können daher nicht getroffen werden.

Der Schankbereich verfügt über die betriebsnotwendige Grundausstattung für den laufenden Barbetrieb (u. a. Gläserspüler, Schankanlage, Kaffeemaschine). Die Gestaltung entspricht einem traditionellen Erscheinungsbild. Eine fachtechnische Beurteilung der technischen Anlagen oder der Lüftungssysteme wurde nicht vorgenommen.



Küche Blick von Eingang



Trockenlager



Schankbereich Ansicht vorne



Küche Blick Richtung Gastro



Küche Blick Abwasch



Schankbereich Wandseite

Weitere Räumlichkeiten:

Im Untergeschoss befinden sich neben dem Saunabereich und dem Almstüberl weitere Lager- und Nebenräume.

Im Erdgeschoss ist im Eingangsbereich die Rezeption mit angeschlossenem Backoffice angeordnet. Daran anschließend befindet sich ein Lobbybereich mit mehreren Sitzgelegenheiten (fünf kleinere Tische sowie ein größerer runder Tisch). Direkt angrenzend an die Rezeption ist ein kleiner, abgetrennter Telefon- bzw. Internetbereich in Form einer Nische vorgesehen.

Neben dem Gastronomiebereich befinden sich im Erdgeschoss weitere Funktionsräume, darunter Lagerräume, Heizraum, Bügelraum, Schuhraum sowie Personalräume.

In den Obergeschossen sind ergänzend zu den Gästezimmern jeweils Wäsche- bzw. Housekeepingräume vorhanden. Im Dachgeschoss bestehen zusätzliche Flächen, die sich im unausgebauten Zustand befinden. Diese Flächen stellen grundsätzlich bauliche Reservebereiche dar. Eine konkrete baurechtliche Prüfung hinsichtlich einer möglichen Nutzungsänderung oder eines Ausbaus wurde im Rahmen dieses Gutachtens nicht vorgenommen.



Rezeption



Telefon-/ Internetzelle



DG - Flächenreserve



Rezeption - Lobbybereich



Eingangsbereich



DG - Blick von Eingang

3.9. Aktuelles Niveau der Gästebewertungen

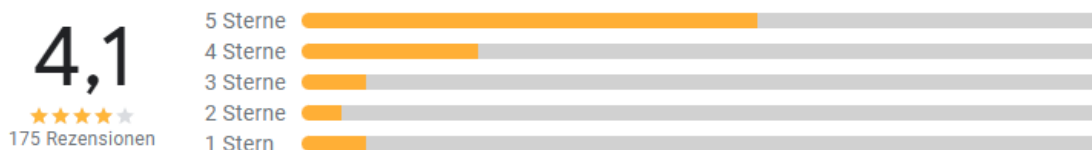
Zur weiteren qualitativen Einordnung des Hotel Almhof Danler wurden öffentlich zugängliche Gästerezensionen herangezogen. Neben Booking.com wurden insbesondere Google-Bewertungen berücksichtigt, da diese Plattform eine hohe Reichweite und eine breite Nutzerbasis aufweist. Die Bewertungen wurden mit Stichtag 03.03.2026 erhoben und analysiert. Es ist darauf hinzuweisen, dass Onlinebewertungen grundsätzlich subjektiven Charakter haben und kein objektives Qualitätszertifikat darstellen, jedoch einen Hinweis auf die Wahrnehmung aus Gästesicht geben.

Zum Erhebungszeitpunkt erreicht das Hotel Almhof Danler auf Google ein Bewertungsniveau von 4,1 von 5 Sternen. Positiv hervorgehoben werden insbesondere die Freundlichkeit der Mitarbeitenden sowie die Lage des Hauses. Kritische Rückmeldungen beziehen sich vor allem auf den Ausstattungs- und Erhaltungszustand einzelner Zimmer. Wiederholt werden veraltete Zimmer und in die Jahre gekommene Badezimmer genannt, teils verbunden mit dem Hinweis, dass das wahrgenommene Qualitätsniveau nicht durchgehend dem Anspruch eines 4-Sterne-Betriebes entspreche. Ebenso wird der Saunabereich teilweise als zu klein beurteilt. Vereinzelt werden auch Aspekte der Sauberkeit kritisch angesprochen. Darüber hinaus wird das Preis-Leistungs-Verhältnis in einzelnen Bewertungen hinterfragt. Die Kulinarik wird grundsätzlich als angemessen bewertet, jedoch ebenfalls nicht durchgehend auf einem klar 4-Sterne-Niveau eingeordnet.

Insgesamt stehen die Gästebewertungen im Einklang mit den im Zuge des Lokalausgleichs gewonnenen Eindrücken hinsichtlich eines funktional nutzbaren, jedoch in Teilen modernisierungsbedürftigen Gesamtzustandes.

Google-Rezensionen im Überblick

Rezensionen werden nicht überprüft ⓘ



Auf Booking.com liegen insgesamt 128 Bewertungen vor, welche mit einer Gesamtnote von 8,3 („Sehr gut“) ein insgesamt konsistentes Bild ergeben. Die positiven Rückmeldungen beziehen sich überwiegend auf die Lage des Hauses sowie die Freundlichkeit der Mitarbeitenden. Kritische Anmerkungen betreffen hingegen vor allem den Ausstattungs- und Modernisierungsgrad einzelner Zimmer sowie weiterer Bereiche des Hotels.

8,3 Sehr gut
128 Bewertungen

Unser Ziel sind 100% echte Bewertungen ⓘ

Kategorien:



3.10. Wirtschaftliche Entwicklung

Nachfolgend wird die wirtschaftliche Entwicklung des Hotel Almhof Danler in Form einer kurzfristigen Erfolgsrechnung (KER) gemäß STAHR (Standard der Abrechnung für Hotels und Restaurants) dargestellt.

Hinweis zur Abgrenzung: Die nachfolgend dargestellten Kennzahlen basieren auf den vom steuerlichen Vertreter, Herrn Erwin Jäger, zur Verfügung gestellten Unterlagen der von Georg Danler geführten wirtschaftlichen Einheit. Diese wirtschaftliche Einheit umfasst neben dem Hotel Almhof Danler auch die Pension Almrausch, den Bio-Bauernhof mit Zimmern, die Oberiss Alm sowie das eigene Elektrizitätswerk.

Die hier zunächst dargestellte Entwicklung bildet daher die Gesamteinheit ab. Eine isolierte betriebswirtschaftliche Betrachtung des Hotel Almhof Danler erfolgt – soweit auf Grundlage der vorliegenden Unterlagen sachgerecht möglich – in einem späteren Abschnitt des Gutachtens.

Als Datengrundlage wurden die Jahresabschlüsse der Geschäftsjahre 2023 und 2024 sowie die Saldenliste 2025 (Zwischenstand) herangezogen. Ergänzend wurden Nächtigungs- und Belegungsstatistiken aus dem Hotelprogramm zur Plausibilisierung der Umsatzerlöse berücksichtigt.

Konsolidierte Gesamt-KER

Konsolidierte Gesamt-KER	<i>Saldenliste</i> WJ 2023 (31.12.2023)		<i>Saldenliste</i> WJ 2024 (31.12.2024)		<i>Saldenliste</i> WJ 2025 (31.12.2025)	
	€ 1 000	in %	€ 1 000	in %	€ 1 000	in %
Gesamterlöse (exkl. Ust.)	1 612,0	100%	1 348,1	100%	1 560,1	100%
Wareneinsatz Gesamt	279,3	17,3%	233,9	17,3%	261,9	16,8%
Deckungsbeitrag I	1 332,7	82,7%	1 114,2	82,7%	1 298,2	83,2%
Mitarbeiterkosten	540,6	33,5%	487,6	36,2%	588,6	37,7%
Deckungsbeitrag II	792,1	49,1%	626,6	46,5%	709,6	45,5%
Sachkosten Gesamt	584,7	36,3%	576,0	42,7%	422,1	27,1%
Gross Operating Profit (GOP)	207,4	12,9%	50,6	3,8%	287,5	18,4%
Sonstiger Betriebsaufwand	-131,3	0,0%	-52,6	0,0%	-21,5	0,0%
Earnings Before Interest, Taxes, Depreciation and Amortization (EBITDA)	338,7	21,0%	103,1	7,6%	309,0	19,8%
Abschreibungen	103,0	6,4%	83,7	6,2%	0,0	0,0%
Earnings Before Interest and Taxes (EBIT)	235,6	14,6%	19,5	1,4%	309,0	19,8%
Finanzergebnis	-105,8	0,0%	-99,5	0,0%	-41,7	0,0%
Ergebnis der gewöhnlichen Geschäftstätigkeit (EGT)	129,9	8,1%	-80,0	0,0%	267,3	17,1%
Jahresüberschuss/Jahresfehlbetrag	155,0	9,6%	-80,0	0,0%	251,6	16,1%

Erlöse:

Die Gesamterlöse der wirtschaftlichen Einheit sind von rund € 1,61 Mio. im Wirtschaftsjahr 2023 auf rund € 1,56 Mio. im Wirtschaftsjahr 2025 gesunken. Dies entspricht einem Rückgang von rund 3 %. Die Erlösentwicklung ist somit insgesamt leicht rückläufig.

Wareneinsatz:

Parallel dazu ist auch der Wareneinsatz von rund € 279 Tsd. (WJ 2023) auf rund € 262 Tsd. (WJ 2025) gesunken. In Relation zu den Gesamterlösen reduzierte sich die Wareneinsatzquote auf rund 16,8 %. Dies deutet auf eine stabile bis leicht verbesserte Rohmarginstruktur hin.

Mitarbeiterkosten:

Die Mitarbeiterkosten sind im Betrachtungszeitraum von € 540,6 Tsd. (WJ 2023) auf € 588,6 Tsd. (WJ 2025) angestiegen. Aufgrund des gleichzeitigen Erlösrückgangs erhöhte sich die Mitarbeitereinsatzquote von 33,5 % auf 37,7 % der Gesamterlöse. Der Anstieg ist sowohl nominal als auch relativ signifikant und stellt einen wesentlichen Einflussfaktor auf die Ertragslage dar. Der Unternehmerlohn ist nicht enthalten.

Sachkosten:

In der Sachkostenstruktur zeigt sich insgesamt eine rückläufige Tendenz. Die Sachkosten reduzierten sich von € 584,7 Tsd. (36,3 %) im WJ 2023 auf € 422,1 Tsd. (27,1 %) im WJ 2025. Im Betrachtungszeitraum sind jedoch Sondereffekte zu berücksichtigen:

- Im Wirtschaftsjahr 2024 ist ein deutlicher Anstieg des Verwaltungsaufwands erkennbar, laut Auskunft des Steuerberaters insbesondere im Zusammenhang mit erhöhten Beratungsleistungen im Zuge der Abwicklung durch den Masseverwalter.
- Ebenfalls im WJ 2024 sind erhöhte Instandhaltungsaufwendungen (u. a. Wasserschaden, Rohrbruch) angefallen.
- Im WJ 2023 zeigen die Dienstleistungen einen Ausreißer durch zeitweise externe Verpflegung infolge personeller Engpässe (Essen bezogen über Matty GmbH aufgrund des fehlenden Kochs).

Im Wirtschaftsjahr 2025 normalisieren sich die Sachkosten wieder und sinken auf 27,1 % der Gesamterlöse.

Betriebsergebnis

Trotz leicht rückläufiger Erlöse konnte das operative Betriebsergebnis von € 207,4 Tsd. (WJ 2023) auf € 287,5 Tsd. (WJ 2025) gesteigert werden. Im Wirtschaftsjahr 2025 entspricht dies einer operativen Marge von rund 18,5 % der Gesamterlöse.

Der sonstige Betriebsaufwand ist im Betrachtungszeitraum deutlich gesunken und beträgt im WJ 2025 € 21,5 Tsd. In dieser Position sind auch Erlöse des hauseigenen Wasserkraftwerks enthalten.

Die Abschreibungen reduzierten sich von € 103 Tsd. auf € 83,7 Tsd., wobei zu beachten ist, dass im Wirtschaftsjahr 2025 die Abschreibungen zum Zeitpunkt der Datenerhebung vermutlich noch nicht vollständig verbucht waren.

Das Finanzergebnis (Zinsen und Gebühren für Bankverbindlichkeiten) beträgt im WJ 2025 € 41,7 Tsd. und liegt damit deutlich unter den Vorjahreswerten (WJ 2024: € 99,5 Tsd.; WJ 2023: € 105,8 Tsd.).

In Summe weist der Jahresabschluss für das Wirtschaftsjahr 2024 einen Jahresfehlbetrag von rund € 98 Tsd. aus.

Isolierte Betrachtung Hotel Almhof

Auf Basis der vorliegenden Gewinn- und Verlustrechnungen, ergänzender Kontenblätter, der geführten Gespräche mit dem Steuerberater sowie der Umsatz- und Auslastungsdaten aus der Hotelsoftware wird der Almhof Danler nachfolgend als eigenständige betriebliche Einheit isoliert betrachtet. Ziel dieser Abgrenzung ist es, die wirtschaftliche Situation des Hotelbetriebs getrennt von den weiteren, in der wirtschaftlichen Einheit enthaltenen Betrieben darzustellen.

Die isolierte Zuordnung einzelner Ertrags- und Aufwandspositionen erfolgte auf Grundlage der vorliegenden Unterlagen sowie unter Anwendung sachlich nachvollziehbarer und objektivierbarer Zuordnungskriterien. Eine vollständig getrennte interne Kostenrechnung für die einzelnen Betriebe lag nicht vor.

Zur Beurteilung der wirtschaftlichen Ist-Situation werden nachfolgend zentrale hoteltouristische Kennzahlen dargestellt und mit den Kohl & Partner Benchmarks einer vergleichbaren 3-Sterne-Peergroup abgeglichen. Die herangezogene Vergleichsgruppe umfasst 3-Sterne- bzw. 3-Sterne-Superior-Hotels mit zweisaisonaler bzw. ganzjähriger Öffnung in alpinen Destinationen.

Die Ergebnisse des Almhofs werden dem Mittelwert sowie den Schwellenwerten des unteren und oberen Quartils der Vergleichsgruppe gegenübergestellt. Die Benchmarkanalyse dient der Einordnung der Erlös-, Kosten- und Ertragsstruktur im Vergleich zu einem durchschnittlich wirtschaftenden Hotelbetrieb vergleichbarer Kategorie und fließt in die Ableitung der nachhaltig erzielbaren Ertragspotenziale ein.

Auslastung Hotel Almhof:

Bei einer konstanten Kapazität von 60 Normalbetten ergeben sich rechnerische Vollbelegungstage von rund 211 VBT im Wirtschaftsjahr 2023, rund 155 VBT im Wirtschaftsjahr 2024 sowie rund 177 VBT im Wirtschaftsjahr 2025.

Für die nachhaltige Betrachtung wird das Wirtschaftsjahr 2025 als Referenzjahr herangezogen, da dieses eine Normalisierung nach dem Einbruch 2024 widerspiegelt.

Mit rund 177 Vollbelegungstagen bewegt sich der Almhof im Wirtschaftsjahr 2025 innerhalb der Bandbreite der 3-Sterne-Peergroup-Benchmarkbetriebe aus der Kohl & Partner Datenbank (Mittelwert rund 176 VBT) und damit im Bereich eines durchschnittlich wirtschaftenden Hotelbetriebes vergleichbarer Kategorie. Anzumerken ist jedoch, dass aufgrund der Gletschernähe des Stubaitals die Herbst- bzw. Wintersaison erfahrungsgemäß deutlich länger andauert als in vergleichbaren zweisaisonalen Alpenregionen. Vor diesem Hintergrund wäre bei vergleichbarer Wettbewerbsfähigkeit grundsätzlich eine um rund 15 bis 20 Vollbelegungstage höhere Auslastung gegenüber dem Peergroup-Benchmark plausibel.

Der Doppelbelegungsfaktor (DBF) liegt mit 1,9 Personen pro Roomnight auf einem für ein Ferienhotel durchschnittlichem Niveau.

	WJ 2023 (31.12.2023)	WJ 2024 (31.12.2024)	WJ 2025 (31.12.2025)
Betten gesamt	60	60	60
Anzahl Zimmer	36	36	36
Nächtigungen	12 644	9 275	10 610
VBT-Betten	210,7	154,6	176,8
Roomnights	6 724	4 991	5 654
VBT-Zimmer	186,8	138,6	157,1
DBF	1,9	1,9	1,9

VBT=Vollbelegungstage

DBF=Doppelbelegungsfaktor

Plausibilisierung Benchmarks



Erlöse

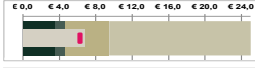
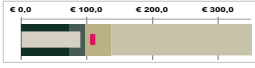
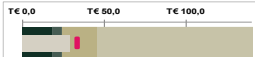
Isolierte Betrachtung Almhof		<i>Almhof</i>	
		WJ 2025	
		€ 1 000	in %
Logis- & Pensionserlös		952,5	91,3%
Erlöse Küche		5,3	0,5%
Erlöse Getränke		72,1	6,9%
F & B Erlöse		77,5	7,4%
Haupterlöse		1 029,9	98,7%
Nebenerlöse		10,9	1,0%
Sonstige Erträge		2,6	0,3%
Gesamterlöse (exkl. Ust.)		1 043,5	100,0%

Auf Basis der zur Verfügung gestellten Daten aus der Hotelsoftware wurde im Wirtschaftsjahr 2025 ein Logis- und Pensionserlös von € 89,8 pro Nächtigung ermittelt. Damit liegt der Betrieb im unteren Quartil vergleichbarer 3-Sterne-Betriebe aus der Kohl & Partner Benchmark-Datenbank.

Für die isolierte Darstellung des Almhofs wurden die Zusatzkonsumationen primär anhand der Hotelsoftware-Daten und ergänzend über Vergleichswerte plausibilisiert. Die Getränkeerlöse wurden mit € 6,8 pro Nächtigung angesetzt und liegen damit leicht über dem Benchmarkschnitt vergleichbarer 3-Sterne-Betriebe (Mittelwert: € 6,20 pro Nächtigung). Die Nebenerlöse wurden mit € 1 pro Nächtigung angesetzt. Zusätzlich wurde ein Küchenerlös aus À-la-carte-Geschäft in Höhe von rund € 5,3 Tsd. berücksichtigt.

In Summe ergeben sich für den Almhof im Wirtschaftsjahr 2025 Gesamterlöse von rund € 1,04 Mio. Bezogen auf die laut Sachwertgutachten bestehenden 36 Zimmereinheiten entspricht dies einem Erlösniveau von rund € 27,4 Tsd. pro Zimmer und liegt damit unter dem Benchmarkschnitt der 3-Sterne-Hotellerie (rund € 33,3 Tsd. pro Zimmer).

Plausibilisierung Benchmarks

Benchmark Ferienhotel 3*/3*S zweisaisonal/ganzjährig					
	Betrieb	unteres Quartil	Mittelwert	oberes Quartil	
Getränkeerlös / Nächtigung	€ 6,8	≤€ 4,7	€ 6,2	€ 9,5	
Hotelerlös / Nächtigung	€ 89,8	≤€ 98,1	€ 108,2	€ 137,0	
Gesamterlöse pro Zimmer / Jahr in T€	T€ 29,0	≤T€ 24,1	T€ 33,3	≥T€ 45,6	

Wareneinsatz

Isolierte Betrachtung Almhof		Almhof WJ 2025	
		€ 1 000	in %
Haupterlöse		1 029,9	98,7%
Gesamterlöse (exkl. Ust.)		1 043,5	100,0%
Wareneinsatz Gesamt		130,6	12,5%
L Sonstiger Wareneinsatz zu Nebenerlösen		18,7	
L F&B-Wareneinsatz zu F&B-Erlösen		111,9	
L Küchen-Wareneinsatz zu Küchenerl.		86,6	
L Getränke-Wareneinsatz zu Getränkeerl.		25,3	35,1%
Deckungsbeitrag I		912,9	87,5%
Mitarbeiterkosten		436,6	41,8%
Deckungsbeitrag II		476,3	45,6%

Für den Küchenwareneinsatz wurde im Almhof ein Ansatz von € 8 pro Nächtigung herangezogen. Zusätzlich wurde für den À-la-carte-Bereich ein Küchenwareneinsatz in Höhe von 32 % der À-la-carte-Erlöse berücksichtigt. Bezogen auf 10.610 Nächtigungen ergibt sich daraus ein Küchenwareneinsatz von rund € 86,6 Tsd.

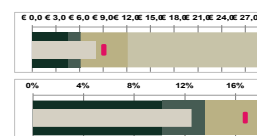
Im Benchmarkvergleich liegt der Küchenwareneinsatz mit € 8 pro Nächtigung unter dem Mittelwert vergleichbarer 3-Sterne-Betriebe (Benchmarkschnitt: rund € 9 pro Nächtigung) und ist damit als effizient einzustufen.

Der Getränkewareneinsatz wurde mit 35,1 % der Getränkeerlöse angesetzt und beträgt rund € 25,3 Tsd. Der sonstige Wareneinsatz wurde näherungsweise im Verhältnis zu den Nebenerlösen angesetzt und beträgt rund € 18,7 Tsd.

In Summe ergibt sich für den Almhof ein gesamter Wareneinsatz von rund € 130,6 Tsd., was 12,5 % der Gesamterlöse entspricht. Diese Quote liegt im Benchmarkvergleich ebenfalls im unteren Bereich und ist als überdurchschnittlich effizient zu bewerten.

Plausibilisierung Benchmarks

Benchmark Ferienhotel 3*/3*S zweisaisonal/ganzjährig				
	Betrieb	unteres Quartil	Mittelwert	oberes Quartil
Wareneinsatz Küche pro Nächtigung in €	€ 8,0	≤ € 6,2	€ 9,0	€ 12,1
Wareneinsatz in % der Gesamterlöse	12,5%	≤ 13,6%	16,8%	≥ 18,6%

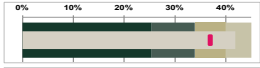


Mitarbeiterkosten

Zur isolierten Darstellung des Almhofs wurden von den konsolidierten Mitarbeiterkosten die für die Pension Almrausch sowie Oberiss Alm angesetzten Mitarbeiteranteile abgegrenzt. Die verbleibenden Mitarbeiterkosten wurden dem Almhof zugeordnet.

Damit ergeben sich Mitarbeiterkosten von € 436,6 Tsd., entsprechend 41,8% der Gesamterlöse. Damit liegt der Betrieb leicht erhöht und im oberen Quartil vergleichbarer 3*-Betriebe aus der Kohl > Partner Benchmark-Datenbank. Auf Nächtigungsbasis mit € 41,2 pro Nächtigung leicht unter dem Mittelwert von € 42,3. Die erhöhte Personalquote im Verhältnis zum Umsatz ist somit primär auf das unterdurchschnittliche Erlösniveau pro Nächtigung zurückzuführen und weniger auf eine überdurchschnittliche Mitarbeiteranzahl. Ergänzend ist darauf hinzuweisen, dass in den ausgewiesenen Mitarbeiterkosten keine Privatentnahmen im Sinne eines kalkulatorischen Unternehmerlohns enthalten sind.

Plausibilisierung Benchmarks

Benchmark Ferienhotel 3*/3*S zweisaisonal/ganzjährig					
	Betrieb	unteres Quartil	Mittelwert	oberes Quartil	
Mitarbeiterkosten in % der Gesamterlöse	41,8%	≤33,9%	37,0%	≥40,0%	
Mitarbeiterkosten pro Nächtigung in €	€ 41,2	≤€ 34,8	€ 42,3	€ 52,9	

Sachkosten

Isolierte Betrachtung Almhof		Almhof WJ 2025	
		€ 1 000	in %
Haupterlöse		1 029,9	98,7%
Gesamterlöse (exkl. Ust.)		1 043,5	100,0%
Deckungsbeitrag I		912,9	87,5%
Deckungsbeitrag II		476,3	45,6%
Sachkosten Gesamt		284,1	27,2%
L Kommunikation		5,6	0,5%
L Dienstleistungen		10,2	1,0%
L Provisionen		24,3	2,3%
L Betriebssteuern		48,2	4,6%
L Verwaltung		33,5	3,2%
L Marketing		29,8	2,9%
L Instandhaltungen		47,0	4,5%
L Energie		62,3	6,0%
L Diverses		23,2	2,2%
Gross Operating Profit (GOP)		192,2	18,4%

Die Sachkosten wurden für die isolierte Darstellung des Almhofs auf Basis der vorliegenden Kontenblätter sowie der konsolidierten KER unter Anwendung sachgerechter und nachvollziehbarer Verteilschlüssel abgegrenzt.

Die wesentlichen Annahmen lauten wie folgt:

Verwaltungskosten wurden überwiegend dem Hotel zugerechnet (rund zwei Drittel).

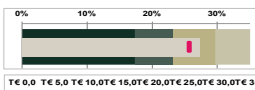
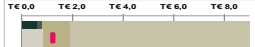
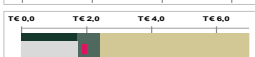
Die Marketingkosten wurden zu 78 % dem Almhof zugeordnet und betragen damit 2,9 % der Gesamterlöse. Dieser Wert entspricht dem Benchmarkschnitt der 3-Sterne-Hotellerie.

Die Instandhaltungen wurden unter Berücksichtigung des sichtbaren Betriebszustandes mit 4,6 % der Umsatzerlöse angesetzt.

Die Energiekosten wurden anhand der Kontenblätter zu 63 % dem Hotel zugeordnet. Dies entspricht € 62,3 Tsd. bzw. rund 6 % der Gesamterlöse. Damit liegt der Almhof im oberen Quartil der 3-Sterne-Benchmarkbetriebe. Auf Zimmerbasis ergibt sich ein Wert von rund € 1,6 Tsd. pro Zimmer und Jahr und damit leicht unter dem Benchmarkschnitt von € 1,9 Tsd.

In Summe ergeben sich Sachkosten in Höhe von rund € 284,1 Tsd., entsprechend 27,2 % der Gesamterlöse. Prozentuell liegt der Almhof damit leicht über dem Benchmark-Mittelwert (25,6 %). Bezogen auf die 36 Zimmereinheiten entspricht dies rund € 7,5 Tsd. pro Zimmer und Jahr und damit unter dem Mittelwert der 3-Sterne-Hotellerie (rund € 8,8 Tsd.).

Plausibilisierung Benchmarks

Benchmark Ferienhotel 3*/3*S zweisaisonal/ganzjährig					
	Betrieb	unteres Quartil	Mittelwert	oberes Quartil	
Sachkosten in % der Gesamterlöse	27,2%	≤23,1%	25,6%	≥29,7%	
Sachkosten pro Zimmer / Jahr in T€	T€ 7,9	≤T€ 6,1	T€ 8,8	≥T€ 10,5	
Mitarbeiterkosten pro Nächtigung in €	€ 41,2	≤€ 34,8	€ 42,3	€ 52,9	
Marketingkosten pro Nächtigung in €	€ 2,8	≤€ 2,2	€ 3,1	€ 3,7	
Marketingkosten pro Zimmer / Jahr in T€	T€ 0,8	≤T€ 0,8	T€ 1,2	≥T€ 1,9	
Energiekosten in % der Gesamterlöse	6,0%	≤4,2%	5,2%	≥5,8%	
Energiekosten pro Zimmer / Jahr in T€	T€ 1,7	≤T€ 1,7	T€ 1,9	≥T€ 2,4	

Operatives Betriebsergebnis

Im Wirtschaftsjahr 2025 erwirtschaftete der Almhof ein operatives Betriebsergebnis (GOP) in Höhe von rund € 192,2 Tsd. Dies entspricht einer GOP-Marge von 18,4 % der Gesamterlöse. Im Vergleich zur Kohl & Partner Benchmark-Datenbank liegt der Betrieb damit unter dem Mittelwert vergleichbarer 3-Sterne-Betriebe (durchschnittlich 21,4 %). Die Differenz ist primär auf das unterdurchschnittliche Erlösniveau pro Nächtigung zurückzuführen, während die Kostenstruktur in mehreren Bereichen als marktüblich bzw. effizient einzustufen ist.

Bezogen auf die 36 Zimmereinheiten ergibt sich ein GOP von rund € 5,1 Tsd. pro Zimmer und Jahr. Damit liegt der Almhof oberhalb des unteren Quartils, jedoch deutlich unter dem Mittelwert der 3-Sterne-Peergroup (rund € 6,8 Tsd. pro Zimmer) und somit im unteren bis mittleren Bereich der Vergleichsbetriebe.

Plausibilisierung Benchmarks

Benchmark Ferienhotel 3*/3*S zweisaisonal/ganzjährig					
	Betrieb	unteres Quartil	Mittelwert	oberes Quartil	
Gross Operating Profit (GOP) in % der Gesamterlöse	18,4%	≤17,3%	21,4%	≥27,2%	
Gross Operating Profit (GOP) pro Zimmer / Jahr in T€	T€ 5,3	≤T€ 4,2	T€ 6,8	≥T€ 9,2	

4. Gutachten

4.1. Zusammenfassende qualitative Bewertung

Aus fachtouristischer Sicht lassen sich zum Betrieb Hotel Almhof Danler am Standort Neustift im Stubaital folgende wesentliche Erkenntnisse aus der Befundaufnahme und der wirtschaftlichen Analyse ableiten:

- **Region & Standort:** Der Almhof befindet sich im Stubaital (Gemeinde Neustift i. St.) und damit in einer touristisch etablierten Ganzjahresdestination. Die Ganzjahresattraktivität wird insbesondere durch den Stubai Gletscher als bedeutendes Wintersportangebot mit verlängertem Saisonzeitraum sowie durch die Nähe zur Landeshauptstadt Innsbruck gestützt. Die Lage ist verkehrstechnisch gut erreichbar und ermöglicht eine attraktive Ausgangslage für Aktiv- und Familienurlaub. Insgesamt ist der Makrostandort daher als touristisch gut positioniert einzustufen.
- **Mikrolage:** Das Hotel liegt im Ortsteil Milders, rund 2,5 km außerhalb des Ortskerns von Neustift. Die fußläufige Erreichbarkeit zentraler Infrastruktureinrichtungen ist eingeschränkt, wodurch eine gastronomische Eigenversorgung im Betrieb wesentlich ist. Positiv zu bewerten sind die ruhige Lage, die gute Pkw-Erreichbarkeit sowie die naturnahe Umgebung mit Ausblick auf die umliegenden Grünflächen und die Stubai Alpen.
- **Betriebskonzept:** Der Almhof wird als klassisches Ferienhotel mit zweisaisonaler Öffnung geführt (bis zu rund zwei Monate Schließzeit pro Jahr). Die Zielgruppenstruktur umfasst Individualgäste (Familien, Aktivurlauber) sowie Gruppen (u. a. Skiclubs, Trainingsgruppen). Der Vertrieb erfolgt überwiegend über Online-Buchungsplattformen sowie die eigene Website, im Sommer ergänzend über Veranstalter. Kulinarisch bietet der Betrieb Frühstück sowie Halbpension (Frühstücksbuffet, Nachmittagsjause, Vier-Gang-Wahlmenü). Zusätzliche Gästeservices (z. B. Skibusanbindung, Almangebote) werden laut Betriebsauskunft ergänzend angeboten.
- **Ausstattungs niveau:** Das Ausstattungsniveau entspricht nach fachlicher Einschätzung überwiegend einem soliden 3-Sterne-Standard. Der

Zimmerbestand ist funktional nutzbar, jedoch in weiten Teilen modernisierungsbedürftig. Einzelne Einheiten befinden sich im ursprünglichen Ausstattungszustand früherer Bauphasen. Der Wellnessbereich ist klein dimensioniert, der Whirlpool außer Betrieb, und entspricht nicht mehr dem heutigen Standard vergleichbarer 4-Sterne-Betriebe. Die Gastronomieflächen sind funktional, jedoch gestalterisch nicht mehr zeitgemäß.

- **Betriebsgröße:** Das Hotel umfasst laut Sachwertgutachten 36 Gästezimmer unterschiedlicher Kategorien. Die Gastronomieflächen verfügen über ausreichende Sitzplatzkapazitäten für das bestehende Betriebskonzept. Betreiberwohnung und erforderliche Mitarbeiterzimmer sind zusätzlich im Gebäude untergebracht.
- **Mitbewerber & Preisniveau:** Preislich liegt der Almhof sowohl im Sommer (durchschnittlich € 106 pro Person/Nacht inkl. Halbpension) als auch im Winter (€ 113) unter dem Niveau vergleichbarer 3-Sterne-Betriebe in Neustift. Die Wettbewerbsbetriebe verfügen überwiegend über eine Basis-Wellnessinfrastruktur mit Wasserangebot, welches im Almhof nur eingeschränkt vorhanden ist. Die Preispositionierung steht im Einklang mit dem festgestellten Ausstattungsniveau.
- **Gästezufriedenheit:** Die Gästezufriedenheit liegt auf solidem Niveau. Auf Google erreicht der Almhof 4,1 von 5 Sternen, auf Booking.com 8,3 („Sehr gut“). Positiv hervorgehoben werden insbesondere Freundlichkeit des Personals und Lage. Kritische Rückmeldungen betreffen vor allem den Modernisierungsgrad der Zimmer, den Saunabereich sowie das wahrgenommene Qualitätsniveau im Vergleich zur 4-Sterne-Klassifizierung.
- **Bau- und Erhaltungszustand:** Der bauliche Zustand ist insgesamt gepflegt und funktional. Gleichzeitig ist ein erheblicher Modernisierungstau erkennbar. Das „Look and Feel“ entspricht nicht mehr einem zeitgemäßen 4-Sterne-Standard. Auf Basis der Befundaufnahme erscheint eine Fortführung des Betriebes im Marktsegment eines guten 3-Sterne-Hotels realistisch. Die Ableitung des nachhaltig erzielbaren Ertragspotenzials erfolgt daher unter Annahme einer 3-Sterne-Positionierung.

- **Behördliche Situation:** Laut Sachwertgutachten bestehen gewerberechtliche Bewilligungen für den Hotelbetrieb. Periodische Überprüfungen gemäß § 82b GewO wurden letztmalig 2011 dokumentiert; mögliche behördliche Nachforderungen können nicht ausgeschlossen werden. Hinweise auf eine grundsätzliche Unzulässigkeit der hotelmäßigen Nutzung bestehen nicht. Die Liegenschaft ist als Tourismusgebiet gewidmet; Gefahrenzonen bestehen nicht.
- **Betriebswirtschaftliche Ausgangssituation Hotel Almhof (isolierte Betrachtung):** Nach einem deutlichen Nachfragerückgang im Wirtschaftsjahr 2024 zeigt sich 2025 eine Stabilisierung der Nächtigungszahlen. Mit rund 177 Vollbelegungstagen bewegt sich der Betrieb innerhalb der Bandbreite der 3-Sterne-Peergroup. Aufgrund der Gletschernähe ist erfahrungsgemäß jedoch ein um 15 bis 20 Vollbelegungstage höheres Auslastungsniveau realistisch. Der Erlös pro Zimmer liegt infolge der vergleichsweise geringen Preisdurchsetzung unter dem Benchmarkmittel, während Wareneinsatz und Sachkosten als effizient bzw. marktüblich einzustufen sind. Die Mitarbeiterkosten liegen aufgrund des unterdurchschnittlichen Erlösniveaus relativ erhöht, absolut jedoch im Rahmen der Vergleichsbetriebe. Das operative Betriebsergebnis (GOP) beträgt im Wirtschaftsjahr 2025 rund € 192,2 Tsd., entsprechend 18,4 % der Gesamterlöse, und liegt damit leicht unter dem Peergroup-Mittelwert von 21,4 %.

Gesamtwürdigung: Zusammenfassend ist der Almhof Danler als funktional stabiler, jedoch modernisierungsbedürftiger Hotelbetrieb in touristisch gut positionierter Lage einzuordnen. Die Wettbewerbsfähigkeit ist insbesondere durch die unterdurchschnittliche Preisdurchsetzung begrenzt, während Kostenstruktur und Auslastung im Bereich vergleichbarer Betriebe liegen. Die wirtschaftliche Leistungsfähigkeit ist damit solide, jedoch leicht unterdurchschnittlich im Benchmarkvergleich.

4.2. Generelle Prämissen für die Bewertung

Die Bewertung der Liegenschaft erfolgt auf Grundlage der Bewertungsgrundsätze des Liegenschaftsbewertungsgesetzes (LBG) und unter Beachtung des Stichtagsprinzips. Für die Ermittlung des Ertragswertes sind insbesondere folgende endogene und exogene Einflussfaktoren maßgeblich:

- Das gesamtwirtschaftliche Umfeld im Allgemeinen sowie das ferientouristische Wettbewerbsumfeld im Speziellen.
- Die Wettbewerbsfähigkeit des Hotelbetriebs in seiner bestehenden baulichen und qualitativen Ausprägung. Der Betrieb ist laut Auskunft als 4-Sterne-Hotel klassifiziert; auf Basis der Befundaufnahme wird das qualitative Ausstattungsniveau jedoch überwiegend einem soliden 3-Sterne-Segment zugeordnet.
- Die strategische Positionierung des Hotelbetriebs sowie die Annahme einer ordnungsgemäßen Bewirtschaftung durch einen durchschnittlich befähigten Betreiber.
- Die standortbezogenen Rahmenbedingungen der Tourismusregion Stubai einschließlich der Zielgruppenpotenziale.
- Der Hotelbetrieb als betriebliche Einheit einschließlich des betriebsnotwendigen Vermögens, wie beispielsweise der Parkplatz sowie die enthaltenen Mitarbeiterzimmer.

Der Tourismus in Tirol hat sich in den vergangenen Jahren – trotz temporärer Kriseneffekte – insgesamt stabil entwickelt. Zum Bewertungsstichtag bestehen keine konkreten Anhaltspunkte für strukturelle Marktverwerfungen im relevanten Wettbewerbsumfeld des Stubaitals.

Nach den Krisenjahren ist von einer schrittweisen Stabilisierung der gesamtwirtschaftlichen Situation in den Hauptquellmärkten des Hotel Almhof Danler, insbesondere im DACH-Raum, auszugehen. Außergewöhnliche, nicht vorhersehbare Marktereignisse werden im Rahmen dieses Gutachtens nicht unterstellt.

Die Ertragswertermittlung erfolgt im gegenständlichen Gutachten unter Anwendung des Pachtwertverfahrens. Grundlage bildet eine objektivierte Darstellung der nachhaltig erzielbaren Ertragskraft des Hotel Almhof Danler unter Annahme einer ordnungsgemäßen Bewirtschaftung durch einen durchschnittlich befähigten Betreiber.

Die Ableitung der nachhaltig erzielbaren Erträge erfolgt auf Basis der betriebswirtschaftlichen Ergebnisse des letzten verfügbaren Wirtschaftsjahres 2025. Dieses Wirtschaftsjahr wird als Referenzjahr herangezogen, da es eine Stabilisierung nach dem Nachfragerückgang 2024 widerspiegelt. Die Ist-Ergebnisse werden im Sinne einer nachhaltigen Betrachtung objektiviert und um betriebswirtschaftlich sachgerechte Anpassungen ergänzt.

Weitere Prämissen für die Objektivierung:

- Die Bewertung erfolgt auf Nettobasis; Umsatzsteuer wird nicht berücksichtigt.
- Es wird ein fortgeführter Beherbergungsbetrieb im Marktsegment eines soliden 3-Sterne-Ferienhotels mit Halbpensionsangebot unterstellt.
- Die Ertragskraft wird auf Basis des letzten Wirtschaftsjahres objektiviert. Dabei werden die Vollbelegungstage moderat auf 195 VBT angehoben, um die standortbedingte längere Wintersaison (Gletschnähe) zu berücksichtigen, das Preisniveau geringfügig angepasst (moderate Steigerung um € 1 pro Nächtigung) und variable Kosten entsprechend der angepassten Auslastung hochgerechnet.
- Die Objektivierung erfolgt unter der Annahme einer wirtschaftlich effizienten Betriebsführung durch einen durchschnittlich qualifizierten Betreiber.
- Zur Fortschreibung des normalisierten Referenzjahres auf den Bewertungsstichtag Februar 2026 wird eine Indexanpassung von 2,2 % (Inflationsrate laut Statistik Austria zum Stichtag) vorgenommen.
- Ein kalkulatorischer Unternehmerlohn ist in der nachhaltigen Betrachtung beim Pachtabdeckungsfaktor (LCR – Lease Coverage Ratio) zu berücksichtigen.
- Es wird davon ausgegangen, dass zur Aufrechterhaltung des 3-Sterne-Niveaus (für weitere 4 Jahre) erforderliche Instandhaltungen vorgenommen werden; entsprechende Ansätze sind in der Kostenstruktur berücksichtigt.

- Der dem Pachtansatz zugrunde gelegte Betrieb wird als betriebsfähiger, schlüsselfertiger Hotelbetrieb unter Einbeziehung des betriebsnotwendigen Inventars (FF&E) unterstellt.
- Für die im Gebäude befindliche Betreiberwohnung mit rund 200 m² wird in der nachhaltigen Betrachtung eine angemessene betriebsnotwendige Wohnnutzfläche von 75 m² unterstellt. Für die darüber hinausgehende Fläche wird ein marktüblicher Mietzins in Höhe von € 11 pro m² und Monat kalkulatorisch angesetzt. Dieser Betrag wird in der Erfolgsrechnung des normalisierten Referenzjahres als sonstiger betrieblicher Ertrag berücksichtigt (kalkulatorische Mietzahlung des Betreibers an die Gesellschaft). Gleichzeitig wird der entsprechende Betrag im Rahmen der Pachtberechnung als zusätzlicher Aufwand auf Betreiberseite angesetzt, sodass eine sachgerechte Trennung zwischen betriebsnotwendiger und nicht betriebsnotwendiger Wohnnutzung erfolgt.
- Die wirtschaftliche Restnutzungsdauer des Gebäudes beträgt gemäß Sachwertgutachten 4 Jahre; die Kapitalisierung erfolgt daher ausschließlich über diesen Zeitraum.
- Die Bewertung basiert auf der Annahme einer rechtlich zulässigen und betriebsfähigen Nutzung zum Bewertungsstichtag. Eine detaillierte Überprüfung brandschutzrechtlicher oder gewerberechtlicher Konformität war nicht Gegenstand dieses Gutachtens.

5. Bewertung

Ziel der vorgenannten Annahmen ist die Ableitung eines nachhaltig erzielbaren, marktkonformen Pachtpotenzials eines „normalisierten Referenzjahres“ unter Berücksichtigung der bestehenden baulichen und qualitativen Rahmenbedingungen.

5.1. Prognose „Normalisiertes Referenzjahr“

Auf Basis der definierten Prämissen und moderaten Anpassungen ergibt sich im normalisierten Referenzjahr 2026 ein nachhaltig erzielbares Erlösniveau von rund € 1,17 Mio., welches unter Berücksichtigung der Standortvorteile, der verlängerten Wintersaison sowie einer Indexierung der Preisdurchsetzung als realistisch und marktkonform einzustufen ist.

Ableiten Referenzjahr	Almhof WJ 2025	Anpassung	Normalisiertes Referenzjahr 2026
Normalbetten (ohne Kinder- und Zusatzbetten)	60		60
Zimmer	36		36
Nächtigungen Gesamt	10 610		11 510
Vollbelegungstage Betten	177 VBT	+ 15 VBT	192 VBT
Pensionserlös / Nächtigung ges.	€ 89,8	+ € 2,0	€ 91,7
Getränkeerlös / Nächtigung ges. (bereinigt)	€ 6,8	+ € 0,1	€ 6,9
Nebenerlös / Nächtigung ges.	€ 1,0	0	€ 1,0
Pensionserlöse gesamt	€ 952,5 Tsd.		€ 1056,0 Tsd.
Getränkeerlös Hotelgäste	€ 72,1 Tsd.		€ 80,0 Tsd.
Nebenerlöse Hotelgäste	€ 10,9 Tsd.		€ 11,9 Tsd.
Getränkeerlöse à la Carte	€ 0,0 Tsd.	0	€ 0,0 Tsd.
Küchenerlöse à la Carte	€ 5,3 Tsd.	+ € 0,5 Tsd.	€ 5,8 Tsd.
WES Küche / Nächtigung	€ 8,0	+ € 1,0	€ 9,0
WES Küche Hotelgäste	€ 84,9 Tsd.		€ 103,6 Tsd.
WES Küche à la Carte	€ 1,7 Tsd.	32%	€ 1,8 Tsd. 32%

Ableiten Referenzjahr	Almhof WJ 2025		Anpassung	Normalisiertes Referenzjahr 2026	
	€ 1 000	in %		€ 1 000	in %
Logis- & Pensionserlös	952,5	91,3%		1 056,0	90,0%
Erlöse Küche	5,3	0,5%		5,8	0,5%
Erlöse Getränke	72,1	6,9%		80,0	6,8%
L davon A la Carte	0,0			0,0	
L davon Hotelgäste	72,1			80,0	
F & B Erlöse	77,5	7,4%		85,7	7,3%
Haupterlöse	1 029,9	98,7%		1 141,7	97,4%
Nebenerlöse	10,9	1,0%		11,9	1,0%
Sonstige Erträge	2,6	0,3%	Miete Betreiberwohnung	19,1	1,6%
Gesamterlöse (exkl. Ust.)	1 043,5	100,0%		1 172,7	100,0%

Plausibilisierung: Mit einem normalisierten Gesamterlös von € 32,6 Tsd. pro Zimmer bewegt sich der Almhof im Bereich des Peergroup-Richtwertes der 3-Sterne-Hotellerie

(rund € 33 Tsd. pro Zimmer) und bestätigt damit die sachgerechte Ableitung der Erlöspotenziale im Rahmen der Objektivierung.

5.2. Festlegung der Pachtansätze

Die nachfolgenden Pachtansätze wurden auf Basis eines marktüblichen Umsatzpachtvertrages gemäß den Erfahrungswerten des Sachverständigen sowie unter Berücksichtigung der aktuellen Fachliteratur festgelegt. Die Festlegung der Pachtsätze hängt maßgeblich vom jeweiligen Umsatzsegment sowie von der Lage und den damit verbundenen Potenzialen der Liegenschaft ab.

Marktübliche Pachtsätze bei Hotelbetrieben in %	
Beschreibung	Von - bis
Beherbergung	
• Einfache Betriebe	15 – 20%
• Gute Betriebe	20 – 25%
• Sehr gute Betriebe	25 – 30%
• Luxushotel	Über 30%
Gastronomiebereich (nur F&B-Umsatz)	
• Küche	6% – 12%
• Getränke	6% – 12%
• Sonstige Umsätze	10% – 15%

Für den Almhof Danler wurden auf Grundlage der objektivierten Umsatzstruktur eine Umsatzpacht von 18 % auf die Pensionserlöse sowie 8 % auf die F&B-Erlöse angesetzt. Diese Sätze bewegen sich im marktüblichen Rahmen vergleichbarer 3-Sterne-Ferienhotels in alpinen Destinationen und tragen sowohl der Standortqualität, der bestehenden betrieblichen Struktur sowie der eingeschränkten Laufzeit Rechnung.

5.3. Berechnung Jahresrohertrag

Der Jahresrohertrag stellt im Rahmen des Pachtwertverfahrens die marktüblich erzielbaren Netto-Pachteinnahmen dar, die von einem durchschnittlich befähigten Betreiber mit dem betriebsfähigen Hotel Almhof Danler nachhaltig erwirtschaftet werden können. Grundlage bildet das objektivierte, normalisierte Referenzjahr 2026.

Die Berechnung erfolgt auf Basis der nachhaltig erzielbaren Umsätze des normalisierten Referenzjahres sowie unter Anwendung marktüblicher Umsatzpachtsätze.

Zusätzlich wird für die nicht betriebsnotwendige Überfläche der Betreiberwohnung ein marktüblicher Mietzins von € 11 pro m² und Monat angesetzt und dem Jahresrohertrag hinzugerechnet:

Ertragswertermittlung Pacht - Referenzjahr	
Pacht Logisumsatz	
Umsatz jährlich	623,17 T€
Pachtsatz	18,0%
Pacht Logisumsatz	112,17 T€
Pacht Küche	
Umsatz jährlich	405,55 T€
Pachtsatz	8,0%
Pacht Küchenerlöse	32,44 T€
Pacht Getränke	
Umsatz jährlich	79,51 T€
Pachtsatz	8,0%
Pacht Getränkeerlöse	6,36 T€
Pacht Nebenerlöse	
Umsatz jährlich	11,42 T€
Pachtsatz	0,0%
Pacht Nebenerlöse	0,00 T€
Miete Betreiberwohnung	
Größe	125 m ²
pro Monat (netto, ohne BK)	11 €
Pacht Vermietung	16,50 T€
Jahresrohertrag	167,47 T€

5.4. Plausibilisierung der Pachthöhe

Der sich aus dem normalisierten Referenzjahr 2026 ergebende Pachtabdeckungsfaktor (Lease Coverage Ratio) beträgt rund 1,59. Dieser Wert liegt damit knapp unter 1,6 und bewegt sich innerhalb der marktüblichen Bandbreite kleinstrukturierter, eigentümergeführter 3-sterne-Ferienhotels in alpinen Destinationen (üblicher Korridor: ca. 1,4 bis 1,8).

Ableiten Referenzjahr	Almhof WJ 2025		Anpassung	Normalisiertes Referenzjahr 2026	
	€ 1 000	in %		€ 1 000	in %
Logis- & Pensionserlös	952,5	91,3%		1 056,0	90,0%
F & B Erlöse	77,5	7,4%		85,7	7,3%
Haupterlöse	1 029,9	98,7%		1 141,7	97,4%
Nebenerlöse	10,9	1,0%		11,9	1,0%
Sonstige Erträge	2,6	0,3%	Miete Betreiberwohnung	19,1	1,6%
Gesamterlöse (exkl. Ust.)	1 043,5	100,0%		1 172,7	100,0%
Wareneinsatz Gesamt	130,6	12,5%		135,8	11,6%
Deckungsbeitrag I	912,9	87,5%		1 036,9	88,4%
Mitarbeiterkosten	436,6	41,8%	+ 6,0 %	462,8	39,5%
Deckungsbeitrag II	476,3	45,6%		574,0	48,9%
Sachkosten Gesamt	284,2	27,2%		308,5	26,3%
Gross Operating Profit (GOP)	192,1	18,4%		265,6	22,6%

Unter Berücksichtigung der Betriebsgröße, der strukturellen Gegebenheiten des Objektes, der kurzen wirtschaftlichen Restnutzungsdauer von 4 Jahren sowie der Berücksichtigung eines kalkulatorischen Unternehmerlohns erscheint dieser Pachtabdeckungsfaktor als sachgerecht und ausgewogen. Die gewählte Pachthöhe ermöglicht einerseits eine wirtschaftlich tragfähige Bewirtschaftung durch einen durchschnittlich befähigten Betreiber und trägt andererseits dem Risikoprofil der Liegenschaft angemessen Rechnung.

5.5. Bewirtschaftungskosten

Nach herrschender Lehre (§ 5 Abs. 2 LBG) setzen sich die Bewirtschaftungskosten einer hoteltouristischen Liegenschaft aus nicht umlagefähigen Betriebskosten, kalkulatorischen Verwaltungskosten, Pachtausfallswagnis, Instandhaltung Dach & Fach sowie – sofern langfristige Fortführung unterstellt wird – einer Rücklage für FF & E (Fixture, Furniture & Equipment) zusammen.

Die wesentlichen verbrauchsabhängigen Betriebskosten (Energie, Wasser, Versicherungen etc.) werden üblicherweise vom Pächter getragen. Die nicht umlagefähigen Betriebskosten umfassen jene Restkosten, die beim Eigentümer verbleiben. Für den Almhof Danler wird ein Ansatz von 2,0 % des Jahresrohertrags gewählt. Dieser Wert liegt im marktüblichen Rahmen vergleichbarer Beherbergungsbetriebe.

nicht umlagefähigen Betriebskosten: 2,0%

Hierunter fallen Eigentümerkosten wie buchhalterische Kontrolle, Jahresabschlüsse, administrative Tätigkeiten oder rechtliche Betreuung. Mit 1,5 % des Jahresrohertrags liegt der Ansatz im marktüblichen Bereich.

kalkulatorischen Verwaltungskosten: 1,5%

Das Pachtausfallswagnis berücksichtigt Leerstandszeiten, Forderungsausfälle oder Vertragsrisiken. Mit 3,5 % wird ein marktüblicher und konservativer Wert angesetzt, der der Betriebsgröße und der bestehenden Objektqualität Rechnung trägt.

Pachtausfallwagnis: 3,5%

Aufgrund der bestehenden baulichen Struktur sowie der im Sachwertgutachten festgestellten wirtschaftlichen Restnutzungsdauer von lediglich 4 Jahren wird für die Instandhaltung Dach & Fach ein Ansatz von 10,0 % des Jahresrohertrags gewählt. Dieser Ansatz erfolgt in dem Bewusstsein, dass nur mehr ein kurzer wirtschaftlicher Nutzungszeitraum unterstellt wird und dient als Risikopuffer für die bestehende Bausubstanz sowie für die fortschreitende technische Veralterung.

In absoluten Zahlen entspricht dieser Ansatz einem jährlichen Instandhaltungsbudget von rund € 16,7 Tsd., welches ausschließlich der Sicherstellung der Betriebsfähigkeit während der verbleibenden Restnutzungsdauer dient und keine strukturelle Qualitätsanhebung unterstellt.

Instandhaltung Dach & Fach: 10%

Eine gesonderte Rücklage für FF & E wird nicht angesetzt. Begründung hierfür ist die gemäß Sachwertgutachten festgestellte wirtschaftliche Restnutzungsdauer von lediglich 4 Jahren. Eine langfristige strategische Qualitätsanhebung wird nicht unterstellt; es wird lediglich die Aufrechterhaltung der Betriebsfähigkeit angenommen. Laufende Ersatzinvestitionen sind bereits im operativen Ergebnis berücksichtigt.

Rücklage FF & E: 0%

Kumuliert ergibt sich daraus ein Bewirtschaftungsaufwand von rund **17 % des Jahresrohertrags**, was im konkreten Fall des Almhof Danler als sachgerecht und objektbezogen angemessen einzustufen ist:

Kumulierter Bewirtschaftungsaufwand gesamt: 17,0%

5.6. Bodenwert

Der Bodenwert der Liegenschaft EZ 1054, KG 81123 Neustift, GST-Nr. 1496/5, wurde im Sachwertgutachten von Christian Schlatter, allgemein beeideter und gerichtlich zertifizierter Sachverständiger, unter Anwendung des Vergleichswertverfahrens gemäß § 4 LBG ermittelt.

Bei einer Grundstücksfläche von 3.668 m² wurde ein Bodenwert von € 800 pro m² angesetzt, woraus sich ein gesamter Bodenwert in Höhe von:

Bodenwert: € 2.934.400

5.7. Liegenschaftszins

Der Liegenschaftszinssatz drückt im Rahmen der Ertragswertermittlung die marktüblich erzielbare Kapitalverzinsung für vergleichbare Liegenschaften im Verhältnis zu deren Verkehrswert aus. Er spiegelt die von einem Investor zu erwartende Rendite unter Berücksichtigung des objektspezifischen Risikoprofils wider.

Gemäß § 5 Abs. 4 LBG richtet sich der Zinssatz nach der bei Sachen dieser Art üblicherweise erzielbaren Kapitalverzinsung. Ein wesentliches Kriterium für die

Festlegung ist das Risiko, dem der Ertrag aus der Liegenschaft unterliegt, mit zunehmendem Risiko erhöht sich der Zinssatz entsprechend.

Bei der Herleitung des Liegenschaftszinssatzes wurden insbesondere folgende Risikofaktoren berücksichtigt:

- Objektrisiko (Gebäudezustand, wirtschaftl. Restnutzungsdauer von 4 Jahren ...)
- Marktrisiko (Preisdruck, Wettbewerbsintensität im 3*- & 4*-Segment ...)
- Standortrisiko (touristisch gute Lage, beinahe Ganzjahresnachfrage ...)
- Ertragsrisiko (Betriebsgröße, Abhängigkeit Gruppen- und Saisongeschäft ...)
- Sonstige Risiken (Schwierige Pächtersuche ...)

Für die Herleitung des Liegenschaftszinssatzes stützt sich der Sachverständige auf die Empfehlung des Hauptverbandes der allgemein beeideten gerichtlich zertifizierten Sachverständigen sowie der Fachliteratur „Liegenschaftsbewertung“ von Kranewitter. Das zu bewertende Objekt Almhof Danler zählt zu gewerblich genutzten Liegenschaften und die Lage wird aus fachtouristischer Sicht mit „gut“ beurteilt.

Zusammenfassende EMPFEHLUNG:				
LIEGENSCHAFTSART	LAGE			
	hochwertig	sehr gut	gut	mäßig
Wohnliegenschaft	0,5 – 2,5 %	1,5 – 3,5 %	2,5 – 4,5 %	3,5 – 5,5 %
Büroliegenschaft	2,5 – 4,5 %	3,5 – 5,5 %	4,5 – 6,5 %	5,0 – 7,0 %
Geschäftsliegenschaft	3,0 – 5,0 %	3,5 – 6,0 %	5,0 – 6,5 %	5,5 – 7,5 %
Einkaufszentrum, Supermarkt, Fachmarktzentrum	3,5 – 6,5 %	4,5 – 7,0 %	5,0 – 8,0 %	5,5 – 8,5 %
Transport-, Logistikliegenschaft	4,0 – 6,0 %	4,5 – 6,5 %	5,0 – 7,0 %	6,0 – 8,0 %
Touristisch genutzte Liegenschaft	4,5 – 7,0 %	5,0 – 7,5 %	5,5 – 8,0 %	6,0 – 9,0 %
Gewerblich genutzte Liegenschaft	4,0 – 7,0 %	4,5 – 7,5 %	5,5 – 8,5 %	6,5 – 9,5 %
Industrielliegenschaft	4,5 – 7,5 %	5,0 – 8,0 %	5,5 – 9,0 %	6,5 – 10,0 %
Landwirtschaftliche Liegenschaften	1,0 % bis 3,5 %			
Forstwirtschaftliche Liegenschaften	0,5 % bis 2,5 %			

Quelle: Sachverständige Heft 2/2025

Aufgrund der Analyse des Hotelbetriebes sowie der Marktexpertise wird der Liegenschaftszinssatz für die bewertungsgegenständliche Liegenschaft mit 6,5% abgebildet.

Liegenschaftszins: 6,5%

5.8. Restnutzungsdauer

Die wirtschaftliche Restnutzungsdauer bezeichnet den Zeitraum, innerhalb dessen eine Immobilie bei ordnungsgemäßer Bewirtschaftung unter Berücksichtigung der Marktanforderungen wirtschaftlich sinnvoll genutzt werden kann. Sie ist von der technischen bzw. baulichen Lebensdauer zu unterscheiden, welche die rein physische Standzeit eines Gebäudes beschreibt.

Gemäß dem Sachwertgutachten von Christian Schlatter wurde für die Liegenschaft eine Restnutzungsdauer von 4 Jahren festgestellt. Diese Einschätzung berücksichtigt insbesondere den baulichen Zustand, den Modernisierungsbedarf sowie die wirtschaftliche Wettbewerbsfähigkeit des Objektes.

Die vorliegende Ertragswertermittlung folgt dieser Festlegung und basiert auf einer Kapitalisierung über den Zeitraum von 4 Jahren.

Restnutzungsdauer: 4 Jahre

5.9. Ertragswertberechnung gemäß Pachtwertverfahren

Beim Pachtwertverfahren werden die nachhaltig erzielbaren Jahresumsätze mit den angesetzten Umsatzpachtquoten multipliziert. Zur Berechnung des Jahresreinertrags der baulichen Anlage wird vom vorherigen Ergebnis (Jahresrohertrag) in einem weiteren Schritt der Bewirtschaftungsaufwand abgezogen und die Verzinsung des Bodenwertes subtrahiert.

Anschließend wird der Jahresreinertrag der baulichen Anlage mit einem Vervielfältiger multipliziert. Der Vervielfältiger ist ein Multiplikator, der sich gemäß § 5 I LBG aus dem ausgewählten Liegenschaftszins und der abgeleiteten wirtschaftlichen Restnutzungsdauer zusammensetzt. Nachfolgend wird der Vervielfältiger mit folgender Formel berechnet:

$$\text{Vervielfältiger} = \frac{((1+i)^n - 1)}{(1+i)^n \cdot i}$$

i = Liegenschaftszins in % (6,5%)

n = Restnutzungsdauer (4 Jahre)

Vervielfältiger: 3,426

Ertragswertberechnung	
Bodenwert lt. SV Schlatter	2 934 400 €
Liegenschaftszinssatz	6,50%
jährliche Verzinsung Bodenwert	190 736 €
Jahresreinertrag	139 841 €
jährliche Verzinsung Bodenwert	190 736 €
Jahresreinertrag bauliche Anlage	- 50 895 €

Der nachhaltig erzielbare Jahresreinertrag des bestehenden Hotelbetriebs liegt unterhalb der marktüblichen Verzinsung des Bodenwertes. Daraus ist abzuleiten, dass die bauliche Anlage keinen positiven Ertragswertbeitrag leistet. Der Ertragswert der Liegenschaft wird somit im Wesentlichen durch den Bodenwert bestimmt.

Die wirtschaftliche Restnutzungsdauer von 4 Jahren wurde im Sachwertgutachten von SV Christian Schlatter festgelegt und im Rahmen der vorliegenden Ertragswertermittlung übernommen. Eine eigenständige Beurteilung der Restnutzungsdauer war nicht Gegenstand dieses Subgutachtens.

Unabhängig von der angesetzten Restnutzungsdauer zeigt die Ertragsanalyse jedoch, dass der nachhaltig erzielbare Jahresreinertrag die rechnerische Verzinsung des Bodenwertes nicht deckt. Selbst bei Annahme einer längeren wirtschaftlichen Nutzungsdauer würde sich daher kein positiver Ertragswertbeitrag der baulichen Anlage ergeben.

6. Zusammenfassung Wertermittlung

Im Rahmen des gegenständlichen Subgutachtens wurde der Ertragswert der Liegenschaft EZ 1054, KG 81123 Neustift, unter Anwendung des Pachtwertverfahrens gemäß § 5 LBG ermittelt. Grundlage bildete ein objektiviertes, normalisiertes Referenzjahr 2026 für den isoliert betrachteten Almhof, welches aus dem Wirtschaftsjahr 2025 des Gesamtunternehmens herausgerechnet und unter Berücksichtigung moderater standort- und betreiberbedingter Anpassungen abgeleitet wurde.

Die Analyse der nachhaltig erzielbaren Ertragskraft zeigt, dass der bestehende Hotelbetrieb keinen positiven Mehrertrag über die rechnerische Bodenwertverzinsung hinaus generiert. Der nachhaltig erzielbare Jahresreinertrag liegt unterhalb der marktüblichen Verzinsung des Bodenwertes, sodass im Rahmen des Ertragswertverfahrens kein eigenständiger positiver Wertbeitrag zukommt.

Das vorliegende Ertragswertgutachten dient somit der wirtschaftlichen Einordnung des bestehenden Hotelbetriebes. Die endgültige Ableitung des Verkehrswertes erfolgt in Abstimmung mit SV Christian Schlatter im Rahmen des Sachwertgutachtens.

Innsbruck, 08. Juni 2026



Mag. FH Helmut List, gerichtlich beeideter Sachverständiger für Tourismus
Geschäftsführer Kohl & Partner GmbH

Die vorliegenden Informationen wurden durch die Kohl & Partner GmbH bzw. deren Sachverständigen nach bestem Wissen und Gewissen erstellt. Sie beruhen auf spezifischen Branchenerfahrungswerten, entsprechen dem letzten Wissens- und Informationsstand der Kohl & Partner GmbH und basieren auf Informationen, die der Kohl & Partner GmbH zum Zeitpunkt der Berichterstattung zur Verfügung standen. Die Kohl & Partner GmbH und der Sachverständige Mag. FH Helmut List übernehmen keine Haftung für die angesetzten Werte. Jede Entscheidung, die auf Basis dieses Berichtes getroffen wird, geschieht auf Verantwortung des Verwenders.