

# hotel style

art & gastro

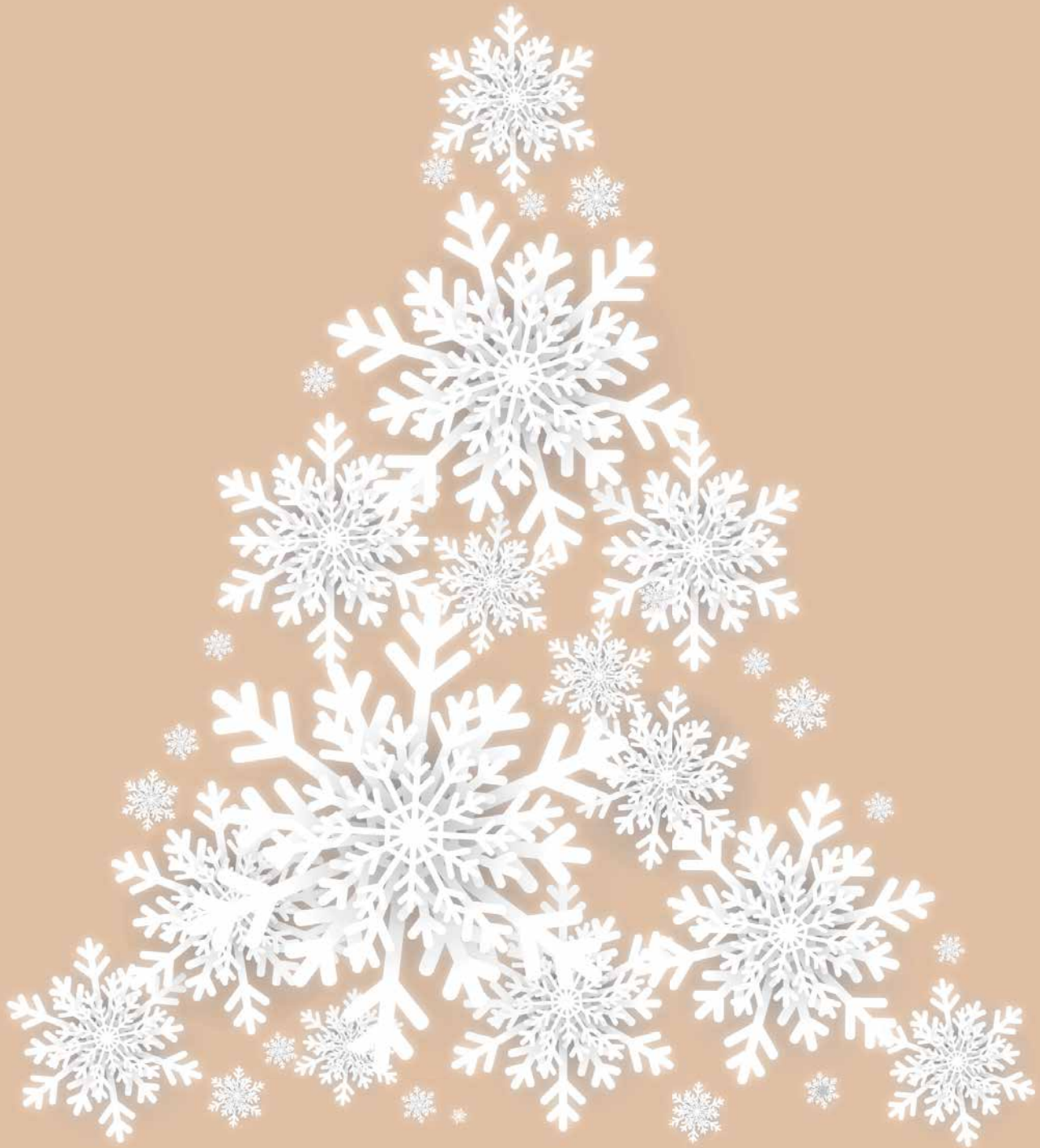
DAS FACHMAGAZIN FÜR DIE GEHOBENE HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

Ausgabe 5+6 | 2023 | € 15 | hotel&gastro style Medien GmbH, Grenzgasse 111, 2340 Maria Enzersdorf, Österreichische Post AG, MZ 207042011 M

## Lichtblicke

Maxim Velčovský | Glasfaserinstallation „Cloud“ | Seite 8





# Der Weihnachtsbaum

Strahlend, wie ein schöner Traum,  
steht vor uns der Weihnachtsbaum.  
Seht nur, wie sich goldenes Licht  
auf der zarten Kugeln bricht.  
“Frohe Weihnacht” klingt es leise  
und ein Stern geht auf die Reise.  
Leuchtet hell vom Himmelszelt -  
hinunter auf die ganze Welt.

Autor: unbekannt



Öffne das Paket (QR-Code)



## Hoffnung und Zuversicht

**Liebe Leserinnen,  
liebe Leser,**

vom „Licht am Ende des Tunnels“ bis zum „Hoffnungsschimmer“ oder dem „Silberstreif am Horizont“ erstreckt sich eine breite Palette an Redewendungen, in denen Hoffnung und Zuversicht mit Licht assoziiert werden. Mit dem bevorstehenden Jahreswechsel richten wir unsere Aufmerksamkeit nicht nur auf besondere Momente und Erfolge, sondern auch auf zahlreiche „Lichtblicke“, die Hoffnungen wecken.

In dieser Ausgabe von hotel & gastro style tauchen wir nun ein in die Welt des Lichts und der Hoffnung. Der renommierte tschechische Lichtdesigner, Maxim Velčovský, lässt uns teilhaben an seiner Inspiration, die er aus einem hoffnungsvollen Blick in den Himmel und dem Beobachten der Wolken schöpfte. Das Ergebnis seiner kreativen Schaffenskraft ist eine riesige „Cloud“ aus Glas, aus der leuchtende Glasfaser-Fäden wie ein dichter, funkelnder Regenschauer fließen.

Die Frage nach der Hoffnung in einer von Krisen geschüttelten Welt beschäftigt den Philosophen Konrad Paul Liessmann. In seinem Essay reflektiert er darüber, ob wir überhaupt noch Hoffnung schöpfen dürfen. Seine These lautet: „Hoffnung kann zur Aktivität anstacheln und ist eine entscheidende Voraussetzung dafür, auch schwierige Situationen, Krisen, aber auch Visionen und Utopien in die Wirklichkeit umzusetzen.“

Ein weiteres Highlight dieser Ausgabe bildet der Beitrag über die Höhere Lehranstalt für Mode und wirtschaftliche Berufe HLWM9 Michelbeuern im Gastro-Teil. Diese Schule, beheimatet in einer ehemaligen Fabrik für Glühbirnen, bringt ihre Schüler nicht nur zur Erleuchtung, sondern entfacht auch das Feuer leidenschaftlicher und engagierter Jungtalente, die mit Begeisterung für die Branche brennen.

Wir hoffen, dass Ihnen diese Ausgabe von hotel & gastro style nicht nur Inspiration bietet, sondern Sie auch dazu animiert, die Herausforderungen der Branche mit Enthusiasmus und Zuversicht anzugehen. Möge uns allen das kommende Jahr viele gute Chancen, persönliches Wachstum und besonders schöne Augenblicke schenken.

Herzlichst Ihre

Sonja G. Wasner, MBA  
Herausgeberin

# hotel style

<b>Alles wird gut</b> <i>Konrad Paul Liessmann   Gastkommentar</i>	05
<b>Lichtblicke</b> <i>Coverstory</i>	08
<b>Impulse, die überraschen und beflügeln</b> <i>Hotel Freigold   Freistadt   Neueröffnung</i>	10
<b>future of work</b> <i>Leitartikel</i>	12
<b>Führen, gestalten und entwickeln</b> <i>Professionelles Hospitality Management mit einem Herz voll von Servusness</i>	14
<b>Abenteuer Tourismus</b> <i>Baletour – Bad Leonfelden</i>	16
<b>Urlaub im Winterwunderland</b> <i>Hotel Niederreiter   Maria Alm</i>	18



# Alles wird gut

**Was dürfen wir hoffen? Immanuel Kants berühmte Frage müsste heute umformuliert werden: Dürfen wir überhaupt noch hoffen? Angesichts einer krisengeschüttelten Welt, in der sich Nachrichten über Klimakatastrophen, Kriege, zusammenbrechende Versorgungssysteme und Pandemien überbieten, scheint kein Platz mehr für jene Hoffnung, die sich in optimistischen Erwartungen, lichtvollen Utopien und Visionen vom ewigen Frieden zeigt.\***

Immanuel Kant, einer der großen Aufklärer des 18. Jahrhunderts, hat sich einmal, wie es bei Aufklärern so üblich ist, ein paar Fragen gestellt: „Was kann ich wissen? Was soll ich tun? Was darf ich hoffen? Was ist der Mensch?“ Die Aktualität und Brisanz dieser Fragen liegen auf der Hand. Was wir überhaupt noch wissen können, ist in den Zeiten der Fakes und Fiktionen dringlicher denn je. Was wir angesichts der uns umgebenden Polykrisen tun sollen, lässt niemanden kalt. Was der Mensch sei, wird nicht nur durch die zunehmend unschärfer werdende Grenze zum Tier, sondern auch durch die Herausforderungen der Künstlichen Intelligenz immer ungewisser. All diese Fragen gehören für Kant zum Gegenstandsbereich der Philosophie und Ethik. Die Frage nach der Hoffnung aber überantwortete der große Denker der Religion, und dies aus gutem Grund. Denn für Kant bedeutete diese Frage: Was dürfen wir angesichts unserer Endlichkeit, unserer Sterblichkeit, unseres Leidens, was dürfen wir über den Tod hinaus hoffen? Dürfen wir auf ein ewiges Leben, eine göttliche Gerechtigkeit hoffen? Kants Antwort: Ja, wir dürfen, aber nur unter einer Bedingung: Wir müssen uns dieser Hoffnung als würdig erweisen, und zwar durch ein sittlich untadeliges, moralisches Leben.

Das heißt: Es gibt selbst für gläubige Menschen keine Mechanik, die eine Seele, die sich redlich um das Gute bemüht hat, mit Notwendigkeit ins Paradies katapultiert – der Ablasshandel hat nur in seinen irdischen Dimensionen einigermaßen funktioniert. ▶

*„Hoffnung ist das, was bleibt, wenn nichts mehr getan werden kann.“*

Konrad Paul Liessmann  
Philosoph



Dass uns das Hoffen erlaubt ist, garantiert keinen Erlösungsanspruch. Böse Menschen haben hingegen nicht einmal das Recht zu hoffen. Deshalb steht über Dantes Inferno, in das alle Übeltäter verbannt werden, der Satz: „Die ihr hereinkommt: Lasst alle Hoffnung fahren.“

An eine göttliche Gerechtigkeit und die Unsterblichkeit der Seele glauben wir nicht mehr. Aber die große Hoffnung ist geblieben. Nur wurde sie aus der Transzendenz in die Immanenz, aus dem Jenseits in das Diesseits geholt. Wenn wir heute in diesem Sinn auf Erlösung hoffen, dann hoffen wir auf eine staatlich garantierte Glückseligkeit, eine planetarische Gerechtigkeit und eine medizinisch-technisch indizierte Unsterblichkeit. Die Hoffnungsdiskurse unserer Tage können zumindest zum Teil als säkularisierte Variante jener Hoffnung, die von Christen als göttliche Tugend aufgefasst wurde, gedeutet werden. Die Überlegung Immanuel Kants erscheint heute dann etwa in folgender Gestalt: Wenn wir uns richtig und gesund ernähren, auf das Wohl der Tiere achten, Lieferketten berücksichtigen, keine Lebensmittel verschwenden, wenig Verpackungen benutzen: Dürfen wir dann hoffen, nicht nur uns moralisch besser zu fühlen, sondern auch länger, gesünder und zufriedener zu leben?

Dürfen wir also tatsächlich noch hoffen? Angesichts einer krisengeschüttelten Welt, in der sich Nachrichten über Klimakatastrophen, Kriege, Terror und zusammenbrechende Versorgungssysteme überbieten, scheint kein Platz mehr für jene Hoffnungen, die sich in optimistischen Erwartungen, lichtvollen Utopien und Visionen vom ewigen Frieden zeigten. Natürlich hoffen wir, dass sich letzten Endes alles zum Guten wenden wird. Aber liegt in dieser Hoffnung nicht auch schon eine Art Kapitulation?

Was bedeutet es zu hoffen? Was tut eigentlich jemand, der hofft? Das schöne deutsche Wort „Hoffen“ ist etymologisch nah mit dem „Hüpfen“ verwandt. Wer hofft, ist in unruhiger Erwartung in Hinblick auf ein kommendes Ereignis. Der Mensch ist das einzige Wesen, das hoffen kann. Eigentlich hoffen wir ständig. Wir hoffen auf gutes Wetter. Wir hoffen, dass ein Unternehmen gelingt. Wir hoffen auf niedrigere oder höhere Zinsen – je nach dem. Wir hoffen auf bessere Zeiten. Und wenn alles zusammenbricht, stirbt die Hoffnung zuletzt.

Hoffnung, ernst genommen, war immer schon ein zweischneidiges Schwert. Hoffnung ist das, was bleibt, wenn nichts mehr getan werden kann. Hoffnung ist das Eingeständnis eines Scheiterns, das nur noch auf das Unverfügbare setzen kann: auf ein Wunder. Hoffnung kann zur Untätigkeit verurteilen, Hoffnung kann die Fügsamkeit befördern, zur Passivität führen. Hoffnung kann ein letzter schwacher Trost für etwas oder jemanden sein, das oder den man eigentlich schon aufgegeben hat.

Hoffnung ist aber auch das, was uns in finsternen Zeiten aufrecht hält und an eine Zukunft glauben lässt. Hoffnung kann dem Kraftlosen den Mut zum Weiterleben ermöglichen, Hoffnung kann zur Aktivität anstacheln, sie kann den Willen zum Widerstand entfachen. Menschen die unter despotischen Verhältnissen für die Freiheit kämpfen und trotz aller Rückschläge auch noch nach Jahren und Jahrzehnten daran festhalten, leben von solch einer Hoffnung. Der tschechische Dichter und Politiker Václav Havel, der Jahre im Gefängnis ausgeharrt hatte, sagte einmal: „Hoffnung ist nicht die Überzeugung, dass etwas gut ausgeht, sondern die Gewissheit,

dass etwas Sinn hat, egal wie es ausgeht.“ Wer hofft, glaubt nicht, dass alles gut wird; wer hofft, hält es für sinnvoll, an das Gute zu glauben, auch wenn alles böse enden könnte.

Da die Zukunft offen ist, beschreiben alle Prognosen und Modellrechnungen nur Möglichkeiten, aber keine Notwendigkeiten, nur mehr oder weniger gut argumentierbare Plausibilitäten, aber keine Gewissheiten. Erführen wir unser Leben als vollständig determiniert, ohne Freiheit und ohne Zufall, erübrigte sich ebenfalls jedes Hoffen. Hoffen bedeutet, daran zu glauben, dass das Unwahrscheinliche gegen alle empirischen und vernünftigen Gründe dennoch eintreten könnte. Oder umgekehrt: Wie oft hoffen wir, dass Ereignisse, die allen Beobachtungen und Berechnungen nach wahrscheinlich eintreten werden, dann doch ausbleiben. Diese Hoffnungen speisen sich aus jenen Erzählungen, die davon berichten, dass es das Unvorhersehbare gibt: den schwarzen Schwan, die Spontanheilung einer unheilbaren Krankheit, das Wunder des Überlebens in einem verschütteten Stollen. Die Kraft, nicht die Schwäche der Hoffnung zeigt sich nicht zuletzt darin, dass Hoffnung auch, ja vor allem dort ansetzen kann, wo bei Abwägung der Umstände alles verloren scheint. Kalkulierbare Erfolgsaussichten gehören nicht zur Logik der Hoffnung.

In diesem Sinn kann die Hoffnung durchaus kritisch eingesetzt werden. Sie verweist auf die Unzulänglichkeit des Menschen und seiner Möglichkeiten. Wie schön und ehrlich wäre es doch, wenn Wirtschafts- oder Klimaforscher ihre Prognosen mit dem Satz präsentieren würden: So sehen unsere Berechnungen aus und wir hoffen, dass sich die Zukunft daran halten wird.

Das diesseitsorientierte Leben des modernen Menschen ist grundiert von Hoffnungen, die mitunter vom frommen Wünschen kaum zu unterscheiden sind. Dass es einen Fortschritt gäbe, dass neue Technologien wie die Künstliche Intelligenz eine bessere Welt ermöglichen werden, dass die Klimaziele erreicht werden können, dass soziale Ungleichheiten beseitigt, gerechtere Verhältnisse geschaffen sowie Rassismus und Sexismus besiegt, unheilbare Krankheiten dank des medizinischen Fortschritts eliminiert werden und die Lebenserwartung des Menschen steigt, bis zur Unsterblichkeit – all das sind angesichts der Wirklichkeit mehr oder weniger vage Hoffnungen, auch dann, wenn sie sich im Gewand der wissenschaftlichen Prognose zeigen.

Dies hat einfach damit zu tun, dass uns die Zukunft bei allen gut fundierten Modellrechnungen unverfügbar bleibt und es keine Gewissheiten darüber gibt, welche Annahmen zukünftiger Entwicklungen sich als zutreffend erweisen werden. Da Menschen immer auch anders handeln können als erwartet wird, sind alle Zukünfte, in denen Menschen noch eine Rolle spielen, von Hoffnungen durchzogen.

Zukunft und Hoffnung gehören zusammen. Hoffnung ist eine Form, sich emotional an der Zukunft zu orientieren. Wer hofft, hofft immer auf etwas, das erst kommt. Alles wird gut. Das bedeutet eben nicht, dass alles schon gut sei – aber es hält die Erwartung aufrecht, dass sich wenn nicht alles, so doch einiges in naher oder ferner Zukunft noch zum Besseren wenden könnte. Friedrich Schiller hat dies in seinem kleinen Gedicht „Hoffnung“ wunderbar auf den Punkt gebracht: „Es reden und träumen die Menschen viel I von bessern künftigen Tagen ... Es ist kein leerer, schmeichelnder Wahn, I erzeugt im Gehirne des Toren, I im

Herzen kündigt es laut sich an: I zu was Besserm sind wir geboren.“ Bei dem deutschen Dichter zeigt sich, wie Hoffnung aus einem inneren Gefühl direkt zur menschenrechtlichen Idee der Freiheit erwächst. Von da ist es nur ein kleiner Schritt zu jenem „Prinzip Hoffnung“, das nach dem Philosophen Ernst Bloch alle gesellschaftlichen Utopien antreibt. In diesem Sinne gehört die Hoffnung auch zu den entscheidenden Faktoren der Imaginations- und Innovationskraft. Nur mit dieser Hoffnung im Hintergrund können wir versuchen, Neues zu denken und alternative Welten zu entwerfen. Hoffnung ist deshalb auch kein unbedingter Optimismus. Die Hoffnung weiß nicht, was werden wird. Genau deshalb muss sie ja hoffen. Aber sie gibt nicht auf. Sie verharrt nicht im Passiven. Sie will nicht auf das Bessere warten, sondern es gestalten. Hoffnung ist nicht die einzige, aber eine entscheidende Voraussetzung dafür, auch schwierige Situationen, Krisen, aber auch Visionen und Utopien in die Wirklichkeit umzusetzen.

Die andere Form der Zukunft zu begegnen, wäre die Befürchtung. Anstelle der Hoffnung tritt die Angst. Wir rechnen dann mit dem Schlimmsten, kritisieren Hoffende als Realitätsverweigerer oder Verharmloser. Es gibt in manchen Religionen sogar die paradoxe Hoffnung auf den Weltuntergang, auf die Apokalypse. Oft wird diese jedoch beschworen in der Hoffnung, dass drastische Warnungen und Aufrufe zur Umkehr im letzten Moment das Schlimmste noch verhindern können. Wie begründet unsere Hoffnungen sind oder ob sie uns in die Irre leiten und zu einem falschen, getrüben Blick auf die Welt führen, ist Gegenstand heftiger Debatten. Natürlich: Es kann auch fatal sein, sich falsche Hoffnungen zu machen

und dann mit der Enttäuschung weiterleben zu müssen. Frustration und Wut sind die Folge. Produktives Hoffen erfordert deshalb auch eine hohe Frustrationstoleranz. Gerade weil wir keine perfekten Wesen sind, können wir an einer besseren Welt arbeiten. Wer von allen außer von sich selbst immer alles erwartet, wird nicht nur pausenlos frustriert werden, sondern hemmt auch in Wirklichkeit die Wende zum Besseren.

Enden möchte ich mit einem Gedanken Friedrich Nietzsches. Dieser umstrittene Denker stand höchst ambivalent zur Hoffnung. Einerseits hielt er die Hoffnung für ein Verhängnis, da sie den Menschen dazu bringt, seine eigenen Qualen zu verlängern. An einer anderen Stelle heißt es aber, wunderbar poetisch: „Die Hoffnung ist der Regenbogen über den herabstürzenden jähren Bach des Lebens, hundertmal vom Gischts verschlungen und sich immer von neuem zusammensetzend, und mit zarter schöner Kühnheit ihn überspringend, dort wo er am wildesten und gefährlichsten braust.“ Die Hoffnung trägt uns über die Abgründe des Lebens hinweg, sie gibt uns die Kraft, auch angesichts großer Krisen nicht zu verzweifeln, sondern diesen etwas entgegenzusetzen. Ja, wir dürfen hoffen, weil wir zukunfts offene Wesen sind, weil wir uns nicht entmutigen lassen, weil wir immer wieder neue Ideen kreieren, die zwar nicht alle, aber doch manche Probleme unserer Welt lösen. Und in diesem Sinne dürfen wir auch hoffen, dass die Angebote der österreichischen Lebensmittelindustrie und des Gastgewerbes als Regenbogen des Bekömmlichen, sinnlich Anregenden, Schmackhaften und Genüsslichen die Ödnis kulinarischer Wüsten strahlend überwölbt.

◀ *Von Konrad Paul Liessmann*

## Top-Lage | Top-Chance Pächter:in für Restaurant gesucht!



Einzigartiger Seeblick | Exquisite Ausstattung | 78 Innenplätze | 70 Terrassenplätze | große Küche | große Lagerflächen | ausreichend Parkplätze für Restaurant und Events vorhanden | Jahresbetrieb mind. von März bis Mitte Jänner | gewünscht ist ein sehr gutes Speisenangebot mit intern. und regionaler Küche mit dazu passenden Wein- und Getränkeangebot | In der Anlage: ein Aparthotel mit 17 Suiten und 50 Eigentumswohnungen

**Bei Interesse kontaktieren Sie:** Ulrike Juri | Hotel Aenea Suiten & Residenzen | Süduferstraße 86 | 9081 Reifnitz | M +43 664 822 90 00 | hotel@aenea.at | www.aenea.at



Maxim Velčovskýs groß angelegte Glas- und Glasfaserinstallation „Cloud“ wurde auf der EuroLuce 2023 vorgestellt, die parallel zur Möbelmesse Salone del Mobile in Mailand stattfand



# Lichtblicke

Die Welt der Licht- und Leuchtenbranche ist geprägt von kontinuierlicher Innovation und technologischem Fortschritt. In diesem ständigen Streben nach Neuerungen treten Lichtdesigner immer wieder in einen kreativen Dialog mit Form, Funktion, Emotion und Technik, um einzigartige Lichtkonzepte für öffentliche Räume zu schaffen.

**E**in herausragendes Beispiel für diese Verschmelzung von Technologie und Ästhetik ist die Lichtinstallation „Cloud“ des Designers Maxim Velčovský, dem Art Director des tschechischen Unternehmens Lasvit, das auf Lichtskulpturen und Glasinstallationen spezialisiert ist und auf der Basis von traditioneller Glasverarbeitung gestalterisch neue Wege geht.

## Hoffnungsschimmer

Natürliche Lichtquellen wie Sonne, Mond und Sterne dienen Lichtdesignern oft als kreativer Ausgangspunkt. Maxim Velčovský ließ sich durch den hoffnungsvollen Blick in den Himmel und das Beobachten der Wolken von einem weiteren „Himmelskörper“ inspirieren und kreierte eine riesige Wolke aus Glas, aus der leuchtende Glasfaser-Fäden wie ein dichter, funkelnder Sommerregen fließen. „Designer nehmen oft Symbole aus der Natur und verwenden sie in einem anderen Kontext“, sagt Velčovský. Das Ergebnis dieser Inspiration ist die „Cloud“, eine großformatige, dynamische Installation mit einer Länge von vier Metern. Der Designer entwarf sie als spielerische Interpretation eines traditionellen Kronleuchters, indem er hunder-

te Meter optischer Glasfaser einsetzte. Das in den feinen Glasfasern schimmernde Licht lässt die Wolke effektiv pulsieren, so als wäre sie wie im wahren Wettergeschehen ständig in Bewegung.

## Erleuchtung

Diese dynamische Qualität soll die Verbindungen und das Zusammenspiel von Natur und Technik betonen. Der himmlisch inspirierte Luster vereint so die Vorstellung einer atmosphärischen Wolkenformation, die seit Jahrtausenden Menschen und Kulturen begeistert, mit dem modernen technologischen Symbol der „Cloud“, einem Ort für Datensammlung und Vernetzung. „Im heutigen Sinne ist die Wolke ein Symbol für Kommunikation und den Informationsfluss, der durch Glasfasern fließt. Diese Arbeit ist eine Art leuchtendes Objekt, eine Neuinterpretation eines Kronleuchters. Man kann verschiedene Informationen oder Technologien in dieser Wolke haben, und man kann auf verschiedene Weise mit ihr interagieren. Sie verströmt Duft und Licht und kann Informationen aufnehmen und verarbeiten“, kommentiert der Designer sein Werk.

◀ Von Katharina Baumhake



**CONTAINEX**

**Ideale Raummodule für Seminarräume & Mitarbeiterunterkünfte**

- Bezugsfertige Unterkünfte innerhalb weniger Wochen
- Individuelle Raum-Anordnungen in allen Größen und Ausstattungen möglich
- Flexible Aufstellungsorte

[www.containex.com](http://www.containex.com)



Fotos: © Alexander Kaiser | Hotel Freigold



# Impulse, die überraschen und beflügeln!

**Das im Herbst neu eröffnete Hotel Freigold, zentral in Freistadt im bezaubernden Mühlviertel gelegen, bietet eine Oase der Ruhe mit einem großen Wellnessgarten mit Schwimmteich, Gartensauna, Whirlpool und einem langen Außenpool.**

**D**as neu eröffnete Impulshotel im malerischen Mühlviertel ist von der Ankunft bis zum Check-out eine kontinuierliche Entdeckungsreise. Schon beim Einchecken hat jeder Gast die Möglichkeit, mit dem Kniebeugen-Meister (siehe Bild auf Seite 11) die erste Überraschung zu erleben. Die Freigold-Bucketlist, eine verborgene Bestecklade und das 10-Smiley-Konzept mit zehn überraschenden Aktivitäten vermitteln unmittelbar den „Frei“-Geist des Hotels und verwandeln den Urlaub in ein außergewöhnliches Erlebnis.

## *Bewegungsfreude wecken*

Im Hotel Freigold wird der Urlaub zur Erkundungstour jenseits gewohnter Pfade und außerhalb etablierter Komfortzonen. Gäste, die sich inspirieren lassen möchten, können den ganzen Tag über an vielfältigen Aktivitäten teilnehmen, Neues entdecken und wertvolle Anregungen für ein positives Mindset mitnehmen. Zwischendurch bietet das Sky-Spa hoch über Freistadt entspannende Momente mit atemberaubendem Blick in die Ferne. Das Angebot zur

Selbstentdeckung ist vielfältig: Indian Balance und Pilates am Vormittag, Hatha Chakren und Yin Yoga, HIIT und Faszientraining, Jacobson Entspannung sowie eine Open-Kitchen-Hour mit Brotbacken, veganem oder asiatischem Kochen im Sky-Restaurant, dazu ein Cocktailkurs und vieles mehr. Jede Woche gibt es abends einen Impuls-Talk zu verschiedenen Lebensthemen, bei dem man sich inspirieren lassen, über das Leben und sich selbst schmunzeln und vielleicht den einen oder anderen Gedankenimpuls mit nach Hause nehmen kann.

## *Ein Hoch auf die Kunst des Brauens*

Die Brauerei Freistadt ermöglicht eine fachkundige Brauereiführung mit faszinierenden Einblicken in die Braukunst, die Verwendung von Rohstoffen und den gesamten Brauprozess. Die Tour umfasst auch eine Bierverkostung mit fünf verschiedenen Biersorten, begleitet von einem kleinen Geschenk der Brauerei. Und warum nicht abends an einer Nachtwächterführung durch die Stadt teilnehmen?



Der Rundgang durch Freistadt, begleitet von einem Nachtwächter, verzaubert mit dem historischen Flair der mittelalterlichen Stadt. Während spannende Geschichten aus dem 13. Jahrhundert erzählt werden, zeigt der Nachtwächter die schönsten Plätze der Stadt. Die entspannte Nachtwanderung klingt mit einem inkludierten Getränk an der Hotelbar gemütlich aus.

### *Food Sharing*

Statt Buffet oder der Wahl zwischen À-la-carte-Gerichten erwartet Gäste im Freigold ein kulinarisches Erlebnis. Die vorwiegend vegetarische Küche bietet jeweils drei verschiedene Vorspeisen, Hauptspeisen und Nachspeisen, die auf Food-Sharing-Plates für zwei Personen serviert werden. Damit stehen neun Gerichte bereit, die gemeinsam mit der Begleitung genossen und entdeckt werden können. Diese kreative und kommunikative Art des gemeinsamen Abendessens schafft eine abwechslungsreiche Atmosphäre.

◀ *Von Sonja G. Wasner*





## future of work: Potenziale der neuen Arbeitswelt

Die Gastronomie und Hotellerie erleben durch den Paradigmenwechsel von „new world of work“ eine umfassende Transformation. Diese Veränderungen manifestieren sich in neuen Arbeitsmodellen, die den Anforderungen der modernen Arbeitsgesellschaft und den Bedürfnissen der Mitarbeiter gerecht werden müssen.

Die herkömmliche Vorstellung einer linearen Karriere tritt in den Hintergrund, während die Suche nach Sinn und persönlicher Erfüllung immer mehr in den Vordergrund rückt. Die Grenzen zwischen Berufs- und Privatleben verschwimmen auf produktive Weise, und der Begriff „Arbeit“ umfasst nun die Gesamtheit der Tätigkeiten, die Menschen in verschiedenen Lebensphasen nachgehen.

Flexibilität spielt eine zentrale Rolle in der neuen Arbeitswelt. Mitarbeiter erhalten vermehrt die Möglichkeit, ihre Arbeitszeiten flexibel zu gestalten und ihre Aufgaben in einer eigenständigen, bedarfsorientierten Weise zu erledigen. Homeoffice und alternative Arbeitsplatzkonzepte gewinnen an Bedeutung, um die Work-Life-Balance zu verbessern und individuellen Bedürfnissen gerecht zu werden.

Die Integration digitaler Technologien ist ein weiteres Merkmal der neuen Arbeitswelt in der Gastronomie und Hotellerie. Innovative Lösungen erleichtern die Kommunikation, Organisation und betriebliche Abläufe. Die Einführung von digitalen Plattformen und Tools ermöglicht eine effizientere Zusammenarbeit. Zusätzlich fördert „new work“ die Entwicklung einer positiven Unternehmenskultur. Die Fokussierung auf die individuellen Bedürfnisse der Mitarbeiter, die Schaffung einer offenen Kommunikationskultur und die Anerkennung von Vielfalt und Inklusion tragen dazu bei, ein inspirierendes Arbeitsumfeld zu schaffen. Die Anpassung an diese neuen Arbeitsmodelle erfordert von Unternehmen in der Gastronomie und Hotellerie eine proaktive Herangehensweise. Es gilt, eine

Leitartikel  
Von Sonja G. Wasner



Balance zwischen den Bedürfnissen der Arbeitnehmer und den betrieblichen Anforderungen zu finden. Unternehmen, die flexibel auf diese Veränderungen reagieren und moderne Arbeitsmodelle implementieren, können nicht nur talentierte Mitarbeiter anziehen, sondern auch langfristig erfolgreich in der Branche bestehen.

Ein weiterer bedeutender Aspekt ist die Förderung der Mitarbeiterbindung. Durch das Angebot von flexibleren Arbeitsbedingungen steigt die Zufriedenheit der Mitarbeiter, was wiederum zu einer höheren Loyalität und Motivation führen kann. Die neue Arbeitswelt in der Gastronomie und Hotellerie bietet somit nicht nur die Möglichkeit zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen, sondern auch die Chance, die Branche zukunftsfähiger und innovativer zu gestalten. Das Arbeiten in der Gastronomie und Hotellerie bietet jungen Menschen eine facettenreiche und lehrreiche Erfahrung mit zahlreichen Vorteilen. Diese Vorteile müssen aber auch bei der Mitarbeitersuche kommuniziert werden. Die Branche ermöglicht nicht nur berufliches Wachstum, sondern fördert auch die persönliche Entfaltung. Die Interaktion mit Gästen ermöglicht es, soziale Fähigkeiten zu verfeinern und den Umgang mit unterschiedlichen Charakteren zu erlernen.

Die Vielfalt der Aufgaben, angefangen von der Zubereitung kulinarischer Köstlichkeiten bis hin zur Gestaltung ansprechender Events, eröffnet jungen Menschen die Möglichkeit, ihre Kreativität voll auszuschöpfen. Die Flexibilität der Arbeitszeiten ermöglicht eine ausgewogene Work-Life-Balance und bietet Raum für individuelle Entfaltung. Die internationale Ausrichtung der Hospitality-Branche bietet zudem die Gelegenheit, reichhaltige Erfahrungen zu sammeln und verschiedene Kulturen kennenzulernen. Teamarbeit steht im Zentrum des Geschehens, wodurch die Entwicklung von kooperativen Fähigkeiten und die Stärkung des Zusammengehörigkeitsgefühls gefördert werden.

10/2017

# Das Gebäude der Zukunft kann auch so aussehen

Ideal für Modernisierungen: Die offene, PC-basierte Gebäudeautomation von Beckhoff



So wird wertvolle Bausubstanz nicht nur erhalten, sondern zukunftsfit gemacht: Mit der integralen Gebäudeautomation von Beckhoff implementieren Sie alle Möglichkeiten der Kommunikations- und Steuerungstechnik – angepasst an die individuellen Bedürfnisse der Immobilie. Alle Gewerke werden von einer einheitlichen Hard- und Softwareplattform gesteuert: Ganz gleich, ob es um die nutzungsgerechte Beleuchtung, die komfortable Raumautomation oder die hocheffiziente HLK-Regelung geht. Für alle Gewerke stehen vordefinierte Softwarebausteine zur Verfügung, die das Engineering enorm vereinfachen. Funktionserweiterungen oder -änderungen sind jederzeit möglich. Das Ergebnis: Durch die optimale Abstimmung aller Gewerke werden die Energieeinsparpotenziale voll ausgeschöpft und die Effizienz der Bewirtschaftung deutlich erhöht.

Die ganzheitliche Automatisierungslösung von Beckhoff.

Scannen und alles über die Gebäudeautomation mit PC-based Control erfahren



Flexible Visualisierung/Bedienung

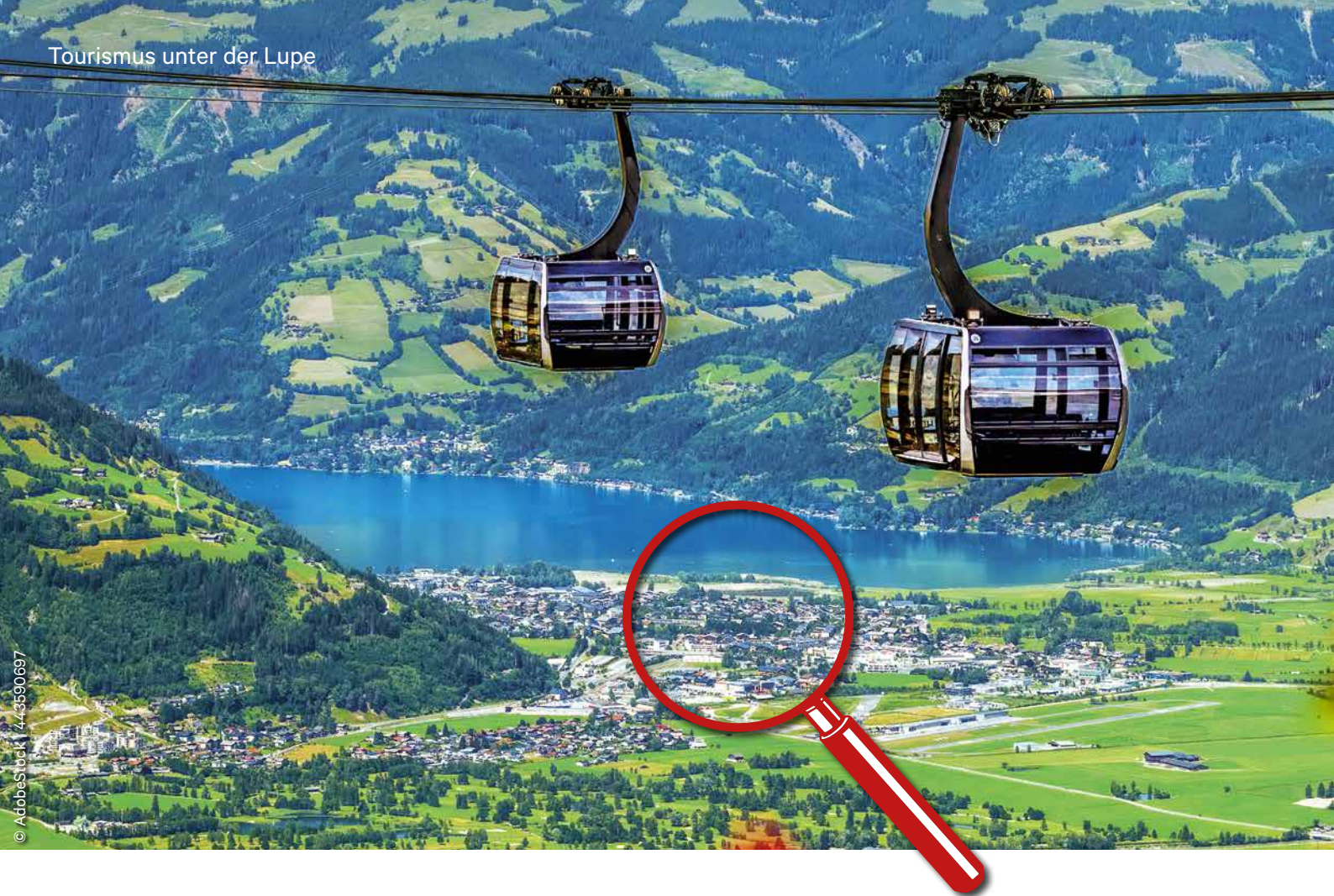


Skalierbare Steuerungstechnik, modulare I/O-Busklemmen



Modulare Software-Bibliotheken

New Automation Technology **BECKHOFF**



Professionelles Hospitality Management mit einem Herz voll von Servusness

## Führen, gestalten und entwickeln

Herausforderungen von außen – und teilweise „hausgemachte Probleme“ – machen es notwendig, aktiv und innovativ Hotels, Restaurants und andere touristische Leistungsträger zu managen und auf den Pfad ständiger Weiterentwicklung zu führen oder gar Revolutionen vorhandener Geschäftsmodelle anzudenken.

Die österreichische Hospitality-Branche hat sich in den letzten Jahren zu einem dynamischen und wettbewerbsintensiven Sektor entwickelt. Die folgende Artikelserie beleuchtet den Tourismussektor der Alpenrepublik als Gesamtwerk, beleuchtet aber auch einzelne Teilbereiche, diskutiert Herausforderungen und zeigt mögliche Lösungswege auf.

### Die Hospitality-Branche

Die Welt des Hospitality Sektors ist so vielfältig wie die Bedürfnisse der Reisenden selbst. Von Luxushotels, die einen exquisiten Service bieten, bis hin zu Budgetunterkünften, die preisbewussten Reisenden ein Zuhause fernab der Heimat bieten – die Bandbreite der Unternehmen in dieser Branche ist beeindruckend. Der Hospitality Sektor, der weit mehr umfasst als nur Unterkünfte und auch in unserer Artikelserie Caterer, Restaurants, Systemgastronomie, Freizeitparks beinhaltet, ist ein wichtiger Bestandteil der Volkswirtschaft in der Alpenrepublik.

### Servusness in Zahlen

Im Jahr 2022 wurden 39,79 Millionen Ankünfte verzeichnet, die

zu rund 137 Millionen Übernachtungen führten. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer von 3,4 Nächten bestätigte den Trend zur Kurzreise. Laut Tourismus-Satellitenkonto gab es in Österreich im Jahr 2021 19,2 Milliarden Euro an touristischen Ausgaben (vorläufige Daten), das sind 2,7 Prozent direkter Beitrag zum BIP, der gesamte Tourismusbereich trug 2022 6,2 Prozent zum BIP bei.

### Weitere interessante Daten vom Bundesministerium für Arbeit und Wirtschaft (Stand 09/2023):

- 6 Nationalparks & 48 Naturparks
- 64.000 Kilometer Wanderwege & 14.000 Kilometer Radwege
- 745 Museen, unzählige Festivals & Kulturveranstaltungen
- 12 UNESCO Weltkulturerbestätten & viel immaterielles Kulturerbe
- 23.700 ha Pistenfläche, 1.110 Seilbahnen & 1.820 Schlepplifte
- rund 93.000 Betriebe in Tourismus- & Freizeitwirtschaft
- 75 Thermalbäder & unzählige Spa- & Wellnesseinrichtungen
- jährlich rund 20.800 Kongresse, Seminare & Konferenzen
- 70.000 Beherberger mit rund 1,1 Millionen Gästebetten

## Einige Themenfelder der Artikelserie

Erfolgreiches Hospitality Management erfordert eine ganzheitliche Herangehensweise, die verschiedene Schlüsselthemen und Aspekte berücksichtigt. Hier sind einige wichtige Themen, die im Hospitality Management von entscheidender Bedeutung sind:

### Gästerfahrung (Guest Experience):

- **Personalisierung:** Die Fähigkeit, den Gästen personalisierte Dienstleistungen und Angebote anzubieten, um ihre individuellen Bedürfnisse und Vorlieben zu erfüllen.
- **Kundenservice:** Hervorragender Kundenservice, der über die Erwartungen hinausgeht, um positive Gästerfahrungen zu schaffen und langfristige Loyalität aufzubauen.

### Technologische Integration:

- **Digitales Marketing:** Effektive Nutzung digitaler Plattformen für Marketing, Reservierungen und Gästekommunikation.
- **Innovative Technologien:** Implementierung von Technologien wie künstliche Intelligenz, Internet of Things (IoT) und mobile Apps zur Verbesserung der Gästerfahrung und betrieblichen Effizienz.

### Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein:

- **Nachhaltiges Management:** Umsetzung umweltfreundlicher Praktiken im Betrieb, von der Reduzierung des Energieverbrauchs bis zur Abfallminimierung.
- **Gesellschaftliche Verantwortung:** Einbindung in die Gemeinschaft, Förderung lokaler Initiativen und sozial verantwortliches Handeln.

### Datenanalyse und Business Intelligence:

- **Datengestützte Entscheidungen:** Nutzung von Gästedaten zur Verbesserung von Dienstleistungen, Personalmanagement und strategischen Entscheidungen.
- **Proaktives Monitoring:** Kontinuierliche Überwachung von Branchentrends und Wettbewerbsanalysen.

### Mitarbeiterentwicklung und -engagement:

- **Schulung und Weiterbildung:** Kontinuierliche Schulung, um Mitarbeiter auf dem neuesten Stand der Branche zu halten und ihre Fähigkeiten zu verbessern.
- **Teamengagement:** Förderung einer positiven Arbeitsumgebung, die die Mitarbeitermotivation und -zufriedenheit steigert.

### Qualitätsmanagement und -kontrolle:

- **Einhaltung von Standards:** Sicherstellung, dass Qualitätsstandards in allen Bereichen des Betriebs eingehalten werden.
- **Feedbackmanagement:** Effektive Handhabung von Gästefeedback, um Schwächen zu identifizieren und kontinuierliche Verbesserungen vorzunehmen.

### Flexibilität und Anpassungsfähigkeit:

- **Marktanpassung:** Kontinuierliche Anpassung an sich verändernde Marktanforderungen und Gästepreferenzen.
- **Krisenmanagement:** Vorbereitung auf und Bewältigung von unvorhergesehenen Herausforderungen, sei es in Form von Pandemien, Naturkatastrophen oder anderen Krisen.

### Innovation und Differenzierung:

- **Produkt- und Serviceinnovation:** Kontinuierliche Einführung neuer Angebote, die sich von der Konkurrenz abheben.
- **Markenbildung:** Aufbau einer einzigartigen Markenidentität, um in der Branche hervorstechen.

Diese und viele andere Themen werden in den folgenden Ausgaben bearbeitet und diskutiert.

◀ Von Gerhart Stadlbauer

Gerhart Stadlbauer

Startup Experte

STIMME  
ZUM  
TOURISMUS



# Alpin- Tourismus

In alpinen Gefilden sind Touristiker ob der guten Schneelage wahrlich entzückt. Die Hotelbetten sind gut gebucht, Pisten bestens präpariert und der Skinachwuchs bereit, die Bretter, die die österreichische Welt bedeuten, erstmalig unter die brandneuen Skischuhe zu schnallen. Vergessen sind die weißen Bänder, die letztes Jahr erste Skitouristen ins Tal brachten, und ebenso die Stimmung der Anbieter und der wintersportlichen Bevölkerung.

Was die Zukunft den Touristikern servieren wird, wissen wir noch nicht genau, na ja, eigentlich wüssten wir es, wenn wir vermehrt auf die Wissenschaft vertrauen würden. Anpassung und Adaption müssen nicht immer schlecht sein. Erfolgreiche Destinationen haben bereits begonnen, auf die klimatischen Veränderungen zu reagieren und den vorhandenen Schwerpunkt der Wintersaison zu reduzieren und auf andere Zeiten im Jahr zu verlagern. Aber auch für den Wintersport wurde von vielen Skigebieten bereits viel Sinnvolles investiert, um den ökologischen Skiabdruck zu verbessern und ja, auch Kosten zu sparen!

Sehen wir nachhaltiges Wirtschaften als gemeinsame Chance, die Freuden des Wintersports auch für zukünftige Generationen zu ermöglichen und unsere wirtschaftlichen Ziele zu erfüllen. Nachhaltigkeit ist keine Verhinderung von Gewinn, sondern die Reduktion von Abhängigkeit.

Mein Name ist Gerhart Stadlbauer, gelernter Koch & Betriebswirt. Meine Karriere durfte ich als Kochlehrling in einem 5-Sterne Hotel beginnen, meine letzte Station als Angestellter war die Position eines Geschäftsführers für eine Gastronomiekette mit über 50 Standorten in ganz Österreich. Seit 2016 bin ich als Unternehmensberater und Co-Founder von Startups wie Fox & Eagle. Ebenso bin ich Gründungspartner von GKS-Partners, einem Beratungsnetzwerk für Hotels, Restaurants und Tourismus. Nebenberuflich unterrichte ich an der FH Krems das Fach „Entrepreneurship & Management“.



# Abenteuer Tourismus

**In der Hospitality-Branche bekommen Jugendliche nicht nur einen gewöhnlichen Job, sondern vielmehr ein spannendes Abenteuer voller Abwechslung, Kreativität und internationaler Erlebnisse. Genau für dieses Abenteuer geben die „Baletour“ ihren Schülern einen gut gefüllten Koffer mit auf den Weg.**

Die Bad Leonfeldner Tourismusschulen, kurz „Baletour“, zählen zu den wichtigsten heimischen Kaderschmieden und bilden seit über 40 Jahren international gefragte Spezialisten für Hotellerie, Gastronomie und Reisemanagement aus. „Egal ob man in Österreich oder im Ausland unterwegs ist, man trifft sehr häufig auf ehemalige Baletourer, sei es im Reisebüro, am Flughafen, im Hotel, als Reiseleiter oder sogar im Flugzeug als Pilot“, erzählt Direktor Herbert Panholzer nicht ohne Stolz. Mit einem Cocktail aus Professionalität, Teamgeist und Lebensfreude sorgen die Lehrenden der Baletour für die Entfaltung vieler junger Talente in den drei Schulzweigen Hotelmanagement und Wellness, Tourismus- und Reisemanagement sowie Hotel- und Gastronomiemanagement. „Der Slogan, ‚Wir packen deinen Koffer fürs Leben‘, begleitet unsere Schüler durch ihre gesamte Schulzeit“, erklärt die stellvertretende Direktorin Manuela Riener.

## Grenzenlos und kosmopolitisch

Ein wichtiger Bestandteil der Ausbildung ist das Pflichtpraktikum, bei dem das Wissen in der Praxis geübt, gefestigt und ausgebaut wird. Um Probleme bei der Suche nach geeigneten Praktikumsbetrieben zu vermeiden, bietet die Schule auch Unterstützung an. Dazu wurde ein Evaluationsverfahren implementiert, das zeigt, wie gut und lehrreich die Praktika für die Schüler waren. Nach der 2. Klasse besteht zudem die Möglichkeit, das Praktikum über das EU-geförderte Projekt Erasmus+ im Ausland zu absolvieren. Der internationale Fokus zieht sich schließlich wie ein roter Faden durch die gesamte Ausbildung. Hierzu pflegt die Baletour Kooperationen mit internationalen Partnerschulen, ist aktives Mitglied der Europäischen Vereinigung der Hotel- und Tourismusschulen und beteiligt sich an internationalen Projekten und Wettbewerben. Dazu gehören sowohl Wettbewerbe im Rahmen der Vereinigung der Europäischen Tourismusschulen (AEHT) als auch die Trophée Mille. „Die Schüler profitieren davon in vielerlei Hinsicht. Einerseits kön-

nen sie ihre erlernten Fertigkeiten anwenden, andererseits Erfahrungen sammeln und Kontakte knüpfen“, so Riener.

## Lernen und Leben

Die Baletour sieht sich als Lebensraum, in dem nicht nur gelernt und gearbeitet wird, sondern auch gefeiert und gelacht. Dieser ganzheitliche Zugang erstreckt sich auch auf das Internat des Sommerhaus-Hotels, das nur 300 Meter entfernt liegt. Um eine optimale Lernumgebung zu schaffen, wird eine Vielzahl von Freizeitmöglichkeiten wie Fitness, Billard oder Tischtennis geboten. Zusätzlich gibt es Kurse für Erste-Hilfe oder Mopedführerschein sowie regelmäßige Abendveranstaltungen, Turniere und gemütliche Runden, die von den Erziehern organisiert werden. In den Sommermonaten erhalten darüber hinaus bis zu 15 Praktikanten die Möglichkeit, das Stammpersonal in den Bereichen Rezeption, Küche, Service und Etage zu unterstützen. Damit wird das Haus zu einem wichtigen Bestandteil der Tourismusausbildung.

## Cocktails und Kreativität

Ganz besondere Highlights der Baletour sind die top-ausgestatteten Lehrküchen sowie eine moderne Schul-Bar. Mit dem Ziel, das Ausbildungsangebot zu erweitern, wurde ein ehemaliges Klassenzimmer in eine stylische Cocktail-Bar mit dekorativen Hängeleuchten und gemütlichen Sitzgelegenheiten umgestaltet. An vier vollständig ausgestatteten Stationen haben die Jungbarkeeper die Möglichkeit, in einem realen Umfeld praxisnah ihr Wissen zu vertiefen und Drinks nach allen Regeln der Bar-Kunst zu kreieren. Auf die Frage, welche Cocktailkreation die Baletour am besten charakterisieren würde, meint der Direktor treffend: „Das wäre definitiv der Cosmopolitan. Dieser steht für Charme, Offenheit, Stil, Modernität, Internationalität, Nachhaltigkeit, Orientierung und Abenteuer.“

◀ Von Sonja G. Wasner







In der modernen Schul-Bar wird die Kunst des Cocktailmixens zelebriert



In den top-ausgestatteten Lehrküchen geht es heiß her



Im Internat steht Gemeinschaft im Mittelpunkt

## Nicole Rathgeb-Höll

Geschäftsführerin der  
Agentur Comma GmbH



© Selina Fläsch Photography

# STIMME DER BRANCHE

## Der „neue“ Trend: Ein Schritt retour

Das 6-Sterne Hotel in Dubai. Die Luxus-Kreuzfahrt durch die Karibik. Eine Rundreise durch „Down Under“ oder ein Trip nach Papua-Neuguinea. Das hatten wir doch alles schon oder besser gesagt: „wie kann man überhaupt noch beeindrucken?“ Die Wahrheit ist, es gibt (fast) keine unentdeckten Urlaubsregionen mehr und kaum noch wahre Insider-Tipps.

### **Persönliche Erlebnisse sind nicht buchbar**

Worauf aber kommt es den Reisenden von heute überhaupt an? Es sind die ECHTEN authentischen Erlebnisse, die wieder in den Vordergrund rücken – und zwar mit einem individuellen Mehrwert, der für jeden anders aussehen kann und soll! Das kann alles Mögliche und teilweise ganz „Banales“ sein. Es geht darum, wieder zu sich selbst zu finden und auf seine eigenen Empfindungen zu hören. Die immer schneller werdende Zeit und die enorme Digitalisierung des alltäglichen Lebens bringen diesen neuen Trend zutage. Das Rad des Tourismus wird wieder ein Stück zurückgedreht. „Zum Glück“, sagen viele. Doch umso mehr ist nun ein Umdenken gefragt. Es kommt nicht darauf an, dass dem Gast rund um die Uhr einzigartige Momente geschaffen werden. Sondern darauf, dass der Gast seine einzigartigen Momente für sich selbst erleben kann! Für den einen ist es eine genussvolle Wanderung mit möglicher Wild-Sichtung, für den anderen ein zufälliges Kennenlernen von netten Menschen oder auch „nur“ ein schöner Sonnenaufgang. Nachhaltige Erinnerungen sind vielfältig – und müssen nicht immer „Insta-tauglich“ sein. Darum geht es auch nicht (mehr). Entscheidend ist, was man für sich selbst vom Urlaub mitnimmt und nicht, was man mit seiner Online-Community teilt.

### **Was aber bedeutet dies für unsere Tourismusbranche?**

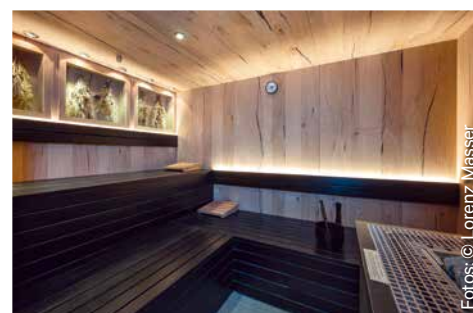
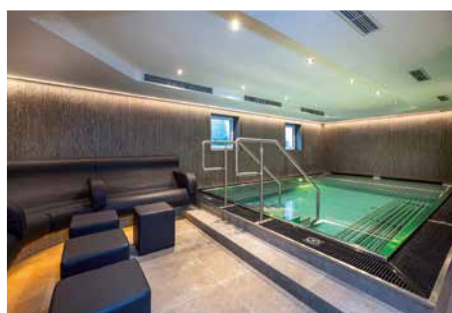
Mehr denn je geht es darum, authentisch zu bleiben. Diese Gäste reisen nicht mehr an Orte, an denen man unbedingt gewesen sein muss. Die Auszeit wird je nach persönlichem Empfinden geplant. Der Freiraum muss gegeben sein, um private Eindrücke zu erleben, etwas für sich selbst tun zu können oder auch einfach nur Privatsphäre zu haben. Es geht darum ein Angebot zu schaffen, das auf Gäste und Mitarbeiter gleichermaßen abgestimmt ist. Und vor allem auch das Umfeld mitberücksichtigt. Eine Weinverkostung direkt beim Weinbauern ist definitiv authentischer als jene an der Hotelbar. Die Brettljause wird auf der uralten Almhütte besser schmecken als am Buffet. Geben Sie echte und individuelle Tipps, kommunizieren Sie persönlich mit Ihren Gästen und nehmen Sie sich die Zeit für Individualität! Denn Sie kennen Ihr Haus, die Umgebung und die schönsten Seiten der Region am allerbesten. Machen Sie etwas draus!



Hier geht's zur Lounge



© Fotografie Peter Kuenzi



Fotos: © Lorenz Messer

# Dein, mein, unser Urlaub im Winterwunderland!

Der Winter rund um den Hochkönig steht im Hotel Gasthof Niederreiter ganz im Zeichen der Familie. Was man für eine unvergessliche Zeit mit den Kids braucht? Zwei Bretter, gute Laune und seit Neuestem auch die Badesachen.

Der Hochkönig hat sich seinen Hoheitstitel schon verdient: Besonders zur kalten Jahreszeit bietet er seinen Gästen ein Aktivmekka wie kaum eine andere Region. Die tiefverschneiten Hänge bilden einen wahrhaft majestätischen Anblick, während man durch das 40 Kilometer stolze Langlaufnetz im Tal flitzt. Klirrend kalte Lüfte umspielen Backen und Nase, während man zum Startpunkt der nächsten Rodelpartie stapft. Der glitzernde Neuschnee knirscht unter den Füßen, während man „off road“ mit den Schneeschuhen auf Entdeckungstour geht. Schließlich nicht zu vergessen: Die 150 Pistenkilometer und eine im wahrsten Sinne des Wortes atemberaubende 6-Gipfel-Tour lassen das Skifahrerherz verlässlich höherschlagen. So sieht er aus, der Urlaub am Hochkönig. Das Hotel Gasthof Niederreiter steht mittendrin im Winterparadies. Bietet neben bekannten und heißgeliebten Angeboten – wie der ständig nach frischem Apfelstrudel duftenden hauseigenen Konditorei – auch wohltuende Wellnessfreuden. Und beschert vor allem aktiven Familien eine wunderbare Zeit in den Bergen.

## *Eine eigene kleine Wellnesswelt*

Finnische und Bio-Sauna, Erlebniswhirlpool und Dampfbad heißen

die jüngsten Stars im Niederreiter-Wintermärchen. Der Wellnessbereich, der erst letzten Winter völlig neu gestaltet wurde, ist der Ort, um nach aktiven Stunden an der frischen Luft wieder zu Kräften zu kommen. Die Kids toben im Wasser, die Eltern entspannen – da tauscht man doch selbst als leidenschaftlicher Wedler nur allzu gern die schweren Skischuhe gegen die Badeschlappen.

## *Ein Paradies für Familien*

Funslopes, Rodelbahnen, herumtollwürdige Neuschneemassen – Familien lieben den Winter in den Bergen. Und im Niederreiter finden sie die perfekte Homebase für gemeinsame Abenteuer: Mit wenigen Schritten steht man nicht nur mitten im großen Skigebiet, sondern auch am Übungslift und findet mit gleich zwei örtlichen Skischulen genügend Profis, die bei den ersten Schwüngen helfen. Steht man schon etwas länger auf den Skiern, führt kein Weg an den Funslopes und Snowparks vorbei und gehört man noch zu den ganz kleinen Wintergästen, gibt es bestens präparierte Winterwege, um auch per Kinderwagen vom Schneespaß zu kosten.

◀ Von Sonja G. Wasner

**art**

by

**hotelstyle**

DAS ART-MAGAZIN FÜR KUNSTLIEBHABER, KENNER UND SAMMLER



**„der gebrochene Horizont“  
Thomas Redl**

2023 | Raum-Installation | 3 Tonnen Bruchglas | Seite 20



ZUM SCHWARZEN KAMEEL

SEIT 1618 IN WIEN

Schwarzes Kameel

Besuchen

## Exklusive Lounge Aktion

Ihre Lounge ist für  
Sie reserviert!



Kontaktieren Sie uns!

[lounge.hotelstyle.at](https://lounge.hotelstyle.at)

# art

by hotelstyle

**Thomas Redl**  
*„der gebrochene Horizont“*

20

**Wolfgang Stifter**  
*Ein Unverstandsbild, klug und belesen*

24

**Li Hua**  
*Schütz Art Museum | Engelhartzell*

26

**Wolfgang Thaler**  
*Die Hängelampe*

30

**Im Moretti schlafen**  
*Hotel Altstadt Vienna am Spittelberg*

32

**Natur-Wellness im Šumava**  
*Natur- & Vitalhotel | INNs Holz | Ulrichsberg*

33

**Vom Spiess umgedreht**  
*Hotel Spiess & Spiess | Wien*

34





**O.T. | 2004-2023**

Thomas Redl

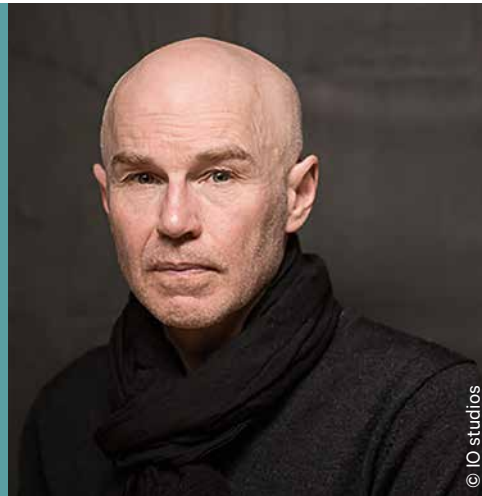
Leinöl-Legung 4 Blatt | Beize | Leinöl auf Papier | 97 x 68 cm

Leinöl Einzelblatt | Beize | Leinöl auf Papier | 70 x 50 cm

Foto: Thomas Redl | © Bildrecht

**art**  
by hotelstyle

**KÜNSTLER  
PORTRAIT**



© IO studios

„der gebrochene Horizont“

# Thomas Redl

**Als konzeptioneller Künstler schöpft er aus den aktuellen gesellschaftlichen und politischen Ereignissen. Sein Werk „der gebrochene Horizont“ fungiert als Zeitzeugnis, das Geschichte dokumentiert und die Gegenwart auf bewusste Weise erfahrbar macht.**

**T**raumatisiert erscheinen die Spuren erinnerter Vergangenheit als „Bruchlinien der Gegenwart“ und geben einen „gebrochenen Zukunftshorizont“ frei. Womit wir uns den künstlerischen Inhalten Thomas Redls annähern. Für Thomas Redl sind dystopische Zukunftsentwürfe unter anderem Ausgangspunkt für sein Werk. Verlorene Utopien werden in seiner künstlerischen Auseinandersetzung sichtbar. Herbert Lachmayer, der Leiter der Meisterklasse für Visuelle Gestaltung an der Kunstuniversität in Linz, wo Thomas

Redl studiert hat, beschreibt seine künstlerische Herangehensweise folgendermaßen: „Redl geht es um Aktualisierung gesellschaftlich fragmentarisierter Erinnerungsspuren, nicht um das Auftauen gefrorener Privatemotionen im Betrachter, sondern um die Vergegenwärtigung der in Raumentappen abgelebten Zeit {...}.“ Es handelt sich im Sinne einer „Poetik des Raumes“ um Raum- und Zeitbewusstsein, um die Gleichzeitigkeit von Gegenwärtigkeit und Zeitlosigkeit, um den Zustand einer, verdichteten Jetzt-Zeitlichkeit“.



**Landscape 02 | 2023**

Thomas Redl

Druck auf Glas | geritzt | 65 x 90 cm

Foto: Wolfgang Thaler | © Bildrecht



**O.T. | 2023**

Thomas Redl

Glas | Lack geritzt | 170 x 125 cm

Verbundglas | rückseitig gebrochen | 170 x 125 cm

Foto: Thomas Redl | © Bildrecht



**Bernhard  
Fleischanderl**  
Galerie Artosphäre

## STIMME ZUR KUNST



© Eva da Silva

### *Kompromisslose Notwendigkeit*

Redl positioniert sich so gegen die fortschreitende Banalisierung und Egalisierung der Kunst und Kultur als Ware sowohl mit seiner Kunst, als auch als Herausgeber experimenteller künstlerischer Magazine. Er ist als Künstler unbeirrbar und seine Hingabe zur Kunst ist gleichsam Lebensaufgabe und kompromisslose Notwendigkeit. Dabei ist sein künstlerisches Werk vielschichtig und lässt sich nicht auf ein Medium festlegen. Es gibt durch den Anspruch der Polydimensionalität verschiedene Qualitäten der Reflexion wieder. Der Prozess des Transfers zwischen Realität und Abstraktion und die Auseinandersetzung mit den „medialen Bildern unserer Gegenwart“ sind zentrale Merkmale seiner künstlerischen Arbeit, die Malerei, Fotografie, Film, Installationen sowie publizistische Projekte umfasst.

### *Dreidimensionaler Raum*

Ganz wesentlich ist seine künstlerische Auseinandersetzung mit dem dreidimensionalen Raum in seinen installativen Arbeiten. Dabei entstehen raumspezifische Installationen in denen er das Kräfteverhältnis des Raums auslotet. Wie ein Raumbildhauer schafft er dabei Spannungszustände, die eine intensiviertere Raum- und Zeitwahrnehmung evozieren. Thomas Redl beschäftigt sich mit der atmosphärischen Qualität des Raums – mit Raumproportion, Raumvolumen und der Rhythmik des Raums sowie mit dem Raum-Zeit-Kontinuum als „Denkraum“ im Sinne Aby Warburgs.

### *Gebrochenes Glas*

Provoziert Thomas Redl mit dem gebrochenen Glas vielleicht plakativ die Dekonstruktion des gläsernen Menschen? Oder ermöglicht er uns einen Blick auf den Scherbenhaufen unserer Zivilisation? Der Raumtext „am wegesrand ausrastend / zitternd am horizont / gebrochen in der zeit / in einer existenz ohne bedingungen“ bildet die inhaltliche wie atmosphärische Klammer zu der Installation.

### *Pure Materialität*

Schon lange arbeitet Thomas Redl mit dem Material Glas und dessen purer Materialität. So bearbeitet er Glas, indem er bewusst Glas einritz und zerbricht oder Glas schwarz lackiert, wodurch ein „black mirror“ entsteht – undurchdringlich und selbstreflektierend.

◀ Von Dr.<sup>in</sup> Maria Reitter-Kollmann

## Thomas Redl

Der Künstler Thomas Redl lässt sich nicht leicht in ein Genre einordnen. Seit seinem Studium in der Meisterklasse für visuelle Gestaltung an der Kunstuniversität Linz bei Herbert Lachmayer arbeitet er mit Texten und unterschiedlichen Materialien wie Blattgold, Glas, Farben, Druckgrafik, Fotografie und Film. Er arbeitet als Maler, Bildhauer, Gestalter, als Herausgeber von Kunstmagazinen wie dem „fair“ Magazin wie auch von Büchern. Beispielhaft erwähnen möchte ich das kunstgeschichtlich relevante Buch über seinen Mentor und Weggefährten Hellmuth Gsöllpointner.

Thomas Redl hinterfragt unsere Sehgewohnheiten, in dem er auf bedruckte oder beschriebene Seiten malt. Er fotografiert Fragmente aus Druckwerken und setzt sie zueinander in Bezug. Er beschäftigt sich intensiv mit der Kunstgeschichte und schafft sich darin seine ganz eigene Nische. Im Zusammenhang mit der Arbeit an den österreichischen Strömungen in der zeitgenössischen Kunst, Sprache als künstlerisches Ausdrucksmittel zu verwenden, kuratierte er im Jahr 2022 die Ausstellung „Kunst & Sprache“ in der Galerie Artosphäre Schloss Puchenau, in der Positionen von über 20 Künstler gezeigt wurden. Dem feinsinnigen Künstler Thomas Redl gelingt es mit seinen Arbeiten, die Betrachter zum Nachdenken anzuregen, ja zum Staunen zu bringen. Er verarbeitet gesellschaftliche Problemzonen ebenso wie Brüche auf persönlicher Ebene, verdichtet sie, setzt sie in Kontext zueinander.

In der Ausstellung „der gebrochene Horizont“ hat Thomas Redl eine Erzählung geschaffen. Im Zentrum der Geschichte thront die namensgebende, tonnenschwere Installation aus unzähligen Stücken Bruchglas. Auf dem Weg dorthin begegnet man Horizonten auf Glas, unterschiedlich bearbeiteten, teils opaken Gläsern, in denen sich die Betrachter spiegeln, transparenten Papieren mit Gold und Blätter, getränkt in Leinöl. Mit den Änderungen der Wellenlänge des Tageslichtes veränderte die temporäre Installation ihren Charakter. Schien die Sonne direkt darauf, warf die Installation unzählige Reflexionen an die Wände der Galerie. Soll uns diese Installation an Eisschollen erinnern oder ein Sinnbild für unser Leben, unsere Zukunft sein? Besteht die Zukunft aus Fragmenten unterschiedlichster Größe und Position? Jedes Glasstück ist ein Unikat, geschaffen auf seinem Lebensweg von der Bruchglashalde über den Kran in den LKW, dann entladen mit dem Kran in Schiebetruhen und dann mit der Schaufel an seinen Bestimmungsort. Ist unser Weg durch das Leben gepflastert mit einem Wirrwarr an Dingen, die bei genauer Betrachtung kein Geheimnis bergen, transparent sind?



**Der Hermann - die Museumskatze | 2023**

Li Hua | rückseitig signiert, betitelt und datiert  
Öl auf Leinwand | 100 x 100 cm

**art**  
by hotelstyle

**KÜNSTLER  
PORTRAIT**



**Ausstellung bis 29. Februar 2024**

# Li Hua

**Die Malerei sei ihr Leben, ihre Bestimmung, ihre Passion, ihre obsessive Leidenschaft, sagt Li Hua (geb. 1980 in Chongqing). Sie war bereits auf Ausstellungen in London, New York und München, nun widmet ihr das Schütz Art Museum in Engelhartszell eine Einzelausstellung.**

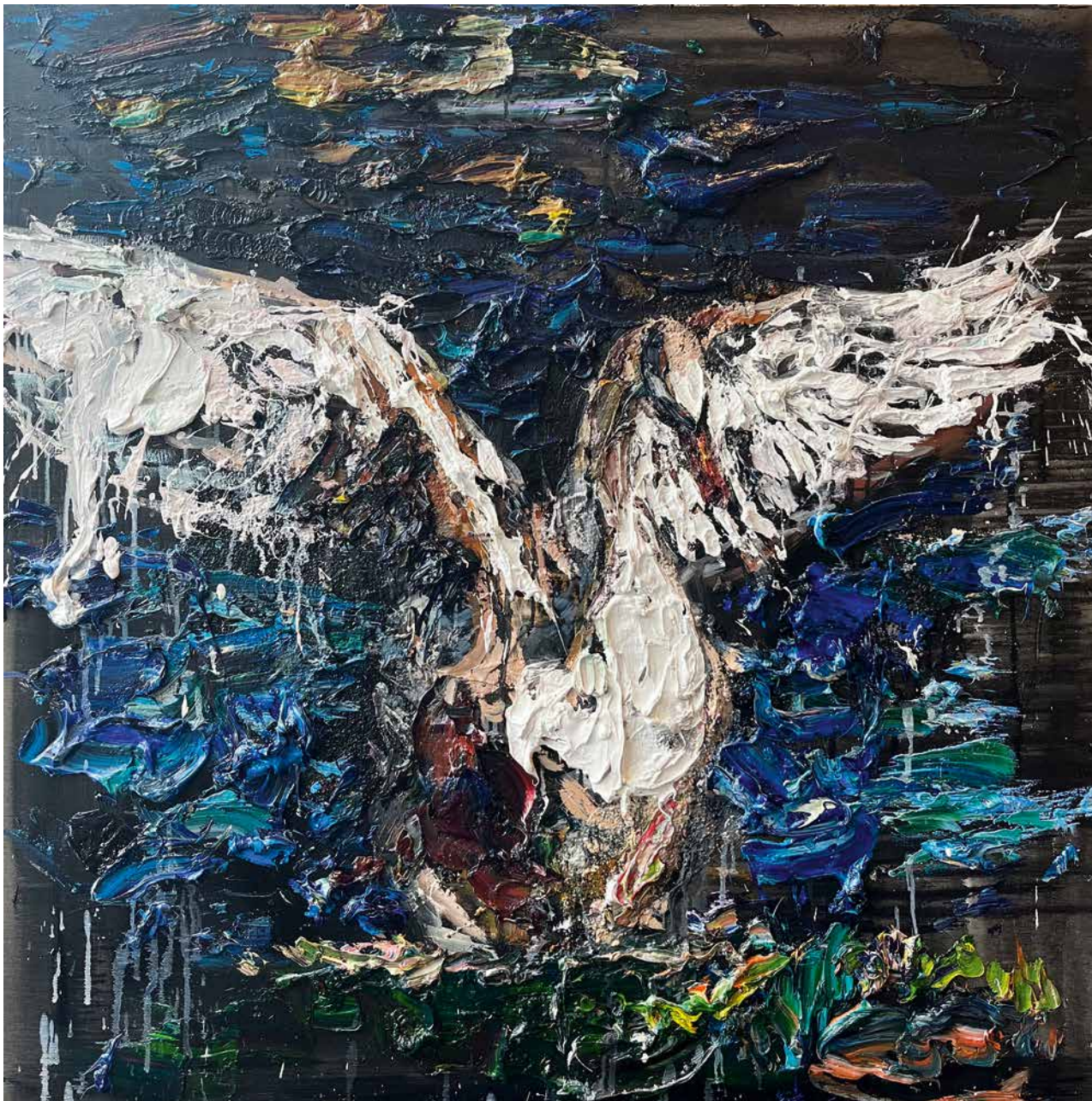
**D**as zentrale Thema im Schaffen der akademisch ausgebildeten Malerin – sie promovierte 2014 in Wien – sind Spiegelungen und vielschichtig abstrahierte Reflexionen des Seins. Ihre Farbpalette ist expressiv, präzise, opulent, ihr Farbauftrag eruptiv, kräftig, intensiv, emotional, flächig, plastisch. Nebst Ölfarben auf Leinwand verwendet Li Hua oft ein Sandgemisch, als Zitat an André Masson, den sie ebenso verehrt wie Frank Auerbach, Anselm Kiefer, Eugène Leroy oder den deutschen Expressionisten Emil Nolde. Als Quell der Inspiration nennt Li Hua auch Alte Meister wie Tintoretto, Egon Schiele, Gustav Klimt oder Oskar Kokoschka, an dessen Stil von ihr gefertigte Porträts frappierend erinnern. Spontaneität und Emotion sei aber das wesentlichste Moment im Entstehungsprozess ihres Werkes, sagt sie selbst.

## *Spiegel des Innenlebens*

Li Hua seziert mittels ihrer Kunst ihre Umgebung, sie seziert, analysiert und reflektiert das Chaos des Zusammenlebens, das Chaos des Daseins in ihren Bildern. Expressiv, exzessiv, eruptiv, emotional. Li Hua, nach außen hin die personifizierte Ruhe selbst, besitzt aber noch weitere Ebenen. Verborgenen und geheimnisvoll. Das wahre Wesen ihrer Kunst macht die Emotionalität aus. Ihr Werk ist zweifelsfrei ein Spiegel des Innenlebens, ein Vexierbild des chaotischen Seins, ist visualisierte Psychoanalyse.

## *Magisch und streng*

Die frühen, oft kleinformatigen Arbeiten auf Papier haben eine formale Strenge, sowohl hinsichtlich des Materials als auch der ►



**Der Schwan 1 | 2023**

Li Hua | rückseitig signiert, betitelt und datiert  
Öl auf Leinwand | 100 x 100 cm

Anordnung der Bildebenen. Tinte und Bleistift waren die Basis, Ölpastell oder Ölfarbe wurden nur gelegentlich verwendet. Die Wiederholung grafischer Formalismen bildete das Fundament, das bewusst verschwommen und chaotisch war. Diese Werkreihe ist dunkel, magisch und streng.

### *Frei und farbenfroh*

Im Gegensatz dazu sind die neuesten Werke frei, farbenfroh und ausdrucksstark. Tatsächlich ehrt sie durch die elegante Überlagerung verschiedener Farbschichten die stolze chinesische Tradition, die sie mit neuen Nuancen bereichert, die nicht im Widerspruch zur Philosophie der traditionellen chinesischen Malerei stehen. Wáng Yuánqí sagt: „Wichtiger als Lesbarkeit ist das Erreichen eines perfekten ästhetischen Gleichgewichts und die Visualisierung von Emotionen.“ Flecken, Schlieren und Spritzer zeugen von einem schnellen, kraftvollen Arbeitsprozess und erinnern an das Action Painting ihres Vorbildes Jackson Pollock. Innerhalb weniger Minuten schafft Li Hua ihre Bilder. Sie malt wie in Trance, hört dabei oft laut klassische Musik. Ihr Material ist die Ölfarbe, die sie manchmal mit Sand vermischt.

### *Hohe Auszeichnung*

Mit der Gelassenheit der Weisen und Wissenden reagiert die sensible Künstlerin Li Hua auf die Frage, „worum es im Leben eigentlich geht.“ Die Malerei sei ihr Leben, sei immer schon ihr Leben gewesen, ihre Bestimmung, ihre Passion, ihre obsessive Leidenschaft, sagt Li Hua. Diese Leidenschaft bescherte ihr eine Auszeichnung, die in ihrer Heimat davor keinem weiblichen Wesen zuteil wurde. 2019 wurde erstmals in der Geschichte Chinas einer Frau eine Einzelpersonale gewidmet. Die Retrospektive wurde in ihrer Heimatstadt Chongqing und danach in den großen Museen des Landes präsentiert.

### *Außergewöhnliches Talent*

Von frühester Kindheit, schon bevor sie sprechen konnte, zeichnete die aus einfachen Verhältnissen Stammende, von 2001 bis 2005 besuchte die in der chinesischen 30-Millionen-Metropole Chongqing Geborene die Akademie der Bildenden Künste in Sichuan. 2005, nicht einmal 25 Jahre alt, wurde das außergewöhnliche Talent unter Tausenden mit dem LVMH Louis Vuitton-Moët-Hennessy Award prämiert, ein Stipendium des Deutschen Akademischen Austausch Dienstes folgte. Ausstellungen in Shanghai, Beijing, Hong-Kong und Macao ebneten der Strebsamen den Weg für weitere Studien an der Pariser „École nationale supérieure des Beaux Arts“, bei Daniel Richter an der Berliner Universität der Künste und an der Wiener Akademie der Bildenden Künste in der Meisterklasse von Erwin Bohatsch.

◀ *Von Sonja G. Wasner*

**Prof. Josef Schütz**

Schütz Art Museum



**STIMME  
ZUR  
KUNST**



© Schütz Art Museum

## Erfolgreiches Multitalent

Geboren 1980 in Chongqing und in einfachsten Verhältnissen aufgewachsen – Vater und Mutter waren Fabrikarbeiter – erkannte man bereits im Kindergarten ihr künstlerisches Talent, das man von da an glücklicherweise ständig gefördert hat, sodass sie schließlich ihr Kunststudium an der Akademie der bildenden Künste in Sichuan, China, aufnehmen konnte. Li Hua zeigte auch hier bemerkenswerten Ehrgeiz, denn sie hat sich von einer zweifachen Ablehnung wegen mangelnder Englisch-Kenntnisse nicht entmutigen lassen, sich noch ein drittes Mal zu bewerben.

Nach ihrem Abschluss 2005 wurde sie mit dem LVMH Young Artists' Award (Moët Hennessy-Louis Vuitton) ausgezeichnet. Ein DAAD Stipendium (Deutscher Akademischer Austauschdienst) brachte sie 2009 zunächst nach Deutschland und schließlich nach Österreich, wo sie 2011 – schüchtern und mit ihrer Mappe unter dem Arm – in unsere Galerie in Wien gekommen ist, um mir ihre Arbeiten vorzustellen. Bereits damals auffallend war ihr Gefühl für das Zusammenspiel von Farben, sodass wir seit 2011 eng mit ihr zusammenarbeiten.

Über unsere Galerie durften wir bereits über 116 ihrer Werke verkaufen. Die explosionsartige Farbgebung ihrer Gemälde, die sich nicht nur in ihren abstrakten Werken zeigt, sondern auch in den Gemälden, die von einem gegenständlichen Expressionismus geprägt sind, macht sie zu einer der erfolgreichsten jungen Künstlerinnen auf dem österreichischen Markt.

Ich selbst, und mit dieser Meinung stehe ich sicherlich nicht alleine da, halte sie für eine Ausnahmekünstlerin, die sehr ernsthaft und zielstrebig an ihre Arbeiten herangeht und sich ständig weiterentwickelt. Es ist mir eine große Ehre, die weitere Karriere dieses Multitalents begleiten zu dürfen.



**Crazy Alpenzoo | 2022**

Wolfgang Stifter

Eitempera auf Leinwand | 4-teilig | 200 x 240 cm

**art**  
by hotelstyle

**KÜNSTLER  
PORTRAIT**



© Privat

Ein Unverstandsbild, klug und belesen

# Wolfgang Stifter

**Die weißen Leinwände Stifters wirken nie abgegrenzt, sondern als harmonische Ausschnitte eines großen Ganzen im Zusammenspiel von Strich und Farbe, Linearität und Fläche, aber auch von Chaos und Ordnung, Emotionalität und Intellekt.**

**A**ufgewachsen ist Wolfgang Stifter im Atelier seines Vaters, des Kunstpädagogen und Glasmalers Alfred Stifter – geprägt hat ihn sicher auch sein Lehrer, der Grafiker Maximilian Melcher an der Wiener Akademie der bildenden Künste sowie sein Aufenthalt in China. Von 1991 bis 2000 war er Rektor der Universität für künstlerische und industrielle Gestaltung Linz.

## *Wechsel zwischen Malerei und Grafik*

Im Miteinander von Schriftzeichen und Malerei entfalten die Werke des oberösterreichischen Künstlers eine suggestive Kraft des Exotischen und Vertrauten gleichermaßen, die durch die Farbigkeit besondere Akzente bekommt. So sind Wolfgang Stifters Arbeiten ein ständiges Changieren zwischen abstrakter und realer Darstellung, abstraktem Expressionismus, lyrischem Informel und dem Wechsel zwischen Malerei und Grafik.

## *Ein Unverstandsbild*

Wolfgang Stifter über sein Werk Crazy Alpenzoo: „Sie können dieses Bild nicht verstehen, weil es nicht mit Verstand gemalt wor-

den ist, sondern mit Intuition und Emotion, mit einem Sensorium für Rhythmik und für Verteilung im Raum. Es ist an vielen Stellen dialogisch, an anderen kontrovers, streitsüchtig, gleichzeitig atmosphärisch und geschwätzig: Es erzählt von den vielen kleinen Dingen, die das Leben wichtig machen. An manchen Stellen schweigt es. Es ist da, ganz da. Alles ist klar und deutlich und gar nicht rätselhaft, sondern präzise: Der braune Strich oben rechts der Mitte ist genau 101 mm lang“.

## *Sich selbst ständig neu erfinden*

Wolfgang Stifter hört nie auf sich neu zu erfinden und gleichzeitig seinen Interessensgebieten treu zu bleiben. Einerseits spielt er mit Themen wie dem Mythos, Kosmos, der Philosophie und Geschichte. Dass er mit seinem ausgiebigen grafischen Zyklus zu den Höhlen von Lascaux andererseits Stellung zum Urzeitlichen und zum Beginn der Kunst nimmt, zeigt sich vor allem in den rezenteren Arbeiten. Besonderes Augenmerk legt der Maler und Grafiker auf die Auseinandersetzung mit fernöstlichen Bildtechniken und –auffassungen.

◀ *Von Sonja G. Wasner*



Hotel Bristol | Seite 87

# Wien Hotel | Wolfgang Thaler

Wolfgang Thaler porträtiert in seinem Buch „Wien Hotel“, erschienen im Verlag FOTOHOF edition, mit seinen Fotografien die Lobbys von über zweihundert Hotels in Wien und vermittelt damit ein facettenreiches Bild der Stadt.

Das Fotografieren der Hotellobbys bedeutet, nicht nur ein einfaches Abbild zu schaffen, sondern auch das Raumgefühl und die Atmosphäre einzufangen – eine Art Bild-im-Bild, das gleichermaßen offiziell wie unauffällig ist.

(Textauszug Josef Kleindienst)

## Die Hängelampe

Die Hängelampe donnerte neben mir zu Boden und zersplitterte in unzählige kleine Glasteile. Eine Frau mit asiatischem Aussehen zuckte mir gegenüber zusammen. Vielleicht war ihr erster Gedanke, sie hätte auch unter der Lampe stehen können, vielleicht wäre es auch passiert, wenn sie ihr Handygespräch zwölf Sekunden später beendet hätte. Aber sie war mit ihrem Ex-Mann in Streit geraten und hatte aus Ärger

aufgelegt. Sie wollte hinaus ins Freie gehen, aber als sie bemerkte, dass es regnete, war sie kurz unschlüssig. Und in dem Moment ihres Unschlüssigseins donnerte die Hängelampe bloß einen Meter neben ihr auf den Boden. Der Schrecken war noch immer in ihr Gesicht gezeichnet. Sie starrte auf die Glasscherben. Bestimmt hatte die Hängelampe ein paar tausend Euro gekostet. Ich blickte auf meinen Koffer, so als könnte er mir Halt geben. Eigentlich wollte ich einchecken. Ich wollte nun der Frau die Hand geben, ihr vielleicht auch meinen Koffer in die Hand drücken, wir könnten doch unsere Koffer tauschen, vielleicht auch unser Leben. Die Glasscherben erschienen mir wie Perlen auf dem Fliesenboden, einem Kunstwerk gleich. Ich versuchte mich wieder meiner Aufgabe zu besinnen: einzuchecken. Der Fall der Lampe hatte bewirkt, dass ich

mich etwas verloren fühlte, und die Dinge um mich herum erst wieder ordnen musste. Obwohl gar nichts passiert war. Mehr dazu im Buch Wien Hotel.

## Empfangshalle

Wolfgang Thaler betrachtet Hotellobbys als Orte von globaler Bedeutung, die er exklusiv in Wien über einen Zeitraum von vier Jahren fotografiert hat. Der Begriff „Empfangshalle“ mag ein heimeliges Bild vermitteln, spiegelt jedoch nur einen Teil der Geschichten wider, die sich in diesen Räumen entfalten. Hier kommen Menschen nicht nur an, um empfangen zu werden, sondern auch, um Abschied zu nehmen und sich auf den Weg zu machen. Ortseigenschaften üben auf Wolfgang Thaler seit jeher eine besondere Faszination aus.

◀ Von Sonja G. Wasner





Hotel InterContinental | Seite 77



Falkensteiner Hotel  
Wien Margareten | Seite 156



Hotel Imperial | Seite 204



Hotel Regina | Seite 75

Fotos: © Wolfgang Thaler



Hier geht's  
zur Lounge



# Im Moretti schlafen

Das ist grundsätzlich möglich, wenn der „Moretti Room“ des faszinierenden Spittelberger Hotels Altstadt Vienna nicht gerade vom Jahrhundertschauspieler selbst bewohnt wird.

Der Hotelier und Kunstmäzen Otto E. Wiesenthal setzte gemeinsam mit seinem Team die Stadt Wien in Szene, indem er Künstler, Designer und Architekten im 1902 erbauten Patrizierhaus werken ließ und dabei die Historie des Gebäudes miteinbezog.

## Jedes Zimmer eine andere Welt

Genauso wie zeitgenössische Kunst die Wände des Altstadt Vienna belebt, formen die verschiedensten Zimmer und deren Interieur eine Galerie für sich. Genauso wie Matteo Thun Gäste mit Josephine Mutzenbacher in das erotische Wien der Jahrhundertwende eintauchen lässt, oder wie Starstylist Andreas Lackner, Modeschöpfer Atil Kutoglu, die MAK-Direktorin Lilli Hollein und die heimische Architektin Antonella Amesberger ihr Wien im Altstadt Vienna umgesetzt haben, kann man in diesem Hotel auch in Tobias Morettis Lebensphantasien eintauchen. „Das Konzept dieses Hauses ist für mich als Gast eine Umarmung, welches die Notwendigkeit Hotel mit Wohlbefinden verknüpft“, bemerkt der Schauspieler empathisch.

## Ein Hotelzimmer von Tobias Moretti

Seine zwei Welten in einem Raum zu verbinden, das war für Tobias Moretti bei der Gestaltung seines „Moretti Rooms“ von zentraler

Bedeutung. Gemeinsam mit der Interior Designerin Eugenie Arlt und dem Künstler Degenhard Andrut hat der Schauspieler einen Raum geschaffen, der den Blick in ein anderes Hier und Jetzt öffnet. Zwischen Theater und Tiroler Bergwelt. Eine Verbindung von Urbanität und Natur, wie es sie nur auf der österreichischen Bühne gibt. „Das Ergebnis ist fast schon zu intim, habe ich doch mein eigenes Bett mit eigenem Holz vom Tischler nachbauen lassen“, gesteht der Künstler während er im „eigenen“ Raum sitzt.

## Zwischenwelt

Aufwachen im Moretti Room eröffnet neue Perspektiven. Beim Aufrichten im Bett blicken Gäste hier auf die atemberaubende Szenerie der winterlichen Tiroler Bergwelt, umrahmt von einem Bühnenvorhang. Fast fühlt es sich an, als könnte man durch ihn hindurch ein anderes Land betreten. Die Fotografie bildet Morettis eigenes Jagdgebiet ab, fotografiert von ihm selbst. Der Künstler Degenhard Andrut hat die Szenerie mit abstrakten Pinselstrichen „entkitscht“. Die Tischlermöbel im Zimmer bestechen durch ihre Schlichtheit. „Als würde mir die Sonne ins Gesicht scheinen, wenn ich das Bad betrete“, lautet der Kommentar des Künstlers zur Wirkung der Fliesen, die von Eugenie Arlt verantwortet werden und der Natur großzügig Raum geben.

◀ Von Robert K. Oberndorfer

# Natur-Wellness im Šumava

Entspannung und Regeneration auf höchstem Niveau bietet – idyllisch auf einer Waldlichtung im Herzen des Šumava (tschechischer Name für Böhmerwald) gelegen – das Natur- & Vitalhotel „INNs HOLZ“, welches sich in Symbiose mit 11 romantischen Chalets rund um den hauseigenen See schmiegt, als wäre das Ensemble dort aus dem Boden gewachsen.

Im nördlichen Mühlviertel liegt ein aus Natur, Komfort und Bodenständigkeit gewobenes Urlaubsdorado. Das „INNs HOLZ“ Viersterne-Superior-Hotel, in der Nähe des Skigebiets Hochficht gelegen, stellt mit 45 Zimmern ein luxuriöses Hideaway dar. Bauweise und Stil wurden so an die Landschaft angepasst, dass sich das Naturhotel im Böhmerwald harmonisch in die Umgebung integriert. Die einzelnen Chalets laden durch wohlig-warmen Holzduft zum Verweilen und Träumen ein und die freistehende Badewanne mit Blick auf das knisternde Feuer im Kamin sorgt für eine gemütliche und romantische Stimmung. Nach dem ins eigene Chalet servierten Gourmetfrühstück lassen sich inspirierende Aktivitäten in unberührter Natur motiviert genießen. Dank „Private Chalet-Spa“ kann ein prickelnder Aufguss in der finnischen Sauna das aufregende Tageserlebnis wohltuend ausklingen lassen.

## *powered by nature*

Noch mehr Entspannung verspricht der neue Wellnessbereich, der sowohl Hotel- als auch Chalet-Gästen zur Verfügung steht. Das bereits bestehende Wellnessangebot mit Indoor-Pool samt offenem Kamin und Waldblick-Panoramalounge, Saunen, Aromadampfbad, Infrarotkabine, Whirlpools im Innen- und Außenbereich sowie einer Fülle wunderbarer Spa-Behandlungen wird damit großzügig erweitert. Völlig einzigartig ist die neue Bio-Heusauna, welche ein ganz besonderes Wellnesserlebnis garantiert: Eine wandgroße Glasfront

gibt beim Saunabesuch den direkten Blick in die Natur und auf den Böhmerwald frei. Gleichzeitig werden die im Heugras enthaltenen ätherischen Öle bei moderater, kreislaufschonender Wärme von rund 60°C freigesetzt und sorgen so auch im Winter für den unvergleichlichen Duft einer frisch gemähten Sommerwiese. Verständlich, dass Badegänge in der Bio-Heusauna als überaus beruhigend und entspannend beschrieben werden.

## *Natur auf dem Teller*

Kulinarisch verwöhnt werden Hotelgäste im Böhmerwaldrestaurant, das mit traditionellem Echtholz in moderner Ausführung eine natürliche Wärme ausstrahlt. Durch das vielfältige Angebot von der Mühlviertler Küche bis zu saisonalen Spezialitäten wird jede Vorliebe bestens bedient. Ein Hotelaufenthalt inkludiert das Verwöhn-Package mit Schlemmerfrühstück vom Buffet, feinen Mehlspeisen, Kaffee und Tee am Nachmittag und dem 6-gängigen Verwöhn-Menü am Abend. Der Chalet-Bewohner bestellt sein Gourmetfrühstück zur gewünschten Uhrzeit und hat bereits zur Begrüßung eine echte „Mühlviertler Brettljause“ genossen. Mit der Unterstützung dieser kulinarischen Vorzüge hat sich diese Hotelperle bis weit über die Landesgrenzen einen fantastischen Namen gemacht. Das INNs Holz zu kennen, heißt es zu lieben – und immer wieder gerne in diesem einzigartigen Wohlfühl-Wald-Resort zu urlauben!

◀ Von Robert K. Oberndorfer



Hier geht's zur Lounge

Fotos: © INNs HOLZ





Hier geht's  
zur Lounge



Fotos: © Hotel Spiess & Spiess



## Vom Spiess umgedreht

Das Wiener Hotel Spiess & Spiess hat kompetent und eindrucksvoll den Spieß in Richtung Nachhaltigkeit gedreht. Ökologische, umweltfreundliche und biologische Produkte und Dienstleistungen bringen definitiv Qualität mit sich – das bestätigt neben den Gästebewertungen auch die Verleihung des österreichischen Umweltzeichens.

Das Genussportofolio wurde sorgfältig selektiert mit einem Fokus auf Saisonalität, Regionalität und ausschließlich biologischer Produktion. Mit einem per Segelschiff aus Südamerika nach Europa gebrachten Kaffee vom kleinen Wiener Kaffeehändler Brigantes beginnt das Vergnügen. Man sucht hier auch nach Mangos und Papayas aus Übersee vergebens, dafür sind viele leckere Produkte österreichischer Lieferanten zu finden. Neben dem besten Bio-Beinschinken Wiens von der Schinkenmanufaktur Thum und frischem, traditionell gefertigtem Gebäck der Bio Hofbäckerei Mauracher aus frisch in die Teigschüssel gemahlene Mehlen reine Dinkel- und Roggen-Brote, genießt man auch leckeren österreichischen Bio-Honig direkt von regionalen Lieferanten. Auch für die vegane Ernährung gibt es etwas für den süßen und herzhaften Genuss.

### Die Donau-Auen im Gefühl

Die moderne Saunaaanlage bietet im Tageswechsel entweder Sauna- oder Sanarium-Funktion. Wahren Genuss bedeutet ein Aufenthalt in der entspannenden und beruhigenden Atmosphäre, deren Kreation von den Farben, Materialien und Geräuschen der Donau-Auen inspiriert ist. Jeden zweiten Tag ist die Sauna als sogenanntes Sanarium, auch bekannt als Bio-Sauna in Betrieb. Die höhere Luftfeuchtigkeit und geringere Hitze sorgen für angenehme Entspannung und tun den Atemwegen gut. Durchblutung und Immunsystem werden ebenfalls in Gang gebracht, jedoch sanfter

als bei der Sauna. Ideal für Sauna-Anfänger oder Personen, denen die klassische Sauna zu heiß ist. Gerne auch von einer Tasse Bio-Tee unterbrochen – mit einer großen Auswahl aus verschiedenen hochwertigen Teesorten. Mit Engagement und Verständnis hat hier Nachhaltigkeit eine wohlthuende Heimat gefunden.

### Oase im Innenhof

Der ruhige Innenhof ist nach ökologischen Kriterien insektenfreundlich und umweltfreundlich begrünt – eine kleine Oase in der Stadt! Bereits im Jahr 2021 hat man sich entschieden, die Rasenfläche in eine Bienenweide umzuwandeln. Zudem wurden zwei Rebstöcke als Mauerbegrünung gepflanzt, während die anderen Mauern bereits seit längerem von wildem Wein, der ebenfalls als wertvolle Bienenweide dient, berankt werden. Sieben große Bäume dienen immer wieder auch als Brutstätte für Vögel – kein Lärm der Stadt ist hier wahrzunehmen!

Die Philosophie der Nachhaltigkeit im Denken und Handeln zieht sich „stimmig“ durch sämtliche Ebenen eines modernen Hotelbetriebs, was beispielsweise für Handtücher, Duschtücher, Badvorleger, Decken- und Kissenbezüge bedeutet, dass sie aus mindestens 50 Prozent Bio-Fairtrade-Baumwolle hergestellt werden und „natürlich“ umweltfreundlich und ressourcenschonend gemäß nach den Kriterien des österreichischen Umweltzeichens gereinigt werden.

◀ Von Robert K. Oberndorfer

# gastro style

DAS FACHMAGAZIN FÜR DIE GEHOBENE HOTELLERIE UND GASTRONOMIE



„Wir wollen als neue  
Generation etwas verändern!“



# Einer für Bio.

*Die Nr. 1  
für Bio aus  
Österreich.*

**BIOGAST**



Ihr Partner für kontrolliert  
biologische Lebensmittel:

- 4.400 Bio-Artikel aus Österreich
- 14.000 Bio-Artikel (Vollsortiment)
- 470 Lieferanten

*Horst Moser*

[www.biogast.at](http://www.biogast.at)

# gastro style

<b>Grüne Wohlfühl-Oasen</b> <i>Tipps zur Bio-Zertifizierung</i>	<b>36</b>
<b>Raum zur Entfaltung</b> <i>HTL/MW9 Michelbeuern</i>	<b>38</b>
<b>Fashion &amp; Food</b> <i>Haute Cuisine trifft Haute Couture</i>	<b>40</b>
<b>Die reisende Schule von Wien</b> <i>Direktor Johannes Töglhofer im Gespräch</i>	<b>42</b>
<b>Natürlich prickelnd</b> <i>Coverstory</i>	<b>44</b>
<b>Alteingesessene Unikate</b> <i>Die Renaissance autochthoner Rebsorten</i>	<b>46</b>
<b>Geschmackvolle Geschichten</b> <i>100 autochthone Sorten</i>	<b>48</b>
<b>Buch.Bar</b>	<b>50</b>



36



38



46

**Impressum:**

**Medieninhaber und Herausgeber:** hotel&gastro style Medien GmbH, Grenzgasse 111/7/2, A-2340 Maria Enzersdorf, T +43 (0)664 1000 503 | [www.hotelstyle.at](http://www.hotelstyle.at) | **ChefR:** Sonja G. Wasner, MBA ([sonja.wasner@hotelstyle.at](mailto:sonja.wasner@hotelstyle.at))  
**Redaktion:** Frida Baumgartner, Prof. Konrad Paul Liessmann, Mag. Gerhart Stadlbauer Robert Oberndorfer ([redaktion@hotelstyle.at](mailto:redaktion@hotelstyle.at)) | Mag. Katharina Baumhake ([gastrostyle@verlag.hotelstyle.at](mailto:gastrostyle@verlag.hotelstyle.at)) | **Geschäftsleitung:** Sonja G. Wasner, MBA | **Grafik & Web:** Iris Schönauer ([grafik@hotelstyle.at](mailto:grafik@hotelstyle.at)) | **Druck:** Print Alliance HAV Produktions GmbH, 2540 Bad Vöslau | Die Redaktion haftet nicht für unaufgefordert eingesandte Manuskripte und Fotos. Berichte, die nicht von einem Mitglied der Redaktion gekennzeichnet sind, geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Das Magazin und alle in ihm enthaltenen Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Mit ++ gekennzeichnete Beiträge und Fotos sind entgeltliche Einschaltungen. | **Fotos:** Titelseite hotel style: © Salone del Mobile | Diego Ravier | Titelseite art style: © Thomas Redl | Titelseite gastro style: © A.-Blaskovic | **Abonnements:** Jahresabonnement (6 Hefte): € 86,- / Ausland: € 106,- | (Das Abonnement verlängert sich automatisch, sofern nicht mind. 6 Wochen vor Erscheinen der letzten Ausgabe eine schriftliche Kündigung bei uns einlangt.) | Einzelheftpreis: € 15,- / Ausland: € 16,50 UID-Nr. ATU75225169, DVR 0947 270; FN 527690s Bankverbindung: Sparkasse OÖ, IBAN: AT49 2032 0321 0052 6397, BIC: ASPKAT2LXXX | Ausschließlich zum Zweck der besseren Lesbarkeit wird auf die geschlechtsspezifische Schreibweise verzichtet. Alle personenbezogenen Bezeichnungen sind somit geschlechtsneutral zu verstehen. Die verkürzte Sprachform hat rein redaktionelle Gründe und beinhaltet keine Wertung.



© BIOGAST

## Grüne Wohlfühl-Oasen

Mit dem Angebot von nachhaltigen Urlaubserlebnissen und hochwertiger Bio-Kulinarik wird man nicht nur Gästewünschen gerecht, sondern trägt auch zu einer lebenswerten Zukunft bei. Lassen Sie sich von zertifizierten Bio-Pionieren inspirieren und schreiben Sie Schritt für Schritt Ihre eigene nachhaltige Erfolgsgeschichte!

Inmitten der Tiroler Bergwelten setzt das Biohotel Holzleiten unter der Leitung von Nicole und Simon Wilhelm neue Standards für Wellness und Nachhaltigkeit. Ihr klares Ziel ist es, den Gästen den erstklassigen Komfort eines Wellnesshotels zu bieten, ohne Kompromisse beim Umweltschutz einzugehen. Seit 2013 ist das Hotel stolzes Mitglied der Biohotels und damit zu 100 Prozent biozertifiziert. Das 4-Sterne-Haus verfolgt ein ganzheitliches Bio-Verständnis, das weit über die Verwendung von Bio-Lebensmitteln aus der Region hinausgeht. Um den Herausforderungen der energieintensiven Hotelbranche zu begegnen, setzen die Betreiber auf Solarenergie und Erdwärme, die perfekt aufeinander abgestimmt sind und durch ein intelligentes Computersteuerungssystem optimiert werden.

Ganz unter dem Motto „Wo es noch echt ist“ können Gäste im Biohotel Rupertus in natürlicher Umgebung ihre Seele baumeln lassen und sich das umfangreiche Bio-Angebot einverleiben. Bereits vor 20 Jahren erkannte der Familienbetrieb in Leogang die Notwendigkeit eines nachhaltigen und rücksichtsvollen Umgangs mit der Natur. Heute trägt das 4-Sterne-Hotel der Familien Blumenkamp und Herzog das Bio Austria Gold-Logo mit einer 100-prozentigen Bio-Zertifizierung. Nadja Blumenkamp und ihr Team legen beim kulinarischen Angebot größten Wert auf höchste Qualität und arbeiten aktiv mit Produzenten aus der Region zusammen. Nicht nur die gewissenhafte Auswahl von Lebensmitteln, sondern auch der Betrieb einer Biomasse-Heizung, das Bekenntnis zu Ökostrom sowie die Verwendung von Naturbaustoffen gehören zum nachhaltigen Gesamtkonzept.

◀ Von Katharina Baumhake





## Bio-Wellnesshotel Holzleiten Nicole und Simon Wilhelm

Wir sind davon überzeugt, dass die Umstellung auf Bio im Hotel einen bedeutenden Beitrag für eine bessere Umwelt und Zukunft leisten kann. Für uns schien es einfach der richtige nächste Schritt zu sein, und wir haben ganz nach dem Motto „Tue Gutes und sprich darüber!“ versucht, dies in unserer Vermarktung zu betonen. Die Umstellung auf 100 Prozent Bio haben wir innerhalb weniger Wochen vollzogen. Vor etwa zehn Jahren war dies noch wesentlich herausfordernder als heute. Die Umstellung von 80 Prozent der Produkte war eigentlich unkompliziert und ging rasch von statten. Die letzten 20 Prozent waren eine größere Herausforderung, aber unser Küchenteam hat hier nicht lockergelassen und in kürzester Zeit alles umsetzen können. Wir haben in diesem gesamten Prozess Unterstützung von bereits zertifizierten Hotelkollegen, Lieferanten und Mitarbeitern des Vereins der Biohotels erhalten.

Für viele Gäste ist ein Bio-Angebot mittlerweile selbstverständlich. Andere hingegen finden es spannend zu entdecken, dass (fast) alle Produkte auch in biologischer Qualität erhältlich sind. Sie lassen sich gerne überraschen und sind schlichtweg begeistert. Unser Team betrachtet die Umstellung auf Bio inzwischen als Standard. Neue Mitarbeiter werden im Onboardingprozess damit vertraut gemacht, um eventuelle Berührungspunkte abzubauen.

Ob für das Vollsortiment oder nur für Teilbereiche: Eine Biozertifizierung erfordert genaue Planung, gute Vorbereitung und vor allem das Miteinander des gesamten Teams. Nur wenn die Mitarbeiter, vor allem in der Küche und im Service, diese Entscheidung mittragen und gut informiert sind, wird es gelingen die Biozertifizierung reibungslos umzusetzen. Es ist bestimmt auch sinnvoll, mit der Umstellung auf Bio in kleineren Teilbereichen zu starten, etwa bei einzelnen Produktgruppen oder Essensgruppen (z.B. Frühstück), um sich dann schrittweise nach vorne zu arbeiten. So läuft man nicht Gefahr, die beteiligten Mitarbeiter zu überfordern, und gewinnt ein besseres Gefühl und Verständnis für Lieferanten und Lieferbedingungen.



## Biohotel Rupertus Nadja Blumenkamp

Ausschlaggebend für die Bio-Zertifizierung unseres Hotels im Jahr 2005 war in erster Linie die Unzufriedenheit mit der Lebensmittelindustrie. Meine Mutter hat damals das Frühstück auf Bio umgestellt und Teile des Abendmenüs in Bio-Qualität angeboten. Natürlich hat es Herausforderungen gegeben, die bis heute anhalten. Manchmal fehlen saisonale Produkte oder es wird bei der Bestellung etwas vergessen. Dies erfordert eben Organisation und Flexibilität. In unserer Küche legen wir verstärkten Fokus auf die sinnvolle Verwertung der Produkte mit einem guten Plan, der aber auch Raum für Kreativität lässt. Wir haben uns peu à peu in diesem Bereich weiterentwickelt, neue Lieferanten gefunden und sind mit der Erfahrung gewachsen. Unsere Gäste schätzen die Bio-Qualität und kommen auch wegen der veganen Speisen. Besonders unsere „Pflanzenkraft“, ein täglich vegan zubereitetes Menü, findet großen Anklang bei der jungen Generation. Für unser Team kochen wir natürlich auch nur in Bio-Qualität – alles andere wäre Heuchelei. Es gibt mittlerweile gute Unterstützung, um den Weg in Richtung Bio einzuschlagen. Interessierten Hoteliers würde ich im ersten Schritt eine Teilzertifizierung empfehlen. Man startet etwa mit dem Frühstück und erstellt dafür einen Produkt-Warenkorb. Es ist für uns wichtig, die Bio-Produkte der Region zu erkunden und diesen eine Bühne zu bieten. In Österreich gibt es auch gut sortimentierte Großhändler, die ausschließlich Bio-Produkte anbieten. Wir haben uns im Laufe der Zeit von konventionellen Lieferanten verabschiedet, da deren Bio-Angebot oft teurer und das Risiko von Falschlieferungen größer war.

Wir sind dankbar, unseren eigenen Weg gefunden zu haben, der uns nicht nur als Gastgeber, sondern auch als Arbeitgeber erfüllt. Unser ökologischer Fußabdruck ist minimal, und wir tragen damit einen Teil zu einer größeren Veränderung bei, ohne auf Lebensfreude und Liebe zum Interior Design verzichten zu müssen. Der aktuelle Zeitgeist unterstützt uns dabei, und die nächste Generation prüft kritisch – eine positive Entwicklung.



# Raum zur Entfaltung

**Mit der Renovierung der HLMW9 Michelbeuern wurde ein klassischer Altbau aus dem 19. Jahrhundert mit zeitgemäßen Unterrichtsräumen kombiniert. Durch den Umbau wurde nicht nur mehr Platz geschaffen, es entstanden auch moderne Küchen, helle Modeateliers und ein zusätzlicher Festsaal.**

**W**o einst Glühlampen und elektrische Bauteile für Beleuchtungskörper hergestellt wurden, werden heute rund 700 Schüler aus den Wirtschafts- und Modeklassen geistig erhellt. 1890 wurde das Gebäude in der Michelbeuerngasse 12 vom berühmten Architekten-Duo Hermann Helmer und Ferdinand Fellner für die Anglo-American Brush-Light Corporation errichtet. In den vergangenen 130 Jahren beherbergte das ehemalige Fabrikgebäude unter anderem das Gewerbeförderungsamt, die Kammer der gewerblichen Wirtschaft und das Technologische Gewerbemuseum. Ein ehemaliger Sitzungssaal des Gewerbeförderungsamtes, der rund 170 Quadratmeter große Wilhelm Exner Saal, wird heute noch für schulinterne Veranstaltungen verwendet. „Wir haben den wahrscheinlich schönsten, original erhaltenen Jugendstil-Saal von Wien. Der Jugendstil ist ja untrennbar mit Wien verbunden, umso besser passt es, dass gerade hier unser Schulzweig ‚Kulturtouristik‘ unterrichtet wird,“ schwärmt Johannes Töglhofer, Direktor an der HLMW9 Michelbeuern, und ergänzt: „Hier kann man Geschichte hautnah erleben.“

## Architekturgeschichtlicher Exkurs

Heute erzählt das Gebäude der HLMW9 nicht nur von seiner industriellen Vergangenheit, sondern auch von einem bedeutenden Kapitel in der Architekturgeschichte, das von Helmer und Fellner maßgeblich beeinflusst wurde. Das Architekturbüro prägte mit einem ausgeklügelten Brandvermeidungskonzept nicht nur die europäische Bühnenlandschaft, sondern ganze Stadtbilder. Bis zu 20 Architekten waren beschäftigt, um die Bauvorhaben, darunter

48 Theatergebäude und insgesamt mehr als 200 Gebäude in ganz Europa, zu realisieren. Helmer und Fellner etablierten sich als nahezu monopolähnliche Größe in Österreich-Ungarn durch ihre Fähigkeit, erstklassige Qualität bei niedrigen Kosten, schneller Umsetzung, Zuverlässigkeit und Professionalität zu bieten. Bei der Bautechnik setzten sie die neuesten Methoden ein, und ihr Stil leitete eine neue Ära in der Architektur des 20. Jahrhunderts ein, da sie sich von den strengen Regeln der italienischen Renaissance abwandten und den Weg von der Wiederentdeckung des Barocks bis hin zum Jugendstil bei ihren späteren Werken einschlugen. Ihr Schaffen erstreckte sich nicht nur auf Theater, sie realisierten auch die elegantesten Grandhotels der Belle Epoque, darunter das Pupp in Karlsbad und das Panhans am Semmering. Darüber hinaus entwarfen sie Sternwarten, Kaufhäuser, Banken, Palais, Villen, Gaststätten und sogar Fabrikgebäude.

## Zurück zur Renovierung

Um die Substanz des geschichtsträchtigen Fabrikgebäudes in Wien-Alsergrund zu bewahren, wurde das rund 8.000 Quadratmeter große denkmalgeschützte Schulgebäude von 2020 bis 2023 umfassend und ressourcenschonend saniert. „Abgesehen vom schlechten baulichen Zustand gab es unglaublich viele dunkle enge Gänge. Meine Vorgabe an den Architekten war: Es muss hell und einladend werden. Genau das ist auch wirklich gelungen“, freut sich Töglhofer. Die Maßnahmen umfassten den Ausbau des Dachgeschosses und eine Erweiterung um 800 Quadratmeter, um der steigenden Schülerzahl gerecht zu werden. Neben der Instandset-

zung der historischen Sichtziegelfassade und der Integration von Sonnenschutzelementen wurde die Funktionalität des Gebäudes optimiert, während die äußere Erscheinung unverändert blieb. Die Bundesimmobiliengesellschaft (BIG) investierte rund 20 Millionen Euro in die Sanierung und Erweiterung im Auftrag des BMBWF, wobei die Planung von Pallanich Anton und Raster Ziviltechniker durchgeführt wurde.

### *Räume für große Träume*

Um eine zeitgemäße und pädagogisch sinnvolle Raumaufteilung zu ermöglichen, wurden die Räume neu angeordnet und die Gangstruktur entkernt. Die neuen Strukturen umfassen nun helle Modeateliers, großzügige Pausenflächen, moderne Klassenzimmer sowie mehrere Küchen und einen neuen Festsaal für Schüler und Lehrkräfte. Bei der Renovierung stand die Bewahrung der historischen Integrität des Gebäudes im Vordergrund. „Der historische Charme ist auf jeden Fall erhalten geblieben, darauf haben nicht nur das Denkmalamt, sondern auch ich mit meinem Team geachtet“, berichtet Töglhofer. Neben der Anpassung der Raumstruktur wurden alle bestehenden Unterrichtsräume, der Verwaltungsbereich und die drei Lehrküchen saniert sowie technisch und gestalterisch auf den neuesten Stand gebracht. Darüber hinaus wurden sämtliche Oberflächen, haustechnische Anlagen sowie die IT-Infrastruktur erneuert.

### *Neue Dimensionen*

Im Rahmen der brandschutztechnischen Maßnahmen wurde auch das Fluchtwegekonzept des Schulgebäudes überarbeitet. Ein neues Stiegenhaus wurde eingebaut und der historische Festsaal im Hoftrakt erhielt einen zweiten Fluchtweg, wobei die bauliche Lücke räumlich geschlossen wurde. Zusätzliche 60 Quadratmeter können

nun als Backstage-Bereich bei Veranstaltungen genutzt werden. Es entstand eine neue Anbindung an den Michelbeuern-Trakt, weitere 726 Quadratmeter wurden im Dachgeschoss gewonnen. „Hier sind zwei großzügig ausgestattete Dachateliers für die Modeabteilung entstanden“, berichtet Töglhofer. Die ehemaligen Werkstätten wurden gestalterisch komplett neu zu hellen Atelier- und Theorieräumlichkeiten ausgebaut. Das Schulgebäude verfügt nun über einen Wintergarten, einen COOL-Bereich (für Cooperatives offenes Lernen) und einen weitläufig gestalteten Outdoor-Bereich, der einen Ausgleich zum Unterricht bieten soll. „Im Zuge des Umbaus sind die Lehrer-Parkplätze im Hof verschwunden. Die Höfe stehen jetzt Schülern und Lehrern als Raum zur Verfügung. Das Konzept schafft eine enge Verbindung zur Natur und ermöglicht verschiedene Freizeitaktivitäten während und außerhalb des Unterrichts“, konkretisiert der Direktor.

### *Erhellende Entfaltungsmöglichkeiten*

„Der Umbau war sicher das größte Projekt, das ich in meinen zehn Jahren als Direktor umsetzen durfte“, resümiert Töglhofer. „Das wichtigste Ziel beim Umbau ist erreicht worden: viel mehr Raum für Schüler und Lehrkräfte. Unsere Vision war es, einen Ort zu schaffen, der nicht nur funktional ist, sondern auch das Miteinander und eine positive Lernatmosphäre fördert. Es bieten sich jetzt viele neue didaktische Möglichkeiten für innovativen Unterricht“, freut sich der Schulleiter und ergänzt: „Durch moderne Unterrichtsräume und großzügige Lernzonen, verbunden mit einer technischen Ausstattung auf dem neuesten Stand, wird die Voraussetzung dafür geschaffen, dass unsere Schüler ein positives, anregendes Lernumfeld vorfinden. Das neue Raumkonzept unterstützt eine zukunftsorientierte Ausbildung auf höchstem Niveau.“

◀ *Von Katharina Baumhake*





© A. - Blastovic



© Sima Proclinger

# Fashion & Food

Der denkmalgeschützte Backsteinziegelbau der HLMW9 verbindet in reizvoller Weise Food und Fashion. Diese Melange spiegelt sich nicht nur in beeindruckenden Modeschauen wider, sondern zeitigt auch kulturelle Events, welche die Kochkunst in das schulische Gesamtkonzept integrieren.



Hier geht's  
zur Lounge

Die HLMW9 bietet ein abwechslungsreiches Ausbildungsangebot, einerseits Wirtschaft mit Fokus auf Kulturtourismus und Gastronomie, und andererseits Mode. „Wir sind die einzige Schule in Wien mit dieser Kombination“, hält Direktor Töglhofer fest. Was auf den ersten Blick ungewöhnlich erscheint, entpuppt sich bei genauerem Hinsehen als äußerst inspirierend.

## Haute Cuisine trifft Haute Couture

„Manche meinen, Essen sei die schönste Nebensache der Welt – wir glauben, es ist die schönste Hauptsache der Welt“, ist auf der Website der HLMW9 zu lesen. Mit einer weiteren schönsten Hauptsache der Welt, der Mode, ergibt das geschichtsträchtige



© HLMW9

Schulgebäude mit seinen Mode-Werkstätten und Lehrküchen ein anregendes Umfeld für seine Schüler. Ein wichtiger Teil der Ausbildung an der HLW ist das Fach Küchen- und Restaurantmanagement. Und hier folgt man ganz dem Credo von Wolfgang Puck, der gesagt haben soll: „Kochen ist wie Malen oder Komponieren: Es gibt nur eine bestimmte Anzahl an Farben und Noten. Entscheidend ist, wie du sie miteinander verbindest.“ Hätte der Ausnahmekoch die HLMW9 vor Augen gehabt, hätte er durchaus auch einen Vergleich zur Mode ziehen können. Ob es sich um Haute Couture oder Haute Cuisine handelt: Kulinarik und Mode sind zentrale Bestandteile des Lebens, die nicht nur grundlegende Bedürfnisse befriedigen, sondern über Jahrhunderte hinweg auch kulturelle Identitäten

titäten ausdrücken. Redewendungen wie „Du bist, was du isst“ und „Kleider machen Leute“ bestätigen die enge Verbindung der ausdrucksstarken und gleichzeitig identitätsstiftenden Kulturbereiche.

### Mit Geschmack und Stil

So sind Ernährung und Bekleidung längst über ihren Status der körperlichen Notwendigkeiten hinausgewachsen und haben in unserer Wohlstandsgesellschaft einen darüber hinausgehenden Wert zuerkannt bekommen: Sie repräsentieren Lebensqualität und Lifestyle. Besonders in den sozialen Medien verschmelzen Food und Fashion in intensiver Weise, wenn Schnapshots von Outfits und Speisen sowie Koch- und Style-Tipps aufeinanderfolgen. Auf Plattformen wie Instagram zeigen Food und Fashion mehr Gemeinsamkeiten, als auf den ersten Blick ersichtlich ist. In der Mode ist nicht selten von Geschmack die Rede, während die Kulinarik stets auch Trends unterliegt. Kurzum: Food und Fashion sind in gewisser Weise artverwandt. Sie appellieren nicht nur an unsere Sinne, sondern teilen auch Parallelen zu künstlerischen Gestaltungsprinzipien. Qualität, Materialien und Stoffe, das richtige Maß und die passenden (Pro-)Portionen, Kreativität und Design, Saisonalität, Verbrauchertrends und Handwerkskunst spielen dabei eine zentrale Rolle.

### Handwerk und Qualität

Innovationen und kreative Ansätze übertragen sich aus der Modebranche auf die kulinarische Welt und umgekehrt. So, wie avantgardistische Modedesigner Grenzen überschreiten und neue Trends setzen, wagen auch Spitzenköche kulinarische Experimente, die die Sinne herausfordern und traditionelle Konventionen infrage stellen. Wenn man in der Küche aktuell von übermäßigem Chichi abrückt und stattdessen das handwerkliche Können, die Authentizität der Lebensmittel, insbesondere lokaler Produkte betont, hat das auf den ersten Blick wenig mit Mode zu tun, wo scheinbar schnelllebige Trends und Überinszenierung dominieren. Sieht man aber genau hin, werden Parallelen deutlich: Die Modebranche forciert insbesondere in der Haute Couture eine Rückkehr zu handwerklichem Können und den kreativen Umgang mit Stoffen. Es geht sowohl in der Küche als auch im Atelier wieder mehr um Qualität und man konzentriert sich auf die einzelnen Materialien, Stoffe und Produkte. „Gesellschaftliche Trends spiegeln sich immer in beiden Bereichen wider“, bestätigt Johannes Töglhofer. „Aktuell ist das Thema Nachhaltigkeit



© Paul Pibernig



© Sharna Stalbyress

in aller Munde. Viele Labels versuchen derzeit Mode nachhaltig zu produzieren. Auch im kulinarischen Bereich spielt das Thema eine große Rolle.“

### Fruchtbarer Boden für Kreativität

Kulinarik und Mode entwickeln sich nicht nur parallel zueinander, sondern ziehen einander in gewisser Weise an. Dies zeigt sich insbesondere, wenn Restaurants durch Dresscodes als modische Räume fungieren oder Fashion Shows mit kulinarischer Begleitung stattfinden. „Durch die Verbindung des Mode- und Wirtschaftszweigs gibt auch es in unserer Schule viele Synergien“, erzählt Töglhofer. Diese kommen vermehrt bei schulischen Veranstaltungen zum Ausdruck: „Wir waren Teil des Straßenfestes ‚Common Ground Severingasse‘, wo die Modeschüler ihre Kreationen

bei einer Modeschau präsentierten, während Schüler der HLW im Schulhof einen Pop-up-Heurigen organisierten. Neben gemeinsamen Veranstaltungen gibt es auch verschiedene unverbindliche Übungen. HLW-Schüler können am Fach Laufsteg-Training teilnehmen, während für Modeschüler die Koch- und Backschule angeboten wird.“

Eine Symbiose aus kreativem Ausdruck und unkonventionellen Ansätzen schafft so in der HLMW9 nicht nur einzigartige Erlebnisse, sondern formt auch einen ästhetischen Raum, in dem Mode und Kulinarik sich gegenseitig inspirieren und eine avantgardistische Allianz eingehen. Man darf sich also auf viele weitere unkonventionelle Projekte der jungen HLMW9-Talente freuen!

◀ Von Katharina Baumhake

# Die reisende Schule von Wien

Die HLMW9 zeichnet sich nicht nur durch ein beeindruckendes, neu saniertes Schulgebäude aus, sondern auch durch innovative Lehransätze und zukunftsorientierte Schwerpunkte. Direktor Johannes Töglhofer berichtet über glückliche Absolventen, Kulturspaziergänge und Weinskandale.

## Herr Direktor, was ist das Erfolgsrezept der HLMW9?

Schüler, die sich mit 14 Jahren für unsere Schule entscheiden, sagen meist, dass ihnen das Klima in der Schule so gefallen hat. Wir leben ein respektvolles Miteinander. Die angenehme Atmosphäre wird sicherlich auch durch unser wunderschön saniertes Schulgebäude beeinflusst. Abgesehen davon, dass es innerhalb des Gürtels keinen ähnlichen Schultyp gibt, haben wir sicher das schönste Gebäude, eine perfekte Kombination aus Tradition und Moderne. Es bietet genügend Raum für unsere insgesamt zehn verschiedenen Schultypen.

## Mit welchen Erwartungen kommen junge Leute an Ihre Schule?

Viele wollen ihre kreative Ader ausleben und offene Lernmethoden kennenlernen. Bei uns gibt es durch die neuen, offenen Räume viel mehr Möglichkeiten. Außerdem bietet jeder unserer Schultypen eine praktische Ausbildung. Die Vielfalt der Optionen soll den Jugendlichen helfen, eine klarere berufliche Perspektive zu entwickeln.

## Wie geht es für die Absolventen nach der HLMW9 weiter?

Es ist uns wichtig, dass unsere Absolventen eine Perspektive für ein erfülltes Leben haben. Der „glückliche“ Absolvent ist mir wichtiger als der „erfolgreiche“ Absolvent. Am Tag der offenen Tür besuchen uns unglaublich viele ehemalige Schüler und berichten von ihren unterschiedlichen Karrierewegen. Viele sind dankbar dafür, dass unsere Ausbildung so „breit“ war. Eine HLW ist besonders dann für Schüler gut geeignet, wenn das Berufsbild mit 14 noch nicht ganz klar ist. Und glauben Sie mir, das ist die Mehrheit.

## Mit welchen Schwerpunkten und Zusatzausbildungen servizieren Sie Ihre Schüler?

Unsere unverbindlichen Übungen bieten eine breite Palette an

Möglichkeiten, darunter die Ausbildung zur vegan-vegetarischen Fachkraft, zum Jungsommelier oder Pâtissier. Weitere Angebote umfassen Theater, Schauspiel und Improvisation sowie die Möglichkeit, das First Certificate Englisch zu erlangen. Im kommenden Schuljahr starten wir sowohl im Bereich Mode als auch in der Wirtschaft mit neuen Schwerpunkten. In der Mode setzen wir auf die Vertiefung in den Bereichen Modedesign und Grafik. In der HLW wird neben dem bewährten Schwerpunkt Kulturtouristik auch der Schwerpunkt „Global Skills“ eingeführt. Dieser wurde in enger Zusammenarbeit mit Hunderten von Jugendlichen entwickelt, die ihre Wünsche für moderne Schulhalte geäußert haben.

## Könnten Sie näher auf den geplanten Schulschwerpunkt eingehen?

Der neue Schulschwerpunkt „Global Skills“ rückt bestimmte Inhalte noch stärker in den Mittelpunkt, als es bisher schon in den anderen Ausbildungszweigen der Fall war: Im Bereich der Kommunikation liegt der Fokus auf der Vermittlung von Fähigkeiten in Rhetorik, Sprache und multimedialer Präsentation. Die Medienkompetenz umfasst den Umgang mit Neuen Medien von der Anwendung bis hin zu Themen wie Fake News und KI. Hierbei werden Schüler dazu angeleitet, Gefahren und Chancen bei Neuen Medien zu erkennen. Im Bereich Kreativität und Trends liegt der Schwerpunkt darauf, aktuelle Entwicklungen zu erkennen und gezielt für sich zu nutzen. Die Vertiefung in den Sprachen Deutsch, Englisch und Spanisch steht im Zentrum von Mehrsprachigkeit und interkulturellen Kompetenzen. Ergänzt wird die fünfjährige Ausbildung durch zahlreiche Projekte, Sprach- und Kulturreisen, Exkursionen sowie unverbindliche Übungen und Freigegegenstände.

## Wie ist der Fokus auf Kulturtourismus entstanden?

Als 1995 Österreich der EU beigetreten ist und internationale Ver-



netzungen immer wichtiger wurden, entstand die Idee, eine Ausbildung mit dem Schwerpunkt Kulturtouristik anzubieten. Im Fach „KTOU“ lernen die Schüler zuerst Wien durch Exkursionen oder auch Stadtpaziergänge kennen. Das wird dann auf Kulturregionen in Österreich und Europa ausgeweitet, was uns den Ruf als „reisende Schule von Wien“ eingebracht hat. In einer sich rasch verändernden Welt ist Kultur ein sehr verbindendes Mittel. Wichtig ist uns aufzuzeigen, dass Kunst und Kultur für Österreich eine wichtige Rolle spielt. Wien ist als Musikhauptstadt weltweit bekannt für seine Vielzahl kultureller Veranstaltungen. Und die Schule befindet sich strategisch günstig im Kulturbezirk zwischen Volksoper und Staatsoper – Kulturspaziergänge gehören bei uns zum Alltag.

### **Welche Projekte werden im Fach „Angewandte Kulturtouristik“ umgesetzt?**

Dazu gehört etwa unser Schul- und Eröffnungsfest 2023, bei dem ein 100-köpfiges Orchester der Philharmonie Wien gespielt hat, was unsere guten Kontakte und Beziehungen zu Wiens Kulturschaffenden unterstreicht. Ein weiteres Projekt war „Skandalös. Weinskandal feat. HLMW9“, ein Workshop zum Thema Bio- und Naturwein. Dabei haben wir eng mit Moritz Herzog, dem Inhaber des Weinfachhandels Weinskandal, zusammengearbeitet. Zudem haben unsere Schüler mit einer eigenen Veranstaltung am „Wir sind Wien Festival“ teilgenommen, wo sich junge Menschen im Rahmen kreativer Workshops ausprobieren, austauschen und kreativ austoben konnten.

### **Welche großen Trends beobachten Sie derzeit im Tourismus?**

Gegenwärtige Trends sind Nachhaltigkeit und Mobilität, Green Events sowie Spezialreisen zu den Themen Film, Wein und Kulinarik. Städtereisen boomen nach wie vor. Im Unterricht werden diese aktuellen Themen behandelt, um Schüler auf die wandelnden Anforderungen und Entwicklungen in der Tourismusbranche vorzubereiten.

### **Welche Chancen sehen Sie in Bezug von Kunst und Kultur für die touristische Entwicklung von Österreich?**

Die Bedeutung von Kunst und Kultur für die touristische Entwicklung Österreichs ist groß. Österreich wird als Kulturnation betrachtet und wird 2024 mit Bad Ischl bereits zum dritten Mal den Titel der Kulturhauptstadt Europas tragen. Das unterstreicht die Rolle der Kunst und Kultur als treibende Kraft für den Tourismus in bestimmten Regionen. Dies schafft nicht nur touristische Attraktionen, sondern fördert auch die lokale Wirtschaft und stärkt die Identität der Regionen.

◀ *Von Katharina Baumhake*



v.l.: BIG-Geschäftsführer W. Gleissner  
Minister M. Polaschek | Direktor J. Töglhofer

## **Horst Moser**

Geschäftsführer Biogast



© BIOCAST

## **STIMME ZU BIO**

## **Mit gutem Beispiel voran**



Die nachhaltige Beschaffung in Österreich ist ein Thema von großer Bedeutung, insbesondere für die Bio-Branche. Der vom Staat gesetzte Aktionsplan „Nachhaltige Beschaffung“ sollte eigentlich sicherstellen, dass bis 2025 mindestens 30 Prozent und bis 2030 mindestens 55 Prozent der Lebensmittel in staatlichen Einrichtungen Bio sind. Doch trotz dieses klaren Ziels hinkt die öffentliche Beschaffung deutlich hinterher. Konkrete Zahlen sprechen eine deutliche Sprache: Während der Bio-Anteil im österreichischen Einzelhandel bei 11 Prozent liegt und die Gastronomie sich immerhin auf sieben Prozent zubewegt, dümpelt die öffentliche Hand mit gerade einmal vier Prozent vor sich hin. Das ist nicht nur eine klare Missachtung von politischen Versprechen, sondern auch ein Rückschlag für unsere heimischen Bio-Produzenten.

Die Umsetzung des Aktionsplans gestaltet sich schwieriger als gedacht. Besonders die Vorgehensweise bei Ausschreibungen wirft Probleme auf: Bestehende Rahmenvereinbarungen berücksichtigen die Bio-Quoten oft unzureichend, und in vielen Fällen werden überhaupt keine eigenen Bio-Lose ausgeschrieben. Dies führt dazu, dass Lieferanten vermehrt konventionelle Produkte anbieten und reine Bio-Lieferanten bei Ausschreibungen oft nicht einmal eine Chance bekommen.

Die traurige Realität zeigt: Trotz vielversprechender Vorgaben seit Jänner 2023 werden in Bundes-Einrichtungen lediglich circa vier Prozent Bio eingesetzt. Das ist nicht nur für uns enttäuschend, sondern hat auch enorme Folgen. Die negative Auswirkung auf unsere Landwirtschaft, die Umwelt und die regionale Wirtschaft ist nicht zu unterschätzen.

Daher appelliere ich an Sie: Setzen Sie auf Bio! Gehen Sie mit gutem Beispiel voran und unterstützen Sie nicht nur unsere heimischen Produzenten, sondern tragen Sie auch zur Erhaltung der Biodiversität, Gesundheit und zur Reduzierung der Klimaemissionen bei. Nur so können wir einen Beitrag für ein enkeltaugliches Österreich leisten, denn die positiven Effekte einer verstärkten Bio-Beschaffung sind nicht nur für uns, sondern vor allem für kommende Generationen von enormer Bedeutung.



# Natürlich prickelnd!

Der HLMW9-Maturant und Jungsommelier Florian Führer nimmt uns mit auf eine Reise in seine aufregende Welt der Gastronomie und erzählt von seinen schulischen Höhepunkten, seiner Leidenschaft für Naturschaumwein und seiner Tätigkeit als Tour Guide auf Karpathos.

## Florian, warum hast du dich für eine Ausbildung an der HLMW9 entschieden?

Mir war in der Unterstufe des Gymnasiums schon bewusst, dass ich in dieser Schulform nicht glücklich werden würde. Mir hat das handwerkliche Arbeiten gefehlt. Ich habe mich intensiv mit HLTs und HLWs auseinandergesetzt, da meine Eltern als Fachpraxislehrer an der HLTW13 Bergheidengasse tätig sind. Bei meinen Recherchen bin ich auf die HLMW9 gestoßen und war sofort Feuer und Flamme.

## Welche Highlights hattest du bisher an der HLMW9?

Da gibt es viele, aber sicherlich zählen dazu die zahlreichen Reisen, die uns nach Dublin, Prag und Florenz geführt haben. Zu den größten Highlights gehören auf alle Fälle auch die beiden Eröffnungsfeste, die wir anlässlich der Schulrenovierung planen durften. Wir haben uns richtig ins Zeug gelegt und ich bin überzeugt, dass diese Erlebnisse immer in Erinnerung bleiben werden.

## Was gefällt dir an der Arbeit in der Gastronomie?

Mich begeistert es, Menschen mit einfachen Dingen wie Essen und Trinken glücklich zu machen. Wenn ich am Abend heimkomme, habe ich das Gefühl, dass ich den Gästen den Tag wieder ein bisschen schöner gemacht habe.

## Was haben dir die Zusatzausbildungen gebracht?

Durch die Ausbildungen zum Jungsommelier, Patissier und zur vegan-vegetarische Fachkraft konnte ich mir einerseits ein breiteres Wissen aneignen, andererseits haben sie neue Interessen geweckt.

## Wie denkst du über die Forderung nach einer fleischlosen Kochlehre?

Ich bin voll und ganz dafür. Vielleicht könnte man einen Lehrabschluss wie „Koch/Köchin mit vegetarisch-veganer Vertiefung“ oder ein Aufbaumodul zusätzlich zur normalen Lehre etablieren.

## Ist es möglich, die österreichische Küche auch fleischlos zuzubereiten?

Auf jeden Fall! Einige Klassiker sind ohnehin vegetarisch, wenn ich zum Beispiel an Krautfleckerl oder Käsespätzle denke. Statt Wurst im Erdäpfelgulasch kann man auch Pilze verwenden. Ebenso lassen sich viele Mehlspeisen ganz einfach vegan zubereiten. Ich persönlich halte diese Art der Küche für zukunftssicher. Allerdings bin ich auch ein Gegner von Ersatzprodukten wie veganem Leberkäse oder pflanzlichem Lachs – aber dazu sollte sich jeder seine eigene Meinung bilden.

## Du hast beim Jungsommelierwettbewerb in Bad Ischl richtig gut performt. Wer oder was hat dich zur Teilnahme bewegt?

Meine Mama hat mir die Info weitergeleitet. Entscheidend war auch meine Leidenschaft für dieses Produkt und die Unterstützung meiner Lehrer, allen voran von Nikolas Kurz – ohne ihn hätte ich das nicht geschafft. Er ist ein wundervoller Mentor.

## Welche Erfahrungen hast du dabei gesammelt?

Die Vorbereitungen waren umfangreich, da ich einige Details wiederholen, die gestiegenen Anforderungen berücksichtigen und



neue Techniken in Sachen Weinservice erlernen musste. Ich habe in Bad Ischl viele Leute kennengelernt und obwohl die zwei Tage sehr anstrengend waren, zählen sie zu den besten meines Lebens. Außerdem hat mir die Erfahrung verdeutlicht, welchen Stellenwert der Wein in meinem Leben einnimmt.

### **Welches Foodpairing kannst du als versierter Jungsummelier empfehlen?**

Ich finde gerade Pet Nat (Pétillant Naturel = franz. natürlich prickelnd) ziemlich geil. Das ist ein Schaumwein, bei dem der noch gärende Most in Flaschen gefüllt wird, um dort Kohlensäure zu entwickeln. Mein absoluter Favorit ist derzeit der Pet Nat Pomalo Debit vom Weingut Mare Bura aus Kroatien. Am besten harmonisiert er mit über Holzkohle gegrillten Sardinen, die großzügig mit Olivenöl, Petersilie, Chili, Meersalz und Pfeffer gewürzt werden. Einfach mega!

### **Welche Eindrücke hast du von deinem Pflichtpraktikum mitgenommen?**

Ich habe mein Pflichtpraktikum in der Küche des Hotels Das Rieser am Achensee gemacht. Es war eine tolle Zeit, die mich sehr geprägt hat. Gelernt habe ich einiges – nicht nur küchentechnisch, sondern auch menschlich, wir hatten einen super Zusammenhalt und ich durfte alles ausprobieren. Dafür bin ich meinen Kollegen sehr dankbar.

### **Gibt es einen Betrieb deiner Träume, in dem du gerne mitarbeiten würdest?**

Das wäre das Venissa auf der Insel Mazzorbo in der Lagune von Venedig. Es umfasst ein Weingut, ein Hotel und ein Restaurant, das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist. Das Anwesen ist bekannt für seine historischen Weinberge und die Produktion von Wein, insbesondere dem Venissa-Wein, der aus der autochthonen Rebsorte Dorona hergestellt wird. Es wäre ein Traum, dort einmal mitzuarbeiten.

### **Wie würdest du junge Talente zu einer Karriere im Gastgewerbe animieren?**

Ich würde jungen Leuten zeigen, was die Branche zu bieten hat und ihnen die Vielfalt näher bringen – viele wissen gar nicht, wie cool unsere Arbeit ist. Wenn sie einmal Feuer gefangen haben, ist es wichtig, ihnen Raum zu geben. Wir wollen als neue Generation etwas verändern und auch die Möglichkeit dazu haben, unsere Ideen einzubringen.

### **Wie sehen deine beruflichen Pläne aus?**

Konkrete Pläne habe ich noch nicht. Das Einzige, was ich weiß, ist, dass ich direkt nach der Matura wieder nach Karpathos fliege und dort als Tour Guide unterwegs sein werde.

### **Das klingt spannend! Wie wird man Tour Guide auf Karpathos?**

Das war spontan. Ich verbringe dort seit meinem fünften Lebensjahr jeden Sommer. Daher habe ich gute Kontakte und kenne die Insel sehr gut. Bei meinem letzten Aufenthalt habe ich einfach im Tourismusbüro nachgefragt und zack war ich schon als Tour Guide engagiert.

### **Wo siehst du dich in 10 Jahren?**

Ich könnte überall sein! Ich weiß nicht, was die Zukunft bringt, aber eines kann ich sicher sagen: Es wird etwas mit Gastronomie und Tourismus zu tun haben.

◀ *Von Katharina Baumhake*

## **STIMME ZUR BIER- KULTUR**

**Gabriela Maria Straka**  
Brau Union Österreich



© Brau Union Österreich

## **Bier hat immer Saison**

Der kürzlich veröffentlichte Bierkulturbericht gewährt erneut Einblicke in die Art und Weise, wie die Österreicher ihr Bier schätzen. Mithilfe repräsentativer Daten und einer gehörigen Portion Genuss dokumentiert der Bericht, wie sich der Stellenwert und das Image der österreichischen Bierkultur im Laufe der Zeit entwickelt haben.

### **Glaskultur in der Gastro**

Da Bierkultur untrennbar mit Glaskultur verbunden ist, wurde auch abgefragt, wie wichtig es den Österreichern ist, ihr Bier aus dem passenden Glas zu genießen. Tatsächlich legen 64 Prozent Wert darauf, dass das Bier in der Gastronomie in einem geeigneten Glas serviert wird. Zu Hause genießen es nur 44 Prozent aus einem speziellen Bierglas, während 22 Prozent das Bier direkt aus der Flasche oder Dose trinken.

### **Erwartungen an ein Seiterl im Wirtshaus**

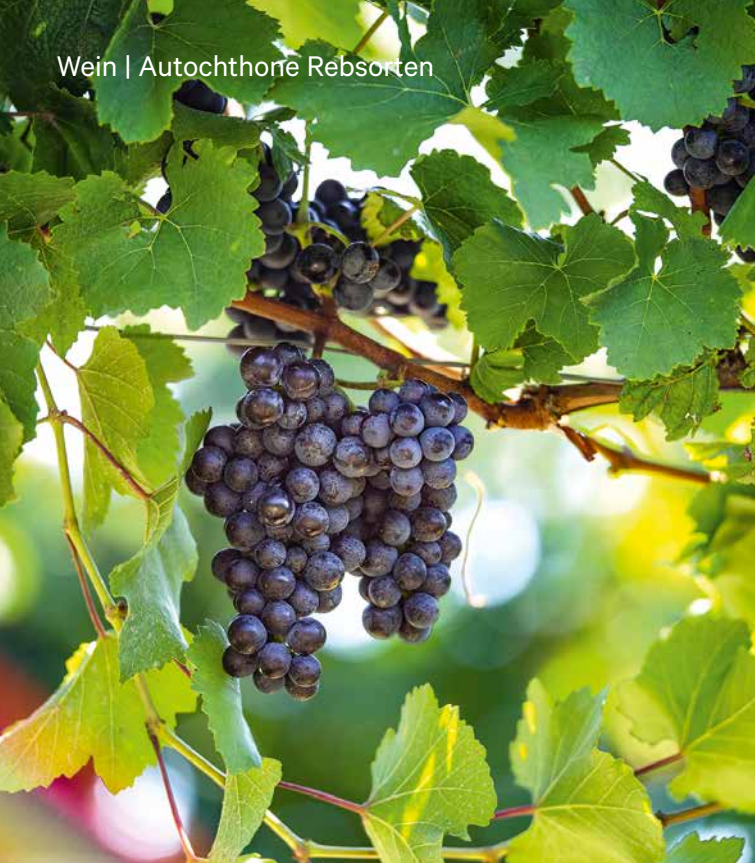
An erster Stelle steht eine saubere Zapfanlage, was für 83 Prozent der Befragten wichtig ist. Die perfekte Bier-Temperatur wird von 82 Prozent erwartet, und für drei Viertel (76 Prozent) ist perfekt gezapftes Bier ein entscheidendes Kriterium. Immerhin jeder Zweite (48 Prozent) erwartet kompetente Beratung, während ein gutes Drittel (37 Prozent) auch eine Bierkarte beim Wirt schätzt.

### **Zum Feste nur das Beste (Bier)**

Auch im Laufe des Jahres spielt Bier für viele eine feste Rolle: Für gut ein Viertel der Befragten (27 Prozent) ist es explizit mit saisonalen Festen und Feiertagen wie Weihnachten verbunden. Was das Angebot saisonaler Biere betrifft, zeigen sich übrigens 52 Prozent zufrieden.

### **Alkoholfrei auf der Überholspur**

In immer mehr Lokalen kann man ein gepflegtes Bier genießen. Es wird verstärkt Wert auf Geschmack, Aromen und Vielfalt gelegt. Auch die positive Entwicklung von Biermischgetränken und der wachsende Zuspruch zu alkoholfreien Bieren haben mich positiv überrascht.



St. Laurent



Roter Veltliner

# Die Renaissance autochthoner Rebsorten

**Mit autochthonen Rebsorten und ihrer eigenständigen Weincharakteristik sorgen Winzer weltweit für Aufsehen. Von den mediterranen Stars bis hin zu heimischen Weinlegenden: Gerade in der Gastronomie können diese alteingesessenen Unikate mit ihrem Geschmack und ihren Geschichten für unvergessliche Genussmomente sorgen.**

In den letzten Jahrzehnten haben sich weltweit vor allem jene Rebsorten in den Weinbergen etabliert, die klimaresistent, pflegeleicht und ertragreich sind. Chardonnay und Cabernet Sauvignon geben sortenmäßig den Ton an. Dies hat zu einem zunehmend homogenen Angebot im Handel und in der Gastronomie geführt, und das, obwohl in Fachkreisen regionale Spezialitäten und Raritäten heute mehr denn je gefragt und geschätzt sind. Erfreulicherweise scheint sich allmählich eine Gegenbewegung einzustellen. Die Rückbesinnung auf Regionalität und Sortenvielfalt kommt dem Interesse an lokal vorkommenden Rebsorten sehr entgegen. Gerade indigene, also autochthone Rebsorten zeigen, wie groß, geschichtsträchtig und endlos vielschichtig die Weinkultur sein kann.

## *Ursprung im Weinglas*

Der Begriff „autochthon“ stammt aus dem Griechischen (autós = selbst; chthón = Erde), bedeutet so viel wie „Erdentsprossener“

und könnte mit „eingeboren“, „aus dem Land selbst“, „ursprünglich“ oder „alteingesessen“ übersetzt werden. Im Weinbau bezieht sich der Begriff auf Rebsorten, die weitgehend in einem bestimmten Gebiet beheimatet sind und eine lange Geschichte in dieser Region haben. Autochthone Rebsorten sind somit die Ureinwohner eines Weinbaugebiets. Es sind Rebsorten mit starker regionaler Verankerung und Bedeutung. Allerdings gibt es keine exakte Definition für „autochthon“ in diesem Kontext. Ähnlich wie beim Begriff „Terroir“ kann die Verwendung und Auslegung des Begriffs „autochthon“ variieren. Im Wesentlichen haben fast alle Reben ihren Ursprung im Südkaukasus sowie im südlichen Irak, von wo aus sie vor mehreren Jahrtausenden weite Teile der Welt erobert haben. In der Regel gelten Rebsorten dann als autochthon, wenn sie seit mindestens einem Jahrhundert in einem Anbaugebiet vorhanden und nachgewiesen sind, wo sie sich optimal an den Boden und das Klima angepasst haben. Das Gegenteil von autochthon ist allochthon (allos = anders, verschieden; chthón = Erde). Allochthon lässt sich

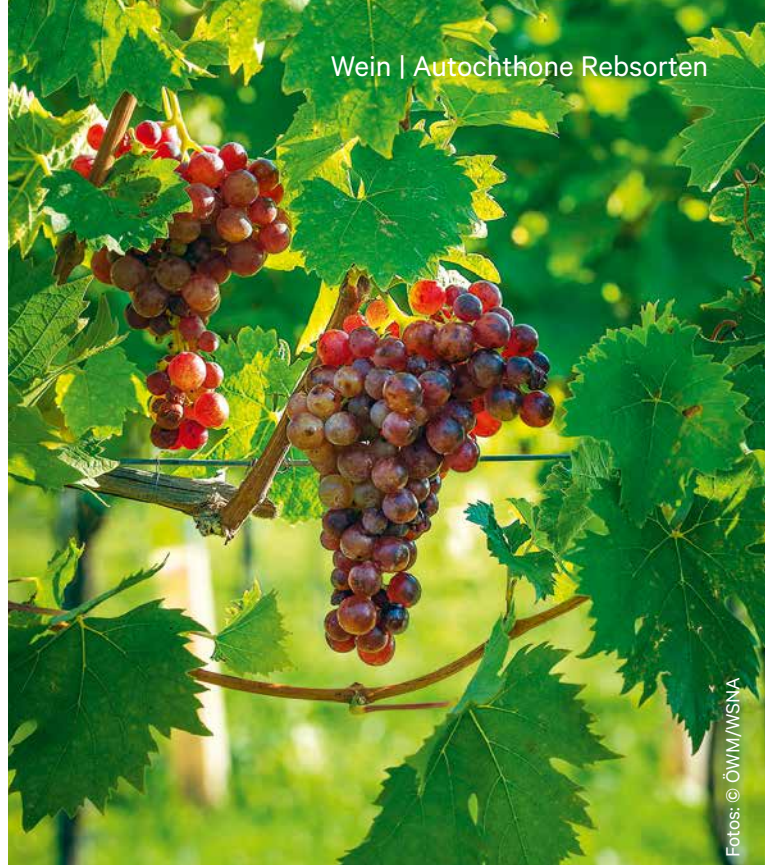


Neuburger

mit „fremd“ oder „zugewandert“ übersetzen. Die bekannten internationalen Sorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Chardonnay und Sauvignon Blanc sind in ihrer eigentlichen Heimat autochthon; wo sie jedoch erst seit ein paar Jahrzehnten angebaut werden, gelten sie als allochthon.

### *Mediterrane Stars*

Neben Portugal sind Griechenland und Italien die beiden Weinbauländer mit dem größten Schatz an autochthonen Reben in Europa. Der Mittelmeerraum ist besonders reich an alteingesessenen Sorten, die den einzigartigen Charakter ihrer jeweiligen Region widerspiegeln. Die bekannteste rote autochthone Sorte Griechenlands ist die rote Rebsorte Agiorgitiko, aus der beispielsweise der Nemea von Papantonis gekeltert wird. Aufgrund ihrer intensiven Farbe wird die Sorte auch als „Herkules-Blut“ bezeichnet. Spannend ist auch der Limniona vom Winzer Christos Zafeirakis, eine beinahe vergessene Rotweinsorte aus Thessalien mit einem einzigartigen Geschmacksprofil und wachsender Beliebtheit. Auch Italien trumpft mit einer Vielzahl interessanter autochthoner Rebsorten auf. Ein Beispiel ist der Bovale, der lange Zeit von Weinkennern unterschätzt wurde. Der Winzer Piero Cella aus Sardinien wagte es trotz vieler kritischer Stimmen, einen Wein aus dieser Sorte zu kreieren, und zeigte mit seinem Engagement, dass auch aus vermeintlich anspruchsvollen Rebsorten hervorragende Weine entstehen können. Ein weiterer Schatz ist der Pugnitello, der in der Maremma wiederentdeckt wurde und heute die Aufmerksamkeit von Weinliebhabern auf sich zieht. Sein Name leitet sich von der Form ab, die an eine kleine Faust (italienisch „pugno“) erinnert. Von gutem Geschmack zeugt ebenfalls Tintilia, eine Sorte, die im Molise-Gebiet zu Hause ist. Beinahe vergessen, hat der Winzer Claudio Cipressi mit seiner Leidenschaft und Hingabe dazu beigetragen, die Sorte wiederzubeleben. Ihre aromatische Komplexität erinnert an spanische Rotweine und macht sie zu einer besonderen Rarität.



Roter Muskateller

Manche der autochthonen Rebsorten haben sich in jüngster Zeit zu richtigen Stars entwickelt. Wie zum Beispiel Verdejo aus Rueda, einer der elegantesten Weißweine Spaniens, der bereits im 11. Jahrhundert seinen Weg aus Nordafrika auf die Iberische Halbinsel fand und durch charakteristische Lorbeer- und Wacholder-Aromen besticht.

### *Heimische Weinlegenden*

In Österreich haben zahlreiche heimische Rebsorten ihre Ursprünge in der Donaumonarchie und sind daher auch in den benachbarten Ländern zu finden. Als wirklich autochthon können die Spezialitäten Rotgipfler und Zierfandler aus der Thermenregion sowie der Neuburger, auch bekannt als Burgrebe, betrachtet werden. Der Überlieferung nach fanden die Winzer Christoph Ferstl und Franz Machherndl um 1860 ein Rebbündel am Arnsdorfer Ufer der Donau. Die beiden pflanzten das Rebbholz aus und konnten bereits 12 Jahre später aus der noch unbekannteren Rebsorte Wein kelteren. Später gelangte die Sorte nach Spitz, wo sie bei der Burgruine Hinterhaus gepflanzt wurde. So bekam der Wein seinen Namen: NEUER vom BURGberg, also „Neuburger“.

Eine weitere bemerkenswerte, fast vergessene Sorte ist der Österreicherisch-Weiß. Einst als typischer Wiener Heurigenwein rund um Grinzing und Heiligenstadt kredenzt, zählt er heute nicht mehr zu den anerkannten österreichischen Qualitätsrebsorten. Dass es ihn noch gibt, ist Enthusiasten wie dem Weingut Friedberger am Bisamberg zu verdanken.

Der Rote Veltliner in der Wagram-Region und der Blaue Wildbacher in der Weststeiermark DAC, dem Schilcherland, gehören ebenso zu den heimischen Berühmtheiten, die es nach wie vor Wert sind gepflegt, geschätzt und gefeiert zu werden.

◀ *Von Katharina Baumhake*

# Geschmackvolle Geschichten

Die Welt des Weins fasziniert wahre Connaisseurs durch ihre grenzenlose Vielfalt. Die abenteuerlichen Geschichten und komplexen Aromen, die in jedem Tropfen mitschwingen, entfalten sich besonders eindrucksvoll bei der Verkostung autochthoner Rebsorten. Jede Flasche erzählt von ihrer einzigartigen Identität und der tief verwurzelten Tradition ihrer Herkunftsregion.

## St. Georgener Rebe 2021 Hans Moser | Eisenstadt

Die St. Georgener-Rebe hat eine faszinierende und bedeutende Geschichte für den heimischen Weinbau. Im Jahr 2000 als Rebstock auf einer Hutweide entdeckt, die früher ein Weingarten war, erwies sie sich als Muttersorte des Grünen Veltliners. Nach intensiver Pflege durch das Weingut Hans Moser trugen die aus Stecklingen gezogenen Rebstöcke erstmals wieder Trauben. Die Vermehrungsphase zur Erhaltung wurde 2019 abgeschlossen. Seitdem wird der Wein wieder rund um den Leithaberg produziert. Der offizielle Name lautet „Mater Veltlinis“, gesetzlich erlaubt ist das international verständliche Synonym „St. Georgener Rebe“. Bereits 14 Weingüter setzen mehr als 30.000 Reben aus, um die Auferstehung der alten Sorte zu sichern.



## Österreichisch Weiß Friedberger | Bisamberg

Die Sorte mit dem ungewöhnlichen Namen, „Österreichisch Weiß“, ist eine alte autochthone Weißwein-Traube, die heute kaum mehr Bedeutung hat. In der zweiten Hälfte des 19. Jh. war sie rund um den Wiener Kahlenberg stark verbreitet. Die Weingärten des Stifts Klosterneuburg waren damals hauptsächlich mit dieser Sorte bepflanzt. Freiherr August von Babo und Edmund Mach schreiben in ihrem Handbuch des Weinbaues und der Kellerwirtschaft: „Die Sorte ist sehr ertragreich und gibt wohl-schmeckende, aber saure Weine. Diese wurden als Gebirgsweine bezeichnet und von den Wiener Weintrinkern erst nach Vermischen mit Wasser getrunken.“ Heute zählt diese Rebsorte zu den größten Überraschungen aus heimischen Weingärten.



## Arneis Roero Arneis DOCG 2022 Gianni Gagliardo | Piemont

Der Arneis ist entlang des Tanaro seit der Spätantike bekannt. Trotz seiner langen Historie in der Region um Roero im Piemont rückte der Arneis erst in den letzten 35 Jahren durch die steigende Nachfrage nach trockenen Weißweinen verstärkt in den Fokus. Er wurde lange verwendet, um Barbera oder Nebbiolo Frische und Geschmeidigkeit zu verleihen, daher kennt man ihn auch als „weißer Nebbiolo“. Der Spitzname „Lausbub“ spielt auf die sehr unterschiedlichen Erntemengen an. Der strohgelbe Arneis besticht mit feinen floralen Noten, heller Frucht, besonders Birne, und einem Mandel-Nachgeschmack. Die milde Säure erfordert vom Winzer vor allem den richtigen Lesezeitpunkt, um einen perfekten Arneis keltern zu können.



## Tintilia del Molise DOC Macchiarossa 2017 Cipressi | Molise

Tintilia ist in der italienischen Weinbauregion Molise auch ein Ausdruck für einen unruhigen Burschen, da der junge Wein im Frühjahr oft in den Fässern ein zweites Mal zu gären begann. Die Tatsache, dass der Volksmund diese Analogie zieht, spricht für die starke regionale Verwurzelung. Allerdings führten erhöhte Erträge und die Einfuhr internationaler Reben dazu, dass der Tintilia fast verschwand. Der Winzer Claudio Cipressi hat sie quasi im Alleingang als regionale Spezialität wiederbelebt. Im Glas zeigt sich der Tintilia mit aromatischer Komplexität und erinnert an spanische Rotweine. Der Großteil der Produktion wird in Rom verkauft, weshalb nur selten ein paar Flaschen dieser Rarität zu heimischen Genießern gelangen.



### Roter Veltliner Ried Hutzler 2020 Stefan Bauer | Königsbrunn

Der Rote Veltliner, als Stammsorte der Veltliner-Gruppe und Elternteil von Neuburger, Zierfandler & Rotgipfler, nimmt eine Sonderstellung im heimischen Weinbau ein. Vermutlich aus einer jahrtausendealten Mutation von Wildreben im ungarischen Donaauraum hervorgegangen, war er als Roter Muskateller bekannt, bevor er im 19. Jh. zum Roten Veltliner wurde. Die Anbauflächen waren lange rückläufig, da die geeigneten Lagen auch gut für den Grünen Veltliner sind. Die Sorte erfordert warme Weingärten mit tiefgründigem Lössboden und ist krankheitsanfällig. Ertragsreich und streng reguliert, entstehen aus ihm Weine mit hohem Alkoholgehalt, moderater Säure und etwas Restzucker. Diese sind füllig, langlebig und im Geschmack exotisch.



### St. Laurent Gols 2019 Leitner | Gols

Die Sankt-Laurent-Traube stammt möglicherweise aus dem Elsass oder anderen Teilen Frankreichs. Innerhalb der Burgunderfamilie zählt sie zu den weniger bekannten Sorten. Der Name könnte vom Hl. Laurentius stammen, dessen Festtag am 10. August mit dem Beginn der Traubenreife zusammenfällt. Österreich ist mit 601 Hektar weltweit das bedeutendste Anbaugebiet für den St. Laurent. Er gilt als Diva im Weingarten, er braucht gute Lagen und tiefgründige Böden, ist frost- und blütempfindlich und liefert unregelmäßige Erträge. Dennoch erlebt die Sorte eine Renaissance, da sie kräftige Rotweine mit großem Reifepotenzial hervorbringt, die tiefrot, frisch und fruchtig sind, mit Aromen von Holunderbeeren oder Wildkirschen.



## Josef Maria Schuster

Head Sommelier  
Kastner AllesWein

## STIMME ZUR WEIN- VIELFALT



## Einzigartige Tropfen: 100 autochthone Sorten

Die kürzlich im Wiener Hotel Almanac präsentierte Auswahl an über 100 autochthonen Rebsorten aus Europa markiert einen außergewöhnlichen Höhepunkt im Kastner AllesWein Sortiment. Die lange Vorbereitung durch unser fachkundiges AllesWein-Team hat sich gelohnt. Denn was im Wiener Hotel Almanac verkostet wurde, stellte einmal mehr die größte Auswahl an autochthonen Rebsorten aus Europa dar. Über 170 Weine repräsentierten ein ABC der seltenen und einzigartigen Trauben von Aglianico bis Zierfandler. Selbst die größten Weinkenner wurden von diesem „Line up“ überrascht und genossen die Möglichkeit, in die faszinierende Welt der autochthonen Rebsorten einzutauchen.

Die Veranstaltung, die von 240 Gästen besucht wurde, bot nicht nur eine exklusive Gelegenheit zur Degustation erlesener Raritäten, sondern präsentierte auch ein umfassendes Verkostungs-Booklet mit detaillierten Informationen und spannenden Geschichten zu den „alteingesessenen“ Trauben, so lautet die beste Übersetzung von „autochthon“. Diese Auswahl ermöglichte es den Anwesenden, echte Neuentdeckungen zu machen, angefangen von italienischen Rebsorten bis hin zu weniger bekannten österreichischen Trauben wie Lindenblättriger, Rotgipfler, Zierfandler und Roter Muskateller sowie unbeschriebenen (Reb-)Blättern aus Griechenland, Georgien oder Serbien. Ebenso beeindruckend war die Verkostung der Muttertraube des Grünen Veltliners, die in St. Georgen entdeckt wurde. Die Entscheidung, Weine abseits des Mainstreams anzubieten, unterstreicht unsere Bestrebung von AllesWein, die Gastronomie mit einer Vielfalt an großartigen Geschmackserlebnissen zu bereichern. Für all jene, die den Wiener Termin versäumt haben, bietet sich bereits im Jänner die nächste Gelegenheit zur Teilnahme an der exklusiven Verkostung dieses umfangreiche Sortiments. Am Dienstag, den 30. Jänner 2024, werden die einzigartigen Weine im Restaurant Arravané in Graz präsentiert. Einen kleinen Vorgeschmack auf die erlesenen Tropfen finden Sie auf dieser Doppelseite.

## Kastner AllesWein

[www.kastner.at/gastronomie/alleswein](http://www.kastner.at/gastronomie/alleswein)

Hier geht's zum Kastner WebShop





### *Ein Mann – Ein Buch*

Zwischen Männern und Frauen unterscheiden zu wollen, klingt zunächst einmal chauvinistisch. Tatsächlich gibt es aber einfach spezifisches Wissen, mit dem Frauen wenig anfangen könnten. So wird für sie beispielsweise die Bartrasur eher selten zum Thema werden. Die Autoren haben genau solche geschlechterspezifischen

Informationen gesammelt. Hier präsentieren sie die geballte Ladung Know-how – immer mit einem kleinen Augenzwinkern, versteht sich. Ob Feingeist oder Anpacker, ob Couchpotato oder Sportskanone: Dieses Buch ist ein Lesevergnügen für echte Kerle – und für alle Frauen, die Männer verstehen wollen!

**Autoren:** Eduard Augustin Philipp von Keysenberg, Christian Zschke | **Verlag:** Benevento | **Preis:** 24 Euro



### *Kochen zu zweit*

Daniela und Roland Trettl setzen ihre kulinarische Reise fort! Im zweiten Band ihres Kochbuchs präsentieren sie erneut neue, köstliche Rezepte aus der alpenländischen und mediterranen Küche. Nach dem Erfolg ihres ersten gemeinsamen Kochbuchs haben sie weitere Lieblingsrezepte gesammelt und teilen diese in ihrem unverwechselbaren Stil. Die gemeinsamen

Kochsessions der beiden auf Instagram und Facebook sind längst Kult. Jedes der Trettl-Liebblingsrezepte ist begleitet von einer exakten Zutatenliste, leicht verständlichen Zubereitungsschritten und einem QR-Code, der direkt zum passenden Kochvideo führt. Ob man bereits Band 1 hat oder nicht, hier gibt es weiterhin köstliche Trettl-Rezepte für gemeinsamen Genuss.

**Autoren:** Daniela & Roland Trettl | **Verlag:** Südwest | **Preis:** 25,70 Euro

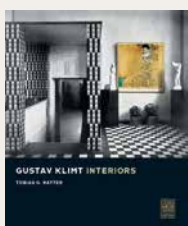


### *Kunst von Frauen*

Kunst von Frauen erzählt die Geschichte des radikalen Wandels und stellt moderne und zeitgenössische Künstlerinnen vor, die es gewagt haben, der Hierarchie zu trotzen und die durch Experimentieren und Erfinden ihr Medium verändert haben. In den Werken von 33 Künstlerinnen, darunter Yayoi Kusama, Meret Oppenheim, Anni Albers

oder Otobong Nkanga, werden eindrucksvoll die visionären und bahnbrechenden Herangehensweisen dieser Künstlerinnen sichtbar. Biografische Texte, die die Besonderheiten der Techniken erläutern, eröffnen in diesem Band spannende und aufschlussreiche Blicke auf die zeitgenössische Kunst von Frauen – nicht nur für Frauen.

**Autorin:** Ferren Gipson | **Verlag:** Prestel | **Preis:** 37,10 Euro



### *Gustav Klimt: Interiors*

Innenarchitektur war für Gustav Klimt von äußerster Bedeutung, und viele seiner Gemälde waren für spezifische Umgebungen konzipiert. Dieser Aspekt seiner Arbeit wird in diesem Buch auf beeindruckende Weise präsentiert. Es zeigt, wie einige der beliebtesten Leinwände des Künstlers in privaten Häusern und

öffentlichen Ausstellungsräumen erschienen. Werke wie die viel bewunderten Porträts von Adele Bloch-Bauer, Emilie Flöge und Sonja Knips, schockierende Allegorien wie Nuda Veritas und Hope 1, sowie üppige Landschaften werden in ihrer ursprünglichen Umgebung während Klimts Lebenszeit gezeigt.

**Autor:** Tobias G. Natter | **Verlag:** Prestel | **Preis:** 46,30 Euro



# WIR GEBEN KINDERN WIEDER EIN ZUHAUSE

SPENDEN UNTER [WWW.PROJUVENTUTE.AT](http://WWW.PROJUVENTUTE.AT)  
SPENDENKONTO: IBAN: AT61 2040 4000 4040 4600





**Wir  
haben  
mehr  
auf dem  
Kastner.**  
*Testen Sie uns.*



Das österreichische Familienunternehmen steht mit dem besten Team für persönliches Service und echte Verlässlichkeit – seit 195 Jahren. KASTNER ist der Österreicher im Gastro-Großhandel! Testen Sie uns an 8 Standorten.  
**[www.kastner.at](http://www.kastner.at)** – Einer für alles.

KR Christof Kastner