



## Neue Führung im TOP Hotel Hochgurgl

Eva Herrmann übernimmt als General Managerin und setzt auf Gastronomie, Authentizität und Weiterentwicklung

*München / Hochgurgl 06. Mai 2026* – Im TOP Hotel Hochgurgl wechselt die Hotelleitung: Eva Herrmann übernimmt die Position der General Managerin und verantwortet künftig die Leitung des Hauses auf 2.150 Metern Höhe.

Eva Herrmann bringt langjährige Erfahrung aus der gehobenen Hotellerie und Gastronomie mit: im Anschluss an ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau am Tegernsee im Parkhotel Egerner Höfe, ging sie nach weiteren Stationen nach Oberfranken und verantwortete dort gemeinsam mit dem Fernsehkoch Alexander Herrmann das Posthotel Alexander Herrmann sowie das dazugehörige Gourmetrestaurant, die Bar sowie das Bistro. Neben dem operativen Betrieb war sie dort auch für Umbauten, Repositionierungen und Förderprojekte zuständig.

Ab 2013 entwickelte und führte sie das Boutique-Hotel THE FRITZ in Düsseldorf sowie das Restaurant FRITZ's FRAU FRANZI, das bereits kurz nach der Eröffnung mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Von 2024 bis 2025 verantwortete Eva Herrmann für die rheinland-pfälzischen Klosterbetriebe Maria Laach die gesamte Hospitality mit über 100 Mitarbeitenden und leitete die kulinarische sowie wirtschaftliche Weiterentwicklung. Weitere Stationen führten sie 2025 zur Stiftung



Kulturerbe Bayern, für die sie gastronomische Nutzungskonzepte des denkmalgeschützten Schloss Erkersreuth, den ehemaligen Wohnsitz von Philip Rosenthal, entwickelte.

Eva Herrmann war von 2022 bis 2025 Vizepräsidentin im Präsidium des DEHOGA Nordrhein, initiierte dort die Transformationscoaches für Nachhaltigkeit und Digitalisierung und leistete einen erheblichen Beitrag in der Digitalisierungsoffensive für die Gastronomie in Nordrhein-Westfalen. Seit 2025 ist sie Vorstandsmitglied der Denkfabrik Zukunft Gastwelt Berlin mit Fokus auf Digitalisierung.

Mit ihrem Wechsel nach Hochgurgl verbindet Eva Herrmann auch eine persönliche Ebene, die eng mit ihrer Herkunft und Biografie verknüpft ist: „Die Liebe zu den Bergen. Schon als Mädchen bin ich als Oberpfälzin mit meinem Vater zum Wandern in den Bayerischen Wald gefahren und habe den Arber und den Osser bestiegen. Diese Berge lassen sich freilich nicht mit Hochgurgl vergleichen, aber geprägt hat es mich trotzdem. Höher als hier geht es kaum.“ Das TOP Hotel Hochgurgl liegt auf rund 2.150 Meter, mit der Skipiste direkt vor dem Haus. „Das Hotel hat zwar eine Menge an Wellness zu bieten, aber es ist eben kein klassisches Wellnesshotel. Der Fokus liegt auf Ski fahren und Komfort.“





Als gelernte Sommelière und anerkannte Gastronomieexpertin möchte sie diesen Bereich im TOP Hotel Hochgurgl in den nächsten Jahren besonders aufbauen: „Keine Sterneküche, sondern interessante, innovative und nachhaltige Küchenstile haben meine volle Aufmerksamkeit. Gesunde Ernährung steht dabei ganz vorne - und ich denke neue Ernährungsformen mit. Vegan, vegetarisch oder glutenfrei: ein bisschen von alledem wird es schon ab der neuen Saison geben. Ich möchte, dass alle Gäste sich wohl fühlen, egal, welche Essgewohnheiten sie haben.“

Am TOP Hotel Hochgurgl schätzt Eva Hermann besonders die Zimmer mit „spektakulärem Bergblick und dass kein Zimmer dem anderen gleicht“. Aber auch die Restaurants und Stuben mit Holzvertäfelungen aus dem letzten Jahrhundert haben es der Gastronomin angetan. Zusammenfassend sagt sie: „Wer Individualität liebt, gemütlichen Luxus zu schätzen weiß und beim Skifahren Komfort und kurze Wege bevorzugt, der ist absolut richtig.“

### Über TOP Hotel Hochgurgl

Im TOP Hotel Hochgurgl erwartet Gäste die höchste Form der Tiroler Gastfreundschaft, die jüngst mit zwei Michelin Schlüsseln ausgezeichnet wurde. TOP Hotel Hochgurgl bietet Wintersportfans mit seiner exklusiven Lage auf 2.150 Metern Höhe das höchste Nicht-Gletscherskigebiet Österreichs. 112 Kilometer bestens präparierte Skipisten stehen direkt vor der Hoteltür bereit. Gäste entspannen in einem der Zimmer und Suiten im noblen Tiroler Stil. Highlight ist die Kaisersuite mit zwei Schlafzimmern, großzügigem Wohnbereich mit Panorama-Bergblick sowie privater Sauna und Pool. Abends genießen Urlauber kulinarische Köstlichkeiten im Restaurant mit seinen drei historischen



Stuben. Das TOP Hotel Hochgurgl verfügt zudem über einer der außergewöhnlichsten Weinkeller der Alpen, ausgestattet mit einer großen Auswahl an Spitzenweinen aus Österreich, Deutschland, Italien und Frankreich. Der großzügige Wellnessbereich verfügt über einen 18 Meter langen Indoor-Pool, ein Sole-Dampfbad sowie vier Saunen, die von Kräuter- bis hin zur Biosauna reichen. Der beheizte Outdoor-Infinitypool gibt den Blick auf die Skipiste sowie das 180-Grad-Panorama über die Öztaler Alpen frei.

Bitte beachten Sie: Die Bildrechte liegen beim TOP Hotel Hochgurgl. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung des TOP Hotel Hochgurgl verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Buchungsadresse  
TOP Hotel Hochgurgl  
Hochgurglerstraße 8  
A – 6456 Hochgurgl  
Ötztal, Tirol, Österreich  
Tel. +43 5256 6265  
E-Mail: [info@tophotelhochgurgl.com](mailto:info@tophotelhochgurgl.com)  
[www.tophotelhochgurgl.com](http://www.tophotelhochgurgl.com)

Presse- und Fotoanfragen  
segara Kommunikation® GmbH  
Miriam Diaz-Holder  
Harmatinger Straße 2  
D – 81377 München  
Tel. +49 (0) 89 552 797 60  
E-Mail: [miriam@segara.de](mailto:miriam@segara.de)  
[www.segara.de](http://www.segara.de)