

Gastro.

INSIGHTS

HANGAR-7
KULINARIK, KUNST
UND FLIEGEREI



eis.kalt

Trendige Sommerdrinks

blick.fang

Die schönsten Seeterrassen

tat.kräftig

Barbetreiber Fabian Haschka

KULINARISCHER THERMENGENUSS IN ALTENMARKT

Sauna-Areal in- und outdoor

5 einzigartige Themen-Saunen

Salz-Ruheraum mit Panoramablick

Gesundheitsfördernde Heilsole bis 2,5 %

Belebende Sauna-Aufgüsse bis 95°C

Verwöhn-Gastronomie mit Sommerterrasse

Entspannung erleben
mit kulinarischen Highlights

Täglich
von 9 bis 22 Uhr

Erlebnis-Therme Amadé · Thermenplatz 1 · A-5541 Altenmarkt im Pongau

Täglich 9 bis 22 Uhr
www.thermeamade.at



Willkommen zur sechsten Ausgabe,
liebe Leserinnen und Leser!



Ob bei den EuroSkills oder WorldSkills, bis zu 1000 junge Fachkräfte in 61 Berufsdisziplinen aus aller Welt zeigen ihr fachliches Können und Österreich zählt bei diesen Berufsmeisterschaften immer zu den besten Nationen.

Auch bei den internationalen Gastrobewerben „Trophée mille 2023“ und bei „Junge Wilde 2022“ errangen die Ösis die Goldmedaillen. Ein eindeutiger Beweis für die hohe Qualität der heimischen Fachschulen und Ausbildungsbetriebe. Mit einer abgeschlossenen Lehre plus der Meisterprüfung stehen alle Türen offen. Österreichische Köchinnen und Pâtissiers begeistern beispielsweise mit ihren Kreationen die Gäste in den besten Hotels und

Restaurants der Welt. Ob man im Ausland ein paar Jahre Erfahrung sammelt und erfolgreich heimkehrt oder wie im Falle von Starkoch Wolfgang Puck eine neue Heimat findet und jährlich die Oscargewinner in Los Angeles beglückt, entscheidet jeder für sich. Mit echtem Handwerk und vorzüglicher Dienstleistung lässt sich immer noch Karriere machen und gutes Geld verdienen, wie Sie in dieser neuen Ausgabe lesen werden.

Übrigens, wenn Sie ein schon erschienenes Magazin nachlesen wollen, lassen wir Ihnen dieses gerne zukommen, auch als E-Paper!

Viel Inspiration & Genuss bei unseren Storytellern wünscht Ihnen

Bernd Kirisits,
OÖNachrichten, Anzeigen & Mediaverkauf



Unserer schnelllebige Zeit ist geprägt vom rasanten Tempo des Technologie-Wandels und der stetigen Weiterentwicklung der Produkte und Dienstleistungen. In diesen dynamischen Zeiten am Puls der Zeit zu bleiben und mit aktuellen Trends schrittzuhalten, stellt Gastronomen und Hoteliers einmal mehr vor eine Herausforderung

Um wettbewerbsfähig zu bleiben, lohnt es sich, das Persönliche wieder vermehrt in den Fokus zu rücken – über den Tellerrand zu schauen, ohne den Blick für das Wesentliche zu verlieren.

Wie das geht? Der Schlüssel liegt in der Personalisierung. Maßgeschneiderte Genussmomente und persönlicher Service im familiären Umfeld verleihen dem individuell abgestimmten Gästerlebnis die besondere Würze. Es geht darum, Emotionen zu vermitteln und die Besucher zu begeistern – mit überraschend Einzigartigem, kleinen Aufmerksamkeiten und ganz einfach: mit einem Lächeln. Gastgeber mit Herz sowie Produzenten, Lieferanten und Ausbilder mit Leidenschaft für ihren Beruf machen den Urlaubsgenuss erlebbar. „GASTRO INSIGHTS“ holt für Sie diese Persönlichkeiten mit ihren Visionen und innovative Leitbetriebe vor den Vorhang.

Viel Spaß und erfrischendes Lesevergnügen wünscht Ihnen

Helmut Gruber,
Geschäftsführender Gesellschafter G.A.S.

powered by **OÖNachrichten** in Kooperation mit **G.A.S.**



Zeit für Frische

Zeit für die frischesten Lebensmittel.
Direkt vom Produzenten in Ihre Küche.
07248 685 94, kroswang.at

Frische bringt's.



LIEBESERKLÄRUNG AN EINE REGION

Spitzenkoch Lukas Nagl und Ko-Autorin Katharina Seiser widmen sich einer der spannendsten kulinarischen Regionen Österreichs: dem Salzkammergut.

ELLBOGEN VOM TISCH 46

Tischsitten sind Kulturgut: die wichtigsten Knigge-Regeln rund um Tischmanieren und Umgangsformen.



„WECHSEL-JAHRE“: CHALLENGE BETRIEBSÜBERGABE

Die Firma Kohl und Partner unterstützt Unternehmen bei der Übergabe innerhalb der Familie, aber auch an externe Partner.



„HOTELS“ MIT WEIT MEHR ALS FÜNF STERNEN

Der Wunsch nach Freiheit hat Hochsaison. Wir stellen die besten Campingplätze Österreichs vor.

50 VOM DROGERIEKONZERN ZUM DIGI-BAUERNMARKT

Markta.at, Österreichs Plattform für regionale Bauernprodukte, holte Ex-Müller-Österreich-Chef Julian Hödlmayr ins Founder-Team.

INHALT:

Kulinarisches Salzkammergut // Ein besonderes Kochbuch	6
Hangar-7, eine Welt für sich // Executive Chef Martin Klein im Gespräch	8
Vielfältige Welt // Berufe in Gastro und Hotellerie	20
Wirt mit Leib und Seele // Gastro-Urgestein Werner Blöchl	28
Frau mit Geschmack // Food-Expertin Hanni Rützler im Interview	30
Zwischen Retro und Radikal // Aufregende Lokal-Konzepte	35
Scharfe Ideen // Wasabi und Co. aus Österreich	36
Geschenke der Natur // Eine Wirtin und die Wildkräuter	38
Vom Träumen ins Tun // Impulsgeber Daniel Stock	40
Besondere Genussadresse // Das Restaurant EQ	44
Schlürf! Schmatz! Stopp! // Tischsitten und ihre Hintergründe	46
Von Müller zu Markta // Julian Hödlmayrs neuer Weg	50
„Hüterin der Unternehmenskultur“ // Die Soulkitchen Academy	52
Nah am Wasser gebaut // Die schönsten Seeterrassen	54
Drinks and the City // Sommerliche Trend-Getränke	64
Freundliche Übernahme // Betriebe erfolgreich übergeben	70
Most Wanted // Most, Cider und Co. aus dem Traunviertel	74
Über einem die Sterne // Die schönsten Campingplätze Österreichs	76
Die Gäste-Sommeliers // Das kappel und sein besonderes Konzept	80
So feiert nur ein Hillinger // 33 Jahre Weingut Leo HILLINGER	84
Ein Name, ein Wort // Jungunternehmer Fabian Haschka	86
Prodinger Talentpool // Bewerberinnen & Bewerber Kontakte leicht gemacht	90
Sehnsucht als Geschäft // Tourismus-Profi Andrea Sajben	92
Von den Bergen inspiriert // Toferer, mehr als ein Textil-Unternehmen	94
Pongauer Energie Center GmbH // ENGINEERING UND KREATIVITÄT	98
Arbeitgeberportraits	102
Winzerportraits	104

SILBER PFEIL ENERGY DRINK



JETZT ERHÄLTlich BEI: ADEG, MPREIS, UNIMARKT, NAH & FRISCH SOWIE BEI TRANSGOURMET



Weitblick und Tiefgang

Das kulinarische Salzkammergut
von Lukas Nagl und Katharina Seiser



Klare Seen, atemberaubende Berglandschaften – das Salzkammergut bezaubert Viele mit seinem unvergleichlichen Panorama. Lukas Nagl und Katharina Seiser haben in ihrem Kochbuch alte Klassiker neu interpretiert, um die Region für alle kulinarisch erfahrbar zu machen.

Ein Kochbuch über das Salzkammergut

Eine der landschaftlich beeindruckendsten Regionen Österreichs – das Salzkammergut. Tiefe Seen, hohe Gipfel und historische Orte. Einst Inspiration für Künstler wie Gustav Klimt, kaiserlicher Rückzugsort und „Sommerfrische“ für viele Städter, heute steht das Salzkammergut ganz oben auf der Liste der beliebtesten Urlaubsziele Österreichs. Viel zu wenig beachtet war bisher die rasante kulinarische Entwicklung dieser Region in den vergangenen Jahren. Einer, der diese Entwicklung nicht nur beobachtet, sondern sie auch maßgeblich beeinflusst, ist Lukas Nagl. Seine Interpretationen regionaler Rezepte erzählen ihre weltoffene und traditionsverbundene Geschichte neu. Der Haubenkoch ist dabei immer auf der Suche nach Neuem und verbindet diese Entdeckungen mit regionalen Zutaten, wie Fischen aus dem Traunsee, saisonalem Gemüse, Wild und Pilzen. Mit der Hilfe seiner Ko-Autorin Katharina Seiser schuf er ein rundes Gesamtkunstwerk. Die Journalistin und Herausgeberin von Kochbüchern reichert seine Rezepte mit nützlichem und spannendem Hintergrundwissen an. Unter anderem geht sie folgenden Fragen auf den Grund: Wie wird Salz hergestellt? Was macht ein Jäger und was brauchen Schafe eigentlich zum Glücklichsein?

Das Kochbuch ist für all jene, die sich nach dem Salzkammergut, seiner einzigartigen Landschaft und vor allem seinen kulinarischen Highlights sehnen. Neben Klassikern, wie Apfelstrudel und Blunze in der Rein, gibt es auch innovative Rezepte, wie Rotkraut-Kimchi oder Schwammerlcevice.

Koch des Jahres 2023

Es war eigentlich nur eine Frage der Zeit, bis Lukas Nagl, Spitzenkoch im Restaurant Bootshaus, die Auszeichnung zum Koch des Jahres verliehen bekommt. 2023 ist es jetzt so weit, die Jury verlieh den Titel mit folgender Begründung: „In dieser Disziplin, den Fokus auf den See, hat es Lukas Nagl in den letzten zehn Jahren zu wahrer Meisterschaft gebracht. Heute mit 35 wirkt er angekommen. Ein entspannter, sympathischer und fokussierter Küchenchef, der weiß, was er kann und kompromisslos seinen Weg geht.“

Das Salzkammergut ist für den Koch Heimat und Inspirationsquelle zugleich. Der Spitzenkoch hat durch sein Wirken im Restaurant

Bootshaus und der völlig neuen Küchenlinie im Hotel Post in Traunkirchen die Region umfassend geprägt. Der kleine Ort am Traunsee hat sich mit dieser innovativen Gastronomie zu einem kulinarischen Highlight der Region gemauert.

Vom Salzkammergut nach New York und retour

Geboren und aufgewachsen in Schörfling am Attersee, absolvierte Lukas Nagl eine Ausbildung an der Tourismusschule Bad Ischl. „Nach der ersten Kochstunde wusste ich: Das ist es, was ich in meinem Leben machen will“, erinnert er sich. Danach sammelte er internationale Erfahrungen in unterschiedlichen Betrieben in Österreich, der Schweiz und auch in New York. 2012 wurde er neben Thomas Donleitner zum „Aufsteiger des Jahres“ gekürt. Auf Anhieb ercochte er sich ein Zwei-Hauben-Niveau und erhielt damit 15 von 20 möglichen Punkten im Gault-Millau-Führer, dem Leitmedium der Gastronomieszene.

Dabei ist der Spagat zwischen simplen Rezepten und einem besonderen Detail das Geheimnis. Bodenständige Rezepte werden somit auf eine neue Art interpretiert. Außerdem legt er großes Augenmerk auf regionale und saisonale Produkte. „Ein bisschen Exotik kann aber gerne dabei sein“, fügt er hinzu. Die Ideen und Eindrücke davon stammen aus seinen internationalen Aufenthalten.

Mittlerweile führt er seit zwölf Jahren die Küchenteams des Restaurants Bootshaus und der Traunseehotels in Traunkirchen. Er hat

Gemüse und Obst sind genauso wichtig wie Fisch und Fleisch.

die Küchenlinie dabei wesentlich geprägt und das Restaurant der Familie Gröller zu einer der kulinarischen Top-Adressen Österreichs gemacht.

Nagls Küchenphilosophie dabei ist: „Gemüse und Obst sind genauso wichtig wie Fisch und Fleisch.“ Wir kochen im Wandel der Werte und gerade pflanzliche und lokale Ernährung boomt in den letzten Jahren. Besonders gerne verarbeitet er Traunseefische in Kombination mit regionalen Gemüsesorten in seiner Küche. Es geht um Wertschöpfung und Wertschätzung der Saisonen, um möglichst nachhaltig arbeiten zu können. Vom Bauer über den Lieferanten, über den Koch zum Gast: Qualität beginnt bei Lukas Nagl nicht erst am Teller. Inspiration ist für ihn jedoch nicht nur das Salzkammergut. Seine Küche kombiniert Weltoffenheit mit Regionalität, um Gerichte zu kreieren, die neu sind und in Erinnerung bleiben. Das beste Beispiel hierfür ist seine eigene Marke LUVI Fermente, die auf nachhaltige und regionale Art und Weise fermentierte Lebensmittel herstellt.

Buchinfo

Salzkammergut – Das Kochbuch

von Lukas Nagl und Katharina Seiser

Das erste Kochbuch zu einer der schönsten Regionen Österreichs!

Format: 20 x 27 cm
Seiten: 248

Erhältlich bei Brandstätter und in allen gut sortierten Buchhandlungen sowie online.



20 Jahre Höhenflug

Corona wüffelte einiges durcheinander. Auch die Gastronomie hatte zu knabbern, wenngleich die schwierige Zeit erst jetzt bevorsteht. Personalprobleme, steigende Betriebskosten und erhöhte Lebensmittelpreise nagen an der Motivation und beschleunigen den Umbruch in der Gastronomie. Anders im sternegekrönten Restaurant Ikarus. Die Auftragsbücher sind voll und die Kochmannschaft ist bis in die

Zehenspitzen motiviert. Es schaut gut aus, dennoch sieht der Kapitän und Executive Chef, Martin Klein, manchmal mit etwas Sorge in die Zukunft. Das Gastro-Magazin bat den französischen Koch zum Interview und bekam Antworten zur Spitzengastronomie in Salzburg, zu den Anforderungen an junge Köche und warum die neue Hangar-7 Outdoor Lounge Balsam für die Mitarbeiter ist.



Martin Klein im Interview

Die dunkle Zeit der Lockdowns ist zu Ende. Gefühl befinden wir uns in einer Zeit des Umbruchs und der Erneuerung. Empfinden Sie das auch so?

Ja, aber Corona ist schon lang vorbei. Wir sind bereits wieder voll im Rennen. Es fühlt sich besser denn je an. Es ist ein gutes und ein schönes Arbeiten mit den Gästen. Sie sind dankbar und froh, dass die Gastronomie wieder offen hat. Man erkennt die positive Stimmung. Auch die Wertschätzung der Gäste ist anders und in allen Bereichen wohl besser als je zuvor. Zusammenfassend habe ich noch nie so eine Freude erlebt, Gastronom zu sein.

Sie sind seit 30 Jahren Gastronom und waren in 250 verschiedenen Restaurants. Das Restaurant Ikarus feiert heuer seinen zwanzigsten Geburtstag. Anscheinend traf man damals wie heute den Puls der Zeit?

Es war die beste Entscheidung und sie ist es nach wie vor. Das Konzept ist einzigartig und nicht kopierbar. Wenn man sich überlegt, welche Köche bereits bei uns waren und welche noch kommen, macht das schon sehr stolz. Allein die Auslastungszahl spricht für sich. Hinzu kommt, dass Salzburg vielleicht auf den ersten Blick keine Weltstadt ist, aber wer näher hinblickt, erkennt sofort: Wir haben hier die Formel 1, spielen in der Champions League und besitzen ein Restaurant mit einem einzigartigen Konzept. Ich könnte mir keinen besseren Platz vorstellen.



“
Sie sprachen das besondere Konzept an, jeden Monat einen anderen Spitzenkoch zu präsentieren. Muss Gastronomie anders gedacht werden, sich entwickeln oder kann man es so weiterführen wie bisher?

Ich denke, dass durch Corona viel aussortiert wurde und manche Konzepte wie Eintagsfliegen schnell über Bord geworfen wurden. Aus mehreren Gründen. Sie waren nicht gut durchdacht, Gäste wurde nicht ernst genommen, das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmte oftmals nicht und viele Unternehmer sind keine gelernten Gastronomen. Nur zwei Teller tragen zu können, reicht nicht. Es ist am Markt viel aussortiert worden. Aber diejenigen, die gute, anständige Arbeit leisten, eine Work-Life-Balance für die Mitarbeiter schaffen und nah beim Gast sind, werden immer erfolgreich sein. Und wenn es noch dazu ein gutes Essen gibt, muss man das Konzept nicht umdenken.



Fotos: Helge Kirchberger Photography / Red Bull Hangar-7

“
Sie sagten einmal, dass Sie immer noch verwundert sind, wie schwierig es ist, junge Köche für unser grandioses Konzept zu begeistern?

Leider hat sich dabei nicht viel verändert. Ich sage es ungern, aber ich kann das auch heute noch unterschreiben. Es ist schwierig, Mitarbeiter langfristig zu binden, obwohl es noch nie so schön war, in unserer Branche zu arbeiten. Wir haben bei uns tolle Möglichkeiten. Montag bis Mittwoch mittags ist unser Restaurant geschlossen. Wir haben eine 4,5-Tage-Woche und überstrapazieren die Tage nicht. Zwei Köche kochen für unser Personal. Wir beschäftigen 100 Mitarbeiter, 30 davon sind in der Küche. Hinzu kommt, dass unser Konzept mit einem monatlich wechselnden Superstar einzigartig für unsere Köche ist. Sie bekommen von jedem Koch zwölf Rezepte, was so viel wie eine Schatzkammer bedeutet, und verlieren in der Arbeit mit den Besten auch die Scheuklappen. Aber – und das ist sehr wohl besorgniserregend – wir verlieren immer mehr junge Köche. Ihnen fehlt es nach wenigen Arbeitstagen an Motivation und Durchhaltevermögen. Früher galt die Formel, dass von zwei Köchen mindestens einer länger im Unternehmen bleibt. Heute reden wir vom Faktor 1 zu 10. Ich denke, es liegt nicht nur an den Arbeitgebern. Wenn ein toller Arbeitsplatz in einem perfekten Umfeld geboten wird, muss irgendwann auch von den Mitarbeitern etwas zurückkommen. Die Belastung ist im Vergleich zu früher harmlos. Sie ist ganz normal und human. Unsere Mitarbeiter sind nicht müde, hungrig, sondern ausgeschlafen und motiviert. Sechs Wochen durcharbeiten, zum Beispiel während der Festspielzeit, muss heute niemand mehr. Aber es sollte den Mitarbeitern auch klar sein, dass sie in einem Top-Betrieb arbeiten und dafür eine 08/15-Arbeit nicht ausreicht. Ich frage bei der Einstellung die Köche immer, warum ich sie nehmen soll. Ich bemerke oft, dass sich viele überschätzen, keinen Geschmack und auch kein Talent haben. Das ist aber notwendig, wenn ich in der Spitzengastronomie erfolgreich sein will.



René Redzevi sagte kürzlich, dass das Geschäftsmodell Spitzengastronomie nicht nachhaltig sei und finanziell und emotional, als Arbeitgeber und als Mensch, einfach nicht funktioniert.

Naja, Kopenhagen ist das teuerste Pflaster in ganz Europa und liegt vor London oder Barcelona. Wenn man Spitzengastronomie richtig macht, ist es für alle erfolgreich. Wir können uns nicht beklagen, wir sind ständig ausgebucht und haben eine lange Warteliste. Aber freilich ist es ein schmaler Grat und teilweise ein schwieriger Weg. Womöglich ist auch eine andere Form der Gastronomie finanziell dankbarer. Aber jeder geht seinen Weg, den er sich aussucht. Ich möchte auch keine 600 Essen auf der Skihütte kochen, durchgehend arbeiten oder im Schwimmbad nur Pommes und Pizza zubereiten. Aber wenn ich im Sommer im Freibad mit meiner Familie als Gast bin, schätze ich es und bestelle ebenso Pizza und Pommes. Es ist wie in allen Branchen. Es gibt Bergschuhe, Laufschuhe, Skischuhe genauso wie Rennräder, Mountainbikes oder City-Bikes. Es ist für jeden Bedarf etwas da. So funktioniert auch die Gastronomie. Es muss eine Kantine geben. Ebenso Essen unter zehn Euro, vegane, vegetarische Gerichte und natürlich hat auch die Spitzengastronomie ihren Platz.

Sie gestalteten kürzlich die Hangar-7 Outdoor Lounge neu. Ist das auch eine Form der Mitarbeiterbindung?

Ja, Wir haben zwei Module auf drei erweitert und alles großzügiger und schöner entworfen. Neue Möbel, einen besseren Arbeitsplatz für Mitarbeiter, eine größere Küche, moderne Spüle. Unser Umsatz hat sich in den vergangenen zehn Jahren verdreifacht und es war an der Zeit, den Platz zu vergrößern, um eine bessere Atmosphäre für die Mitarbeiter zu schaffen, aber auch um den Ansprüchen der Gäste gerecht zu werden. Bis September kann man nun im Trockenen sitzen und gemütlich im Freien essen. Auch wenn es Schnürlregen gibt. Der Erfolg gibt uns recht. Unseren Mitarbeitern taugt es und die Freude wird an unsere Gäste weitergeleitet.



Fotos: Helge Kirchberger Photography / Red Bull Hangar-7

Die Gastro ist wie eine große Familie



Fotos: umplash.com, colourbox.de

Ein Riesenevent mit Delikatessen fürs Buffet organisieren, ein mehrgängiges Galadinner kochen, feinste Pralinen fertigen, hinter der Theke preisverdächtige Cocktails mixen oder gar ein Dutzend Leute in der Küche anleiten – in der Gastronomie gibt es viele Traumjobs.

In der Gastronomie kann man quasi überall auf der Welt zu Lande und zu Wasser arbeiten. Ob in der kleinen Konditorei ums Eck oder im Sternerestaurant, eines gilt immer, Ambiente, Service und feine Gerichte müssen stimmig sein. Dafür sollten verschiedene Berufe perfekt ineinandergreifen. Klar, die Arbeitszeiten sind besonders, aber man findet rasch einen Job, werkt in einem eingeschworenen Team und bekommt immer etwas zu essen. Hier folgt an A-Z der Berufe in der Gastrobranche.

Gastroberufe-Liste A-Z

Bäcker / Confiseur / Konditor / Pâtissier

Nachspeisen werden frisch zubereitet. Ein Pâtissier ist ein Konditor und kann gleichzeitig auch Confiseur sein. Er stellt jegliche Art von Konditoreiprodukten her. Für Brot und Gebäck, Kuchen und Torten, Desserts und Nachspeisen sowie Pralinen sind handwerkliches Geschick und Kreativität gefragt. Die Lehrzeit in der Konditorei oder Pâtisserie beträgt drei Jahre.



Barista

Das Betätigungsfeld der Baristas ist die Kaffeebar. Sie beraten über spezielle Kaffeezubereitungen, nehmen die Bestellungen der Kundschaft entgegen, bereiten den Kaffee zu und servieren ihn. Sie überprüfen und erkennen die Qualität des Kaffees im gemahlten und rohen Zustand, schäumen die Milch auf und leeren diese kunstvoll auf den Kaffee.

Barmaids / Barkeeper

Schummriges Licht, angelegte Unterhaltungen und chillende Gäste sind in der Bar angesagt. Ein Barmixer arbeitet hinter der Theke und mischt alkoholische und alkoholfreie Cocktails und Getränke. Er kennt die Rezepte von bekannten Cocktails und kreiert auch eigene Mixgetränke. Oft servieren Barkeeper auch kleine Imbisse und Snacks an der Bar und kassieren die Rechnung. Sie kümmern sich um den Getränkebestand, die Bargläser und die Getränkekalkulation und sind für die Sauberkeit an und hinter der Bar verantwortlich.



Betriebsdienstleister

Betriebsdienstleistende sind in kaufmännisch-administrativen Aufgabenfeldern der Haus- und Betriebswirtschaft tätig. Sie arbeiten beispielsweise in Altenheimen, Krankenhäusern, Jugendheimen oder in Tourismusbetrieben wie Hotels, Pensionen oder Wellness-Centern. Als umsichtige Manager sind sie für das Wohlbefinden der Kundschaft zuständig, sorgen für die reibungslose Zusammenarbeit und Koordination der betrieblichen Bereiche wie Lager, Küche/Kantine, Zimmerservice und Raumreinigung. Sie arbeiten im Team mit verschiedenen Fach- und Hilfskräften bzw. Küchen- oder Pflegepersonal. Die Lehrzeit dafür beträgt drei Jahre.

Buffet- und Schankkraft

Buffet- und Schankkräfte arbeiten hinter der Schank oder Theke eines Gasthauses, Cafés, Restaurants, Self-Service-Betriebs oder einer Kantine. Sie nehmen die Bestellungen der Gäste von den Restaurantfachleuten entgegen, geben sie an die Küche weiter oder bereiten selbst kleine Imbisse, wie bei einem kalten Buffet, zu. Sie stellen die Speisen sowie Getränke für das Servierpersonal bereit und bedienen auch Gäste, die direkt an der Schank konsumieren. Weiters stellen sie sicher, dass ausreichend Getränke vorhanden sind, und holen diese zeitgerecht aus dem Lager.



Diätkoch / Diätköchin

Diätköchinnen bzw. Diätköche sind ausgebildete Köchinnen/Köche mit Spezialisierung auf diätetische Küche. Bei der Zubereitung der Speisen achten sie auf bestimmte Vorgaben wie kein Salz, keine Milchprodukte, viel Proteine, wenig tierische Fette etc. Ziel ist, trotz Einschränkungen wie Allergien und Unverträglichkeiten wohlschmeckende und nahrhafte Gerichte bzw. Speisen mit besonders hohem Nährwert zuzubereiten. Sie sind vielfach im Gesundheits- und Pflegebereich (Krankenhäuser, Rehabilitationsanstalten, Altenheime, Kuranstalten) tätig. In Wellness- oder Gesundheitshotels sind sie für die Zubereitung von Speisen und Menüs mit bestimmten Schwerpunkten zuständig, wie fettarm, cholesterinarm, Rohkost oder Reduktionskost.

Köchin / Koch

Schulbildung ist hier Nebensache, von Köchen wird Kreativität und Durchsetzungsvermögen verlangt. Wer drei Jahre Lehrzeit durchsteht und großes Talent beweist, führt später ein Sternerestaurant, macht Fernsehshows und wird meistens bezahlter Buchautor. Beispiele? Der Berliner Sternekoch Tim Raue war als Teenager in einer Jugendbande und leitet heute Nummer 31 der 50 besten Restaurants weltweit. Englands Lieblingskoch Jamie Oliver leidet an Dyslexie, ist aber vielfacher Kochbuchbestseller, führt eigene Restaurants, revolutionierte das Schulkantinenessen in seiner Heimat und hat seine eigene Kochshow im TV.

Catering-Spezialist

Catering-Spezialistinnen bzw. -spezialisten organisieren und planen Catering-Events, beraten die Kundschaft und erstellen Angebote. Sie sind für die gesamte Durchführung vor Ort sowie die Leitung der Teams verantwortlich. Dazu zählen beispielsweise das Küchen- und Servierpersonal. Auch für die Versorgung von Schulen und Kantinen mit Menüs oder die Speisenzubereitung und -auslieferung im Rahmen von „Essen auf Rädern“ sind sie zuständig. Zudem arbeiten sie im Bereich des Airline-Catering.

Food-and-Beverage-Manager

Food-and-Beverage-Managerinnen und -Manager leiten den Küchen- und Servicebereich in Betrieben der Gastronomie und in großen Hotels. Dabei planen und organisieren sie alle Arbeitsabläufe rund um das Essen und die Getränke und achten auf die Servicequalität. Sie erstellen das Getränke- und Speisenangebot und kalkulieren die Preise. Sie sind auch für den Einkauf der nötigen Lebensmittel und Produkte zuständig. Dafür verhandeln sie mit Lieferanten, überprüfen die Qualität der gelieferten Waren und sorgen für die sachgemäße Lagerung. Zudem planen und organisieren sie große Veranstaltungen wie Bankette.



Fotos: pexels.com, unsplash.com



Gästeempfang

Als Gästeempfangsfachfrau bzw. -fachmann ist man für die Gästebetreuung im Restaurant und die Produktion in der Küche verantwortlich.

Gastgewerbeassistentenz

Gastgewerbeassistentinnen bzw. -assistenten sind für Organisations- und Verwaltungsarbeiten sowie für die Koordination eines Hotel- oder Gastgewerbebetriebs zuständig. Sie erledigen kaufmännische Tätigkeiten, arbeiten im Empfangsbereich und übernehmen Kontroll- und Organisationsaufgaben im Service und in der Küche. Zudem sind sie an der Entwicklung und Durchführung von Marketingmaßnahmen beteiligt. Im Bereich Küche und Service erstellen sie Tages- und Menüpläne, bestellen Lebensmittel, koordinieren die Lieferungen und lagern die Ware ein. Die Lehrzeit beträgt drei Jahre.

Gastronomiefachkraft

Gastronomiefachleute sind die Allrounder in der Gastronomie. Sie arbeiten im Gästeservice, in der Küche und sind auch bei der Organisation und Planung von verschiedenen gastronomischen Veranstaltungen und Abenden eingebunden. In der Küche sorgen sie für den Einkauf und die Lagerung der benötigten Waren (vor allem Lebensmittel) und bereiten die Speisen zu. Im Gästeservice bedienen sie die Gäste, nehmen die Bestellungen entgegen, servieren die bestellten Speisen und Getränke, räumen das benutzte Geschirr ab und kassieren die Rechnungsbeträge. Sie beraten die Gäste aus der Getränke- und Weinkarte und arbeiten vor dem Gast: Präsentieren, Öffnen und Servieren der Getränke, Servieren von offenen und geschlossenen Getränken in den richtigen Spezialgläsern, bei Speisen Ausführen von Arbeiten wie Filetieren, Tranchieren oder Marinieren am Tisch, am Sideboard oder in der Küche sowie Flambieren am Tisch. Der Lehrberuf „Gastronomiefachmann/-frau“ ersetzt die Doppellehre „Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau“ und dauert vier Jahre.



Küchenhilfe

Küchenhilfen bzw. -gehilfen reinigen Betriebs- und Großküchen, waschen Küchengeräte und bedienen Geschirrspülmaschinen. Sie übernehmen auch vorbereitende Arbeiten, wie Erdäpfel schälen oder Gemüse waschen und schneiden. Unter Anleitung stellen sie auch Marinaden, Saucen oder Suppen her. Ebenso führen sie verschiedene Arbeiten im Lager durch und schlichten Lebensmittel und Getränke ein. Sie halten den Verbrauch fest und bestellen die Ware entsprechend nach.



Restaurantfachfrau/-mann

Früher Servierer, Kellner und Oberkellner. Restaurantfachleute bedienen Gäste in Gastronomiebetrieben. Sie beraten bei der Auswahl von Speisen und Getränken, nehmen die Bestellungen auf, servieren und kassieren den Rechnungsbetrag. Sie decken die Tische ein, empfangen die Gäste und bereiten auch größere Veranstaltungen vor. Restaurantfachleute arbeiten vor allem in Gasträumen und Gastgärten gastronomischer Betriebe. Dabei tragen sie zumeist Berufskleidung. Sie arbeiten in Teams gemeinsam mit Berufskolleginnen sowie mit Köchen, Küchenhilfskräften, Buffetpersonal und haben Kontakt zu ihren Gästen. Ihre Ausbildung dauert drei Jahre.

Restaurantmanager

Restaurantmanagerinnen und -manager planen, organisieren und leiten den Ablauf im Servicebereich eines Restaurants oder Gastgewerbebetriebs. Gemeinsam mit der Küchenleitung entwerfen sie das Speisenangebot und gestalten die Menükarte. Sie bestimmen auch die Preise der Getränke und Speisen. Zudem erstellen sie den Dienstplan, weisen das Servicepersonal ein und schulen das Team. Sie kontrollieren auch die Qualitätsstandards und die Einhaltung der Hygienevorschriften.

Sommelier

Sommeliers sind Weinexperten. Sie informieren Kundschaft und Gäste zu den verschiedenen Weinsorten und beraten sie hinsichtlich der zu bestimmten Menüs passenden Weine. Nachdem sie die Bestellung aufgenommen haben, servieren sie die Weine in den dafür vorgesehenen Gläsern. Zudem tragen sie zur Gestaltung der Weinkarte bei, kümmern sich um den Einkauf, die fachgerechte Lagerung und den Verkauf der verschiedenen Weine.



Fotos: pexels.com, colourbox.de



Systemgastronomiefachkraft

Systemgastronomie ist ein Sammelbegriff für Restaurants und Gastronomieketten, die ein standardisiertes Gastronomiekonzept umsetzen. Systemgastronomiefachmänner und Systemgastronomiefachfrauen sind in allen Bereichen von systemgastronomischen Betrieben tätig und unter anderem für die Organisation zuständig. Sie nehmen die Bestellungen der Kundschaft entgegen, bereiten die Speisen zu (meist aus Halbfertigprodukten), servieren Speisen und Getränke und kassieren den Rechnungsbetrag. Sie wirken außerdem in Bereichen wie Personalplanung, Einkauf, Lagerhaltung und im Marketing mit. Die Lehrzeit beträgt drei Jahre.

Wirtschaftler

Wirtschaftlerinnen und Wirtschaftler planen Arbeitsabläufe in verschiedenen Bereichen der Gastronomie und Hotellerie. Dabei organisieren sie Arbeitsprozesse nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten. Sie sind für die Bestellung von Waren zuständig, nehmen diese bei der Lieferung entgegen und prüfen deren Qualität. Weiters lagern sie die Waren sachgerecht und erstellen zunehmend auch Konzepte zum nachhaltigen Wirtschaften in den Betrieben, beispielsweise durch Abfallvermeidung oder Recycling.

Studium & Weiterbildungen

Für einige Jobs in der Gastronomiebranche gibt es weitere Vorbereitungskurse, Kollegs, Studiengänge und Weiterbildungsmöglichkeiten. Für eine Position im Management kann man den Studiengang Food Management belegen. Egal, ob als Hauptstudium, nebenberufliche Weiterbildung oder duales Studium: Alle Optionen eröffnen wunderbare Chancen, sich weiterzuentwickeln und im Beruf aufzusteigen.

Wer ist wer in der Küchenbrigade?

Chef de Cuisine/Maitre de Cuisine/Chefkoch: Der Küchenchef oder Chefkoch leitet in gehobenen Küchenbetrieben die Küchenbrigade. Ihm unterstellt sind der Souschef (sein Stellvertreter), die Postenchefs (Chef de Partie, Altgesellen), Jungköche (Commis de Cuisine), Auszubildende und Hilfskräfte (Tellerwäscher, Küchenhelfer). Zu den Aufgaben des Küchenchefs zählen zum Beispiel Anleitung der Mitarbeiter in allen kücheneinzelnen Fragestellungen, Ansage der Tisch- und Speisenfolgen (annoncieren), Ausbildung der Lehrlinge, Personaleinsatzplanung (Schichtbetrieb, Ausfallplanung), Speisekartengestaltung (Tageskarte, reguläre Karte) und Wareneinkauf.

Chef de Partie hat bereits eine Ausbildung zum Koch bzw. zur Köchin absolviert. Er stellt sicher, dass die Abläufe innerhalb seines Postens reibungslos funktionieren und die Mitarbeiter Hand in Hand arbeiten.

Chef de Rang ist der Zahlkellner. *Commis de Cuisine* ist der Jungkoch. *Commis de Rang* ist der Stationskellner. *Demi Chef de Partie* ist Stellvertreter und Schichtleiter eines Postens (Geselle mit Berufserfahrung).

Entremetier ist der Beilagenkoch. *Gardemanger* ist der Koch der kalten Küche.

L'apprenti de la Cuisine ist der Kochlehrling in der gehobenen Gastronomie.

Légumier ist der Gemüsekoch. *Maitre d'hôtel* ist der Leiter eines Restaurants.

Pâtissier zaubert kalte und warme Süßspeisen und Desserts.

Plongeur/Casserolier ist der Tellerwäscher.

Poissonnier ist der Fischkoch.

Potager ist der Suppenkoch.

Régimier ist der Diätkoch.

Rôtisseur ist der Bratenkoch.

Saucier ist der Soßenkoch.

Souschef ist die rechte Hand und der Stellvertreter des Chefs de Cuisine.

Stagiaires sind Praktikanten.

Tournant ist der flexible Springer in der Küche.

Arbeiten, wo andere Urlaub machen

Geschäftsreisende, Familien mit Kindern, verliebte Paare – Hotelgäste haben unterschiedliche Wünsche, die es zu erfüllen gilt. Wer in einem Nächtigungsbetrieb beschäftigt ist, trifft täglich auf andere Menschen, die rund um die Uhr betreut und verwöhnt werden möchten. Daher arbeitet man regelmäßig auch abends, nachts und am Wochenende. Wer dazu bereit ist, sollte noch zusätzlich folgende Eigenschaften mitbringen: Offenheit, sicheres Auftreten, Geduld, Organisationstalent und Belastbarkeit.

Im Übernachtungsgewerbe gibt es die unterschiedlichsten Bereiche. Zum einen die, die man sofort mit dem Hotelleben verbindet: Rezeption, Zimmerreinigung, Room Service, Bar, Restaurant, Spa/Wellness etc. Viele Nachtquartiere benötigen darüber hinaus noch Marketingfachleute, Buchhalter, IT-Supportmitarbeiter, Pagen und viele mehr.

Nach der Ausbildung zur Hotelfachfrau bzw. zum Hotelfachmann kennt man die Hotellerie in- und auswendig und bereitet allen einen schönen Aufenthalt, sei es nur für eine Nacht oder eine ganze Woche. In diesem Beruf kommt man immer wieder mit den unterschiedlichsten Menschen in Kontakt, die ihren Aufenthalt in einem eleganten Luxushotel in einer Weltstadt, in einem schicken Resort auf einer exotischen Insel, in einem schmucken Chaletbetrieb im Skigebiet oder auf einem modernen Kreuzfahrtschiff schippernd auf hoher See genießen wollen.



Hotelberufe-Liste A-Z

Animateur

Animatourinnen und Animateure organisieren und moderieren Unterhaltungs-, Sport- und Freizeitprogramme. Sie animieren zum Mitmachen und sorgen mit ihrem Angebot an Spielen, Sportturnieren, Ausflügen und Kursen für Spaß und gute Laune bei den Gästen. Sie stimmen ihr Angebot auf die Bedürfnisse der Teilnehmenden, die lokalen Gegebenheiten und das Wetter ab. Sie erstellen auch spezielle Angebote für bestimmte Personengruppen, wie Kinder, Jugendliche, Ältere oder Familien. Zu ihren Aufgaben gehören die Bewerbung des Angebots, das Einladen der Gäste, die Durchführung und Moderation der Veranstaltung sowie das Anleiten und Motivieren der Teilnehmenden.

Barmaid / Barkeeper

Barmaids und Barmixer mischen alkoholische und alkoholfreie Cocktails und Getränke, die sie meist mit exotischen Früchten garnieren und den Gästen servieren. Sie kennen die Rezepte von bekannten Cocktails und kreieren manchmal auch eigene Mixgetränke. Oft servieren sie auch kleine Imbisse und Snacks an der Bar und kassieren die Rechnung. Sie kümmern sich um den Getränkebestand, die Bargläser und die Getränke kalkulation und sind für die Sauberkeit an und hinter der Bar verantwortlich.

Beschließer

Beschließerinnen und Beschließer verwalten den Wäsche-, Putz- und Waschmittelbestand in Beherbergungsbetrieben. Sie sortieren, waschen, bügeln und lagern die Wäsche, das heißt, sie ordnen sie in Regale und Schränke ein. Sie wechseln schadhafte Wäschestücke aus und ersetzen sie durch Neuanschaffungen. Ebenso warten sie Wasch- und Bügelmaschinen.

Bankettmanager

Bankettmanagerinnen und Bankettmanager leiten und koordinieren die Bankett- und Seminarabteilung in großen Hotels oder Restaurantbetrieben. Sie planen und organisieren Festessen im Rahmen von Veranstaltungen, beispielsweise Firmenfeiern, Ausstellungen, PR-Veranstaltungen, Hochzeiten, Seminare oder Kongresse. Sie können auch außerhalb des Hotel- oder Restaurantbetriebs für den reibungslosen Ablauf des Caterings bei Events verantwortlich sein. Darüber hinaus können sie auch die Vermittlung von Künstlern für Events übernehmen.



Fotos: pexels.com, colourbox.de

Betriebsdienstleister

Betriebsdienstleistende sind in kaufmännisch-administrativen Aufgabenfeldern der Haus- und Betriebswirtschaft tätig. Sie arbeiten in Hotels, Pensionen oder Wellness-Centern und sind für das Wohlbefinden der Kundschaft zuständig. Sie sorgen für die reibungslose Zusammenarbeit und Koordination der betrieblichen Bereiche wie Lager, Küche/Kantine, Zimmerservice und Raumreinigung. Sie arbeiten im Team mit verschiedenen Fach- und Hilfskräften bzw. betrieblichen Mitarbeitenden. Es handelt sich um einen kaufmännisch-administrativen Lehrberuf (Lehrzeit drei Jahre).

Butleress / Hausdame / Housemanager

Zu den täglichen Aufgaben einer Hausdame bzw. eines Butlers gehört nicht nur die Pflege der Hotelzimmer und des gesamten Hauses, sondern auch der Blick für die Details. So sind sie zum Beispiel für die saisonale Blumendekoration und die Gestaltung neuer Zimmer verantwortlich. Sie verfügen über Grundkenntnisse in der Reinigung und Pflege von exklusiven Kleidungsstücken und Möbeln und sind versiert in den Bereichen Service und Etikette sowie im Umgang mit Genussmitteln wie Wein und Zigarren. Diskretion, Freundlichkeit, Zuverlässigkeit und Feingefühl sind hier wichtig.



Empfangsleitung

Empfangsdamen und -herren sind für den reibungslosen Ablauf am Empfang in einem Hotel oder Gästehaus verantwortlich. Sie leiten das Team an der Rezeption, das auch Front-Office-Team genannt wird, und kontrollieren die Qualität der erledigten Arbeiten. Beispiele dafür sind der Umgang mit Gästen und die korrekte Durchführung von Reservierungen. Sie erstellen auch Dienst- und Urlaubspläne und schulen neue Mitarbeiter und Praktikanten ein. Als Ansprechpartner für die Gäste informieren sie diese über hauseigene Produkte, Programme, Zusatzangebote, wie Wellness-Programme, und interessante Orte und Sehenswürdigkeiten in der Stadt oder Region. Sie nehmen zudem Beschwerden und Reklamationen entgegen und finden Lösungen für individuelle Anliegen und Sonderwünsche der Gäste.

Etagenleitung

Etagenleiterinnen und Etagenleiter sind für Ordnung und Sauberkeit sämtlicher Räume und Einrichtungen in einem Hotel verantwortlich. Sie überwachen die Reinigung und Instandhaltung eines Hotels und erstellen Einsatzpläne für das Housekeeping-Personal. Sie werden von der Rezeption über die Ankunft von Gästen informiert, sorgen dafür, dass die Zimmer rechtzeitig vorbereitet werden, und betreuen die Gäste während ihres Aufenthalts. Sie stellen bei Bedarf zum Beispiel zusätzliche Bettwäsche, Beleuchtung oder Seife zur Verfügung, sorgen für das Auffüllen der Minibar und sind für den Zimmerservice verantwortlich. Sie kontrollieren auch die Ordnung und Sauberkeit in den Speisesälen, in der Eingangshalle sowie in den Gängen und Zimmern.



Concierge

Concierges arbeiten im Eingangsbereich von gehobenen Hotels, Ferien- oder Wohnanlagen. Ihre Hauptaufgabe besteht darin, diskret aber umsichtig verschiedenste Angelegenheiten für die Gäste oder Bewohnerinnen und Bewohner zu erledigen, von der Bestellung von Theaterkarten, der Organisation von Hotel-Services bis zu der Organisation von Ausflügen. In Wohnanlagen übernehmen sie auch die Versorgung von Haustieren und Pflanzen oder organisieren die Gartenpflege. Für ihre Tätigkeit benötigen Concierges ein hohes Maß an Kundenorientierung, Hilfsbereitschaft und Diskretion sowie ein gutes Netzwerk an Dienstleistenden. Ein Concierge hat mindestens fünf Jahre Berufserfahrung in einem Hotel und muss zwei Fremdsprachen beherrschen.

Direktionsassistentenz

Direktionsassistentinnen und Direktionsassistenten unterstützen die Betriebsleitung bzw. in größeren Hotels die Leitenden verschiedener Abteilungen in allen Belangen der kaufmännischen Betriebsführung, Organisation und Verwaltung. Zu ihren Hauptaufgaben zählen die Unterstützung der Rezeption und der Buchhaltung, die Personal- und Lagerverwaltung, die Gästebetreuung sowie Tätigkeiten im Bereich Marketing. Sie übernehmen die allgemeine Büroorganisation, bereiten Unterlagen vor und fertigen Protokolle über Besprechungen an. Weiters erledigen sie die gesamte Hotelkorrespondenz mit Reisebüros und -veranstaltern, Lieferanten, Transportunternehmen oder mit anderen Serviceanbietern im Tourismus.

Fotos: pexels.com, colourbox.de, unsplash.com



Freizeitberater

Freizeitberaterinnen und Freizeitberater informieren und beraten Touristen und Hotelgäste über Möglichkeiten der Freizeitgestaltung, wie über aktuelle sportliche, kulturelle oder musikalische Veranstaltungen. Zu ihren Aufgaben gehört es auch, individuelle Freizeitangebote zu erstellen und an die jeweiligen Bedürfnisse der Kundschaft anzupassen. Zudem vermitteln sie interessierten Personen Kontakte zu Vereinen und Klubs. Weiters unterstützen sie bei der Auswahl von möglichen Reisezielen, organisieren gegebenenfalls Urlaubs- oder Städteaufenthalte und stellen umfassende Informationen zu den jeweiligen Reisezielen zur Verfügung, wie über touristische Ausflugsziele, Museen oder Restaurants.

Gästeempfang

Als Gästeempfangsfrau bzw. -herr ist man für die Gästebetreuung in den Bereichen Rezeption, Animation, Gästebetreuung im Restaurant und Hauswirtschaft im Hotel zuständig. Dabei bietet man dem Gast ein bestmögliches Erlebnis, sei es im Hotel, im Restaurant oder bei Freizeitaktivitäten.

Hotel- und Gastgewerbeassistentenz

Gastgewerbeassistentinnen und -assistenten führen Organisations- und Verwaltungsarbeiten eines Hotel- oder Gastgewerbebetriebs durch. Sie sind dabei im kaufmännischen Bereich ebenso wie im Empfangsbereich tätig. Im Service und in der Küche übernehmen sie vor allem Kontroll- und Organisationsaufgaben. Sowohl im Bereich der Rezeption als auch im Service haben sie unmittelbaren Kontakt zu den Gästen. Je nach Art und Größe des Betriebs arbeiten sie mit anderen Fach- und Hilfskräften zusammen, wie mit Restaurantfachleuten, Rezeptionisten, Gastronomiefachleuten oder Köchen. Die Ausbildung erfolgt in der Regel in Hotels, Seminarhotels, Wellness-Resorts und anderen Beherbergungsbetrieben und dauert drei Jahre.

Hostess

Hosts und Hostessen sind für den Empfang, die Betreuung und Bewirtung von Gästen in Hotels sowie bei Veranstaltungen, Tagungen und Messen zuständig. Sie sind die ersten Ansprechpersonen für die Gäste, kümmern sich um ihre Anliegen und versorgen diese mit allen notwendigen Informationen. Im Hotelbereich gehört es auch zu ihren Aufgaben, die Hotelgäste über mögliche Freizeitaktivitäten zu informieren. Dabei übernehmen sie auch kleine Serviceleistungen, wie beispielsweise die Organisation von Theatertickets oder Stadtführungen.

Hotelassistentenz

Hotelassistentinnen und -assistenten unterstützen Inhaber oder Geschäftsführer von Betrieben im Hotel- bzw. Gaststättengewerbe. Ihre Aufgaben liegen im Bereich der Verwaltung, der Organisation (Buchungen etc.) und bei der Erledigung von kaufmännischen Angelegenheiten (Abrechnungen etc.). Sie sind auch für Kontrollaufgaben und den Wareneinkauf im Bereich Küche und Service zuständig. Der Umfang ihres Aufgabenbereichs hängt dabei von der Größe und Art des Unternehmens ab. Da sie direkten Kontakt zur Kundschaft haben – sie informieren Gäste und kümmern sich um deren Anliegen –, sind soziale und kommunikative Kompetenzen unerlässlich. Außerdem betreuen sie das Hotelpersonal und sind an der Entwicklung und Durchführung von Marketingmaßnahmen beteiligt.

Hotel- und Restaurantfachkraft

Dieser neue Lehrberuf kann seit 2020 in vier Jahren erlernt werden. Er ersetzt die Doppellehre „Hotelkaufmann/-frau + Restaurantfachmann/-frau“. Diese Fachleute sind sowohl im Rezeptions- und Bürobereich als auch im Restaurantbereich (Service) von Hotels und sonstigen Beherbergungsbetrieben tätig. Hotel- und Restaurantfachleute betreuen Gäste an der Rezeption während ihres Aufenthalts, wickeln Check-in und Check-out ab und sind Ansprechpartner für Wünsche, Reklamationen und Fragen während des gesamten Aufenthalts. Sie informieren Gäste über Angebote im Hotel sowie

Freizeitaktivitäten und öffentliche Verkehrsmittel in der Umgebung.

Zusätzlich reservieren sie auf Anfrage Restaurantplätze, Theater- und Konzerttickets, verkaufen Ansichtskarten, bestellen Taxis und organisieren bei Bedarf auch medizinische Betreuung.

Bei der Abreise von Gästen führen sie die Abrechnung durch, überprüfen die Konsumationen (Hotelbar, Minibar, Restaurant usw.) und kassieren die Beträge bar oder mittels Kredit- oder Bankomatkarte.

Im Backoffice eines Beherbergungsbetriebs führen sie verschiedenste kaufmännische Arbeiten durch und bearbeiten Buchungen

und Anfragen telefonisch, per E-Mail, über die eigene Website oder andere Buchungsportale bzw. Reisebüros. Sie koordinieren Zimmerbelegungspläne, führen Schriftverkehr mit Gästen, Behörden, Geschäftspartnern wie Reiseveranstaltern und Tourismusverbänden und Lieferanten.

Sie unterstützen bei Buchhaltung und Dienstplänen und entwickeln gemeinsam mit Kolleginnen und Kollegen Werbemaßnahmen. In der Hotellerie und Gastronomie wird auch die Nutzung von Social Media und die aktive Beobachtung und Betreuung von Social-Media-Kanälen und Bewertungsportalen immer wichtiger.



Hotelkaufmann / Hotelkauffrau

Hotelkaufleute arbeiten an der Rezeption und im Backoffice von Beherbergungsbetrieben wie Hotels, Pensionen, Wellness-Resorts oder auch Kuranstalten. Sie nehmen Anfragen telefonisch, per E-Mail, über die eigene Webseite oder fremde Buchungsportale entgegen, erstellen Angebote und wickeln die Reservierungen ab. Hotelkaufleute empfangen bzw. verabschieden die Gäste und vergeben die Zimmer und Zimmerschlüssel bzw. -karten. Sie betreuen die Gäste während des gesamten Aufenthalts, stehen ihnen für organisatorische Fragen und Informationen zu den Angeboten des Hotels, aber auch zu den touristischen Möglichkeiten am Aufenthaltsort zur Verfügung. Bei der Abreise der Gäste führen sie die Abrechnung durch. Im Backoffice erledigen sie organisatorische und kaufmännische Arbeiten und betreuen die Social-Media-Auftritte des Hotels. Hotelkaufleute arbeiten im Team mit Berufskolleginnen und -kollegen und weiteren Fach- und Hilfskräften aus der Hotellerie und Tourismus- und Freizeitwirtschaft und haben laufenden Kontakt zu ihren Gästen. Die Lehrzeit beträgt drei Jahre.

Hoteldirektion

Hotelmanagerinnen und Hotelmanager sind für den wirtschaftlichen Erfolg eines Hotelbetriebs verantwortlich. Dabei haben sie die langfristige Entwicklung sowie die Auslastung und den Umsatz des Hotels im Blick. Sie konzipieren die Angebote für die Gäste, entscheiden über Investitionen und entwerfen neue Verkaufsstrategien und Marketingkampagnen. Darüber hinaus sind sie dafür zuständig, dass der Hotelbetrieb reibungslos läuft. Sie handeln zudem Verträge mit Lieferanten, Reiseveranstaltern oder Tourismusbüros aus. In kleineren Hotels übernehmen Hotelmanager oft auch Aufgaben rund um die Gästebetreuung.

Hotelsekretariat

Hotelsekretärinnen und -sekretäre sind für allgemeine Tätigkeiten des Sekretariatsbereichs in einem Hotel zuständig. Sie kümmern sich insbesondere um Terminvereinbarungen und Zimmerreservierungen und bereiten Unterlagen vor. Sie führen die betriebliche schriftliche und E-Mail-Korrespondenz durch, dabei stehen sie in Kontakt mit Reisebüros, Reiseveranstaltungsbetrieben und anderen Servicestellen der Tourismusbranche. Sie arbeiten sehr eng mit der Belegschaft des Hotels, der Buchhaltung und der Rezeption zusammen.



Fotos: unsplash.com, colourbox.de

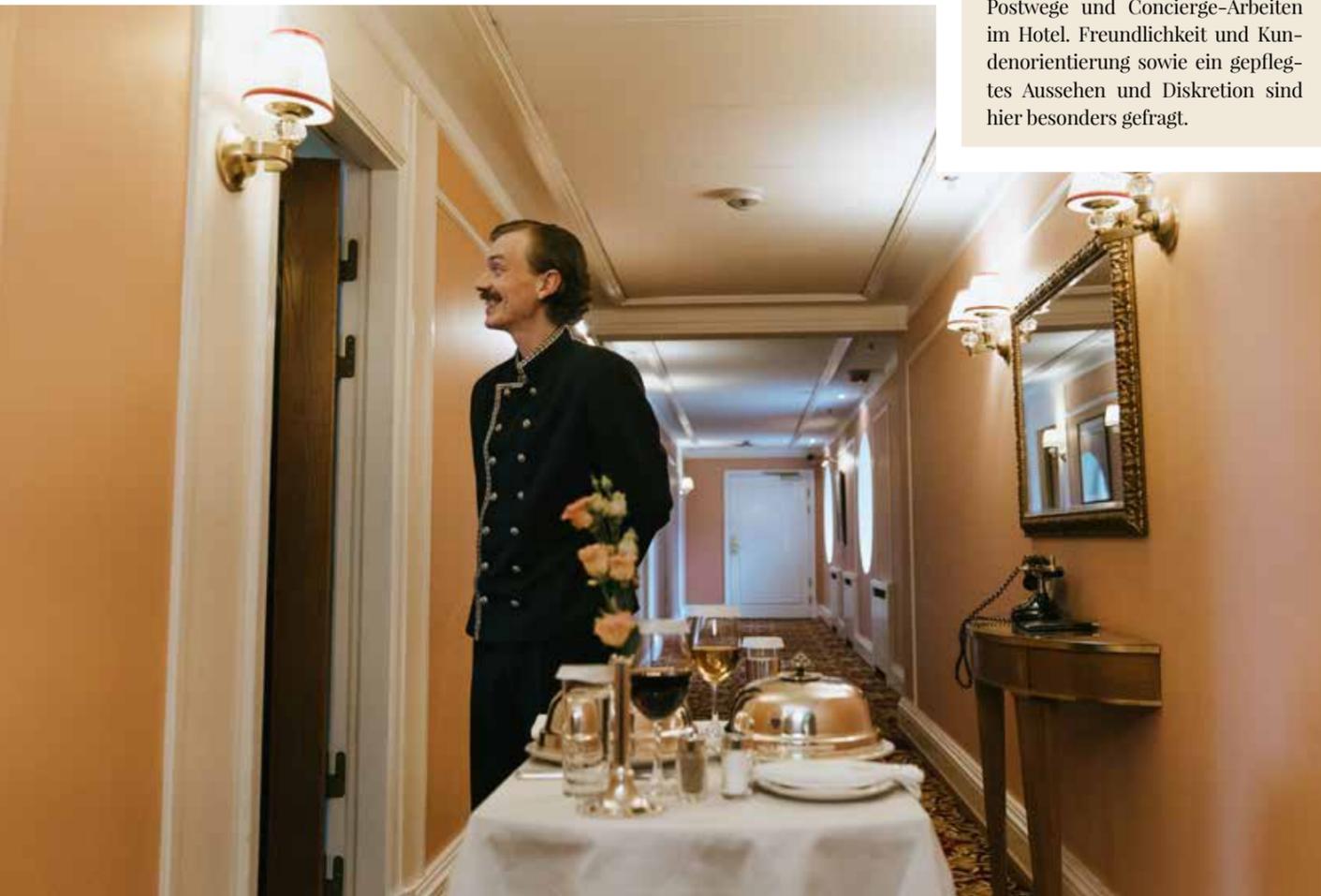
Housekeeping

Unzufriedene Gäste kehren nur in den seltensten Fällen zurück in ein Hotel, in welchem sie sich nicht wohlfühlten. Damit das nicht passiert, gibt es das Housekeeping-Team. Der Aufgabenbereich dieser Einheit erstreckt sich von der Reinigung aller Zimmer und öffentlicher Bereiche über die Bestellung und Verwaltung von Reinigungsmitteln und Gästeartikeln bis hin zum Training der Belegschaft. Dabei sollen sie von den Gästen möglichst unbemerkt bleiben.



Page / Hoteldiener

Pagen arbeiten in gehobenen Hotels und Ferienanlagen. Sie tragen dabei spezielle Arbeitskleidung (Livree, Anzug), begrüßen und verabschieden die Gäste, helfen beim Ein- und Aussteigen, kümmern sich um Wagen und Gepäck und begleiten die Gäste in den Empfangsbereich, zur Rezeption, zum Restaurant oder zu ihren Zimmern. Sie geben Auskünfte zu Haus, Anlage und Umgebung und übernehmen verschiedenste Besorgungen, Botendienste, Postwege und Concierge-Arbeiten im Hotel. Freundlichkeit und Kundenorientierung sowie ein gepflegtes Aussehen und Diskretion sind hier besonders gefragt.



Portier

Portierinnen und Portiere gehören zum Hallenpersonal eines Hotels. Sie öffnen und schließen Türen, verwalten die Zimmerschlüssel und führen Anwesenheitslisten. Sie erteilen Auskünfte über landschaftliche und

kulturelle Sehenswürdigkeiten und diverse Veranstaltungen, vermitteln Fremdenführer, reservieren auf Wunsch Eintrittskarten und bewahren Wertgegenstände im Hotel-safe auf. In kleineren Hotels übernehmen sie auch die Aufgaben von Rezeptionisten und

Telefonisten. Sie empfangen Gäste, wickeln das Ein- und Auschecken ab, stellen Rechnungen aus und kassieren diese. Sie arbeiten auch nachts als Nachtportiere (Night Auditor) und haben Kontakt zu anderen Fach- und Hilfskräften des Hotelbetriebs.

Fotos: pexels.com, colfourbox.de

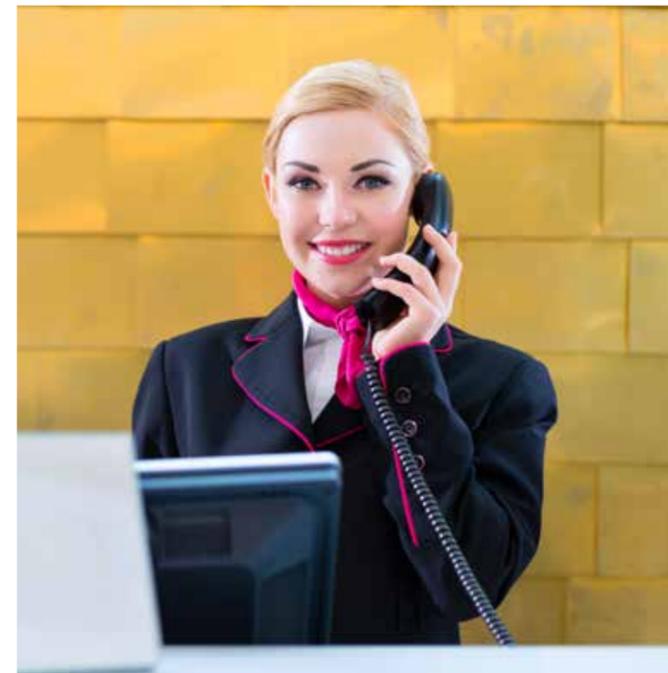
Raumpflege

Stubenmädchen (Zimmermädchen) und Stubenburschen (Roomboys) reinigen in Hotels und Beherbergungsbetrieben die Gästezimmer. Sie überziehen die Betten und reinigen das Badezimmer, wechseln die Handtücher und ergänzen Toilettenutensilien. Sie bringen die Schmutzwäsche in die Wäschekammer, kehren und saugen die Böden, leeren Papierkörbe aus und stauben Möbel ab. Sie reinigen die Sanitäranlagen der Zimmer (Bad und WC) und kümmern sich um die Nachfüllung in der Minibar. In kleineren Betrieben decken sie die Frühstückstische und stehen den Gästen für kleinere Servicedienste zur Verfügung, wie Knöpfe annähen.



Rezeptionist

Rezeptionistinnen und Rezeptionisten empfangen und verabschieden in Beherbergungsbetrieben die Gäste an der Rezeption. Sie teilen den Gästen freie bzw. reservierte Zimmer zu, übergeben die Zimmerschlüssel und erstellen bei der Abreise meist die Endrechnung. Sie betreuen die Gäste während des gesamten Aufenthalts, nehmen Anrufe entgegen, reservieren Theater- oder Konzertkarten, informieren über spezielle Veranstaltungen und leiten Beschwerden weiter.



Wirtschaftler

Wirtschaftlerinnen und Wirtschaftler planen Arbeitsabläufe in verschiedenen Bereichen der Gastronomie und Hotellerie. Dabei organisieren sie Arbeitsprozesse nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten. Sie sind für die Bestellung von Waren zuständig, nehmen diese bei der Lieferung entgegen und prüfen deren Qualität. Weiters lagern sie die Waren sachgerecht und erstellen zunehmend auch Konzepte zum nachhaltigen Wirtschaften in den Betrieben, beispielsweise durch Abfallvermeidung oder Recycling.

... und im SPA & Fitnessraum

Verfügt das Hotel bzw. Resort über einen eigenen Spa-Bereich, wo Massagen, Kosmetikbehandlungen, Saunagänge u. Ä. und/oder über einen Fitnessraum, wo Yoga, Trainingseinheiten etc. angeboten werden, werden diese Stellen auch mit entsprechendem Fachpersonal besetzt.

Studium & Weiterbildungen

Für Jobs in der Hotel- und Gastronomiebranche bietet sich zahlreiche Kurse, Kollegs, Studiengänge und generelle Weiterbildungsmöglichkeiten an. Für eine Position im Management kann man die Studiengänge Food Management, Hotel- und Tourismusmanagement sowie Internationales Hotelmanagement belegen. Egal, ob als Hauptstudium, nebenberufliche Weiterbildung oder duales Studium: Alle Optionen eröffnen wunderbare Chancen, sich weiterzuentwickeln und im Beruf aufzusteigen.

Einmal Wirt, immer Wirt



Werner Blöchl ist in der gastronomischen Branche kein Unbekannter. 18 Jahre lang war er das gastronomische Gesicht im Brucknerhaus Linz. Heute ist Blöchl in neuer Funktion tätig und fühlt sich in der Gastronomie nach wie vor wie ein Fisch im Wasser. Ein Gespräch mit dem 62-Jährigen über Herausforderungen und Chancen in der Gastronomie.

Werner Blöchl im Interview

Herr Blöchl, nach vielen Jahren im Brucknerhaus Linz sind Sie in Kronstorf gelandet. Wo genau?

Am Golfplatz Metzenhof leite ich mit einem jungen Team ein Wirtshaus, eine Golf-Bar und einen großen Veranstaltungsbereich. Da wir aber nicht nur für Golfspieler da sind, haben wir uns auch einen guten Namen als exzellente Hochzeitslocation, aber auch als Veranstaltungsort für Firmenevents gemacht.

Sie sind insgesamt schon 40 Jahre in der Gastronomie tätig. Was hat sich in dieser Zeit geändert?

Noch vor 40 Jahren war man in der Gastronomie ein Dienstleister, der die Kunden beraten hat. Wir waren dafür da, Empfehlungen abzugeben, jedem das Beste zusammenzustellen. Heute kommen die Gäste oft schon mit einem gewissen Vorwissen und eigenen Vorstellungen ins Lokal, sie wählen bewusster und zum Teil auch selbstbewusster aus. Der heutige Gast weiß genau, was er will.

Wie sind Sie eigentlich ursprünglich in die Gastronomie gekommen?

Meine Eltern dachten, dass ich Schreibmaschinenmechaniker lernen sollte. Ich wollte jedoch unbedingt Koch werden. 1976 habe ich dann eine Doppellehre als Koch & Kellner im Tourotel Linz (Anm.: heute Arcotel) beginnen dürfen. Als ich beim Bundeslehrlingswettbewerb „Bester Kellnerlehrling Österreichs“ wurde, war für mich klar, dass ich im Service bleiben würde.

Die Anforderungen werden auch in diesem Beruf immer größer – wie geht man damit um?

Man muss sich, um dranzubleiben, ständig weiterbilden, auch autodidaktisch. Außerdem ist es nötig, nicht nur klassisches Dinner anzubieten, sondern in die Richtung Eventgastronomie zu gehen. Es braucht spezielle Ideen und kreative Ansätze. Man muss die Dinge oft von Grund auf neu denken. Die Gäste werden heute nicht mehr nur durch gute Küche angezogen. Deshalb sind wir zum Beispiel am Standort Kronstorf gerade dabei, eine Kombination aus Golf und Essen zu entwickeln. Wir freuen uns schon darauf, dieses besondere Paket bald unseren Gästen anbieten zu können.

Was ist Ihnen im Umgang mit Ihren Gästen besonders wichtig?

Ich versuche seit über 40 Jahren, Gastlichkeit zu leben. Es bereitet mir große Freude, jungen Menschen Fachkenntnisse, aber vor allem auch meine Philosophie zu vermitteln. „Herzlichkeit und Freude vor Genauigkeit und Fachwissen!“ Bei meinen Mitarbeitergesprächen erzähle ich jedes Mal, dass ich wieder die gleiche Berufswahl treffen würde.



Foto: privat

Werner Blöchl mit seinen Mitarbeitern Yasin (l.) und Tobias (Mitte)

Die Gastronomie leidet schon länger unter akutem Personalmangel. Welche Erfahrungen machen Sie hier?

Natürlich gibt es überall zu wenig Leute. Gleichzeitig hat meine Lust, Mitarbeiter auszubilden, nie abgenommen. Aktuell begleite ich einen Asylwerber, der seit vier Jahren in der Ausbildung ist. Es macht Spaß, mitzuerleben, wie er sich entwickelt, sowohl fachlich als auch in seiner Persönlichkeit. Das ist die Belohnung dafür, dass es personell natürlich in der Branche immer etwas eng ist.

Was ist Ihr persönliches Ziel? Was wollen Sie noch erreichen?

Ich habe kein unmittelbares, großes Ziel. Mein Ziel ist es, den nächsten Kunden zufriedenzustellen. Und das immer wieder aus Neue.

Als Gastronom hat man wenig Freizeit. Wenn Sie trotzdem etwas Zeit finden, was machen Sie besonders gerne?

Meine Freizeit verbringe ich am liebsten mit meiner Familie. Ich spiele gerne, aber nicht besonders gut Golf. Ich reise außerdem sehr gerne. Vor allem Großbritannien, die Malediven sowie Barcelona sind meine Lieblingsdestinationen. Ich verbinde diese Reisen natürlich auch immer mit gutem Essen. Ich mag sowohl bodenständige Hausmannskost als auch extravagante Haubenküche und ich liebe Trüffel!



Foto: Hannes Ecker



Foto: Hannes Ecker

Weniger Fleisch, mehr Genuss

Mit besonderem Spürsinn verortet die Ernährungswissenschaftlerin Hanni Rützler aktuelle Trends ebenso wie fundamentale Entwicklungen rund ums Essen und Trinken. Im Interview spricht sie darüber, was uns heute und morgen schmeckt und wie Hotellerie sowie Gastronomie das Potenzial von Veränderungen nutzen können.



Hanni Rützler im Interview

Das Essen hat seit der Pandemie weiter an Bedeutung gewonnen, zugleich werden Essensentscheidungen immer vielschichtiger. Wie wird sich die Komplexität weiterentwickeln?

Wir leben seit einigen Jahrzehnten im Lebensmittelüberfluss. Dieser Wohlstand gibt großen Teilen unserer Gesellschaft die Freiheit, zu entscheiden, was sie essen wollen. Diese neue Freiheit ist ein Geschenk, das aber auch mit einem Stück Arbeit verbunden ist. Studien aus den USA zeigen z. B., dass Kinder nicht mehr automatisch die Marken übernehmen, mit denen sie aufgewachsen sind. Sie probieren Neues und schauen, was zu ihnen passt. Essen wird zunehmend individualisiert und damit Teil des Lebensstils. In anderen Worten: Es wird zum Ausdruck der eigenen Werte und Haltungen.

Sie erwähnen im aktuellen Food Report den Trend „New Glocal“. Was ist damit gemeint?

Seit Jahrzehnten sind den Konsumenten Faktoren wie Regionalität und Frische wichtig, trotzdem erfinden sich die Begriffe gerade neu. Das Wort „Glocal“ ist eine Fusion aus global und local und bedeutet, dass zwischen diesen Welten aktuell wieder stärker verhandelt wird. Neue Begriffe wie diese helfen, nicht in alten Bildern zu verharren, sondern die Veränderung zu sehen. Die Pandemie, der Krieg in der Ukraine und der Klimawandel sowie die vielfältigen Auswirkungen rufen nach einer Re-Regionalisierung und damit Neuausrichtung des globalisierten Ernährungssystems. Regionale Agrarstrukturen, kürzere und transparente Lieferketten und ein neuer Fokus auf Binnenmärkte sind wichtige Schritte hin zu mehr Resilienz und Nachhaltigkeit in der Lebensmittelversorgung. Es geht um eine neue Wahrnehmung: Was finden wir auch in der Region? Macht es wirklich Sinn, Zwiebel aus China zu kaufen? Welche Netzwerke möchte ich durch meine Wahl unterstützen? Und bei welchen Produkten lohnt sich - nicht aus finanziellen, sondern aus kulinarischen Gründen - wirklich der Import? Diese Fragen stellen sich insbesondere für die Gastronomie. Einen weiteren Food-Trend nenne ich „Local Exotics“. Er beschreibt die Versuche innovativer Landwirte und Gemüsebauern, bislang „exotische“ Pflanzen auch auf heimischen Äckern zu kultivieren, nicht zuletzt auch aufgrund des Klimawandels, und damit Regionalität von Tradition zu entkoppeln. Gemeint sind z. B. Asia-Salate, die auch im Winter im Freien gedeihen, Zitronen, Ingwer, Artischocken, Reis oder Erdnüsse. Dadurch können wir regional auf eine größere Vielfalt zurückgreifen und kulinarisch gewinnen.

Welche Bedeutung können Interessenvereinigungen wie der Koch.Campus haben, um ein Bewusstsein für andere, neue Lebensmittel zu fördern?

Die Produzenten und Haubenköche des Koch.Campus sind Pioniere, die sich mit viel Freude und Fantasie mit alten und neuen Produkten sowie Herstellungsarten auseinandersetzen, um gemeinsam herauszufinden, wie man unsere Esskultur nachhaltiger weiterentwickeln und kulinarisch optimieren kann. Diese Haubenköche sind wichtige Botschafter, die neue Lösungen in die Küche bringen, sie für die jeweilige

Region übersetzen und damit alltagstauglich machen. Dabei spielt auch die Genusssprache eine wichtige Rolle. Sie hilft, zu verstehen, warum gerade dieses Stück Fleisch für dieses Gericht ideal ist oder warum eine bestimmte Rinderrasse oder Tomatensorte für ein spezifisches Gericht besser geeignet ist. Diese Information schärft die eigene Wahrnehmung und hilft dabei, bewusster hinzuschmecken und Unterschiede in Geruch und Konsistenz leichter wahrzunehmen. So schiebt die Gastronomie neue Entwicklungen an.

Ein wichtiger Food-Trend ist Veganismus. In der österreichischen Küche gab es traditionell viele Speisen ohne Fleisch, aber wie sieht das Potenzial für vegane Speisen aus?

Im alpinen Raum haben wir historisch betrachtet eine Küche, die auf Getreide und Milch aufbaut. Das Fleisch wurde erst in den letzten 30 bis 40 Jahren zur Alltagspeise. Aktuell wächst das Bewusstsein, dass wir mit unserer industriellen Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion die Grenzen unseres ökologischen Systems überschreiten. Im Zentrum dieser Debatte steht der zu hohe Fleischkonsum, der sich in Zukunft nicht ausgeben kann. Daher sind wir auf der Suche nach nachhaltigeren Esslösungen. Pflanzlich orientierte Ernährungsweisen werden dabei immer wichtiger. Schon heute kann sich kaum ein Gastronom mehr leisten, nur noch Fleischspeisen auf der Karte anzubieten. Vegetarische Alternativen werden verstärkt nachgefragt. Es geht um die Weiterentwicklung unserer Esskultur in Richtung mehr Nachhaltigkeit, ohne Verzicht. Das bedeutet, dass das Fleisch seine Poleposition einbüßt und pflanzliche Lebensmittel immer wichtiger werden. Noch fehlt uns oft die Fantasie, wie man das auch kulinarisch überzeugend umsetzen kann. Nur Nudeln, Knödeln oder andere klassische Beilagen greifen da zu kurz. In den Supermärkten finden sich bereits viele Plant-based-Produkte. In der Lebensmittelindustrie herrscht diesbezüglich regelrechte Goldgräberstimmung. Die Gastronomie aber sollte aus meiner Sicht andere Wege gehen, nicht auf Fleischersatz setzen, sondern attraktive Gerichte aus Gemüse, Getreiden, Pilzen, Algen, Nüssen und Hülsenfrüchten anbieten, sprich: ihr kulinarisches Potenzial jenseits von Geschmacksimulation zur Entfaltung bringen.

Zur Person

Hanni Rützler ist eine der führenden Food-trend-Forscherinnen Europas. Sie studierte Ökologie an der Michigan Technology University, USA, sowie Ernährungswissenschaft, Soziologie und Psychologie an der Universität Wien. Seit 2014 hinterleuchtet sie mit dem jährlichen Food Report aus einem multidisziplinären Blickwinkel aktuell heiße Themen wie auch anrollende Trends.

Durch die multiplen Krisen, die uns alle betreffen, ist der soziale Zusammenhalt brüchiger, aber auch wichtiger geworden. Der gemeinsame bzw. geteilte Genuss hilft, uns zu erden und wieder zu finden.

Hanni Rützler



Fotos: Thomas Wunderlich

Die Pandemie,
der Krieg in der Ukraine
und der Klimawandel
sowie die vielfältigen
Auswirkungen rufen nach
einer Re-Regionalisierung
und damit Neuausrichtung
des globalisierten
Ernährungs-
systems.

Hanni Rützler

Gibt es auch Neues bei den Getränken?

Ja, auch da tut sich viel. Neu ist die Vielfalt an Natur- und Orange-Weinen, aber auch bei spannenden alkoholfreien, nicht süßen, komplexeren Säften. Wenn man die Speisekarte überarbeitet, soll man nicht vergessen, auch bei den Getränken frischen Geist hinzuzunehmen.

Bei den Delivery-Services gibt es ein starkes Wachstum bei der Küche der Levante. Werden Gerichte aus der Levante insgesamt wichtiger?

Die Küche der Levante ist seit ein paar Jahren in den Städten Europas sehr erfolgreich. Die Gerichte sind sensorisch spannend, überraschend aromatisch und auch optisch opulent. Die Ausgangsprodukte Hülsenfrüchte und saisonales Gemüse sind dabei überwiegend preisgünstig. Die Kochbücher von Yotam Ottolenghi haben zu Recht Erfolg, weil er vertraute Zutaten exotisch neu zubereitet. So werden Karfiol und Sellerie zum „It-Gemüse“. Er würzt Gemüse vollkommen neu und spielt durch verschiedene Zubereitungsarten mit der Konsistenz. So wie wir in den letzten Jahrzehnten Teile der italienischen Küche in unsere Küche integriert haben, so werden auch neue Gemüsegerichte à la Levante und Nordafrika Teil unserer Esskultur werden.

Die Anzahl der Lokale in Österreich ging durch Corona nicht zurück. Wie gut ist die Gastronomie für die Zeit nach der Pandemie aufgestellt, was sind die wichtigsten Herausforderungen?

Durch die multiplen Krisen, die uns alle betreffen, ist der soziale Zusammenhalt brüchiger, aber auch wichtiger geworden. Der gemeinsame bzw. geteilte Genuss hilft, uns zu erden und wieder zu finden. Die menschliche Begegnung wird auch in der Gastronomie wichtiger. Gäste wollen wahrgenommen werden. Hotellerie und Gastronomie darf nicht austauschbar sein. Daher ist für Gastronomen die Frage wichtig: Wer bin ich und wer will ich sein? In welcher Zukunft will ich erfolgreich sein? Das sollte gemeinsam im Team geklärt und nachgeschärft werden. Weniger ist oft mehr, wenn man das, was man macht, richtig gut macht. Es braucht weniger Chichi, aber dafür mehr Wertschätzung für gute Mitarbeiterinnen, gute Produzenten und ihre Produkte sowie mehr Aufmerksamkeit auf die Gäste.



Foto: Nicole Helling

Zwischen retro und radikal
3 interessante Lokalkonzepte
quer durch Österreich

Österreichische Tapas in Gasteiner Familienhotel

Das Hotel Sendlhofer in Bad Hofgastein ist seit mehreren Generationen in Familienbesitz. Die Neueste verpasste dem Haus einen spannenden Facelift und stellte auf ein neues Konzept um: Serviert werden kleine Gerichte – oft fleischlos, inspiriert von der österreichischen und der internationalen Küche.

Sendlhofer's
Pyrkerstraße 34, 5630 Bad Hofgastein



Fotos: Sendlhofer's



Fotos: facebook.com/schachtelwirt



Gaumenfreuden wie von der Oma aus der Box

Der Schachtelwirt vereint Tradition und Innovation – Kulinarik aus der österreichisch-böhmischen Küche findet den Weg in die Schachtel.

Schachtelwirt
Judengasse 5, 1010 Wien

Respekt vor der Region

Jakob Zeller und Ethel Hoon waren gemeinsam Sous-Chefs im Fäviken Magasinet in Schweden, nun schöpfen sie am Arlberg aus dem kulinarischen Erbe der Alpen und stellen das Essen und das Beisammensein in den Mittelpunkt.

Jakob & Ethel im Klösterle
Zug 27, 6764 Lech



Fotos: facebook.com/Kloesterle

Wasabi aus Oberwart

eine grüne Erfolgsgeschichte

Wasabi kennt man wohl eher aus dem japanischen Sushi-Restaurant als mit einer Indoor-Farm im Burgenland. Die Gründer des Start-ups PhytonIQ stellen seit 2017 auf innovative Weise vor, wie Gemüseanbau in der Zukunft aussehen könnte.



Die Gründer Eszter Simon und Martin Parapatits beschäftigen sich seit ihrer Studienzeit mit den derzeitigen und künftigen Problemen der konventionellen Landwirtschaft. Nach eingehender Recherche und Beobachtung erkannten sie, dass das „Indoor Farming“ die perfekte Technologie für ihr Konzept einer zukunftsorientierten Ernährung ist. Obwohl die initiale Idee des Indoor Farming bereits in großen Teilen der Welt genutzt wird, haben die beiden mit ihrem Start-up PhytonIQ sowohl in technologischer als auch in konzeptioneller Hinsicht eine Marktlücke gefunden.

Ganzheitlich und innovativ

PhytonIQ produziert und kultiviert hochwertige Pflanzen, deren Qualität weltweit gefragt ist. Als Kultivierungsmethoden werden Hydroponik, Aeroponik und Vliestechniken angewendet. Das Start-up setzt auf das Anbauen von Grünpflanzen in kleinen Einheiten, die ressourcenschonend betrieben werden können. Somit sind die Produktionsstätten wetterfest und für Ballungszentren und nährstoffarme Regionen, wie Steppe oder Wüste, geeignet. Zusätzlich versucht das Unternehmen den wirtschaftlich höchsten Ertrag zu

generieren, arbeitet mit führenden Experten in der Lebensmittel- und Indoor-Farming-Industrie zusammen und produziert nachhaltig und CO₂-neutral. Obwohl das Konzept von Indoor Farming weit verbreitet ist, sind mittlerweile einige Arbeitstechniken, wie die Bewässerung und Versorgung mit Nährstoffen, durch die automatische Aeroponik-Bewässerung patentiert. Somit bedeutet der Anbau von Lebensmitteln nicht mehr per se die Ausbeutung von natürlichen Ressourcen. Das Unternehmen verfolgt einen ganzheitlichen Ansatz, um möglichst ressourcenschonend den höchsten Ertrag zu erzielen.



In Oberwart ist es gelungen, in kleinen Containern im großen Stil Kopfsalat und Wasabi anzubauen.



Die beiden Gründer beschäftigen sich schon seit Jahren mit der Ernährung der Zukunft.

Klimaschonend auf kleinen Flächen ohne Chemie

So lautet die Vision des Betriebes. Denn PhytonIQ ist nicht nur das Betreiben von Indoor-Farming-Stätten, sondern beschäftigt sich in vielfältiger Weise mit nachhaltigen und innovativen Techniken rund um Landwirtschaft und Gemüseanbau. Das Unternehmen gliedert sich in unterschiedliche Bereiche, die sich einerseits mit Forschung und Entwicklung von Indoor Farming und dem Bau, Planung und Betrieb der Indoor-Farming-Stätten befasst, andererseits mit der

Unterstützung von Indoor-Farming-Projekten und der Betriebsstätten selbst.

Exotische Produkte lokal angebaut

Ein Schwerpunkt liegt auf der Produktion von Wasabi. „Jahrelange Forschung und eine ausgeklügelte Technologie waren dafür erforderlich“, erklärt einer der Gründer, Martin Parapatits. Die grüne Pflanze ist eines der teuersten Lebensmittel weltweit und kann gut und gerne pro Kilo mehr als 600 Euro kosten. Durch die neue Anbaumethode können Importe und lange Wartezeiten verhindert

werden. Außerdem werden bei der Pflanze alle Bestandteile verarbeitet. Dadurch bietet das Oberwarter Start-up eine breite Palette an Produkten, wie Wasabi-Gin, frische Wasabi-Blätter oder auch Wasabi-Pulver an. Die Vielfalt der Erzeugnisse erweitert sich stetig. Mittlerweile werden auch Safran, Salate, Geschenksets und Kochbücher über einen Webshop verkauft. Erhältlich sind die Produkte zusätzlich in der Drogeriemarktkette „gewusst wie/Prokopp“, bei verschiedenen Online-Plattformen wie markta.at oder direkt bei den Produzenten selbst.



Foto: PhytonIQ



Die Produktpalette von PhytonIQ bietet unter anderem Wasabi als Paste, Pulver und Gin.

PhytonIQ
DI Rudolf Schober-Straße 4
7400 Oberwart
Tel.: (0)3352/ 90300
E-mail: office@phytoniq.com
Webshop: <https://www.phytoniqtaste.com/>
Instagram: phytoniq_indoor_farming

Wildkräuter kehren in die Küche ein

Bereits Jahre vor dem Bio-Boom hat Margot Haderer in Lembach den Wert von Wildkräutern in der Küche entdeckt. Seither versucht sie, bei der Auswahl ihrer Speisen dem Kreislauf der Pflanzen zu folgen. Bewusst setzt sie auf Qualität vor Quantität – nicht nur beim Essen selbst.

Markanter Giebel, zartrosa Fassade, an den Fensterläden kunstvoll verziert: Das Gasthaus Haderer sticht ins Auge. Viele Menschen haben hier im Laufe der Jahre Rast gemacht, Hochzeit oder die Geburt eines Kindes gefeiert oder einfach ihren Durst gestillt. Vielleicht wurden einige Feste auch unter der prächtigen Linde begangen, die mit dem Gasthaus eine Einheit bildet. Ein Baum mit Bedeutung, weiß Margot Haderer: „Die Linde schenkt Geborgenheit. Sie steht mit ihren herzförmigen Blättern für Liebe und Harmonie. Beides soll man auch in unserem Gasthaus spüren und in unseren Speisen schmecken. Hier fühlt es sich fast ein bisschen an, wie nach Hause zu kommen.“

Als Quereinsteigerin ist die heute 55-Jährige in die Gastronomie gekommen, heute führt sie das traditionsreiche Wirtshaus mitten am Marktplatz in Lembach. „1989 hat mein Papa das Haus für den jüngeren Bruder gekauft, dann habe ich mich aber selbst dazu entschieden, diese Verantwortung zu übernehmen.“ Früher war es ein gänzlich anderes Gasthaus, eine Arbeiterwirtschaft, in der mehr getrunken als gegessen wurde.



Fotos: herznsgschichtn.at

Neue Zielgruppe, neuer Speiseplan

Traditionelle Küche gibt es zwar nach wie vor, nur mit einem kleinen Unterschied. Auf die Teller kommt vorwiegend das, was aus der Region stammt. Garniert werden die Speisen mit Blüten oder anderen Wildkräutern, die Haderer mit Fachwissen und Behutsamkeit in ihren Speiseplan einbaut. Ein dekorativer, aber ungewohnter Anblick, der zu Beginn bei den Gästen noch für Verwunderung sorgte. „Manche Gäste lassen die Blüten am Teller zurück, weil sie nicht wissen, ob sie essbar sind“, schmunzelt Haderer. Heute aber schätzen ihre Gäste genau diese Besonderheit, die das Wirtshaus von anderen abhebt.

Wildkräuter: Nicht nur zur Deko

Margot Haderer selbst weiß, was sie tut. Sie hat sich viel Wissen durch langjähriges Tun erarbeitet. Kräuterwissen ist nichts, was man schnell einmal selbst nachmachen sollte, rät sie: „Man muss schon wissen, was kann ich verkochen, wo wachsen die Kräuter, welche sind überhaupt geeignet?“ Gerade im Frühling gibt es eine Vielzahl an Knospen, die sich etwa zur Dekoration von Speisen eignen oder auch zum Würzen eingesetzt werden können. Denn nicht nur optisch bringen Wildkräuter Schwung auf den Teller, auch was die Gesundheit betrifft, gibt es eine Vielzahl an Vorteilen für den gesamten Körper, weiß Haderer: „Wildkräuter können nicht nur als Dekoration eingesetzt werden, sie werden auch direkt in die Speisen verarbeitet. Vor allem Brennnesselspitzen können auf diese Art und Weise ins Kochen integriert werden, sie sind sehr eisenhaltig und gesund“, schwärmt

die Kräuterliebhaberin. Gerade Eisenmangel kann die Brennnessel mit Leichtigkeit beheben. Sie liefert je nach Wuchsort zwei- bis viermal so viel wie ein Rindersteak und bis zu dreimal so viel Eisen wie Spinat.

Achtsamkeit als verbindende Klammer

Ihre Gäste wissen mittlerweile zu schätzen, wie intensiv sich die Mühlviertlerin mit dem Thema Essen beschäftigt. Nicht nur ihre Küche hebt sie von anderen ab, im gesamten Haus ist ein besonderer, nachhaltiger Geist spürbar. So entspringen die Speiseteller des Gasthofs folgerichtig der familieneigenen Töpferei. „Unsere Teller werden mit viel Liebe und Gespür von meiner Cousine Judith Luger selber hergestellt. Damit unsere Speisen nicht nur für den Gaumen, sondern auch für das Auge zum Genuss werden.“ Von Hand und mit Liebe gemacht – Achtsamkeit steht bei Margot Haderer ganz oben. Mehrmals im Jahr finden verschiedene Thementage statt, etwa ein bereits legendäres Lindenblütenfest im Juli oder Slow-Food-Events aller Art. Am liebsten aber kredenzt Margot Haderer ihren Gästen ihr vielfältiges und farbenfrohes Frühstück und Mittagessen mit einem besonderen Wildkräuter-Gruß aus der Küche. Einmal im Monat gibt es ein Vier-Gänge-Menü, da hat Haderer auch abends geöffnet, ansonsten setzt die 55-Jährige durchwegs auf Tagesgäste. Denn auch bei den Öffnungszeiten geht das Gasthaus Haderer seinen ganz eigenen Weg. „Mir ist es wichtiger, ein Tageswirtshaus mit viel Kreativität und Gespür zu sein, als immer offen zu halten.“ Qualität vor Quantität – in jedem Winkel ihres Hauses ist das spürbar.

Margot Haderer empfiehlt:

Erdäpfelnudeln mit Sommergemüse

- ca. 1/2 kg Bio-Erdäpfel (am besten eine speckige Sorte wie zum Beispiel „Ditta“), gekocht am Vortag, schälen, grob reiben, geriebenen Muskat dazugeben
- ca. 1/2 TL Kurkuma – je nach Geschmack, die Nudeln werden dadurch schön gelb
- Salz und Galgantpulver (Galgant ist Pfeffer-Ersatz – er macht das Essen bekömmlicher)
- 2 EL Bio Dinkelgrieß
- buntes Sommergemüse
- 3-4 EL griffiges Bio-Dinkelmehl
- 1 Bio-Ei
- etwas zerlassene Bio-Butter

Alle Zutaten am Nudelbrett verkneten, sodass ein geschmeidiger, eher festerer Erdäpfelteig entsteht, dann zu Erdäpfelnudeln „wuzeln“, in Salzwasser kurz aufkochen lassen und abseihen. Das Sommergemüse (z.B. Zucchini, grüner Spargel, Paradeiser) klein schneiden, mit Zwiebel anrösten, Knoblauch dazugeben, mit Salz und Galgant würzen, die Erdäpfelnudeln kurz in einer Pfanne mit Butter schwenken, gebratenes Sommergemüse dazugeben und nach Lust und Laune mit Gänseblümchen, Löwenzahnblüten und -blättern dekorieren. Auch ein Wildkräuter-Pesto passt gut dazu.



Vom Träumen ins Trauen und ab ins Tun

Die berufliche Herkunft von Daniel Stock ist der Tourismus in Tirol. Seine Familie führt das 5-Sterne-Resort Stock, in dem Daniel Stock den Team-Spirit für die Mitarbeiter und das Stock-Feeling für die Gäste kreiert hat. Er selbst hat sich aus dem Hotel heraus weiterentwickelt und verfolgt jetzt mit seinem „We-Are-One-Spirit“ unterschiedlichste Projekte.

Der Tourismus ist die beste Spielwiese für Empathie, denn nirgends lernt man so gut, mit Menschen umzugehen. Diese Erfahrung nützt wirklich jedem in jedem Beruf.

Daniel Stock



Fotos: E&A&M Marketing

Träumen tun wir alle, trauen tun sich viele und das Tun schaffen dann die wenigsten.

”

Daniel Stock im Interview

Der Tourismus lebte bisher das Prinzip „Alles für den Gast“. Sie meinen, hier gab es ein Umdenken, warum?

Die Perspektive des anderen zu spüren, ist die Königsdisziplin, um auch die jeweils andere Rolle zu verstehen. Ich nenne es die moderne Partnerschaft zwischen Unternehmer, Gast und Mitarbeiter. Jahrelang habe ich zu meinen Mitarbeitern gesagt, sie sollen denken und handeln wie ein Unternehmer. Sie haben sich aber bewusst dazu entschieden, Mitarbeiter zu sein. Sie wollen acht Stunden arbeiten und dann zwei Tage frei haben, sie wollen auch ein Leben neben dem Job und sich nicht tagtäglich von früh bis spät um das Unternehmen kümmern. Es ist klar, dass ich als Unternehmer mich anders einsetze, denn alles zahlt auf mein Unternehmen ein, der Betrieb wächst für mich. Andererseits gilt auch: Wenn die Mitarbeiter sehen, worum sich der Unternehmer alles kümmert, das Marketing, die Gäste, die Mitarbeiter selbst, dann wissen sie auch die Arbeit des Unternehmers besser zu schätzen. Unsere Aufgabe als Gastgeber ist, den Gast auf eine Glückssafari mitzunehmen und ihn so zu unterstützen, dass er im Urlaub ein authentisches Bild seiner selbst sein kann. Nirgends passieren so viele „Life-Moments“ wie im Urlaub.

Was braucht es, damit bei den Mitarbeitern dieses Mindset für eine „Glückssafari“ entsteht?

Ganz einfach, der Mitarbeiter muss mit auf die Reise genommen werden. Dabei dürfen aber seine Bedürfnisse nicht vernachlässigt werden. Wenn ich will, dass mein Mitarbeiter meine Gäste glücklich macht, muss ich ihn auch glücklich machen. Am Ende des Tages ist es unsere Aufgabe, uns mit Respekt und Wertschätzung gegenseitig zu unterstützen. Es braucht Empathie, das heißt, uns als Menschen gegenseitig zu fühlen und zu spüren.

”



Daniel Stock

#WeAreOneSpirit #LifeMoments #Impulsgeber

Mein Tag beginnt mit Sport und einer Seite aus „Der tägliche Stoiker“, aus dem ich auch auf meinem Instagram-Kanal und auf WhatsApp poste.

Das beste Geschenk, das mir jemals gemacht wurde: Die Produktion meines ersten Songs „Beat Bam Boogie“, die mir meine Mitarbeiter geschenkt habe.

In meinem Kühlschrank gibt es immer: Prosecco und Selleriesaft

Musik ist für mich: Lebenselixier, Musik verbindet mich mit anderen.

Wenn ich 2 Monate Urlaub hätte, würde ich einen Monat mit Yoga in Ubud auf Bali verbringen und einen Monat City Life in Amerika erkunden.

Daniel Stock im Web
<https://daniel-stock.com>



Foto: B&AM Marketing

Was sollte sich beim Gast verändern?

Der Gast ist nicht mehr König, er hat einen Beitrag zu leisten. Für manche ist es wichtig, zu lernen, wie Respekt und Wertschätzung aussehen können. Wenn ich zehn Minuten auf die Hauptspeise warten muss, kann ich auch in die Positivspirale gehen und erkennen: Ich habe zehn Minuten Zeit mit meinen Kindern gewonnen. Man kann sich doch auch auf höfliche Art und Weise beschweren. Zwischen den Menschen geht es oft um die Kommunikation und um das Wie. Wenn wir keine Wertschätzung lernen, dann wird bald niemand am Wochenende, am Abend, zu Weihnachten das nette Essen beschenken. Übrigens sind wir sind doch alle öfters Gast und auch Gastgeber in unserem Leben.

Wie kann man dem Personalmangel im Tourismus begegnen?

In den letzten Jahren haben wir alle erkannt, dass wir mehr Zeit für uns haben möchten. Jetzt sehnen wir uns nach dieser gewissen Freiheit, dafür ist die Gastronomie nicht wirklich bekannt. Übrigens reden wir nicht von einem Fachkräftemangel, sondern von einem Bedarf, um den wir uns mit verschiedenen Ideen positiv kümmern sollten, denn er betrifft uns alle. Wir müssen an der Digitalisierung und an der Unternehmenskultur arbeiten und jetzt gewisse Schritte digitalisieren, wie das Bestellen über das Handy. Klar wäre es mir lieber, es gäbe genug Mitarbeiter. Aber wenn das nicht möglich ist, dann ist es doch sinnvoll, meine Mitarbeiter so einzusetzen, dass sie die Rolle des Gastgebers bestmöglich erfüllen. Die wenigen guten Hosts sollen ja nicht mit Themen beschäftigt sein, die eigentlich die Digitalisierung übernehmen kann.

Wie können Tourismus-Betriebe an ihrer Unternehmenskultur und an ihrer Arbeitgebermarke arbeiten?

Ich unterstütze Betriebe wie das Sonnenalp Resort im Allgäu dabei, Mut zu den eigenen Ideen zu haben und den eigenen Spirit im Team zu leben. So wird die Unternehmenskultur und damit auch die Arbeitgebermarke geschliffen. Die Gefühle, die zwischen den Menschen entstehen, sind unbezahlbar. Ich verkaufe in einem Hotel nicht einfach ein Zimmer, sondern ein Erlebnis. Neue Tools können Erleichterung bringen, aber den Gast berühren, das geht nur über Empathie. Der Tourismus ist dafür die beste Spielwiese, denn nirgends lernt man so gut, mit Menschen umzugehen. Diese Erfahrung nützt wirklich jedem in jedem Beruf.

Viele Tourismusbetriebe sind Familienbetriebe. Wie kann hier die Weitergabe an die nächste Generation funktionieren?

Wer einen Betrieb mit den eigenen Händen aufgebaut hat, für den ist das Loslassen oft nicht einfach. Die Kinder hätten eine Vision, können sich aber nicht durchsetzen. Dabei würden dann vielleicht gar keine Mitarbeiter mehr fehlen, weil mit dem neuen Konzept weniger nötig wären. Dann gibt es vielleicht am Mittwoch nur Wiener Schnitzel und damit fehlt dann kein Koch mehr! Es braucht jetzt andere Ideen. Es ist nicht mehr wie früher und nichts ist für die Ewigkeit. Darum sage ich: Bevor dein Betrieb zusperrt, weil es nicht mehr geht, lass die Veränderung zu, dann gibt es eine Unternehmensweitergabe mit Happy End.

Gondelslam: vom Zillertal nach Wien



Fotos: Stefan Wolf

Sich eine Gondelfahrt lang über große Themen austauschen, die uns gerade beschäftigen: Daniel Stock setzte diese Idee im Oktober 2022 im Zillertal mit dem Gondelslam um. In jeder Gondel ging es um ein anderes Thema, von New Work bis zur Zukunft der Regionen, aber nicht als langatmiger Vortrag, sondern mit Slots von rund 10 Minuten und dazu Musik von Daniel Stock alias Stockanotti.

Riesenrad in Wien: Connect, create and celebrate

Diesen Herbst gibt es beim Riesenrad in Wien eine Fortsetzung. Nach dem We-Are-One-Prinzip werden Top-Speaker ebenso sprechen wie Young Talents. Über Kameras in den Gondeln wird es einen Live-Stream zu jedem Talk geben, auch Live-Coachings sind geplant.

5 Sterne neu definiert

von Daniel Stock

Der erste Stern ist für dich lieber Gast.

Wir sind stolz, dass du dich für unser Haus entschieden hast. Wir sind dafür da, dir eine besondere Zeit zu schenken.

Der zweite Stern ist für dich lieber Mitarbeiter.

Wir stärken dich und geben dir deine Bühne. Du gehörst zu unserem Team und zu unserer Familie. Wir haben auch eine klare Message an den Gast: Der Mitarbeiter ist nicht angreifbar.

Der dritte Stern ist für uns Unternehmer.

In unser Lebenswerk haben wir viel Herzblut gesteckt. Alle Ideen sind gut durchdacht und wir freuen uns, wenn sie wertschätzend angenommen werden.

Der vierte Stern ist für das Zwischenmenschliche.

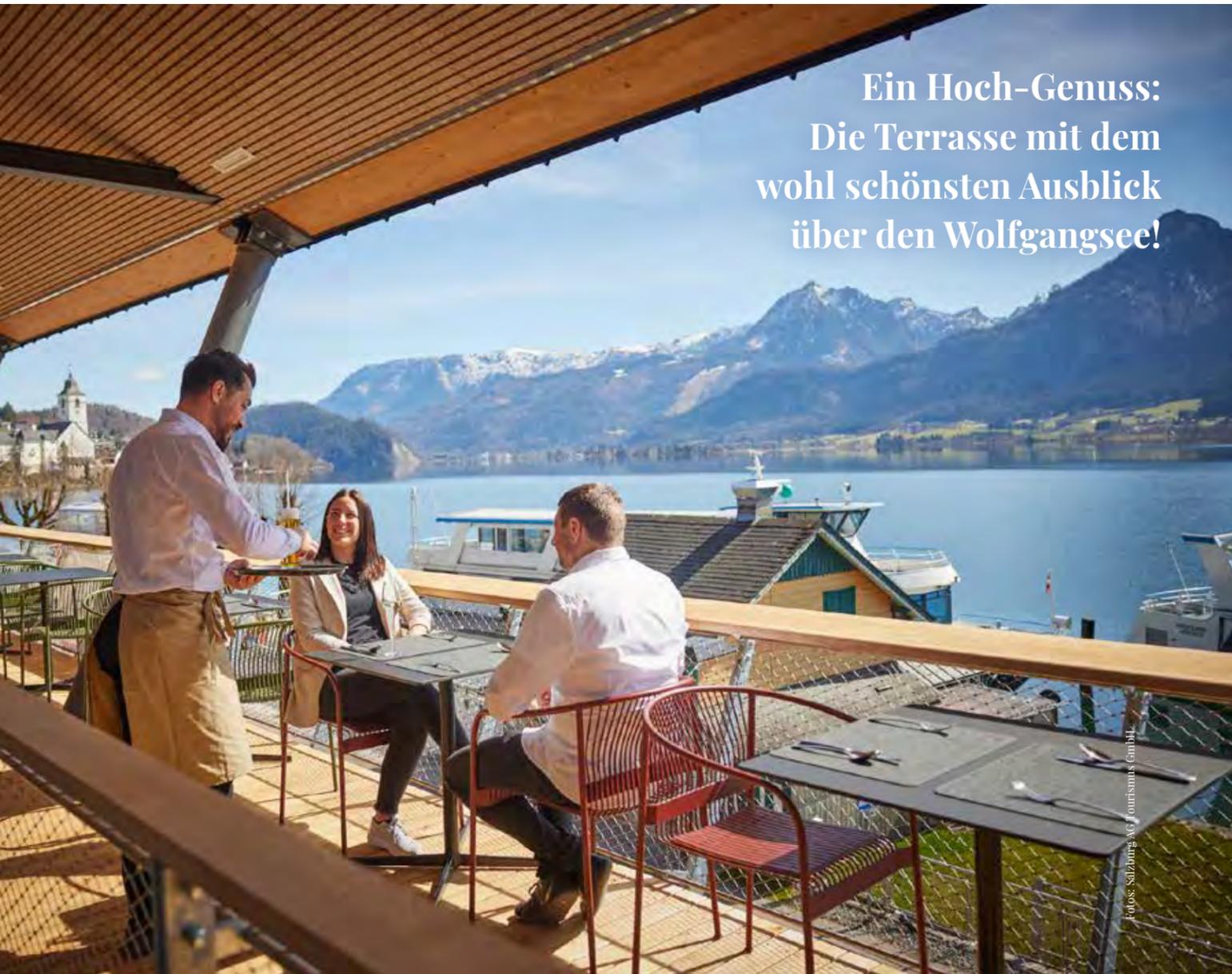
Wertschätzung und Respekt sind die zentralen Werte dieser Partnerschaft. Wir nennen sie den We-Are-One-Spirit, der uns alle verbindet.

Der fünfte Stern steht für das Unternehmen und das Produkt selbst.

Wir wollen unser Unternehmen und unser Produkt wertschätzen und annehmen, wie sie sind. Beschreiben statt bewerten ist das neue Glücksgefühl!

EQ – das Restaurant im neuen ErlebnisQuartier am Wolfgangsee

Wer dieser Tage mit dem Schiff in St. Wolfgang anlegt, dem sticht sofort die neue Talstation der SchafbergBahn ins Auge, das sogenannte ErlebnisQuartier! Neben Museum, Shop und Veranstaltungsbereich beherbergt es auch das Restaurant EQ – eine Genussadresse der Extraklasse.



Ein Hoch-Genuss:
Die Terrasse mit dem
wohl schönsten Ausblick
über den Wolfgangsee!

Fotos: Salzburg AG / Tourismus GmbH

Kochen – das
ist Leidenschaft
und Kreativität!

”

“

Mario Köstl
Küchenchef



Küchenchef Mario Köstl und sein Team kümmern sich
im EQ um das kulinarische Wohlbefinden.

Während im unteren Bereich des komplett neu errichteten Erlebnis-Quartiers die Garnituren der SchafbergBahn munter ein- und ausfahren und Interessierte mehr über die Geschichte der SchafbergBahn und WolfgangseeSchiffahrt erfahren, befindet sich im Obergeschoß des Gebäudes das neue Restaurant EQ. Mit seiner modernen, offenen Architektur mit Glas und Stahl, die durch den großzügigen Einsatz des Naturmaterials Holz harmonisch ergänzt wird, sorgt das EQ für eine absolute Wohlfühlatmosphäre. Während man drinnen gemütlich isst und trinkt, erlaubt das verglaste Shed-Dach nicht nur sensationelle Ausblicke auf die umliegende Bergwelt, sondern sorgt auch für eine lichtdurchflutete, freundliche Atmosphäre. Spannend für die Kleinen: Weil das Restaurant zum Erdgeschoß hin offen ist, können die Kinder beim Essen die Bergbahn beim Ein- und Ausfahren beobachten, die Großen natürlich auch.

Für den absoluten Wow-Moment sorgt aber zweifellos die großzügige, überdachte Terrasse des EQ, mit Platz für bis zu 60 Personen. Durch ihre leicht erhöhte Position eröffnet sie den Gästen wohl einen der schönsten Ausblicke auf den Wolfgangsee! Da möchte man am liebsten stundenlang sitzen bleiben, über den See schauen, das Treiben bei der Talstation beobachten und einfach genießen.

**Köstliche Regionalität
mit internationalem Touch**

Zum Genießen gibt es im neuen EQ alles, was es für eine gelungene kulinarische Begegnung und fürs genussvolle Reisen braucht:

egal, ob kleine Jause, schneller Mittags-Snack, gemütliche Kaffee- und Kuchen-Pause oder À-la-carte-Dinner mit sensationellem Seeblick, Küchenchef Mario Köstl serviert eine köstlich-klassische Salzkammergut-Küche mit dem gewissen internationalen Touch: frischen Seefisch, feinstes Fleisch aus der Region und Alpen-Tapas, aber auch leichte vegetarische Speisen, vegane Bowls und Gerichte, die den lieben Kleinen munden. Und das alles mit saisonalen Zutaten aus heimischer Landwirtschaft sowie mit Produkten von Partner:innen aus der Region.

**Mario Köstl & Team:
gemeinsam Gäste glücklich machen**

Der Mann, der gemeinsam mit seinem Team die Gäste im Restaurant EQ nicht nur mit Klassikern wie Schnitzerl oder Backhenderl glücklich machen möchte, sondern sie auch mit

der einen oder anderen außergewöhnlicheren Kreation wie Masala mit Roter Rübe oder Langos mit Blunzn überraschen will, ist der Steirer Mario Köstl.

Nachdem Mario eine klassische Kochlehre in der Steiermark absolviert hatte, zog es den jungen Steirer mit 19 Jahren in die Ferne. In Sydney sammelte er Koch- und Lebenserfahrung und in Washington kochte er für Barack Obama. Wieder zurück in Österreich war er sieben Jahre durchgehend auf Saison quer durchs Land. Dann führte ihn sein Weg nach Wien und schließlich nach Oberösterreich. In den letzten Jahren hat der Küchenkosmopolit in St. Wolfgang und Bad Goisern – nicht nur – seine kulinarische Liebe zum Salzkammergut entdeckt. Und wer weiß, vielleicht findet ja auch einmal Marios Lieblingsgericht, Kartoffelsalat mit Kernöl, seinen Weg auf die Speisekarte, die auch je nach Saison variieren wird.

Auf den Teller kommt im neuen Restaurant EQ
Saisonales von Lieferanten aus der Region – frisch
und mit viel Liebe zum Detail zubereitet.



Schlürf! Schmatz! Rülps!

Auf gar keinen Fall gehört dies zur Tisch-Etikette. Auch pusten und Messer oder Teller abschlecken sind alles andere als gute Tischmanieren. Nicht nur zu Tisch ist taktvolles Benehmen in Gesellschaft und Beruf gefragt.



Fotos: colourbox.de

In vielen Situationen helfen Regeln. Man nennt sie Etikette. Schließlich geht es immer nur um eines: Wie kann man so miteinander umgehen, dass sich alle Beteiligten wohlfühlen, im Privatleben wie auch im Beruf? Was Freunde oder Lebenspartner (er)dulden, kann im Geschäftsleben schnell zum Karrierekiller werden.

Tischsitten sind Kulturgut

Die Liste der Fauxpas bei Tisch ist unerschöpflich: Als Eingeladener das Teuerste von der Speisekarte bestellen. Mit vollem Mund sprechen, zu lautes Sprechen oder leises Wispern. Vom rechts neben einem servierten Salatteller essen, der gehört dem Nachbarn, der eigene steht immer links. Fuchteln mit der Gabel, während man spricht, und ständiges Starren aufs Handy. Alleamt No-gos. Mit vollem Mund zu sprechen, ist nicht nur wahnsinnig unappetitlich, der Sprechende ist auch viel schlechter zu verstehen.

Einzigste Ausnahme: Das entschlossene Emporschlürfen der Nudeln in der Ramen-Suppe ist so manchem Sitznachbarn unangenehm, gehört in der japanischen Küche jedoch zum guten Ton.

Gute Manieren beginnen im Kopf

Wie man sich bei Tisch benimmt, lernt man schon als Kleinkind. Tischmanieren sind immer gefragt – nicht nur anlassbezogen wie bei Geschäftsessen und Familienfeiern. Höflichkeit und ein freundliches Auftreten sind die Basis guter Umgangsformen im Berufsleben. Eine unterhaltsame, genussvolle und gesellige Zeit – das zeichnet ein gutes Essen aus. Dazu gehört auch die Aufmerksamkeit gegenüber den Personen, die mit einem am Tisch sitzen, ob nun im Restaurant oder zu Hause. Ein To-do-Beispiel: Warten, bis alle am Tisch etwas zu essen haben, und nicht einfach anfangen, sobald man selbst versorgt ist. Das fängt schon beim respektvollen Umgang mit dem Service-Personal an, sei es im Café ums Eck oder im Sternrestaurant.

Wer einlädt und das Essen organisiert, ist auch dafür zuständig, dass alle gut ankommen und sich wohlfühlen. Das bedeutet, Türen aufhalten, aus Mänteln helfen, all diese so oft als überholt verschrienen Gesten gehören in der Realität nach wie vor zum guten Benehmen. Man achtet darauf, ob die Gläser der anderen noch gut gefüllt sind, reicht das Brot, fragt die anderen, ob es ihnen schmeckt – diese vermeintlich kleinen Gesten zeigen große Wirkung.

Knigge beim Essen

Wer sich die Benimmregeln von Knigge beim Essen zu Herzen nimmt, kann verhindern, unangenehm bei Tisch aufzufallen. Gabel links, Messer rechts und die Ellenbogen vom Tisch lauten nur einige der Regeln zu Tisch. Gute Manieren sind bei Tisch unerlässlich. Sie entscheiden oftmals darüber, welchen Eindruck man beim Gegenüber hinterlässt. Viele Tischregeln haben jedoch gute Gründe und man tut gut daran, ihnen zu folgen.



Zehn essenzielle Tipps zu Tisch

1. Absolute Tabus am Tisch sind: Rülpsen, Schmatzen, Schlürfen, Pupsen, Flüstern hinter vorgehaltener Hand, Nasebohren und Fingernägeln kauen. Unappetitliche Themen oder Streitgespräche gilt es zu vermeiden. Der Mund sollte beim Essen geschlossen bleiben. Wenn das Gegenüber etwas fragt, dann kaut man zuerst zu Ende und schluckt hinunter, bevor man darauf antwortet. Befindet man sich in einer Dinner-Runde, sollte man während des Abends versuchen, mit beiden Sitznachbarn zu kommunizieren, nicht jedoch mit jemandem am anderen Ende der Tafel lautstark reden.



2. Der Zahnstocher wird höchstens hinter vorgehaltener Hand oder Serviette benutzt. Besser ist, die Zähne auf dem „stillen Örtchen“ zu reinigen.



3. Parfüm oder Aftershave bitte nur sparsam auflegen, damit das Essen nicht nach den Düften schmeckt.

4. Das Handy stellt man ab. Für Notfälle gibt man die Telefonnummer des Gastgebers an oder gibt das Handy im Restaurant beim Oberkellner ab. Falls es klingeln sollte, informiert dieser den Gast.



5. Das Essen beginnt, wenn der Gastgeber zur Serviette greift oder zum Gruß sein Glas erhebt.



6. Noch bevor man einen Blick auf die Speisekarte wirft, positioniert man die Serviette. Sie ist nur dazu da, um sich den Mund abzutupfen, nicht etwa zum Naseputzen. Wer auf die Toilette geht, legt die Serviette auf den Stuhl, nicht auf den Tisch. Nach dem Essen legt man die Serviette mit der sauberen Seite nach oben neben den Teller. Diese zerknüllt auf den Teller zu legen, gehört nicht zum guten Ton.



7. Die richtige Körperhaltung beim Essen: Ellbogen gehören nicht auf, die Hände nicht unter den Tisch. Man sitzt aufrecht, ohne unruhig hin und her zu rutschen. Beide Unterarme ruhen während der Mahlzeit auf der Tischkante. Die Beine werden nebeneinandergestellt, nicht übereinander geschlagen oder um die Stuhlbeine gewickelt. Die Schuhe bleiben in jedem Fall an.



9. Alle Bestecke liegen essfertig links und rechts neben dem Teller. Das Messer liegt mit der Schneide nach links, die Gabel mit der Forke, der Löffel nach oben gewölbt. Oberhalb des Tellers liegen horizontal die kleinen Bestecke, die für Dessert und/oder Käse gedacht sind. Es wird von außen nach Innen gegessen, die erste Gabel gehört in die linke, das erste Messer in die rechte Hand. Das Besteck wird lediglich von Daumen und Zeigefinger gehalten. Nach dem Essen legt man Messer und Gabel parallel auf den Teller, in die Position „20 nach vier“, wie bei einer Uhr. Möchte man nur eine Pause machen, legt man Messer und Gabel in die Position „20 vor vier“. Der Rücken der Gabel zeigt hierbei nach oben. Messer und Gabel sollen nicht auf dem Teller kratzen.

8. Darauf achten, etwa eine Handbreite vom Tisch entfernt zu sitzen und eine aufrechte sowie entspannte Haltung einzunehmen, auch wenn man Gabel oder Löffel zum Mund führt. Wichtig ist, immer das Besteck zum Mund zu führen, nicht den Mund zum Besteck.

10. Ist man mit dem Essen fertig, legt man das Besteck parallel nebeneinander auf den rechten Tellerrand. Der Kellner wird dann abräumen. Macht man hingegen nur eine Pause, wird das Besteck gekreuzt oder offen auf dem Teller abgelegt.



Fotos: colourbox.de, pexels.com



Spezialknigge

- Das Weinglas fasst man nie am Bauch, sondern immer nur am Stiel an. Alles andere entspricht nicht dem guten Ton. Spricht der Gastgeber ein „Zum Wohl“ aus, sagt man das auch. Wer „Prösterchen!“ oder „Prostata!“ erwidert, kann sich im Grunde direkt verabschieden.
- Gibt es einen kleinen Beistellteller, steht dieser links bei den Gabeln. Auf diesem befindet sich meist ein kleines Buttermesser. Das einzige Messer, das nicht rechts neben dem Teller liegt.
- Wer einen Tee bestellt hat, legt den Teebeutel anschließend auf einem extra Schälchen ab. Wird dieses nicht mitgeliefert, dann eines bestellen oder den Teebeutel auf dem Löffel platzieren, keinesfalls jedoch den Teebeutel auf der Untertasse ablegen.
- Werden Oliven mit Kernen gereicht, befördert man die Kerne dezent mit der Gabel zum Tellerrand oder in eine vorhandene Abfallschale.
- Ebenso werden Fischgräten mit der Gabel dezent zum Tellerrand befördert oder in einem extra Schälchen abgelegt.
- Werden Erdäpfel serviert, sollte man diese in der gleichen Form zu sich nehmen, wie man diese vorfindet. Das heißt, es wird nicht gerne gesehen, die Erdäpfel mit dem Besteck zu zerquetschen und zu Brei zu verarbeiten. Ein kleines Stück abschneiden, in die Soße tunken und anschließend zum Mund führen.
- Längere Nudeln, wie Spaghetti oder Bandnudeln, werden auf dem Teller nicht klein geschnitten. Locker mit der Gabel aufwickeln und zum Mund führen.
- Wer Knödel schneidet, demonstriert, dass er für die Gabel zu hart ist, was einer Beleidigung für den Koch gleichkommt. Deshalb zersticht oder zerreißt man Knödel mit Gabel und Messer.
- Beim Buffet darauf achten, sich den Teller nicht zu voll zu laden. Lieber später nochmals Nachschub holen.



Foto: Weinwurm

Moderne Umgangsformen

Thomas Schäfer-Elmayer ist die Institution in Sachen Benehmen und vertritt seit Jahrzehnten würdevoll das Erbe des Freiherrn von Knigge (Freiherr Adolph Franz Friedrich Ludwig Knigge 1752 bis 1796). Der Chef der international bekannten Wiener Tanz- und Benimm-schule ist der ideale Vermittler praxisnaher, moderner Umgangsformen. Er sorgt dafür, dass Menschen begreifen, wie wichtig diese sind – in Seminaren, Vorträgen und Büchern. Antworten auf fast alle Fragen rund ums gute Benehmen sind in seinen Büchern „Früh übt sich ... und es ist nie zu spät“ und „Der Business Elmayer. So verbinden Sie Karriere mit Stil“ sowie „Der große Elmayer“ auf 512 Seiten (alle Ecowin Verlag Wien) zu finden. Wie wird Besteck gehalten, ein Kuvert richtig adressiert, Small Talk gemacht? Der Benimm-Experte hat für jede Situation eine elegante und korrekte Antwort parat von A wie Anziehen über H wie Handy bis Z wie Zigarette. Mehr Infos unter www.elmayer.at

Fünf Beispiele

Ablage: Was auch beim Geschäftsessen im Restaurant nicht auf den Esstisch gehört: Hut, Handschuhe, Handy, Brieftasche, Autoschlüssel, Taschentücher und Handtaschen. Dafür reserviert man sich nötigenfalls einen extra Sessel.

Sitzordnung: Die Sitzordnung kann zum Gelingen des Abends beitragen. Speisen zwei Kollegen oder Chef und Mitarbeiter mit zwei Kunden, sitzen sich die Gastgeber nicht gegenüber, sondern quasi im 90-Grad-Winkel „nebeneinander“. Werden vier Kunden erwartet, nimmt je ein Gastgeber an den Stirnseiten Platz – die Kunden nimmt man dabei „in die Mitte“.

Besteck: Das Backhendlhaxerl darf mit einer Serviette umwickelt mit den Fingern gegessen werden. Im Freien dürfen auch Pommes frites oder Würstel mit der Hand verzehrt werden. Sushi und Maki, jedoch nicht Sashimi, können mit Stäbchen oder Fingern gegessen werden.

Brot: Vom Brot bricht man kleine Stücke ab. Als Ladehilfe kann man Brot bei Vorspeisen nutzen, wenn nur eine Gabel auf dem Tisch liegt. Getunkt wird nicht.

Vom Drogeriekonzern zum Start-up

Ex-Müller-Österreich-Chef Julian Hödlmayr (33) wagte das Abenteuer: Er stieg Ende 2022 neben Gründerin Theresa Imre beim digitalen Bauernmarkt markta.at ein. Wir baten ihn zum Interview.



Julian Hödlmayr

Foto: Oliver Topf

Julian Hödlmayr im Interview

Herr Hödlmayr, was hat Sie daran gereizt, bei markta.at einzusteigen?

Ich hatte immer schon den Wunsch nach Gestaltung und unternehmerisch tätig zu sein. Das liegt auch in meiner Familie, ich stamme aus einer Unternehmerfamilie. Zu diesem Zeitpunkt habe ich mich reif und erfahren genug gefühlt, mich über dieses Abenteuer zu trauen. Bis dato war ich immer in einem Angestelltenverhältnis und in sehr großen Strukturen verhaftet. Durch den Kontakt zu Theresa Imre hat sich die Gelegenheit ergeben, bei markta.at einzusteigen.

Was ist Ihre Aufgabe?

Dazu möchte ich die Rollenaufteilung zwischen Theresa und mir bildlich beschreiben. Sie ist das Sprachrohr nach draußen, sie stellt sich auf die Bühne, ist Visionärin und trägt unsere Mission nach außen. Ich arbeite eher im Hintergrund, ich bin der, der die Organisation strukturiert und aufbaut, der ordentliche Prozesse einzieht, damit wir aus der Start-up-Phase herauskommen und ein junges Unternehmen werden.

Was waren Ihre Erfahrungen beim Übergang von Konzernstrukturen zum Start-up?

Man hat es mit einem viel jüngeren und unerfahreneren Team zu tun, das aber viel, viel schneller auf neue Dinge reagiert. Man muss lernen, dass man da eine gewisse Ruhe und Geduld braucht, weil nicht alles so schnell und strukturiert funktioniert wie in einem Konzern. Im Start-up muss man selbst sehr viel mehr hands-on sein und viel schneller Lösungen finden.

Julian Hödlmayr

Karriere

Julian Hödlmayr studierte Wirtschaft in Wien und Linz. Danach stieg er ins das Management-Trainee-Programm von Hofer ein, arbeitete dort als Verkaufsmitarbeiter, als Filialleiter und später als Regionalverkaufsleiter. Anschließend ging er als Area-Manager für Aldi UK für ein Jahr nach England. Wieder zurück in Österreich übernahm er die Vertriebsleitung für Müller Drogeriemärkte in Österreich, kurze Zeit darauf die Geschäftsführung für Österreich. Nach zweieinhalb Jahren stieg er beim Start-up markta.at ein.

Welche Schritte waren bei markta.at entscheidend?

Der erste entscheidende Schritt war, die Logistik über ein Logistikzentrum zusammenzuführen, damit der Kunde ein Paket von vielen unterschiedlichen Produzenten bekommt. Der zweite große Schritt, den wir jetzt gerade machen, ist, dass wir neben dem Online-Handel auch ins stationäre Geschäft gehen. Dieses Jahr werden wir die erste Filiale in Wien eröffnen. Damit wollen wir dem Kunden näherkommen.

Ist der Schritt in den stationären Handel eine große Herausforderung?

Die große Herausforderung in der Zukunft ist eher die Verknüpfung von beiden, der Online-Welt und der Offline-Welt, wir nennen es hybrides Geschäftsmodell. Wir versuchen im Grunde das Beste aus beiden Welten zu verknüpfen. Die, die das in Zukunft gut machen, werden auch nachhaltig erfolgreich sein.

Warum sollte jemand bei markta.at bestellen, anstatt auf den Bauernmarkt zu gehen?

Wenn jemand auf den Bauernmarkt geht, macht er schon sehr viel richtig. Der Mehrwert von markta ist, dass man sozusagen mit einem Klick ganz viele Betriebe unterstützen kann. Wir geben kleinbäuerlichen Betrieben einen zusätzlichen Vertriebskanal. Diese kleinen Betriebe, meist Familienbetriebe, haben nicht die Personalressourcen, um auf mehreren Bauernmärkten zu verkaufen.



Theresa Imre

Foto: Oliver Topf

Markta.at ist ein digitaler Bauernmarkt, der 2018 als Start-up von Theresa Imre gegründet wurde. Österreichweit können Konsumenten faire Produkte von rund 200 verschiedenen bäuerlichen Klein- und Familienbetrieben online bestellen. Die Produkte werden direkt vor die Haustür oder zu lokalen Abholstellen geliefert. Ein Teil des B2B-Angebots richtet sich auch an die Gastronomie. Aktuell beschäftigt markta.at 21 Mitarbeiter.



Foto: Lisa Edi

People and Culture

Die Soulkitchen Academy ist die hauseigene Bildungseinrichtung der Soulkitchen Group. Für die Unternehmensgruppe dient die Soulkitchen Academy jedoch nicht ausschließlich zur Aus- und Weiterbildung der Mitarbeitenden, sie gilt insbesondere auch als die „Hüterin der Unternehmenskultur“.



Die Soulkitchen Group vereint fünf innovative Gastronomie-Konzepte unter einem Dach. Neben „Glorious Bastards“ und „my Indigo“ gehören auch „Raschhofers's Rossbräu“, das „SZENE Lokal“ und als jüngstes Konzept „the naked indigo“ zur Gruppe der „Soulkitchen World“. Hinter der Soulkitchen Group stehen mittlerweile rund 400 Mitarbeitende, die sogenannten „Soulmates“. Um dem gesamten Team die bestmögliche Aus- und Weiterbildung zu bieten, wurde 2013 die Soulkitchen Academy mit Sitz in Salzburg gegründet. „Wir sind davon überzeugt, dass jede Persönlichkeit ein besonderes Talent besitzt. Dieses fördern wir sowohl auf persönlicher als auch auf fachlicher Ebene“, erklärt Julia Eder, Leiterin der Soulkitchen Academy und HR-Verantwortliche der gesamten Gruppe. Die Aus- und Weiterbildung der Soulkitchen Academy beruht dabei auf vier Säulen. Dazu

zählen das „Training on the job“, „E-Learning“, das auch das elektronische Nachschlagewerk „WIKI“ enthält, interne und externe Workshops und Seminare sowie Einzelcoachings. Der interne Ausbildungsplan der Soulkitchen Academy besteht aus fünf Modulen („Rookie“-„Pilot“). Durch individuelle Faktoren wie Engagement, Erfahrung und die berühmte „Extrameile“ kann sich hier ein Gastro-Talent innerhalb von ein bis zwei Jahren zur Führungskraft ausbilden lassen. Am Ende dieses Ausbildungsweges besuchen unsere Führungskräfte ein Leadership-Training zum Thema „Führen durch Mensch-Sein“. Bei der Soulkitchen Group stehen die Menschen im Mittelpunkt, die Aus- bzw. Weiterbildung in der Soulkitchen Academy kann daher individuell nach den Vorkenntnissen und Bedürfnissen und dem Potenzial jedes Einzelnen adaptiert werden.

Heiner Raschhofer, Eigentümer und CEO der Soulkitchen Group, bezeichnet die Soulkitchen Academy heute als das „Herzstück“ seiner Unternehmensgruppe und ist davon überzeugt, dass sie sich positiv auf den Erfolg des gesamten Unternehmens auswirkt. Wir möchten, dass der Arbeitsort gleich Lieblingsort ist. Wir stellen nicht die fachlichen Fähigkeiten in den Vordergrund, auch Quereinsteiger können bei uns ihren Lieblingsplatz finden. In erster Linie muss die Persönlichkeit passen, denn wir freuen uns auf Menschen mit besonderem Mindset, die offen für Neues und lösungsorientiert sind, die sich verändern möchten und ihre Komfortzone verlassen wollen. Die Soulkitchen Group ist mehr als ein Arbeitsplatz, es ist vielmehr ein Lieblingsplatz voller Energie und Lebensfreude, der eine Weiterentwicklung mit Herz und Verstand fördert.

Der Ausbildungsplan:

ROOKIE

Jeder Soulmate startet bei uns als „Rookie“. Egal, ob Vollzeit, Teilzeit oder als geringfügige Unterstützung, jeder „Rookie“ lernt das Unternehmen mit seiner ausgeprägten Kultur im Rookie-Modul kennen (und lieben).

OFFICER

Als „Officer“ wird vermehrt selbstständig gearbeitet und Verantwortung für gewisse Teilbereiche übernommen. Im „Officer“-Workshop wird das Thema Kommunikation inklusive Beschwerdemanagement und Konfliktlösung behandelt.

PURSER

Ein „Purser“ hält fixe Verantwortungsbereiche und Zuständigkeiten innerhalb des Teams inne. Im „Purser“-Modul beschäftigt man sich mit ersten Leadership-Themen und wird mit Hinblick auf Selbstführung bereits auf eine mögliche Führungsrolle vorbereitet.

CO-PILOT

Als „Co-Pilot“ ist man fixer Bestandteil der Crew und somit ein vollwertiges Teammitglied. In dieser Position wird auch bereits erste Führungserfahrung gesammelt. Das begleitende Leadership-Essential-Training bietet dafür die perfekte Basis.

PILOT

Die Führungskraft trägt die komplette Verantwortung für das Team, die Gäste und den Laden. Er/sie hat alle Module der Soulkitchen Academy erfolgreich durchlaufen und verfügt über ein bestandenes Leadership-Training.

Vanessa, Storemanagerin

Wie führte Ihr Weg in die Soulkitchen Group?

Ich wollte ursprünglich einen Ferienjob für zwei bis drei Monate machen, aber die Unternehmenskultur war so angenehm, herzlich und menschlich, dass ich gern blieb und inzwischen in mein viertes Jahr hier gehe.

Wie profitieren Sie in Ihrem Job von der Soulkitchen Academy?

Durch die verschiedenen Kursangebote konnte ich mich als Mitarbeiterin (und später auch als Führungskraft) stark weiterentwickeln. Die Angebote und die Hilfestellung der Soulkitchen Academy sind enorm breit gefächert und bereiten nicht nur auf den Job und die zugehörigen Themen wunderbar vor, sondern helfen dir auch, als Mensch zu wachsen.

Welche Ausbildungsmodule gefielen Ihnen am besten?

Das beste Modul war für mich definitiv das erste, der „Rookie“. Aber jedes Modul hat seinen Mehrwert und wird umfangreich und mit viel Herz kreiert und geleitet, ich war bei jedem froh, dabei zu sein, und konnte mir immer viel daraus mitnehmen.



Fotos: Soulkitchen



Die Magie des Wassers

Meine fünf schönsten Seeterrassen

Das ist natürlich ein subjektives Ranking für einen genussvollen Sommer, unterfüttert mit viel Erfahrung. Es geht um die perfekte Seeterrasse, nicht irgendeine. Sie muss diese besondere Aura haben, die mit Blick auf einen See die Zeit anzuhalten scheint, während der Genuss waltet. Einfach mal blau machen, so lautet die Devise. Fünf besondere Orte – ein Ranking von Attersee bis Wörthersee. Von Karin Haas

Der Logenplatz am Wolfgangsee

Im „Weissen Rössl“ von Gudrun Peter spielt der perfekte Seeblick gleich dreimal die Hauptrolle.

Es ist ein Romantikhôtel, eine gastronomische Institution und eine Nostalgie-Ikone gleichermaßen. Fast jeder kennt „das Glück, das dort vor der Tür steht“, aus der Operette „Im Weissen Rössl am Wolfgangsee“, die Ralph Benatzky 1930 in Bad Ischl komponierte. Mit Peter Alexander ging als „Oberkellner Leopold“ 1960 im Film nicht nur auf Wasserskiern die Post ab. Längst ist Gudrun Peter, die fünfte Generation, dort als Rössl-Wirtin am Ruder. 1912 hat ihre Familie das seit 1878 bestehende Gasthaus mit Logenplatz am See erworben und zu einem Gastro-Imperium ausgebaut.

Näher am Wolfgangsee geht nicht und das gleich auf dreifache Weise. Die Terrassen, vom bürgerlichen Restaurant bis Gourmet-

lokal, sind beinahe über den Wolfgangsee gebaut. Die Rössl-Terrasse, mit nostalgischem Charme und durchgehend beschattet, ist die luftigste von ihnen. Tafelspitz, Abtenauer Filet vom Kalb, Rostbraten, Saibling aus der eigenen Zucht, und etwa Kaiserschmarrn erfreuen jedermann und das nicht nur zur Festspielzeit.

Auch im Benatzky-Stüberl spielt der Seeblick die Hauptrolle und das völlig wetterunabhängig hinter Glas, was auch für das Seestüberl gilt. Die absolute Poleposition zum See bietet das Gourmetrestaurant „Poll's Kaiserterrasse“. Mit dem Namen wird dem Chefkoch Tribut gezollt. Es ist Hermann Poll. Im „Schlemmer-Atlas“ rangiert Poll bereits das dritte Mal unter den fünfzig besten Küchenchefs in Österreich.

Im Drei-Hauben-Reich muss man beinahe den Blick vom See losreißen, wenn Gourmet-Kreationen wie Taube mit Petersilienwurzel und Haselnuss und Zander mit Sellerie und Morcheln serviert werden. Chef-Pâtissier Gerhard Spreitzer schickt etwa Holler-Crème-Brulée mit Marille und Orange auf die Gaumen. Natürlich kann hier auch genächtigt werden. Denn das Romantik-Hotel ist längst mit vier Sternen und vielen Zimmern über mehrere Häuser bis hin zu Ferienwohnungen gewachsen.

Noch näher am Wolfgangsee als auf den Terrassen ist man freilich im ganzjährig beheizten Rössl-Swimmingpool. Doch das ist eine andere Geschichte. (haas)



3 Fragen an Gudrun Peter, Gastgeberin im „Weissen Rössl“/Romantikhôtel in St. Wolfgang

Was ist das Geheimnis einer wirklich guten Terrasse?

Das ist der unschlagbar tolle, direkte Ausblick aufs Wasser. Denn erstklassige Kulinarik und herzliche Gastfreundschaft gibt's ja auch drinnen.

Was macht Ihre Terrasse so besonders?

Unsere Rössl-Terrasse liegt direkt über dem Wolfgangsee, ist auch wunderbar beschattet und so geschützt, dass man das ganze Jahr im Freien genießen kann.

Die perfekte Terrassen-Kulinarik?

Für Fischliebhaber ist es fast ein Muss, einen frischen Saibling zu genießen. Der ist aus eigener Zucht, mit Erdäpfeln, Spinat und Safranschäum. Dazu den Rössl-Spritzer: Weißwein gespritzt mit hausgemachtem Veilchensirup und Rössl-Eiswürfel. Als Abschluss: Salzburger Nockerl – süß wie die Liebe und zart wie ein Kuss.



Rössl-Wirtin Gudrun Peter



Fotos: Schlosshotel See-Villa



Küchenchef Hermann Poll

Foto: Romantikhôtel im Weissen Rössl



Romantik Hotel/Restaurant
Weisses Rössl am Wolfgangsee

Gudrun Peter
Markt 74
5360 St. Wolfgang
www.weissesroessl.at

Stylischer Genuss am Wörthersee

Spitzenkoch Hubert Wallner inszeniert mit Gattin Kerstin in Dellach/Maria Wörth Südseeclair mit Gourmetfaktor



Er ist ein ganz Großer der großen Küche. Der gebürtige Oberösterreicher Hubert Wallner liefert seit vielen Jahren verlässlichen Genuss der Spitzenklasse. Aus einer Gastrofamilie in St. Valentin stammend („Grüner Baum“), ging der heute 47-Jährige in die große weite Welt, um in die Gourmetklasse aufzusteigen. Nach Stationen etwa bei Martin Sieberer im Trofana Royal in Ischgl (Paznauer Stube), in Küsnacht in der Schweiz und im Caramé in Velden am Wörthersee parkten sich Hubert Wallner mit Gattin Kerstin als Gastgeberin im Service als ihre eigenen Chefs am Wörthersee in Kärnten ein.

Zuerst sagten die beiden in Techelsberg/Saag zur Herausforderung der ganz großen Küche Ja. 2018 ging es an das andere Ufer des Wörthersees, nach Dellach/Maria Wörth. Mit dem Bistro Südsee wurde eine der vielleicht stylishsten Terrassen Kärntens mit einem Seeblick eröffnet. Mit dem Gourmetrestaurant „by Wallner“ katapultierte sich „der Hubert“ 2022 zum Koch des Jahres im Schlemmer-Atlas, der besonders bei den deutschen Gästen hoch im Kurs steht. Bereits 2020 hatte Gault Millau Hubert Wallner zum Koch des Jahres gemacht.

In Dellach/Maria Wörth startete Wallner mit Gattin Kerstin in besonderer Lage durch. Quasi im Logensitz über dem Wörthersee stimmen nicht nur das Panorama, sondern auch die Himmelsrichtung. Denn der Sundowner, alias der Blick auf den Sonnenuntergang, macht den chilligen Genuss noch entspannter.

Wie es sich für den Wörthersee gehört, ist das Ambiente stylish und „very modern“. Doch auch wenn in der Küche hochkonzentriert auch fürs Optische Spitzenleistung im Akkord erbracht wird – Der Gast hat es gemütlich. Denn jeder Tisch wird an einem Abend nur einmal vergeben, während andere (etwa in Wien) mit Zeit-Slots stressen. Auch die Wettervorhersage muss bei Anreise nicht jedes halbe Stündchen beobachtet werden. Für Wallners Reservierungsgäste steht sowohl innen als auch draußen ein Tisch bereit. Je nach Wetterlage kann gewählt werden. Wer es besonders trendy mag, reist mit dem Wassertaxi von Patrick an (0664/4779010). (haas)



Foto: Benjamin Brösel/Hubert Wallner



Foto: Lukas Kirchgasser



Foto: Lukas Kirchgasser



Foto: Benjamin Brösel/Hubert Wallner



Foto: Daniel Waschmig

3 Fragen an Hubert Wallner vom Gourmetrestaurant Wallner

Was ist das Geheimnis einer wirklich guten Terrasse?

Dass sich der Gast 100-prozentig wohlfühlt, auch der Service perfekt ist und, nicht zu vergessen, Möbel und Terrasse einwandfrei sauber sind.

Was macht Ihre Terrasse so besonders?

Der Sonnenuntergang ist schöner als in der Karibik. Im Winter kann es mystisch werden, wenn der Nebel zieht und man Lichtspiele sieht.

Der perfekte Terrassen-Drink, die perfekte Terrassen-Sommerspeise?

Ein guter Rosé oder ein leichter Riesling, etwa von Bernhard Ott aus Feuersbrunn am Wagram, dazu Wörthersee-Barsch in der Salzkruste.

Gourmetrestaurant Wallner

Kerstin und Hubert Wallner
Seeplatz 6
9082 Dellach-Maria Wörth
www.hubertwallner.com

Ibiza-Feeling trifft Sommerfrische

Im „Das Attersee“ in Attersee am Attersee hat heuer der Mai draußen (fast) alles neu gemacht



Fotos: Michael Maritsch

Michaela Prem ist eine gestandene Gastro-Frau und dies nicht nur, weil die Steyreggerin die „Baletour“, die Bad Leonfeldener Tourismusschule, absolviert hat. Vom Stanglwirt in Going nahm sie ihren Schatz Kilian Angermeyer mit, um als ihr eigener Chef an prominenter Stelle durchzustarten. Anfang 2020 übernahm das Gastro-Paar „Das Attersee“ in Attersee am Attersee. Seit her bestimmen diese drei „A“ ihr genussvolles Arbeitsleben.

Heuer wurde erneut am Wohlfühlkonzept gefeilt. Denn eine Terrasse kam dazu, die

eigentlich keine Terrasse ist, sondern eine Welt für sich. „Man soll nicht nur einfach den See sehen, sondern sich auch wohlfühlen, wenn vielleicht einmal der Wind bläst“, sagt Michaela Prem. So wurde es luftig und ein bisschen privat zugleich. Trendiges helles Holz, bauschige Vorhänge und Wohlfühlmöbel schaffen eine Atmosphäre, die manche vielleicht aus Ibiza kennen. Daran schließt der „übliche“ Gastgarten an, der für „Ibiza“ ein bisschen verkleinert wurde. Natürlich kann dort gespeist werden. Kilian Angermeyer spielt nicht nur bei Fisch & Co. seine Kochlöffel-Trümpfe aus, sondern auch bei

Tapas. Die müssen den Gästen nicht spanisch vorkommen. Denn die Häppchen, auf einer Platte zum gemeinsamen Genuss serviert, kommen etwa auch als Wurzelspeck, Lachs-Tartar und Mini-Fleischlaibchen daher. Kilian Angermeyer stammt aus Augsburg und hat auch in der Schweiz und Frankreich Wanderjahre absolviert. Nun bringt er Gourmet-Flair in die Sommerfrische.

Übrigens: Wer „nur“ mit einem Drink blau machen möchte, kann dies auch auf der zweiten Terrasse im ersten Stock tun – die fängt mit „B“ an und heißt „Das Bar“. (haas)



3 Fragen an Michaela Prem,
Gastgeberin im „Das Attersee“

Was ist das Geheimnis einer wirklich guten Terrasse?

Dass man draußen sitzt, trotzdem geschützt ist und das mit perfekter Aussicht auf das Wasser.

Was macht Ihre Terrasse so besonders?

Diesen Stil, ein bisschen Ibiza, ein bisschen Südsee, gibt's nur bei uns.

Ihr perfekter Terrassen-Drink?

Porto Tonic: Weißer Portwein mit Organics Tonic Water von Red Bull – in einem Longdrinkglas mit Eis und Zitrone serviert.

„Das Attersee“: Restaurant, Bar

Michaela Prem und Kilian Angermeyer
Hauptstraße 2
4864 Attersee am Attersee
www.dasattersee.at

Der Meister der Reinanke am Wallersee

In Henndorf im Salzburgischen gibt's bei Emanuel und Susanne Weyringer den perfekten Seeblick mit Wohlfühl-Gourmetfaktor

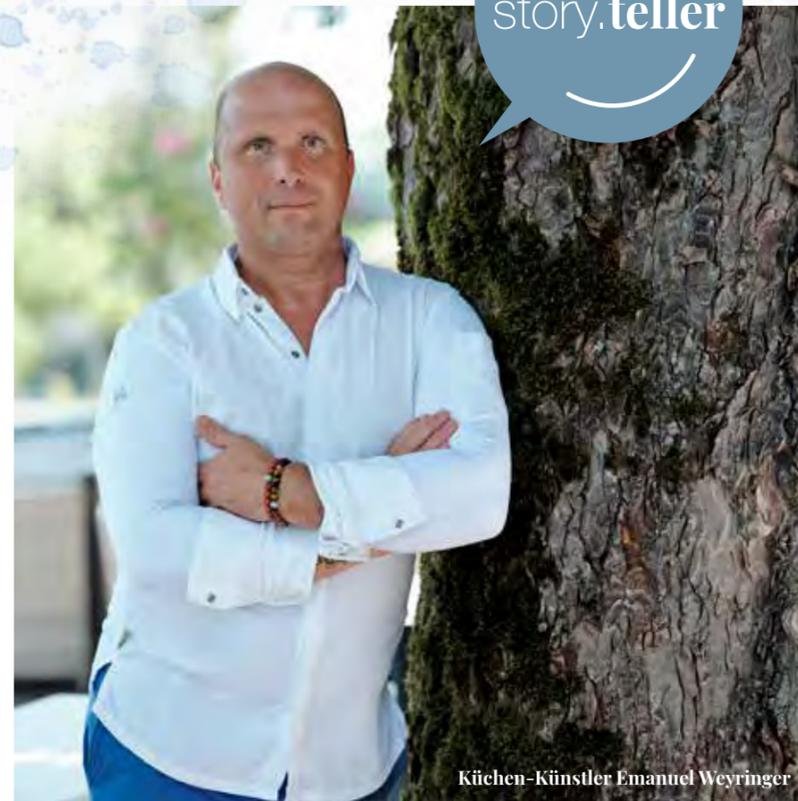
Er ist mit allen Küchenwassern gewaschen und kochte sogar im Luxushotel Grand Hyatt Hong Kong auf. Das merkt man auch auf der monatlich wechselnden Menükarte im Drei-Hauben-Restaurant von Emanuel Weyringer in Henndorf am Wallersee. Die asiatische Spezialität Dim Sum wird dort schon mal auf regional heruntergebrochen oder es gibt zum österreichischen Restaurantklassiker Backendl Wasabi-Mayonnaise.

Das am „Fenninger Spitz“ ein bisschen versteckt gelegene Restaurant im Salzburgischen ist seit 2010 nicht nur eine verlässliche Anlaufstelle für Gourmet-Genüsse. Dorthin fährt man auch von Frühling bis Herbst wegen der

perfekten Terrasse am Wallersee. Es ist nicht irgendeine Terrasse. Es ist geradezu Philosophie, was dort im Freien von Emanuel Weyringer und Gattin Susanne (sie stammt aus einer alteingesessenen Gastro-Familie, vom Schneckenwirt in Neumarkt am Wallersee) inszeniert wird. Denn die Weyringer-Terrasse ist nicht nur schön, sondern bezaubert auch mit einer ganz speziellen entschleunigenden Aura, wie Emanuel Weyringer sagt: „Der manchmal gestresste Gast kommt, setzt sich nieder und der Trubel des Alltags fällt ab“. „Die Zeit des Erholens beginnt und irgendwann geht die Sonne langsam im Spiegelbild des Sees unter. Die Zeit scheint stillzustehen“, philosophiert der Spitzkoch.

Umso geschäftiger geht es in der Küche des auch besonders für seine Reinanken bekannten Gourmetlokals zu. Dazu werden etwa Rhabarber-Borschtsch-Sud und gebackener Kürbis gereicht. Das Fischlein kann aber auch mediterran mit Tomaten, Oliven, Kapern und Gnocchi daherkommen. Zum Dessert kann es auch Französisch werden, etwa mit geschmolzenem Époisses-Käse mit Apfelpofesen. Was trinkt man auf der Wallersee-Terrasse? Das ist natürlich auch der Aura geschuldet sein, die an Erinnerungen pocht. „Der perfekte Drink ist etwas Erfrischendes, Leichtes, etwas, das an eine Zeit der Liebe, Fröhlichkeit erinnert“, sagt (Küchenchef Weyringer. (haas)

story.teller



Küchen-Künstler Emanuel Weyringer

3 Fragen an Emanuel Weyringer, Chef im Gourmet-Restaurant Weyringer

Was ist das Geheimnis einer wirklich guten Terrasse?

Es ist die Aura, die dieses spezielle Wohlfühlgefühl erzeugt und es ist auch die Begleitung. Dabei ist der Augenblick des Ankommens besonders wichtig.

Was macht Ihre Terrasse so besonders?

Unserer Terrasse hat jene Aura, wo der gestresste Gast kommt, sich noch im Trubel des Alltags findet, bis er sitzt, die Augen öffnet und die Zeit des Erholens beginnt.

Der perfekte Terrassen-Drink, die perfekte Terrassen-Sommerspeise?

Das kann ein Aperol auf Eis mit Minze sein oder ein hausgemachter Pfirsich-Eistee für jene, die es gerne ohne Alkohol mögen. Zum Essen? Etwa eine in Zitrus marinierter Seeforelle mit einem Hauch von Chili. Frisch und munter.



Fotos: Jan Ehm



Restaurant Weyringer
Susanne und Emanuel Weyringer
Fenning 7a
5302 Henndorf am Wallersee
www.weyringer-wallersee.at

Wenn der Traunstein mit dem Traunsee um die Gunst des Augenblicks buhlt

Familie Gröller betreibt in Traunkirchen ein ganz besonderes „Bootshaus“

Freilich war es früher ein Bootshaus. Denn hier am Traunsee in Traunkirchen in diesem liebenswerten Edelhotel, das natürlich „das Traunsee“ heißen muss, ist alles echt und authentisch. Marketing-Schmähs mögen andere machen. Freilich ist es ein ganz besonderes „Bootshaus“, das dort ein Gourmetrestaurant der Spitzenklasse ist. Dies nicht erst, seit Maitre Lukas Nagl just heuer von Gault Millau zum Koch des Jahres geädelt wurde. Regional und saisonal mit einem Faible für die totale Verarbeitung ist hier die Devise. Das zeigt sich auch in einer raffinierten Fischsauce, nach Asia-Vorbild fermentiert, in die Teile der Flossentiere kommen, die andernorts nicht diese Beachtung finden.



Fotos: Lukas Kirchgasser



Nicht nur im „Bootshaus“ konkurrieren der Traunkirchen benachbarte Traunstein mit dem kühl-grünen Traunsee um die Wette. Die Seeterrasse ist schlicht der Ort, an dem man nicht nur will, wenn die Sonne untergeht. Den Luxus, dass Terrasse und Wasser eine Einheit eingehen, gönnt sich auch so mancher Segelbootsbesitzer, der hier direkt anlegen kann. Dies freilich, wenn vorher brav reserviert wurde. Denn der Andrang zum großen Augen- und Gaumenkino ist groß, wie Hotelier Wolfgang Gröller mit Gattin Monika versichern. Das gilt auch für die zahlreichen Zimmer, die dem Traunsee zugewandt sind. So mancher hat den Silbervollmond, der sich im See spiegelt, so lange beobachtet, dass beinahe Zeit für das Frühstück ist – natürlich auf der wunderbare natürlichen Holz-Seeterrasse. (haas)

3 Fragen an Wolfgang Gröller, Hotelier im „Bootshaus/Das Traunsee“

Was ist das Geheimnis einer wirklich guten Terrasse?

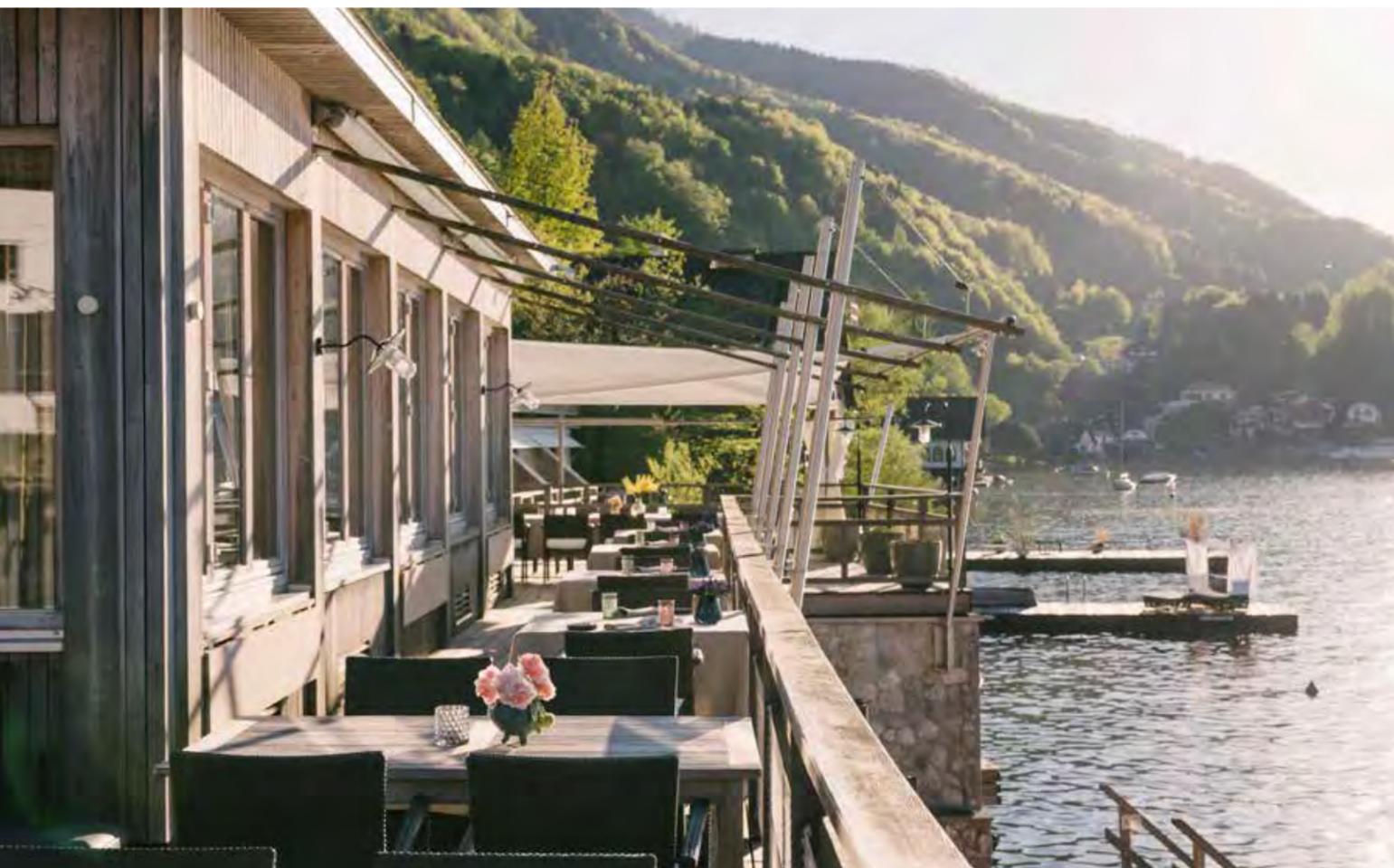
Natürlich der Blickwinkel und die wirklich gute Aussicht. Dazu kommt perfekter Windschutz, sehr gemütliche Möbel, coole Farben und ein guter Sonnenschutz.

Was macht Ihre Terrasse so besonders?

Es ist die Lage direkt am See, die speziellen Farben und die Einrichtung als Gesamtkunstwerk in Kombination mit gutem Service.

Der perfekte Terrassen-Drink, die perfekte Terrassen-Sommerspeise?

Das sind die sogenannten Highballs, also Longdrinks, bei denen viel Eis für Erfrischung sorgt, kombiniert mit regionalen Geschmackskomponenten, wie Marillen oder Rosmarin: etwa Rosmarin-Sloeberry-Gin-Cocktail und Marillen-Highball. Hat man Appetit, sind auf der Terrasse drei kalte Vorspeisen für zwei zum Teilen ideal, statt einem langen Menü.



Heiße Nächte, coole Drinks

Steht der Sommer vor der Tür, begrüßt man ihn am besten mit angesagten Getränken. Ein Spitzen-Sommelier, ein Cocktail-Weltmeister und ein Weinhändler wissen, was heuer besonders im Trend liegt ist.

Alles wird
klarer,
reduzierter,
dynamischer.

”

“ **Stefan Haneder**
Barkeeper-Weltmeister 2022

Stefan Haneder wirkt noch immer euphorisch. Der Freistädter holte sich nach drei Vizeweltmeister-Titeln (2007, 2019, 2021) vergangenes Jahr in Karlsbad den Barkeeper-Weltmeistertitel. Sein Drink „5 Elements“ überzeugte die achtköpfige internationale Jury und setzte zudem ein Ausrufezeichen, was in Zukunft besonders gern genossen wird. Der Cocktail, eine Mischung aus alkoholfreiem weißen „Caribbean Rum White“, Apfelstrudel-Sirup Monin, Supasawa, Chili-Safran-Mix, Eiweiß, Mattoni-Mineralwasser und Curcuma Smoke bildet in dieser und auch in etwas abgewandelter Form, den Trend des diesjährigen Sommers ab. „Ich bin oft in London gebucht und schaue mir die besten Bars an, was dort gerade getrunken wird. Mit meinem alkoholfreien Drink liege ich genau richtig“, sagt Haneder. Der Unternehmer, der in seinen beiden Bars Acanto in Freistadt und in „Die Cocktailbar“ in Linz den Weltmeister-Drink serviert, reagiert ebenso auf das gesteigerte Gesundheitsbewusstsein der Gäste. Alkoholreduzierte und alkoholfreie Getränke boomen und beflügeln Barkeeper wie ihn, darauf mit geeigneten Getränken zu reagieren.

Haneder sieht weiters, dass die Richtung immer puristischer wird. Weg von schweren Kristallgläsern, pickigen Getränken und schrillen Farben. „Es wird mehr mit Wermut, auch alkoholfreien Gins gearbeitet. Viele Teeauszüge und Öle kommen zum Einsatz. Die Gläser sind dünn und leicht. „Alles wird klarer, reduzierter, dynamischer“, sagt Haneder. Statt einem üppigen und cremigen Pina Colada über-

raschen die Trendsetter die Gäste mit einem Clarified Pina Colada. Schaut aus wie Wasser, schmeckt aber wie Colada. Auch die Garnituren verändern sich und sind – wie die Getränke reduziert. Vielleicht ein Blatt Sternanis oder zur Abrundung eine Zeste. Das war’s. Also eher einer Betonung des klassischen Martinis. Den Gin-Hype sieht Haneder mehr in der Dominanz der vielfältigen Tonics. Wer übrigens etwas anderes als das Wacholderdestillat probieren möchte, liegt mit einem rauchigen, intensiv schmeckenden Mescal, meistens noch handwerklich produziert, auf der Gewinnerseite. „Die Spirituose gibt viel her“, sagt der Weltmeister, der weitere Hypes erwartet. „Die Signature Drinks in jeder Bar werden immer wichtiger, um sich von der Masse abzuheben.“ Das kann dann durchaus sein, dass klassische Cocktails wie Negroni oder Americano vom jeweiligen Barkeeper mit ein, zwei zusätzlichen Zutaten verändert und so zu einem elektrisierenden Erlebnis werden. Freilich bleibt auch klassischer Sprudel weiterhin in Mode.



Weltmeister-Cocktail „5 Elements“



Stefan Haneder

Fotos: Stefan Haneder

Prickelnde Sommernächte

Auch wenn österreichische Pét Nats und Sekte boomen, so steht Prosecco unangefochten an der Spitze. „Ich mag den Geschmack der Glera-Traube und wenig Perlage. Es ist ein super Getränk, im Sommer geschickt zum Dahintrinken“, sagt David Lackner aus Steyregg. Der Tausendsassa (Immobilienmakler, Moderator, Segler, politisch in Steyregg aktiv) importiert seit vier Jahren Prosecco. „Meine Frau und ich hatten einen unglaublichen Verbrauch daheim. Wir waren immer in der Prosecco-Gegend und schätzen die Weinbauern“, sagt Lackner. „Naheliegender, dass man sich dann immer ein paar Flascherl mitnimmt.“ Aus Fla-

schen wurden Kartons, heute sind es Paletten. Spezialisiert hat sich Lackner auf den Sprudel von Gianfranco Tomasi, einem Handwerksbetrieb in Corbanese. Angenehm zu trinken, macht den Gaumen nicht zu, bereitet Spaß. Alles, nur kein Langweiler. Lackner trinkt Prosecco gern natur, sieht aber auch in der Mischung einen Trend. Statt dem bekannten Aperol Spritz (Orange, Soda, Aperol, Prosecco) trinken diesen Sommer die italophilen Genießer Limoncello Spritz. Quasi das Pendant zum Aperol Spritz, nur wird der fruchtig-bittere Likör durch Zitronenlikör ersetzt. „Das ist die absolute Sommerfrische“, sagt Lackner, der eine weitere Trendfarbe bestätigt: „Rosa“. Egal, ob

Stillweine oder Schaumweine, Rosé boomt und ist in jedem noch so verschlafenen Dorf angekommen, auch in Italien in der Prosecco-Gegend. Vor Kurzem war es noch untersagt, Rosé-Prosecco herzustellen. Der italienische Sprudel musste zur Gänze aus der weißen Glera Traube produziert werden. Erst im Mai 2019 beschloss das Gremium der DOC Prosecco, dass ab 2021 auch die Rosé-Variante zugelassen wird. Und somit wird Pinot Noir beigemischt. Der Freude tut es keinen Abbruch, den Leuten schmeckt es ausgezeichnet. Doch wie bei vielen trendigen Getränken gilt auch bei Prosecco: Auf Qualität und engagierte Weinbauern achten.

Fotos: David Lackner



David Lackner



Matthias Pitra



Foto: Cattivo OG

Der Saft des Südens

Qualität steht auch bei Super Cattivo an erster Stelle. Die Burgenländer Tristan Hanzl und Daniel Mampi kosteten in einem ligurischen Bergdorf einen Aperitivo, hergestell aus ein paar Chinotto-Früchten (italienische Bitterorangen) und versetzten damit ihre Lebensgeister in einen Freudentaumel. Sie kombinierten ein paar Zitronatzitronen, Vanille, Rosé von Franz Weninger sowie Kamille, Hibiskus und klaren Schnaps dazu und schufen vor zwei Jahren einen Sommertrunk, der mit animierender Frucht und feinen bitteren Noten überzeugt und auch diesen Sommer universell einsetzbar ist. Also klassisch als Negroni oder mit Eis und Tonic oder mit einem Schuss Prosecco und einem Spritzer Limettensaft. Man kann kaum etwas verkehrt machen. Bitter kann herrlich schön sein. „Wir verwenden Super Cattivo statt Campari“, sagt Matthias Pitra vom Wiener Lokal MAST. Der Sommelier des Jahres sieht wie Haneder, dass weniger Alkohol und die Handschrift der Besitzer in Zukunft in den Vordergrund rücken. Im MAST stellt die Belegschaft die Limonaden selbst her und verleiht ihnen ein einzigartiges Geschmacksprofil. Auf den alkoholreduzierten Trend antwortet das Team unter anderem auch mit Sparkling Tea. Der Sommelier Jacob Kocemba begeisterte bereits vor Jahren die Genießer mit Teemischungen. Vor fünf Jahren gründete er mit Bo Sten Hansen die Copenhagen Sparkling Tea Company und bietet seitdem Bio-Schaumgetränke an, die aus bis zu 13 verschiedenen Tees in einem komplexen Herstellungsprozess gebraut werden. Die Flasche, der Korken und das Getränk erinnern an Sekt. Nur genießt man statt alkoholischem Sprudel eben eine alkoholfreie beziehungsweise alkoholreduzierte Variante. Die Getränke eignen sich sowohl als Aperitif als auch als Speisenbegleiter oder als Basis für Cocktail-Ideen. Geschmacklich überzeugt der Teecocktail Blå mit zwölf verschiedenen Tees: Zarte Jasminnoten, dezente Traubensüße und eine schöne Perlage zeichnen das Getränk aus. Das Beste daran: Der Sparkling Tea bereitet mehr Spaß als so mancher Sekt. Freilich darf es auch Wein sein.

Für Pitra ist Bio Standard, der Fokus liegt auf Naturweinen: „Spannende Tropfen voller Leben und Natürlichkeit.“ Das kann ein Grüner Veltliner von Trapl aus dem Carnuntum sein, der Unchained Weiß von Martin Obenaus oder die rote Cuvée Puszta Libre (Zweigelt, Pinot und Sankt Laurent) von Claus Preisniger, die genauso erfrischend wie ein Weißwein schmeckt und den Sommer in all seinen Facetten begrüßt.

Fotos: Matthias Pitra



Die Generationen- lösung

Die international tätige Firma Kohl und Partners unterstützt Betriebe bei der Übergabe innerhalb der Familie, aber auch an externe Partner.

Ein Unternehmen selbst aufzubauen kann manchmal einfacher sein, als einen Betrieb zu übergeben und dabei alle Beteiligten zufriedenzustellen. „Die erste Generation schafft Vermögen, die zweite verwaltet Vermögen, die dritte studiert Kunstgeschichte und die vierte verkommt vollends“ sagte der deutsche Staatsmann Otto von Bismarck. Er zweifelt damit an der Jugend. Fehlendes Vertrauen kann ein Hindernis sein, die Zügel aus der Hand zu geben. Doch ist es wirklich der Vertrauensverlust oder das generelle Nichtloslassenkönnen, das eine Übergabe scheitern lässt? Das Gastro Magazin traf Helmut List zum Interview. Der Geschäftsführer von Kohl und Partner berät Gastronomen und Hoteliers bei der Übergabe und begleitet mit seinen Mitarbeitern den Prozess, damit Bismarck nicht recht bekommt und auch die nachfolgenden Generationen (in der Familie und extern) die Substanz festigen und ausbauen können.



Foto: colourbox.de

Helmut List im Interview

Was sind die Herausforderungen bei Betriebsübergaben? Sowohl aus der Sicht der jungen Generation als auch aus Sicht der Älteren?

Ganz generell sind die größten Herausforderungen emotionaler Natur. Wahrscheinlich 80 Prozent. Meistens geht es darum, wie sich die Generationen gegenseitig verhalten, wie sie miteinander reden. In einigen Betrieben wird mehr gestritten als kommuniziert. Das ist schade.

Bei den Jungen spielt auch oft die Angst mit, die Älteren zu verletzen, wenn sie etwas verändern wollen. Dabei muss die junge Generation verstehen lernen, dass es nicht um Verletzungen geht, sondern um fehlendes Vertrauen. Das gehört aufgebaut. Das gilt auch für die ältere Generation. Sie muss loslassen können und gleichzeitig in ihre Nachfolger vertrauen. Es geht aber nie um ein Besser oder Schlechter, sondern wie ich einen von Generationen geprägten Betrieb zu meinem mache.

Wie lange dauert der Prozess der Übergabe?

Es ist nicht relevant, wie lange es dauert, sondern der Zeitpunkt, wann übergeben wird, ist relevant. Mir fällt dazu der Prinz-Charles-Effekt ein. Die Senioren halten zu lang fest und übergeben dann, wenn die nachfolgende Generation nicht mehr will.

Aber um auf die Dauer zurückzukommen: Ist die Lage sehr komplex, kann es schon mehrere Jahre dauern. Dazu benötigt es eben wieder Vertrauen, loslassen können. Aber genauso auch die Betriebsübergabe als etwas Selbstverständliches im Zyklus eines Betriebes zu sehen und zu kommunizieren und stets mit offenen Karten zu spielen. Je früher übergeben wird, umso mehr Lust und Energie haben die Kinder. Generell sollte die Übergabe und der Prozess vor dem sechzigsten Lebensjahr beginnen. Je früher, desto besser.

Was tut man, wenn die Kinder nicht wollen?

Ohne den Willen der Kinder macht es keinen Sinn und man sollte sowieso immer eine Alternative, einen Plan B haben. Es gibt allerdings auch keine Erbprinzenregelung mit einem logischen Nachfolger. Zuerst muss Klarheit herrschen, ob die Kinder den Betrieb übernehmen wollen. Klarheit geht vor Barmherzigkeit. Wenn mein Kind nicht will, dann soll es auch nicht in das Unternehmen einsteigen. Dann kann die Suche nach möglichen externen Partnern oder anderen Alternativen begonnen werden.

Gibt es Erfolgsbeispiele?

Es gibt wissenschaftlich noch wenige Studien darüber. Es zeigt sich aber, dass die neue Generation selbstbewusster ist und mehr Möglichkeiten hat als früher. Ihnen steht quasi die ganze Welt offen. Das heißt aber auch, dass der Anteil an Familienübergaben tendenziell sinkt. Bis 30 sollten sich die Kinder aber entscheiden, was sie wollen.



Foto: Hannes Pacheiner

“
Es darf nie eine
Zwangsübergabe
stattfinden.

Blutsverwandtschaft
ist zu
wenig.”



“
Welche Fehler dürfen nicht begangen werden?

Wie bereits erwähnt, darf nie eine Zwangsübergabe stattfinden. Blutsverwandtschaft ist zu wenig. Die Kinder müssen neben dem Willen auch die Kompetenz und die Qualifikation mitbringen. Die betriebswirtschaftlichen Daten, Vermögen, Schulden gehören offengelegt. Scheinübergaben oder Sprüche wie „irgendwann gehört eh alles dir“ sind zu vermeiden. Es benötigt einen klaren Plan, wann wer welche Anteile übergibt. Erfahrungsgemäß sollte auch eine generelle Erbteilung im Zuge von Betriebsübergaben erfolgen, damit dieses Konfliktpotenzial aus dem Weg geräumt ist. Ins laufende Geschäft hineinpfuschen ist ebenso hinderlich. Wenn nur am Papier die Übergabe stattgefunden hat, jedoch nicht im Alltag, ergibt das wenig Sinn. Umgekehrt natürlich auch nicht.

Ihr Unternehmen Kohl und Partner ist ein Beispiel für eine Übergabe an externe Partner. Wie lief der Prozess bei Ihnen ab?

Stimmt. Wir waren ein eigentümergeführtes Unternehmen und sind nun ein Partnerunternehmen mit gleichberechtigten Partnern. Das gilt auch für Mitarbeiter, die neu dazukommen. So sind wir alle auf Augenhöhe und alle gleich betroffen. Aber wir hatten einen externen Begleiter, der die Übergabe moderierte, weil wir es alleine nicht konnten und wollten. Der Prozess dauerte 2 Jahre.

Ist ein Partnerunternehmen die Zukunft?

Der Trend geht eher zu Geschwisterübernahmen, damit die ganze Verantwortung nicht nur auf zwei Schultern lastet und mehr Freiheiten bestehen bleiben. Ein Partnerunternehmen kann jedoch eine spannende Form sein. Aber egal, ob Familie oder externe Partner, es müssen die Prinzipien Vertrauen, Klarheit, Offenheit, Kommunikation gelebt werden. Es ist schade, wenn erfolgreiche Betriebe zugesperrt werden, nur weil die Übergabe nicht funktioniert hat.

Sie haben angesprochen, dass man auch den Willen und die Kompetenz benötigt, um einen Betrieb zu übernehmen. Angesichts des fehlenden Personals, Stichwort Fachkräftemangel, in nahezu allen Branchen stellt sich schon die Frage: Wie motiviert man Jugendliche, zu arbeiten?

Viele Jugendliche benötigen einen Gestaltungsspielraum, den sie lustvoll gestalten können. Dann freuen sie sich auf die Übergabe. Niemand will etwas übernehmen und so belassen, wie es war. Aktuell drückt der Schuh beim Freizeitthema. Viele wollen am Wochenende oder abends nicht arbeiten. Nur Homeoffice funktioniert in der Gastro nicht.

“
In der Gastro jammert jeder über Arbeitszeiten. Journalisten, Busfahrer, Ärzte und viele mehr arbeiten genauso am Sonntag oder bis in die Nacht hinein, aber sie beschweren sich nicht. Woran liegt's?

Vielleicht sind Menschen in der Gastro mehr an der Front, haben viel mit Gästen und Beschwerden zu tun und deswegen ist die Situation angespannt. Im Gourmetbereich sehe ich allerdings keine Probleme. Die Mitarbeiter wissen um die Herausforderungen, aber auch um die Chancen, die der Job mit sich bringt. Aber sicher, die Gastro hat ein Imageproblem, hervorgerufen durch einige schwarze Schafe. Ich bin mir nicht sicher, ob wir das so schnell loswerden. Es muss cooler werden, wir benötigen mehr Wertschätzung. Man sieht es auch bei den Trinkgeldern, die zurückgegangen sind. Natürlich sind manche Gäste auch zu anspruchsvoll, manchmal sogar zu anstrengend und respektlos.

Wie schaut das Arbeitszeitmodell der Zukunft aus? Eine 3-Tage-Woche?

Vielleicht eher eine 4-Tage-Woche. Der Trend deutet Richtung Flexibilisierung. Wenn ich es mir leisten kann, arbeite ich zum Beispiel nur 20 Stunden und komme nur am Abend. Teildienste fallen weg, daran mussten wir uns erst gewöhnen. Keiner arbeitet mehr ohne Zeiterfassung. Alle wollen Transparenz und das ist gut so. Auch der raue Umgangston und das Befehlsgehabe funktioniert nicht mehr. Das lässt sich niemand mehr gefallen. Man bekommt nur Mitarbeiter, die zu einem passen. Wenn du Lust auf Menschen, auf Gäste und auf Mitarbeiter hast, dann wirst du auch als Betrieb langfristig erfolgreich sein

Lust auf Menschen ist das eine. Aber wir stehen vor einer großen Wende. Sprich Künstliche Intelligenz. Ist es eine Bedrohung oder eine Chance?

Es ist eine Ergänzung. Für die Rezeption zum Beispiel ist es ein super Instrument, um Standardaufgaben zu automatisieren. Wenn ein Chatbot-E-mails beantwortet, spricht nichts dagegen. Wir hinterfragen Prozesse. Was sind die Aufgaben, die keiner machen will? Wenn man Unterstützung bekommt, stellt sich schon die Frage, ob ich dann noch am Telefon sitzen und abheben muss, wenn wer reservieren will. Ich spare einem Menschen die Arbeit und kann ihn für andere Aufgaben einsetzen. Wir sind in der Gastro zwar hochdigitalisiert, haben aber nie die Produktivität gesteigert. Früher hat sich auch niemand gedacht, dass wir keine Prospekte mehr schicken, sondern Newsletter. Alles, was Sinn ergibt und das Gästelerlebnis steigert, soll verwendet werden. Wenn wir dann noch gute Mitarbeiter einsetzen und Wertschätzung bekommen, stimmt die Linie.

Beim Binderberger lebt und liebt man den Most & Cider

Bereits seit mehreren Generationen produziert und verkauft die gesamte Familie Schedlberger vulgo Binderberg auf ihrem Bauernhof in Aschach an der Steyr Cider, Most, Frizzante und viele weitere Köstlichkeiten und steht für traditionelle Mostproduktion im Traunviertel.



Fotos: Nicole Michlmayr

Im idyllisch gelegenen Aschach an der Steyr im oberösterreichischen Traunviertel liegt der Landwirtschaftsbetrieb der Familie Schedlberger, vulgo „Binderberg“. Namentlich erwähnt wurde „das Binderberg“ bereits im Jahre 1547, seit der Zwischenkriegszeit wird Most produziert und in die umliegende Region ausgeliefert.

Derzeit werden aus 190 Streuobstbäumen hochwertige und regionale Produkte wie Most, Cider, Frizzante, Säfte, Edelbrände und Liköre erzeugt und verkauft. In Binderberg legt man vor allem auf reinsortige Birnenmüsten viel Wert: „Die großen Streuobstwiesen sind weltweit in Ober- und Niederösterreich einzigartig. Diese Kulturen wollen wir erhalten und nutzen. Wir hoffen, dass sie in den nächsten Jahren als Weltkulturerbe aufgenommen werden“, so Johannes und Manfred Schedlberger.

Bester Birnencider Österreichs

Zahlreiche Auszeichnungen durch die jährlichen Produktprämierungen der Ab-Hof-Messe Wieselburg und die Genusskrone 2014/2015 für den besten Birnencider Österreichs zeugen von der hervorragenden Qualität der Produkte.

Ende April wurde unser Birnencider bei der Cider World in Frankfurt mit „Gold“ ausgezeichnet!

Seit 2019 darf sich Johannes Schedlberger auch Edelbrandsommelier nennen. Alle Edelbrände werden selbstverständlich selbst hergestellt und zum Teil in edlen Holzfässern ausgebaut. Seit vielen Jahren nehmen wir regelmäßig bei der landwirtschaftlichen Fachmesse in Wieselburg teil und sind stolz, in den vergangenen Jahren viele Medaillen beim „Goldenen Stamperl“ geholt zu haben.

Zum guten Most eine gute Kost!

Nach diesem Motto eröffnete Johannes Schedlberger gemeinsam mit Johannes Templ im Juli 2021 einen Selbstbedienungsladen – das Genusseck – in Sierning.

Dieser wird derzeit von 70 regionalen Betrieben beliefert, die bäuerliche Produkte aus der Region täglich frisch produzieren. Es werden Milch, Fleisch, Fisch, Brot, Obst, Gemüse, Saft, Essig, Öl, Mehlspeisen, Nudeln und auch Brettljäusen verkauft.

Verein „MostTraun4tler“

Ehrenamtlich engagiert sich Johannes bei den MostTraun4tlern. Das sind elf Direktvermarkter aus dem Traunviertel, die der Mostkultur eine neue Bühne geben wollen. Der Zusammenschluss der Mostbauern soll den regionalen Anbau von Streuobstwiesen und die traditionelle Mostproduktion wieder in die Köpfe der Menschen bringen. Obstperleweine mit Hollunder oder erfrischende Cidervariationen sollen dem Most wieder einen Kultstatus in den Küchen und Kellern sichern. Johannes Schedlberger ist sich sicher: „Inzwischen kann Most auf jeden Fall mit Wein mithalten.“



„Die Menschen dürfen die Wertschätzung dem Produkt gegenüber nicht verlieren!“

Johannes Schedlberger



Familie Schedlberger vulgo „Binderberg“

Haagen 19, 4421 Aschach/Steyr
Telefon: 0676 5538281
www.binderberg.at
www.genusseck.net

Öffnungszeiten im Hofladen am Betrieb:
Mittwoch bis Samstag von 10 bis 18 Uhr, inkl.
Jausenabholung

Die besten Campingplätze in Österreich

Der Wunsch nach Freiheit war noch nie so groß. Die Campingbranche verzeichnete vergangenes Jahr einen Übernachtungsrekord. Das Gastro-Magazin empfiehlt sechs lauschige Plätze, wo man unbedingt einen Halt machen muss.

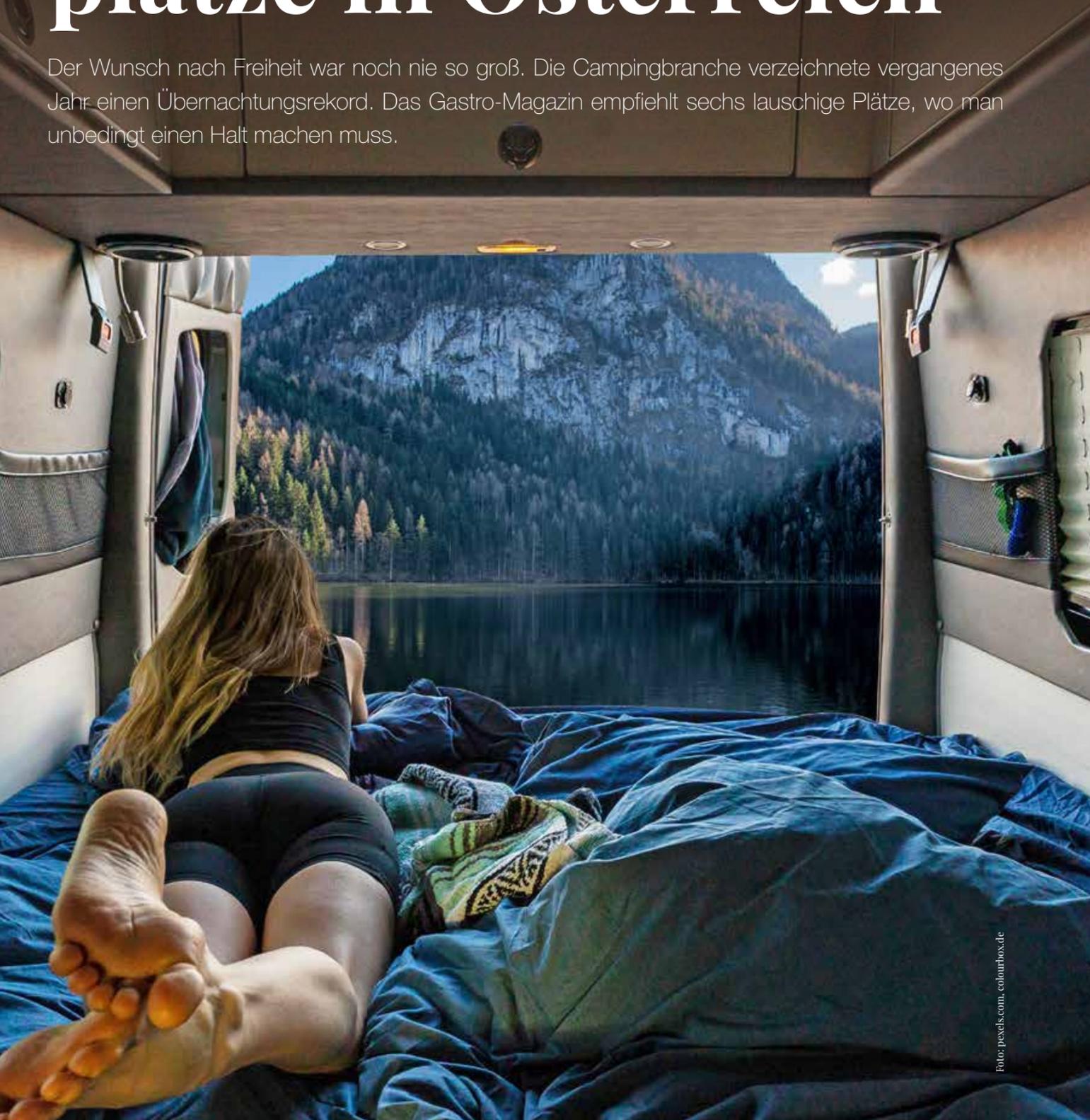


Foto: pexels.com, colourbox.de

Endlich frei sein. Die Alltagsorgen und den unnötigen Ballast noch kurz abschütteln, in den Bus setzen und einfach losfahren. Ziel unbekannt. Hauptsache weg, denn die Freiheit hat Hochsaison.

Corona und das beklemmende Gefühl, eingesperrt zu sein, befeuert nochmals die Sehnsucht nach einem Campingurlaub. Die Branche befindet sich im Höhenflug. Knapp acht Millionen Nächtigungen verzeichneten Österreichs Plätze vergangenes Jahr. Das entspricht einem Plus von 23 Prozent. Neben den Nächtigungszahlen wuchs auch die Zahl der zugelassenen Freizeitfahrzeuge, also Wohnmobile und Wohnwagen. Vor fünf Jahren waren 64.099 Freizeitfahrzeuge zugelassen, dieses Jahr sind es in Österreich zirka 83.000.

Maximilian Möhrle, Geschäftsführer des Berliner Reise- und Buchungsportal camping.info, bestätigt den Trend. „Der Camping-Boom ist nach wie vor ungebrochen. Mittlerweile sind beliebte Campingplätze nicht mehr nur ausschließlich in der Hochsaison oder in den Ferienzeiten gut gebucht.“ Er rät, lieber früher als später zu buchen, um einen der begehrten Standplätze zu ergattern. Denn es zeigt sich auch: Die Angebote werden umfangreicher und luxuriöser. Neben den gewohnten Plätzen für Wohnmobil und Zelt punkten viele Betreiber mit Poolanlagen und Wellness-Einrichtungen. Doch egal, ob ursprünglich, wild und rustikal oder mondän und exklusiv, Campen ist in ganz Österreich ein gelebter Traum. Laut dem deutschen Portal liegt Kärnten mit 2,7 Millionen Nächtigungen auf Platz eins, gefolgt von Tirol (2,1 Mio.), Salzburg (0,86 Mio.) und der Steiermark (0,67 Mio.).

Die gestiegenen Zahlen haben sicherlich auch mit der Sehnsucht nach Freiheit zu tun, doch in Zeiten der Inflation dürfen die Kosten ebenso wenig vernachlässigt werden. Eine Campingnacht für zwei Personen inklusive Stellplatz, Caravan, Strom und Ortstaxe kostet in Österreich im Schnitt 32,83 Euro. Meistens werden die Preise allerdings nicht nach der Saison festgelegt, sondern je nach Tagesauslastung und Nachfrage tagesaktuell angepasst.

Wer individueller und auch kostengünstiger reisen möchte, ist mit der App „Schau aufs Land“ sehr gut beraten. Das Start-up aus Österreich entwickelte eine Plattform, die das Verreisen ein Stück nachhaltiger und genussvoller macht. In der App ist eine Liste mit zirka 400 Betrieben (kooperierende Weingüter, Bauernhöfe, Imkereien oder andere Landwirtschaftsformen) angeführt, wo die Gäste bis zu 24 Stunden nächtigen können. Die Gegenleistung besteht in Dankbarkeit und Wertschätzung. Entweder kauft man im Hofladen ein, nimmt Hofangebote in Anspruch oder beteiligt sich an Hofprojekten. „So kommen Gast und Gastgeber auf nachhaltige Art und Weise zusammen. Da kann es schon einmal passieren, dass man an einem ganz besonderen Platzerl aufwacht, an das man sonst niemals gekommen wäre, und die heimische Landwirtschaft hat auch noch etwas davon. Ein Must-have für grüne Camper“, schreibt das „Schau aufs Land“-Team Leonard Röser, Karin und Christian Gruber-Steffner.

Das Gastro-Magazin suchte sich aus dem Angebot an Campingplätzen heraus, wo Camper dieses Jahr ihren Traum und ein Stück Freiheit leben können.



Foto: colourbox.de



Foto: Grubhof Camping GmbH

Salzburg

Camping Grubhof - der Euser-Kandidat

Laut Europäischem Campingplatz-Award 2023 von camping.info ist der Grubhof die Nummer zwei der beliebtesten Campingplätze in Europa. In Österreich hat der Betrieb rund um Maria und Robert Stainer den Erfolg ebenso gepachtet. Bereits zum siebten Mal zeichnete sie das Portal zum besten Campingplatz in Österreich aus. Begonnen hat die Erfolgsgeschichte 1959, damals wurde der Platz noch als Schlosspark angelegt. Heute ist der Grubhof ein Fixpunkt für alle Jahreszeiten. Im Winter fühlen sich Skifahrer und Winterwanderer wohl. Im Sommer dominieren Wildwassersport und Fischen. Der Campingplatz liegt in idyllischer Lage an der erfrischenden Saalach. Immer top: die Wellness-Alm im Haupthaus mit zwei Etagen und das Wirtshaus, das keine Wünsche offenlässt: vom Schnitzel über Wildragout bis hin zur delikaten Pizza.

www.grubhof.com



Foto: www.gleinkersee.at

Oberösterreich

Gleinkersee - Der Slow-Food-Platz

Es ist schon beeindruckend, welche Perle sich hier in Oberösterreich befindet. Camping am See lässt Wildromantik, Outdoor-Feeling, Naturkulisse, Slow Food und Abenteuerlust zu einer wohltuenden Einheit verschmelzen. Doch egal, ob Sie sich für Tretbootverleih, Hochseilgarten, Liegewiese, Barfußweg, Seerundweg oder die Wanderung auf die Dümmlerhütte entscheiden, Pflicht ist ein Essen beim Seebauern. Galloway-Rinder, Pustertaler Sprinzen sowie Turopolje- und Schwäbisch-Hällische Schweine (gerne auch Gleinkersäue und Seekühe genannt) aus eigener Bio-Landwirtschaft verarbeitet die Küche zu außergewöhnlichen Spezialitäten. Einigen Feinspitzen ist die ORF-Serie „Ochs im Glas“ noch in Erinnerung, wo der Seekuh-Ochse Carson von drei Hobbyköchen verarbeitet und in Rexgläsern eingekocht wurde. Ebenso ausgezeichnet: Essigwurst mit hausgemachter Extrawurst, Seeschweinsbrat'l mit warmem Krautsalat, luftigen Knödeln und herrlichem Natursaft'l oder unwiderstehlich: Riesenbuchteln und Mohntorte.

www.gleinkersee.at



Foto: www.wein-monschein.at

Steiermark

Bioweinhof Monschein - die grüne Oase

Der Kooperationsbetrieb von „Schau aufs Land“ kann nur von Mitgliedern besucht werden. Aber die Anmeldegebühren lohnen sich auf alle Fälle. Alexandra Monschein und Klaus Leber stellten ihren Weinbau vor drei Jahren auf biodynamische Wirtschaftsweise um und verzichten somit auf unnötige Zusatzstoffe. Gäste spüren die Naturverbundenheit mit jedem Schluck und dürfen das Platzerl mit Wohnmobil oder Reisemobil aber gerne auch mit einem Zelt gratis nutzen. Ein besonderes Erlebnis ist ein Picknick im Weingarten; wer einmal in seinem Leben gerne Schnecken probieren möchte, nur Mut – die Familie betreibt eine Schneckenzucht. Ansonsten locken Weinverkostungen, Kellerführungen, von Mittwoch bis Sonntag vorzügliches Frühstück und Mittagessen und im Sommer gibt es kaum etwas Schöneres als am Feuer zu sitzen und Steckerlbrot zu genießen.

www.wein-monschein.at

buchbar über die App www.schauaufsland.com

Oberösterreich

Berau - Der Seelieblich

Direkt am Wolfgangsee, an der Grenze zu Oberösterreich und Salzburg, entwickelte sich Berau zum „Place to be“ für Camper, Genießer und Freiluftabenteurer. Sogar potenzielle Gäste, die noch nie mit dem Wohnmobil verreist sind, beginnen zu überlegen. „Bin ja absolut keine Camperin, aber an diesem Platz würde ich mich betten“, sagt eine Urlauberin. Das Angebot spricht für sich. Die Qualität des Sees und der bezaubernde Bürglstein Rundwanderweg am Wasser sind eine Bank zum Wohlfühlen. Aber auch das Angebot vom Campingplatz ist einzigartig: Spa mit Infinity Outdoor Pool, italienische Delikatessen, Steckerlfisch aus dem Salzkammergut oder die knusprige Bio-Ente streicheln die Urlaubsseele.

www.berau.at



Foto: www.berau.at

Tirol

Zugspitz Resort - das Luxus-Idyll

Leidenschaftliche Camper schwärmen vom Resort: „Blick auf Zugspitze, toller Wellnessbereich und ein super Hotel als Back-up“ erzählen sie voller Freude. Und tatsächlich gilt der Ort als Wegweiser für den etwas anderen Genuss. Das Resort hat recht, wenn es fragt: Camping oder Glamping, also der Trend in luxuriösen, außergewöhnlichen oder optisch höchst ansprechenden Unterkünften zu urlauben. Gäste auf dem Campingplatz können alle Annehmlichkeiten des angrenzenden 4-Sterne-Superior Zugspitz Resort mitnutzen. Das sollten sie auch in Erwägung ziehen. 1.500 m² Indoor-Spiele- und Wasserwelten mit Kinderbetreuung, Wasserrutschen, Innenpools, Außenpools, und Sonnenliegewiese verleihen dem Resort ein besonderes Flair. Der Campingplatz gilt überhaupt als Vorreiter in der Kategorie der 5-Sterne-Campingplätze und punktet mit luxuriösen Sanitäreinrichtungen bis zur wohlfeinen Küche. Das Beste daran: Die glamourösen Inklusivleistungen sind zu allen Jahreszeiten verfügbar.

www.zugspitz-resort.at



Foto: www.zugspitz-resort.at

Niederösterreich

Schutzhaus Vorderötscher - die Zauberviese

Die ursprünglichste Form des Campens ist, mit dem Zelt in die wildromantische Natur zu fahren und unter freiem Himmel zu übernachten. Etwas Proviant, Zelt, Schlafsack und Trinkwasser mitnehmen und das Abenteuer, ausgehend von Wienerbruck am Eingang des Naturparks Ötscher-Tormauer, dann durch die imposanten Ötschergräben, kann beginnen. Am Ende der Ötschergräben liegt das Schutzhaus Vorderötscher. Eingebettet in einer herrlichen Natur- und Bergkulisse schlägt der Puls im Urlaubsmodus. Beschleunigt wird der Herzschlag bei einer Bergtour zum Ötschergipfel über den Rauhen Kamm. Besonderes Angebot der Schutzhütte: Wer im Freien übernachten will, darf sein Zelt im Freien aufschlagen, genießt ein Bergsteigerfrühstück und darf Dusche und WC im Haus benutzen. Regionale Köstlichkeiten werden ebenso angeboten. Und wer doch lieber das Zelt gegen mehr Komfort eintauschen möchte: Im Schutzhaus laden 23 Lagerplätze und 19 Betten in 9 freundlich gestalteten Zimmern zum Einschlummern ein.

www.naturpark-oetscher.at/vorderoetscher



Foto: Alfred Hutterer

Hier liegt etwas in der Luft

Inmitten einer sanft-grünen steirischen Hügellandschaft befindet sich das kappel wein.gut.hotel in Kitzreck. Seit kurzem weht auf dem Weinberg ein frischer Wind. Im März haben Angelika und Michael Jöbstl den Familienbetrieb mit der besonderen Aussicht übernommen. Und besonders sind auch die Zukunftsaussichten für das kappel: Denn das Team setzt mit einem neuen Konzept alles daran, damit die Gäste in die pure Lebensfreude eintauchen können.

Eigentlich geht Angelika Jöbstl gerade vor Arbeit über. Doch die 36-Jährige nimmt sich Zeit für unser Gespräch und berichtet uns gut gelaunt und voller Eifer von all den neuen Ideen und Plänen für das kappel. Bei jedem Satz spürt man ihre Begeisterung. Im März hat Angelika Jöbstl gemeinsam mit ihrem Mann Michael das Winzer-Wellness-Hotel DAS KAPPEL in Kitzreck von ihren Eltern übernommen. Seitdem kam einiges in Schwung: Nicht nur der Hotelname hat sich geändert (auf „das kappel wein.gut.hotel“), das Haus soll auch mit einem neuen Konzept in die Zukunft geführt werden.

„Unter anderem verteilen wir die Aufgaben und Rollen neu“, erzählt Angelika Jöbstl. „Schon vor der Übernahme haben wir dazu viele Gespräche geführt. Manche unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter möchten neue Bereiche erlernen. Wir haben ein ganz tolles und flexibles Team, für das wir sehr dankbar sind.“

Gäste-Sommeliers

Das kappel ist spezialisiert auf Paare, Ruhesuchende und Genießer. „Wir möchten in Zukunft außerdem noch viel mehr auf die unterschiedlichen Bedürfnisse unserer Gäste eingehen. Als kleines Haus mit 21 Zimmern haben wir dazu die Möglichkeit“, so die Hotelchefin. „Wir verstehen uns nicht mehr nur als Gastgeber, sondern als Gäste-Sommeliers. So wie ein Wein-Sommelier ein Spezialist in seinem Bereich ist und den passenden Tropfen für jeden Weinliebhaber findet, möchten wir die Wünsche unserer Gäste herausfiltern und für jede und jeden das Passende finden.“ Das kappel bietet unterschiedliche Pakete an, die nach Weinsorten benannt sind. Von „Entspannt wie Muskateller“ bis „Lebensfroh wie Welschriesling“ sind Erlebnisse für jeden Geschmack dabei.



„Wir nehmen das GUT in Weingut wörtlich. Im kappel soll sich alles gut anfühlen.“



„Wir wollen ein Positivity-Hotel sein“

Um die Zusammengehörigkeit zu symbolisieren, setzt das Team nun auf das Kappel-Kappel mit dem neuen Logo (angelehnt an die Weinbeere) als verbindendes Element. Es weht ein neuer, dynamischer Wind im Kappel. „Wir möchten ein Positivity-Hotel sein“, sagt Angelika Jöbstl. „Es gibt heutzutage überall Schilder und Verbote, die darauf hinweisen, was man alles nicht darf. Wir aber wollen keine negativen Botschaften formulieren, wir wollen unseren Gästen stattdessen lieber vermitteln, was sie bei uns alles machen können und wo das am besten möglich ist. Im Kappel soll sich alles gut anfühlen. Unsere Welt ist farbenfroh und voller Ermutigungen.“ So erziehen Angelika und Michael Jöbstl auch ihre beiden Kinder Fabian (4) und Maya (2). Und so richten sie die Sprache in ihrem Hotel aus: lebensbejahend und motivierend.

„Mein Herz ist ein Hotelherz!“

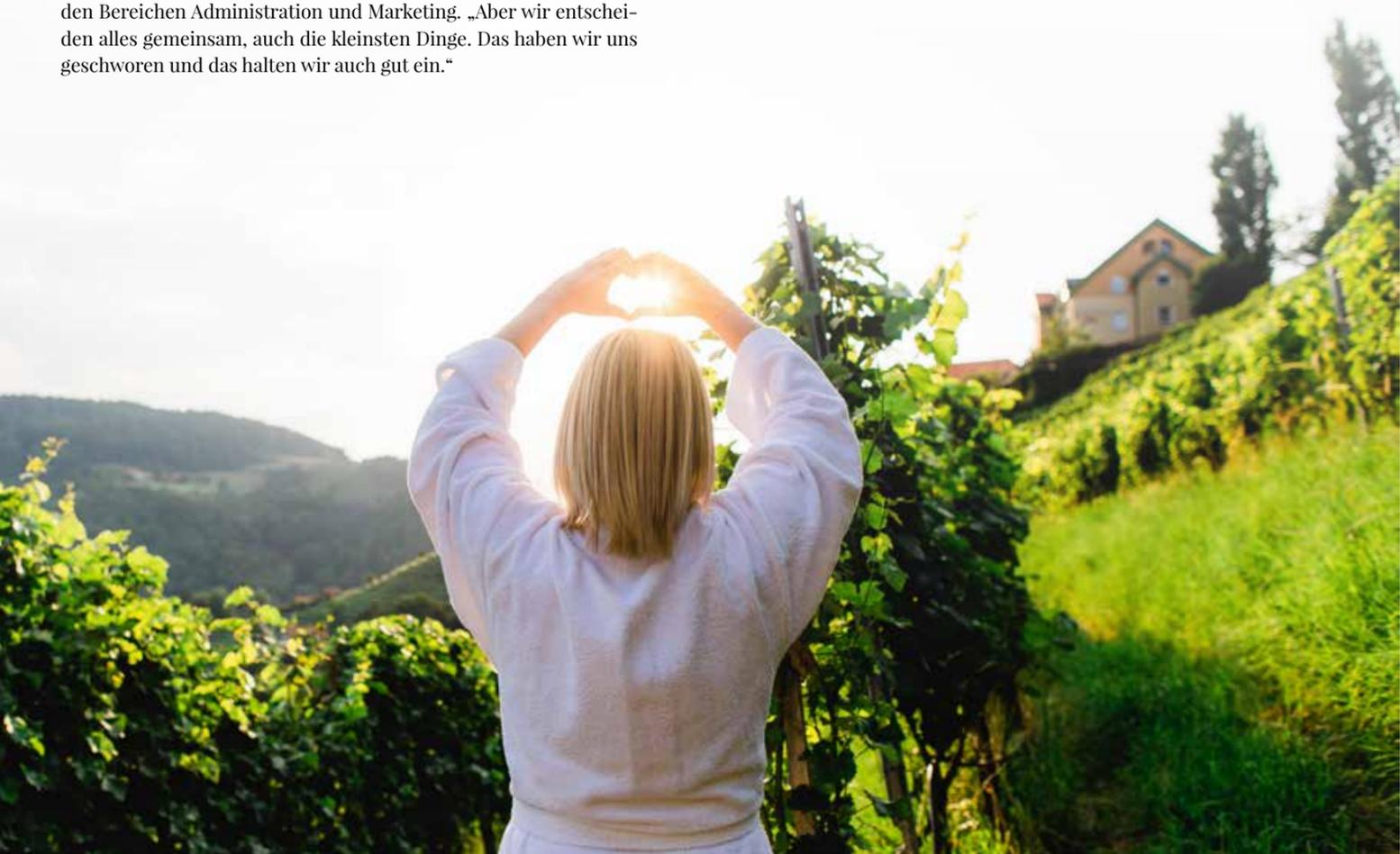
Als Hotelkind ist Angelika Jöbstl quasi mit den Gästen aufgewachsen. Von klein auf stand für sie fest, dass sie in dieser Branche bleiben würde. „Mein Herz ist einfach ein Hotelherz“, sagt sie. Und dieses Herz hat offenbar auch in Sachen Liebe eine gute Wahl getroffen: Angelika und Michael Jöbstl geben ein starkes Team ab. Auch Michael ist vom Fach. „Die Familie meines Mannes hat ein Weingut, er hat Koch/Kellner gelernt und die Weinbaufachschule Silberberg besucht“, erzählt Angelika. „Sein Opa sagte immer: Such dir eine Wirtin mit einem Weingut!“, lacht sie. „Und ich wollte immer einen Mann, der sich in diesem Bereich auskennt.“ Ein perfektes Match also. „Michael ist der geborene Gastgeber“, schwärmt Angelika Jöbstl. „Er bringt sehr gute Ideen und viel Wissen mit rein, macht Weinverkostungen und Kellerführungen.“ Ihr Spezialgebiet liegt in den Bereichen Administration und Marketing. „Aber wir entscheiden alles gemeinsam, auch die kleinsten Dinge. Das haben wir uns geschworen und das halten wir auch gut ein.“

Zwei Kinder, Partnerschaft, eine Hotelübernahme mit adaptiertem Konzept – wie bringt man das alles unter einen Hut? „Wir haben viel Arbeit, aber wir bemühen uns, Zeit für uns zu finden“, sagt Angelika Jöbstl. „Von unseren Eltern bekommen wir großartige Unterstützung bei der Kinderbetreuung. Veränderungen gehen nicht von heute auf morgen, das ist uns bewusst. Wichtig ist uns, das gesamte Team mitzunehmen und zu involvieren, Schritt für Schritt. Denn so trägt jeder die Entscheidungen mit und lebt diese auch.“

Mit dieser Vorgangsweise bringt das Ehepaar Jöbstl alles unter einen Hut.

Oder, besser gesagt, unter ein Kappel.

„Unsere Welt ist farbenfroh und voller Ermutigungen.“



EPHIC[®]
HOTEL INVEST



Hotels diskret [ver]kaufen



JETZT BEWERTUNG ANFRAGEN

Liegenschaftsbewertungen **NEU**

BEWERTET WERDEN VON UNS



Hotel- und Gastronomie-
Liegenschaften



Gewerblich, touristisch und industriell
genutzte Liegenschaften



Anlageobjekte

www.ephic.com

Ein etwas anderes Jubiläum

Ausgehend von weniger als einem Hektar begann vor 33 Jahren die Karriere von Winzerlegende Leo Hillinger. Mittlerweile hat sich der Unternehmer ein gigantisches Firmenimperium aufgebaut, der Weinbau umfasst rund 130 Hektar mit ca. 80 Mitarbeitern. Unter dem Motto HILL33 bietet das Weingut Leo HILLINGER das ganze Jubiläumsjahr über außergewöhnliche Events, Aktionen und Gewinnspiele. Also: Hoch die Gläser!

Ein rundes Jubiläum kann jeder zelebrieren. Leo Hillinger aber war schon immer ein bisschen anders als alle anderen. Und so feiert sein Weingut heuer statt dem 30er lieber das 33-jährige Bestehen. Nicht nur an einem bestimmten Tag, sondern das gesamte Jahr über. Unter dem Motto HILL33 laufen bereits seit Ende Jänner zahlreiche Veranstaltungen, Aktionen und Verlosungen. Das Erntedankfest am Samstag, 7. Oktober 2023, ist gleichzeitig auch das HILL33 Abschlussvent, auf dem die 33 Preise aus dem Jubiläumsgewinnspiel, die laufend auf den Social-Media-Kanälen zu entdecken sind, unter den glücklichen Gewinnern verlost werden. Das Beste aus 33 Jahren Winzerkunst wurde natürlich auch in einer Flasche eingefangen: Die Trauben der besten Merlotlagen des Leithagebirges sind die Grundlage für den HILL33 Jubiläumswein, der sich in dunklem Rubinrot mit purpurfarbenem Rand präsentiert – ein Mix aus Power und Samtigkeit, hohe Finesse gepaart mit geballter Kraft. Leo Hillinger, wie er liebt und lebt. Das Jubiläumsjahr soll ein Jahr der Lebensfreude sein, des Feierns, des Genusses, des Danksagens und natürlich auch ein Anlass, um zurückzublicken auf das Erreichte – mit verdientem Stolz.



Werbung

Ein Blick zurück

„Konsequenz, Konsequenz, Konsequenz“ – so lautet nicht nur der Buchtitel von Leo Hillingers Biografie, sondern auch sein Lebensmotto. Durch seine unkonventionellen Denkansätze und sein Gespür für Innovation hat der Star-Winzer aus dem Burgenland in den letzten 33 Jahren nicht nur den kleinen väterlichen Weinhandel aus eigener Kraft auf den Rang eines internationalen Top-Unternehmens katapultiert, sondern Marketingstrategien im Weinhandel generell neu definiert.

Die auf dem Weingut Leo HILLINGER in der Region Leithaberg im Nordburgenland angebauten Weine werden heute in mehr als 20 Länder der Welt exportiert. Jeder Wein trägt seinen persönlichen Charakter, geprägt durch seine Herkunft, gereift unter sorgfältiger Pflege. Konsequentes Qualitätsdenken und nachhaltige Innovationen finden ihre Anerkennung in zahlreichen nationalen und internationalen Auszeichnungen für das Weingut Leo HILLINGER und den Menschen dahinter.

**Konsequenz,
Konsequenz,
Konsequenz!**

”

Lebensmotto und Buchtitel
von **Leo Hillinger**

Obwohl Leo Hillinger sein „ganzes Herzblut“, wie er selbst sagt, in seine Weine steckt, ist der charismatische Winzer mittlerweile aber weit mehr als das. Er ist Unternehmer, Investor, Business Angel für vielversprechende Startups, Buchautor, TV-Star, Extremsportler und Gesundheitsfanatiker. Er hat großen Erfolg – und den hat er sich hart und mühevoll erarbeitet. Eine schöne Anerkennung erhielt Hillinger heuer zu Jahresbeginn: Er wurde mit der Ehrenmedaille um Verdienste für die Österreichische Krebshilfe ausgezeichnet. Über die Jahre hat der Star-Winzer die beachtliche Summe von 200.000 Euro an die Krebshilfe gespendet. Die Anfänge der Zusammenarbeit gehen auf die Zeit zurück, als der noch unbekannte Leo Hillinger seinen Wein für eine Veranstaltung mit 500 Gästen spendete. „Das war die Hälfte meiner Jahresproduktion damals“, so Hillinger schmunzelnd. Die Auszeichnung mit der Ehrenmedaille war für ihn ein wunderschöner Einstieg in das Jubiläumsjahr HILL33.

Ein Blick in die Zukunft

Mit seinen 55 Jahren denkt Leo Hillinger auch schon an die nächste Generation. Leo Hillinger junior – alias Jack – arbeitet bereits im Familienbetrieb mit und ist top motiviert, in die großen Fußstapfen seines Vaters zu treten. Und so stellte Jack heuer sein neuestes Projekt vor: eine Weinserie mit dem klingenden Namen „Angel“: trinkanimierend, leicht und fruchtig, dabei aber ausdrucksstark. Da bekommt man einen kleinen Vorgeschmack darauf, wie die Zukunft am Weingut Leo HILLINGER schmecken wird: himmlisch, wenn es nach dem Namen geht.

Mehr auf www.leo-hillinger.com.



Fotos: © CRM Medientrend GmbH/Tanja Hofer

Wo Haschka draufsteht, ist auch Haschka drinnen

Seit Februar 2019 führt Fabian Haschka die „Haschka Weinbar“ in der Klosterstraße 3 in Linz. Zuvor war der Jungunternehmer bereits Teil des Serviceteams der „ignis Vinothek“ und Betriebsleiter im „Weinshop Leo Hillinger“ – beides an derselben bekannten Adresse.

„Ich bin immer auf der Suche nach neuen Winzern und Winzerinnen“

Fabian Haschka
Eigentümer Haschka Weinbar

Vom ausgebildeten Volksschullehrer zum Inhaber einer eigenen Weinbar

Fabian Haschka hat eigentlich geplant, Volksschullehrer zu werden. Neben dem Studium beginnt er dann, in der „ignis Vinothek“ zu arbeiten. Schnell findet Haschka Gefallen an der Arbeit in der Gastronomie: „Mein erster Arbeitstag war ein Mittwoch, und ich war geringfügig angestellt, als Aushilfe. Ich habe dann aber festgestellt: Ich möchte am Donnerstag wieder kommen, und am Freitag. Und am Samstag auch. Weil es mir so gefallen hat“. Vier Jahre später übernimmt Leo Hillinger das Lokal. Fabian Haschka arbeitet zu dieser Zeit hauptberuflich in einem Hort, nebenberuflich immer noch in der Klosterstraße. Nach zwei Monaten bekommt er das Angebot, das Lokal für Hillinger zu leiten. Die Entscheidung fällt dem jungen Gastronomen nicht schwer: Er kündigt seine Anstellung im Hort und wird mit 23 Jahren zum Barleiter. Anfang Februar 2019 eröffnet er schließlich am selben Ort seine eigene Weinbar.

Gespräche mit Bekannten und Unternehmern

Auf diesem Karriereweg hat Fabian Haschka immer wieder Rat gesucht. Anfangs bei seinem Vater, später auch bei Freunden und Bekannten, die selbst Unternehmen leiten. Denn was Weiterbildung anbelangt, sind Gespräche mit bereits erfolgreichen Unternehmern enorm wichtig, findet Haschka. Schon vor der Eröffnung seiner eigenen Weinbar hatte er ein großes Netzwerk von Ansprechpartnern. Aber vor allem in den letzten vier Jahren konnte er wichtige Kontakte knüpfen. „Durch die letzten paar Jahre Arbeit im Lokal habe ich relativ viele Leute kennengelernt. Da brauchst du dann wirklich nur anzurufen und fragen: ‚Bitte, wie machst du das?‘. Das ist eine große Hilfe für mich“, erzählt der Jungunternehmer. Nicht nur seine unternehmerischen Fähigkeiten haben sich weiterentwickelt, auch seine Kenntnisse zu Wein wurden geschärft. Haschka bildet sich hier auf eine ganz simple Art und Weise fort: Einfach alles probieren, was dir hingestellt wird. „Natürlich auch mit Pausen“, fügt er lachend hinzu.

Ein stets wachsendes Angebot an Wein

Der Barbetreiber verkostet im Monat zwischen dreißig und hundert neue Weine, um die Weinauswahl im Lokal aktuell zu halten. Mittlerweile gibt es in der Weinbar ganze 400 Positionen zu verkosten. Etwa die Hälfte der Weine stammt aus Österreich, der Rest stammt aus Frankreich, Deutschland und Italien. „Es ist ein Mix aus klassischen und neuen Weinen. Und ich bin immer auf der Suche nach neuen Winzern und Winzerinnen“, schildert Haschka. Das umfassende Weinsortiment der Klosterstraße 3 wird in zwölf Kühlschränken, drei Kühlräumen und einem eigenen Weinkeller untergebracht.

Die „Haschka Weinbar“ bietet zum Wein auch das passende Essen. Sowohl beim Wein als auch bei der Kulinarik schaut Fabian Haschka vor allem auf eines: die Qualität. Wichtig ist ihm weiters die Regionalität, er kooperiert gern mit Lokalkollegen aus der Nachbarschaft. „Ich kaufe so viel wie möglich von Bekannten und von Freunden. Lebensmittel, aber hauptsächlich auch den Wein“, erzählt Haschka.

90 Prozent Stammgäste

Was die typischen Besucher der Weinbar Haschka betrifft, befindet sich das Publikum in einem Alter von 25 bis circa 50 Jahren. „Das ist der Kern. Ich hatte selbstverständlich auch schon viel ältere oder jüngere Personen, die gerne Wein verkosten wollten. Da sage ich natürlich nicht nein!“, betont der Lokalleiter. Interessant ist, dass es sich bei einem überwiegenden Großteil der Kunden um Stammklientel handelt. Haschka schätzt, dass etwa 90 Prozent der Besucher Stammgäste sind.

Durch die Lage in unmittelbarer Nähe zum Hauptplatz von Linz würden durchaus auch Touristen in die Weinbar kommen, was den jungen Unternehmer sehr freut. Aber sein Stammpublikum liegt Fabian Haschka besonders am Herzen. Genau wie dieses ist der Chef nämlich meistens selbst in seiner Weinbar anzutreffen.

Die Persönlichkeit hinter dem Namen

Dass er persönlich im Lokal anwesend ist und Kontakt mit der Kundschaft pflegt, ist dem jungen Barbesitzer sehr wichtig: „Ich bin 95 Prozent der Zeit, die wir geöffnet haben, da. Wenn etwas einen Namen trägt, und der Chef ist nie da: Das geht ja auch nicht!“. Daher gilt: Wo Haschka draufsteht ...

Es sei ein großer Segen, dass die Bar seinen Namen trägt, aber manchmal kann es auch ein Fluch sein, findet Haschka. Problematisch wird es nämlich, wenn man das Konzept der Weinbar multiplizieren möchte. Denn ein weiteres Haschka-Lokal, in dem der junge Leiter selbst dermaßen präsent ist, kann es so nicht geben. Ein „Haschka Graz“ etwa steht dementsprechend nicht auf dem Plan.

Fabian Haschka genießt seine Arbeit in der Weinbar, verbringt viel Zeit dort und sucht den Kontakt zu seinen Besuchern. Er betont aber immer wieder, dass nicht nur er selbst für den Erfolg seiner Bar ausschlaggebend ist, und spricht seinen Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen ein großes Lob aus.

„Es ist einer der anstrengendsten Berufe überhaupt, vor allem in der Nacht, aber es kommt auch viel zurück“

Fabian Haschka
Eigentümer Haschka Weinbar

Großes Lob an sein Team

Das Team rund um Haschka besteht aus elf Personen. Darunter finden sich Sommeliers, ausgebildete Servicefachkräfte, und auch Studierende, die wie Haschka einst selbst neben dem Studium arbeiten. „Da habe ich echt schon zwei, drei Burschen, die das eben genauso gemacht haben wie ich“, erzählt der Barleiter begeistert, „das gefällt mir natürlich!“. In seinem Team zeichnet sich also vielleicht schon die nächste Generation von Weinbarbesitzern ab.

Weiterbildung zum Thema Wein steht auch bei den Mitarbeitern am Programm, so wird darauf geachtet, dass die Mitarbeiter immer wieder zu Verkostungen oder Ausflügen auf ein Weingut zusammengeholt werden. Auch dass die Stimmung im Team passt, ist dem Chef der Weinbar ein Anliegen. Denn Haschka weiß aus eigener Erfahrung, dass die Arbeit in der Gastronomie hart ist: „Es ist einer der anstrengendsten Berufe überhaupt, vor allem in der Nacht, aber es kommt auch viel zurück“. Die Personalnot, die in vielen Betrieben herrscht, stellt für ihn und seine Weinbar derzeit kein Problem dar.

Ein Resümee aus vier Jahren

Anfang Februar 2023 fand eine große Vier-Jahres-Feier in der Klosterstraße 3 statt. Sie war ein voller Erfolg, über 250 Personen kamen in die Weinbar, kurzzeitig kam es sogar zu Wartezeiten. Wie geht es jetzt weiter? Fabian Haschka will sich vorerst ganz auf seine Weinbar konzentrieren. Konkrete Pläne für weitere Vorhaben gibt es noch nicht, aber der Unternehmer flirtet durchaus mit der Vorstellung einer Day-Bar im Lokal in der Klosterstraße, oder vielleicht irgendwann mit „einem richtig coolen Wirtshaus“.

„Wenn etwas einen Namen trägt, und der Chef ist nie da: Das geht ja auch nicht“

Haschka

Bewerberinnen & Bewerber Kontakte leicht gemacht.

Effizienter Meeting-Point für Unternehmer und neue Mitarbeiter.

Meet, greet & hire – smarter All-in-Service durch ein neues, kompaktes Recruiting System der Prodingler Gruppe.

Prodingler Talentpool

für Bewerberinnen & Bewerber

- * Entdecke Deine Stärken & Talente.
- * Was möchtest Du lernen, was interessiert Dich?
- * Was macht Dir Freude und was motiviert Dich?
- * Komm' in unseren Talentpool.

Mit unserer professionellen Persönlichkeitsanalyse erstellen wir Dein individuelles Begabungsprofil – kostenfrei.

Finde Deine ideale Lehrstelle oder den optimalen Arbeitsplatz – in Österreichs besten Unternehmen.

Als neutrale Berater geben wir Dir neue Impulse und finden den für Dich perfekt passenden Betrieb – in sämtlichen Branchen, die wir betreuen.

Willkommen im Netzwerk

www.prodingler-jobs.at/talentpool



Meet
yourself
Lern' Dich
kennen!

Was kostet einen Unternehmer heute mit die meiste Zeit und noch viel mehr Nerven und so auch Geld? Was belastet insbesondere die Gastronomie oft bis zum Anschlag? Übereinstimmend vermutlich: Die MitarbeiterInnen-Suche und das Handling von Bewerbungen.

Zum immer dringlicheren Thema „Recruiting“ gibt es zwar diverse Plattformen und Programme, jedoch eine User-freundliche und vor allem DSGVO-konforme Zusammenführung aller nötigen Kommunikationskanäle inklusive technologisch sinnvoller Website-Einbindung und Mobillösung – das stand bis dato noch aus.

Innovatives Portal, das Zeit und Kosten spart.

Die neu gegründete Neopraxx Human Capital Experts (HCE) GmbH der Prodingler Gruppe in Zell am See, bietet mit ihrer Recruiting System nun ein absolutes Novum von intelligentem Programm-Komplex. Eine universale Kommunikationsplattform für ArbeitgeberInnen und MitarbeiterInnen, in Form einer bequem zugänglichen Datenbank von verfügbaren Ausbildungsstellen, Jobs und Arbeitsplätzen. Dazu wurde ein branchen-übergreifender Talentpool gegründet,

Kommunikative Lösung, die den Weg zueinander enorm vereinfacht & erleichtert!

welcher als universales Netzwerk auch für BewerberInnen jede Kontaktaufnahme und Profil-Erstellung langfristig effizient und für den generellen Arbeitsmarkt sichtbar macht.

Exklusiv für Prodingler-KundInnen und interessierte Kooperationspartner wird mit diesem innovativen Recruiting System eine Lösung angeboten, die nicht nur eingängig easy



FOTO: MICHELLE HIRSBERGER PHOTOGRAPHY

und beeindruckend zeitsparend zu bedienen, sondern auch für Mittel- und Kleinbetriebe finanziell interessant ist.

„Dein Job in den besten Unternehmen des Landes“

So lautet der Slogan zur Motivation von potenziellen BewerberInnen, denen zum Beitritt in den ebenso neu gegründeten Prodingler Talentpool die kostenfreie Persönlichkeitsanalyse angeboten wird, um individuelle, berufliche Begabungen herauszufinden.

Das Recruiting System mit der entsprechenden IOS- & Android-App beinhaltet ein ausgefeiltes Bewerber-Management, einen automatisierten Channel Manager für die zehn gängigsten Job-Börsen in Österreich sowie eine Multi-Posting und Social Media Funktion. Die Einhaltung sämtlicher DSGVO-Richtlinien ist auf allen Ebenen zu 100 % gewährleistet. Für neue Kunden gibt es zur System-Installation die persönliche Einschulung mit Coaching.

„Die Situation am Arbeitsmarkt können wir mit unserem Recruiting System zwar nicht ändern, aber für die Arbeitgeber- wie für die Bewerber-Seite bieten wir damit eine kommunikative Lösung an, die den schnellen Weg zueinander enorm vereinfacht und erleichtert“, so der verantwortliche MMag. Max Prodingler. Er gilt als Experte auf diesem Gebiet und leitete bereits mehrere, erfolgreiche Recruiting Projekte für touristische Regionen und Großkonzerne – in Österreich wie auch international.



Max Prodingler
Geschäftsführer
Prodingler Gruppe



Info & Kontakt: www.neopraxx.at

Prodingler

Sehnsucht ist ihr Geschäft

Mit ihrer Agentur M.A.S. Marketing-Consulting betreut und begleitet Andrea Sajben Tourismusbetriebe, renommierte Hotels und wunderschöne Urlaubsregionen. Das eingespielte Team wächst dabei eng mit seinen Kundinnen und Kunden zusammen und begleitet diese von der Strategieentwicklung über die Umsetzung bis hin zur Weiterbildung.

Die Marketingexpertin und ihre Crew unterstützen die Kundschaft in sämtlichen Marketing- und Kommunikationsbelangen. „Wir sind quasi die Marketingabteilung im Hotel, auch wenn wir dort nicht unser Büro haben“, erklärt Andrea Sajben. Mit ihren Konzepten steht die M.A.S. Marketing-Consulting aus Gleisdorf für Nachhaltigkeit, Gesundheitsorientierung und neue Gedankenwelten. Wir haben mit der Agenturchefin gesprochen: über den Schritt in die Selbstständigkeit, ihre Leidenschaft für den Tourismus und darüber, welche Gedankenanstöße man von Reisen mitnehmen kann.

— Andrea Sajben im Interview —

Können Sie uns einen kleinen Überblick geben, was sich seit der Agenturgründung alles getan hat?

Ich habe die Agentur 2004 als One-Woman-Show gegründet. Damals war ich auf die Konzeption und Positionierungsfindung für touristische Betriebe spezialisiert. Ich merkte aber rasch, dass die Hoteliers die Ideen aufgrund mangelnder zeitlicher und fachlicher Ressourcen gar nicht umsetzen konnten. Also habe ich meine Firma nach und nach vergrößert – hin zu einer Full-Service-Agentur. Dann kam Corona.

Was änderte sich?

Employer Branding kam als zusätzliche Säule zu unserem Angebot dazu. Einer der Gründe, warum wir die Krise so gut überstanden haben. Wir merkten, dass die Hoteliers in der Pandemie anfangen, ihre Arbeitgebermarke zu überdenken. Heute bieten wir auch interne Kommunikationsmaßnahmen wie Klausuren, Weiterbildungen und Workshops an. Wir sind mittlerweile ein sechsköpfiges Team. Wichtig ist mir aber nach wie vor, dass wir ganz eng mit den Kundinnen und Kunden zusammenwachsen. Bei uns gibt es keine verpflichtenden Jahresverträge, die Kunden buchen uns von sich aus immer weiter. Das ist die schönste Form der Anerkennung, die man bekommen kann.

Welche Erfahrungen haben Sie selbst in der Tourismusbranche?

Bevor ich meine Agentur gegründet habe, war ich drei Jahre lang für die Steiermark Tourismus tätig. Ich habe große Kooperationen aufgebaut wie die Steiermark Convention, eine Angebotsgruppe speziell für den Tagungsbereich. Diese betreue ich heute immer noch. Außerdem arbeitete ich sechs Jahre lang als Marketing-Direktorin bei den Weitzer Hotels in Graz. In der Zeit konnte ich sehr viel lernen. Unter anderem habe ich auch im ehemaligen Hotel Nestroy in Wien als Sales & Banquet Manager gearbeitet und bei den Viennair-Polsterer Jets habe ich mich um die VIP-Gäste gekümmert. Dort hat man gelernt, was Service und Qualität bedeuten. Es waren viele Stationen und Erfahrungen, die mich ermutigt haben, mich selbstständig zu machen. Und ich muss sagen: Ich habe es keine Sekunde lang bereut!

Welche interessanten Projekte betreuen Sie derzeit, welche sind in Planung?

Ein sehr wichtiges Thema ist für uns die Gesundheitsorientierung. Für das Natur- und Wellness-Hotel Höflehner haben wir das Produkt „Health Care“ entwickelt. Es werden verschiedene Retreats rund um mentale und körperliche Fitness, Detox und Keto angeboten. Denn im Urlaub geht es auch um Regeneration und Selbstreflexion. Ein weiterer großer Bereich ist die Nachhaltigkeit. Wir erarbeiten Konzepte für Hotels, in denen es darum geht, Signale für die Region zu setzen und diese immer mitzutransportieren. Federführend ist da zum Beispiel das Almwellness Hotel Pierer mit seinem Weingut und dem Fokus auf der Nutzung eigener Ressourcen.

Wo machen Sie als Tourismusprofi selbst am liebsten Urlaub?

Ich reise wahnsinnig gerne und viel. Reisen ist meine Weiterbildung. Ich war letztes Jahr in Sri Lanka und heuer in Thailand. Das mag vielleicht überraschend klingen, aber in diesen Ländern gibt es großartige Nachhaltigkeitskonzepte. In Sri Lanka lernte ich Eco-Hotels und Lodges und spannende Kulinarik-Konzepte kennen. Ebenso in Thailand. Man muss solche „Hidden Treasures“ nur ein wenig suchen. Benchmarking betreiben wir natürlich auch innerhalb Österreichs, zum Beispiel in Tirol, Salzburg und Südtirol. Gerade Südtirol ist für uns wichtig, weil hier das alpine und das mediterrane Lebensgefühl kombiniert werden. Ich schaue mir sehr konträre Themen an. Reisen ist eine gute Investition, um neue Inspirationen zu bekommen – außerhalb der eigenen Bubble.

story.teller



Foto: Harry Schiffer

Gründerin und Geschäftsführerin Andrea Sajben

M.A.S. Marketing-Consulting

Unternehmensberatung für Tourismusmarketing
Schillerstrasse 13/2, Life Center
A-8200 Gleisdorf
www.andreasajben.at

TOFERER

Austrian
Customized
Apparel

I N S P I R E D B Y M O U N T A I N S

Mehr als ein Textilunternehmen

Toferer produziert Austrian Customized Apparel für Industrie, Gastronomie, Handel und Tourismus. Das Unternehmen mit Hauptsitz in Eben im Pongau ist seit über 30 Jahren mit der Eigenmarke Tauerng'wand am Markt präsent. Hinter der alpin inspirierten Kollektion verbergen sich individualisierbare Kreationen, die Funktionalität und modische Raffinesse kombinieren. Darüber hinaus ist man bei Toferer auf die Konzeptionierung und Umsetzung ganzer Markenkollektionen nach individuellen Kundenanforderungen spezialisiert. Abgerundet wird die Produktwelt durch ein modernes Print-On-Demand Angebot und einen Pool an Veredelungstechniken. Rund 400.000 Teile verlassen jährlich das Unternehmen und finden ihren Weg zu den ca. 2.000 Stammkunden.

Den Grundstein für die Entstehungsgeschichte des Unternehmens legte Andreas Toferer vor über drei Jahrzehnten. Als Vertriebsleiter bei der Firma „Schneider Skihosen“ erkannte er den Bedarf an bunten Shirts und fand eine Marktlücke. Die Idee, selber besprühte T-Shirts und Sweatshirts zu produzieren, war geboren. Als ersten Firmenstandort errichtete Andreas Toferer gemeinsam mit seinem Vater eine Blockhütte in Altenmarkt in Pongau. Zu seinen ersten Kunden gehörte der Sportclub von David Zwilling. Weil das Bedrucken von T-Shirts und das Airbrushen in Österreich damals nicht bekannt waren, glaubte keiner an den Erfolg von Andreas Toferer. Heute, 2000 Stammkunden später, ist der kreative Unternehmer Geschäftsführer von Toferer – dem Marktführer für Mitarbeiterbekleidung und Werbetextilien im alpinen Raum. Mittlerweile besteht das Pongauer Un-

„Wir produzieren
unsere Premium-
kollektion Tauerng'wand
ausschließlich
in Europa.“

Andreas Toferer
Geschäftsführer Toferer

ternehmen aus einem 50-köpfigen Team von Individualistinnen und Individualisten und Professionistinnen und Professionisten.

**In den Tauern entworfen, für die Arbeit gefertigt –
Tauerng'wand**

Toferer ist viel mehr als ein reines Textilunternehmen. Mit der Tauerng'wand Kollektion verbindet es, was für das Toferer-Team fest zusammengehört: den alpinen Qualitätsanspruch und die Anforderungen moderner Arbeitswelten. Die alpine Design-Kollektion findet ihre Inspiration in den Bergen und genau dort stellt sie auch vermehrt ihre Funktionalität unter Beweis. Das Besondere: Obwohl Tauerng'wand eine klare Designsprache vorgibt, können die Modelle nicht nur durch Logos oder Schriftzüge individualisiert werden, sondern lassen sich auf Wunsch an das gewünschte Corporate Design der Kundinnen und Kunden anpassen.

„Unsere alpine Design-Kollektion findet ihre
Inspiration in den Bergen. Und genau dort stellt sie auch
ihre Funktionalität unter Beweis.“

- Andreas Toferer -

Mit Fachwissen, Handwerkskunst und hochmodernen Methoden fertigen die Expertinnen und Experten aus den rund 70.000 Laufmetern Stoff und Hightech-Textilien, die in der eigenen Produktionsstätte lagern, das Tauerng'wand sowie ganz individuelle Kleinserien der Kollektion ab 100 Stück. Neben der Produktion befindet sich in dem Werk in der Slowakei auch das ganze Sortiment der Toferer Veredelungstechnologie und die hochmoderne Kornit Druckanlage. Das perfekte Zusammenspiel der beiden Standorte Eben im Pongau und Zlaté Klasy ermöglicht es, die individuellen Bedürfnisse (z. B. Fulfillment-Services wie Warehousing oder Webshop-Abwicklung) der Kundinnen und Kunden zu erfüllen. Teilautomatisierte Abläufe in der Logistik sorgen für eine rasche Abwicklung der Webshop-Bestellungen, die unmittelbare Produktion der NOS-Produkte und die Verpackung bzw. Auslieferung innerhalb weniger Tage.

Inspired by mountains

Toferer ist ein Textilexperte mit Bergen an Erfahrung. Seit 1989 fertigt man Bekleidung so, wie man es von den Bergen gelernt hat: vielseitig, robust und allen Anforderungen gewachsen. Aber immer individuell und mit Stil, der über die Funktion hinausgeht. Das Team verbindet Erfahrung und das Verständnis für die besonderen Anforderungen der Kundinnen und Kunden mit gewachsener Tradition und erprobtem Know-how. Und macht Outfits für besondere Ansprüche – egal ob für Industrie, Tourismus, Gewerbe oder Teams. Strick, Loden und wollähnliche Stoffe prägen oft die Designsprache von Tauerng'wand.



Foto: Toferer Textil



Foto: Toferer Textil

Doch es ist die Kombination mit den innovativen, technischen Materialien, die für robuste Langlebigkeit im Arbeitseinsatz sorgt und so erst dem Nachhaltigkeitsanspruch von Toferer gerecht wird. Biobaumwolle, recycelte Materialien, nachhaltige Verpackungen und GOTs-zertifizierte Druck- und Sticktechniken kommen genauso zum Einsatz wie die natürliche synthetische Faser Lyocell, die in Österreich produziert wird und biologisch abbaubar ist.

Die Fans von Tauerng'wand sind so vielfältig wie die Wandlungsmöglichkeiten der Kollektion selbst. Ob eine Komplettausstattung für Kunden wie die Gletscherbahnen Kaprun, „einmal alles Neu“ für das höchstgelegene Haubenrestaurant Europas, der Verwall Stube, oder Aufträge für namhafte Gastro-Kunden wie die Tom Almhütte in Maria Alm – Tauerng'wand kleidet alpine Unternehmen in moderne Arbeitsbekleidung, sowohl indoor als auch outdoor.

Der Wert der Natur

„Man muss gar nicht in den Bergen leben, um zu erkennen, dass wir die Natur, die uns inspiriert, aktiv schützen müssen“, so Andreas Toferer. „Sie verdient es, dass wir ihre Ressourcen nachhaltig nutzen und unserer Produkte so gestalten, dass wir sie auch morgen noch genießen können. Auch deshalb sind uns langlebige Textilien so wichtig. Bei Toferer arbeiten wir mit Bio-Baumwolle, recyceltem Polyester und GOTs-zertifizierten Druck- und Stickmethoden.“

Austrian Customized Apparel

Ob als Mitarbeiterbekleidung mit Wiedererkennungswert oder bei kreativen Merchandising-Produkten: Die Marke Tauerng'wand ist das Herzstück von Toferer und erfreut sich dank der kreativen Mannschaft stets neuer Einsatzgebiete und Individualisierungen. Wer das Unternehmen näher kennenlernen möchte, kann sich gerne das Unternehmensvideo ansehen.



Was Toferer zudem noch auszeichnet und besonders von anderen abgrenzt? Das Vertriebsteam. Aus Überzeugung begleitet es die Kundinnen und Kunden auf jedem Schritt ihrer Unternehmensentwicklung. Ganz persönlich und individuell – denn eine langfristige, zufriedene Kundenbeziehung wird hier großgeschrieben. Neben dem Besuch im Schauraum in Eben im Pongau fliegen die „Adler“ auch gerne aus und besuchen die Kundschaft direkt vor Ort, um gemeinsam nach der besten Textillösung – natürlich exakt abgestimmt auf die Corporate Identity – zu suchen.

Werbung

TOFERER



A U S T R I A N C U S T O M I Z E D A P P A R E L

Seit mehr als 30 Jahren fertigen wir Bekleidung so, wie wir es von den Bergen gelernt haben: vielseitig, robust und allen Anforderungen gewachsen. Aber immer individuell und mit Stil, der über die Funktion hinausgeht. Damit schaffen wir Outfits für besondere Ansprüche – in Industrie, Tourismus oder Gewerbe und für Teams.

T O F E R E R . A T

TOFERER
Tauerng'wand



LOOKBOOK
2023/24

Wo ihr
uns
außerdem
noch finden
könnt:

Hotel Bozen: 23. – 26. Oktober
Standnummer: noch nicht bekannt

Gast: 11. – 15. November
Standnummer: 06-0523



So viel Service ist ein Genuss!

*Arrive,
enjoy,
feel good.*

Der Name Tinschert ist seit vielen Jahren mit hochqualitativer Gastronomie verbunden – sowohl in unserem Restaurant als auch durch unser Catering. Wo immer es darum geht, unsere Gäste zu verwöhnen, sind wir mit unserem Team zur Stelle. Wir gehen ganz individuell auf ihre Wünsche ein und bringen dabei unsere umfangreiche Veranstaltungserfahrung mit.

Was immer unsere Köche auf die Teller und Buffets bringen, es wird stets mit größter Sorgfalt, viel Liebe zum Detail und hochqualitativen Zutaten für unsere Gäste kreiert.

weisen, dass wir auch aus einfacheren Produkten etwas Besonderes schaffen. Unsere gesamte Auswahl haben wir für Sie in einem eigenen Folder zusammengefasst, den wir Ihnen beim ersten persönlichen Kennenlernen gerne mitgeben. **Perfektion auch hinter den Kulissen.**

Jedes Fest, jedes Firmenevent, jede Hochzeit oder auch die VIP-Lounge der Clam-Sommerkonzerte ist ein Erlebnis für sich. Wir stellen uns ganz auf die persönliche Gästeliste ein. Ob 20 oder 500 Gäste, jede Veranstaltung liegt uns am Herzen. Um es noch einzigartiger zu gestalten, bieten wir ein Rundumservice dazu. Von vielversprechenden Vorspeisen über gehaltvolle Hauptgerichte bis hin zu verführerischen Dessertkreationen, von professionellem Servicepersonal bis zur eleganten Tischwäsche, von der exklusiven Location bis zu individuellen Zelten und Equipment, von feinem Porzellan bis zur kulinarischen Show-Einlage – wir sorgen für das perfekte Fest. Das kulinarische Verwöhnprogramm von Tinschert richtet sich ganz nach den Wünschen unserer Gäste und ihrem Budget. Dabei sehen wir auch schlichtere Buffets niemals als Routinesache, sondern als Gelegenheit, einmal mehr zu be-

Im komfortablen **4-Sterne-Hotel** mit 69 Betten und vollklimatisierten Gästezimmern für Kurzurlauber und Business-Reisende kümmern wir unsere Gäste mit allen Annehmlichkeiten und einem einzigartigen Frühstücksbuffet für einen gelungenen Aufenthalt.

In unserem **Wellness-Bereich** mit Whirlpool, Finnischer Sauna, Aroma-Dampfbad, Fitnessraum und idyllischem Garten dürfen unsere Gäste entspannen und die Seele einmal so richtig baumeln lassen.

Der flexibel eingerichtete **Seminarraum** ist für bis zu 15 Personen ausgelegt und bietet mit modernsten Präsentationsmöglichkeiten auch technisch die besten Voraussetzungen inklusive wunderschönem Relax-Garten im Innenhof für erholsame Pausen.



Fotos: Tinschert



SUMMIT für Touristiker:innen, Hoteliers, Gastronom:innen
MO, 18.9. - MI, 20.9.'23

Herausfordernde Zeiten im Tourismus: Sie müssen da nicht alleine durch!

3 Tage – deine Themen – punktgenaue Expertisen. Erfolgsrezepte für dein Unternehmer-Tun in Destination und Betrieb.

- ✓ Trends: Wie „Best Ager“ den Hotelmarkt aufmischen
- ✓ Richtiges Pricing in volatilen Zeiten: Wie Kostensteigerungen für den Winter in Zimmer-Raten eingeplant werden.
- ✓ „Environmental-Social-Governance“: Nachhaltigkeit als fix verankerter und überprüfbarer Wegbegleiter bei der Unternehmensführung.
- ✓ Erfolg ist kein Zufall: Klare Positionierung, Profilierung und Markenstrategie – gegenüber Gästen und Mitarbeitern
- ✓ Freude am Unternehmer-TUN – auch in schwierigen Zeiten

IMPULSE UND KEYNOTES VON:
Thomas Reizenzahn und Marco Riederer (Prodinger & Partner),
Michaela Kirchgasser

Zauchensee Summits – wirkungsvoll und einzigartig: Expertisen, Inside-Beratung und Sparrings mit Gleichgesinnten und Brancheninsidern.

ZAUCHENSEE-SUMMIT.AT



TIEFGANG IN HÖHENLUFT
**Zukunftsthemen
in Wohlfühlatmosphäre**

TINSCHERT GmbH
Hotel-Restaurant-Partyservice
Ingenieur-Schmiedl-Straße 6, 4311 Schwertberg
Tel. 07262/61276
info@hotel-tinschert.at
www.tinschert.at



Von Megatrends & Klimakrisen

Besondere Zeiten erfordern besondere Ideen. Das PEC Pongauer Energie Center hat ebendiese.

Wie man die Megatrends E-Mobilität und Energiewende perfekt für sein Unternehmen nutzen kann, das weiß ein Ingenieurbüro im Pongau – und zeigt dies mit schlüssigen Konzepten und konkreten Projekten vor. Das PEC Pongauer Energie Center ist mit der alpinen Region eng verbunden und mit den aktuellen Herausforderungen und Möglichkeiten vertraut. Aus diesem Erfahrungspool werden zukunftsweisende Individualkonzepte für Unternehmen und Gemeinden erdacht und die Bereiche Energiekosten und Versorgungssicherheit – Stichwort Blackout – nachhaltig optimiert.

Antworten sind gefragt!

Da auch in Salzburg viele Tourismusbetriebe von den Preissteigerungen im Energiesektor betroffen sind, hat sich ein enormer Bedarf an einer nachhaltigen und vollumfänglichen Betrachtung des Themas ergeben. „Es braucht einen systematischen, neutralen Zugang, der im Sinne der Kunden aufzeigt, was in welchem Ausmaß wirtschaftlich vernünftig machbar ist“, so Jürgen Sonnleitner, geschäftsführender Gesellschafter von PEC. „Es ist beispielsweise bekannt, dass PV-Anlagen viel günstigere Energie liefern als das Stromnetz, nur eben nicht dauerhaft und konstant. Die Zwischenspeicherung von Energie scheint eine Lösung zu sein, jedoch sind sowohl Batterien als auch andere Strom- und Wärme-Speicher mit erheblichen Anschaffungskosten verbunden.“



Das Pongauer Energie Center beantwortet für seine Kunden punktgenau und individuell die Fragen nach der wirtschaftlichsten Umsetzungsvariante und der kürzesten Amortisationsdauer bei gegebenen Randbedingungen wie Anschaffungskosten der Komponenten sowie Bezugs- und Einspeisetarife von Strom und Wärme. „Alles wird möglichst wirtschaftlich dimensioniert, und die technischen Erfordernisse werden eingehalten“, erklärt Sonnleitner. „Durch den Einsatz modernster Simulationen gelingt es, die Dinge in ihrer Gesamtkomplexität darzustellen und in einem übersichtlichen, auch für Nicht-Techniker verständlichen Konzept darzustellen.“

Individuelle Lösungsfindung

Durch Wellness-Bereiche und den Küchenbetrieb treten im Hotelbereich erhebliche Verbräuche auf, welche die zeitnahe Erstellung eines Energiekonzeptes rechtfertigen – auch finanziell, denn die Energie ist mittlerweile viel zu kostbar, um sie konzeptlos zu nutzen. „Unterschiedliche Tarife, individuelle Verbrauchsprofile oder sich ändernde technische und wirtschaftliche Voraussetzungen machen die Lösungsfindung bei jedem Projekt spannend – immer öfter auch für ganze Regionen oder Gemeinden“, so Jürgen Sonnleitner. Seit 2021 das Erneuerbaren-Ausbau-Gesetz auf den Weg gebracht wurde, können sowohl Strom als auch Wärme lokal bzw. regional erzeugt, verteilt und verrechnet werden. „Richtig gemacht – Stichwort dynamische Abrechnung durch unsere Software „Jouly“ und aktive Verbrauchssteuerung – ermöglicht dies die Einsparung eines erheblichen Anteils der Energiekosten oder die Schaffung nötiger Reserven für das Laden von E-Fahrzeugen.“ Es ist also alles vorhanden – sowohl die rechtlichen Rahmenbedingungen, als auch die Technik. Nun braucht es nur noch jemanden, der weiß, wie man alles zusammenbringt, um den Nutzen für den jeweiligen Betrieb zu maximieren.

„Wir müssen die erneuerbaren Energien und effizienten Lösungen annehmen, weil sie viel mehr sind als „ökologisch“, sie sind „logisch“. Sie schaffen Arbeitsplätze und Profit, während sie CO₂-Emissionen reduzieren und die natürlichen Ressourcen schonen. Selbst wenn der Klimawandel nicht existieren würde, wären sie sinnvoll. Sauberes Wachstum ist um vieles besser als der schmutzige Status Quo, den wir heute haben“, sagt Abenteuerer Bertrand Piccard.

Dass das vorhandene Knowhow, vom Pongau ausgehend, mittlerweile österreichweit und international genutzt wird, zeigt, welche Tragweite in diesem Thema steckt. Mehr Infos unter www.pec-energie.at oder über office@pec-energie.at.



„Wir müssen die erneuerbaren Energien und effizienten Lösungen annehmen.“

Abenteurer Bertrand Piccard,
der mit seiner „Solar Impuls“ nur mit
Solarstrom rund um die Welt flog



St. Martins Therme & Lodge

Im Seewinkel 1
7132 Frauenkirchen
02172 / 20500
www.stmartins.at

Firmendaten

Gründung 2009
Hauptsitz Frauenkirchen, Burgenland
Mitarbeiter 328

Stellenangebote Kontakt

Christiane Sehnoutek
Im Seewinkel 1
7132 Frauenkirchen
02172 / 20500-511
jobs@stmartins.at
www.stmartins.at/jobs



ST.MARTINS
THERME & LODGE

Werbung
Foto: St. Martins Therme & Lodge / Rudy Dellinger



Kleiner Gruß aus dem Paradies!

#greatjobamazingplace

Die St. Martins Therme & Lodge ist noch viel mehr als ein Ort der Entspannung und der Abenteuer! Hier ist ein Job nicht einfach ein Job. Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft, was uns aufgrund unserer besonderen Teamarbeit und unseres Zusammenhalts zu einem der Top-Resorts in Mitteleuropa macht. Wir bieten Jobs, wo man auch als Mitarbeiter*in im Arbeitsalltag ein außergewöhnliches Urlaubsflair verspürt. Was uns in der St. Martins Therme & Lodge „heilig“ ist? Unser Team. Unsere Gäste. Die Natur und die Tiere. Und all die schönen Stunden, die man hier – in der Lodge der VAMED Vitality World – entdecken kann. Deswegen sagen wir auch: St. Mannschaftsgeist, St. Teamwork, St. Lebensfreude, ... in Anlehnung an unseren Firmenwortlaut: St. Martins Therme & Lodge. Im schönsten Winkel Österreichs, am Rande des Nationalparks Neusiedler See – Seewinkel,

warten abwechslungsreiche Jobs und spannende Arbeitswelten: vom Bereich Front Office, Service, Küche, Treatment, Therme, Technik, Verwaltung bis hin zu unserer Naturerlebnis- und Freizeitabteilung. Die Größe und Vielzahl der Gästeangebote bietet auch Mitarbeiter*innen eine ungemeine Vielfalt an Möglichkeiten zur Entwicklung. Von den Sommerpraktikant*innen bis zu Top-Fachkräften – für jeden finden wir den passenden Einsatzbereich. Letztendlich entscheidet das „Wie“ über die Qualität der Dinge, die wir täglich tun. Als Ganzjahresbetrieb bieten wir ambitionierten Mitarbeiter*innen einen sicheren Job. Viele aus unserem „St. Team“ tragen seit Eröffnung 2009 zum Erfolg unseres Resorts bei, nicht wenige davon haben spannende Karrieren zu verzeichnen. Was uns besonders freut, ist, dass es viele, die es nach ihren Berufsanfängen bei uns in die

Ferne gezogen hat, später wieder ganz nach dem Motto „Zugvogel komm heim“ zu uns zurückkehren. Der einzigartige Arbeitsplatz im außergewöhnlichen Naturreservat „Seewinkel“ ist für viele Mitarbeiter*innen ein weiteres Kriterium, bei uns zu arbeiten. Außerdem bietet St. Martins auch viele Benefits, allen voran unser modernes, kürzlich erbautes Mitarbeiterhaus in Frauenkirchen, kostenlose Thermeneintritte, beste Konditionen in den Partner-Resorts der VAMED Vitality World und umfangreiche Möglichkeiten zur persönlichen Weiterentwicklung. Wir haben heute entdeckt, dass Sie nicht weit reisen müssen, um auch im Job Südsee-Feeling zu spüren. Wenn wir durch unser 4*Superior-Resort gehen, entspannten Gästen, motivierten Kolleg*innen und der herrlichen Naturkulisse begegnen, denken auch wir uns manchmal: WAS – hier arbeiten wir?



Foto: St. Martins Therme & Lodge



Foto: St. Martins Therme & Lodge / Dragan Dokmanovic

Hotel AVIVA Betriebs GmbH

Höhenweg 1
4170 St. Stefan-Afiesl
07216 / 37600
info@hotel-aviva.at
hotel-aviva.at

Firmendaten

Gründung 2007
Hauptsitz St. Stefan-Afiesl
Mitarbeiter 80

Stellenangebote Kontakt

Manuela Kehrer
4170 St. Stefan-Afiesl, Höhenweg 1
07216 / 37600
manuela@hotel-aviva.at
karriere-aviva.at



AVIVA

make friends

Werbung
Fotos: Hotel AVIVA Betriebs GmbH



4-Tage-Woche im Hotel AVIVA*****s make friends

Das Hotel AVIVA*****s make friends bietet seinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern eine 4-Tage-Woche, kostenlose Weiterbildung und Elektroauto.

AVIVA*****s make friends ist kein langweiliges Wellnesshotel, sondern ein visionsgeführtes Hotel mit dem europaweit einzigartigen Konzept „make friends“ und Zielgruppenspezialisierung für Singles, Alleinreisende und Freunde. Als „best for people“ zertifiziertes Hotel sind wir Arbeitgeber für Menschen, die neue Wege gehen, jeden Tag das neue Konzept in ihrem Bereich weiterentwickeln wollen und das Außergewöhnliche schätzen.

Im AVIVA bemühen wir uns immer wieder, unseren Mitarbeitern neue tolle Benefits zu geben. So führten wir 2018 als eines der ersten Unternehmen, vor allem in der Hotellerie, die 4-Tage-Woche ein. Das innovative Arbeitszeitmodell erhält von den Mitarbeitern viel Zuspruch. Jedem Mitarbeiter ist freigestellt, sich für die 4-Tage-Woche (bei 40 Stunden mit weiterhin

gleichem Gehalt) und somit für 3 freie Tage zu entscheiden. Abseits der 4-Tage-Woche werden Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern im Hotel AVIVA noch weitere Benefits geboten. Diese reichen von der kostenlosen Weiterbildung im Hotel inkl. eigener Lehrlingsakademie und einem Ausbildungsbonus über 1.000 Euro jährlich für individuelle Weiterbildung bis zum Elektroauto, das kostengünstig privat genutzt werden kann. Zusätzlich kümmern wir uns im AVIVA aktiv um das Wohl und die Gesundheit unserer Mitarbeiter. Dafür wurden wir mit dem BGF-Siegel ausgezeichnet.

Teamwork makes the dream work

In der Hotellerie erwartet einen keine eintönige, starre Arbeit. Täglich warten neue Aufgaben und Herausforderungen. Als Gastgeber hat man mit vielen verschiedenen Menschen zu tun,

denen man eine schöne Zeit ermöglichen möchte. Und das Beste daran: Die Gäste geben einem ein direktes Feedback. Man spürt direkt die Dankbarkeit und bekommt ein zufriedenes Lächeln. Dieses direkte Feedback erhält man wohl in fast keiner anderen Branche. Wer also gerne glückliche Gesichter von Gästen sieht und viel erleben möchte, ist in der Tourismusbranche garantiert gut aufgehoben.

Was Dich bei uns erwartet:

- Möglichkeit für eine 4-Tage Arbeitswoche und keine Teildienste
- abwechslungsreiche Einsatzbereiche bei Events, in der Disco, Alm, Wein Lounge, Brauerei
- kostengünstiges Elektroauto, auch für die private Nutzung
- Weiterbildung in der eigenen TOP.Hotels-Akademie und € 1.000,- Ausbildungsbonus
- jährliche Prämie
- Jahresarbeitsstelle
- 7% Rabatt und Entfall der Buchungsgebühr im hoteleigenen Reisebüro „make friends travel“
- 50% Ermäßigung auf den Nächtigungspreis inkl. einer Begleitperson in den Partnerhotels
- kostenlose Verpflegung und eigenes Mitarbeiterhaus direkt neben dem Hotel
- kostenlose Benützung der Wellnesslandschaft und des Fitnessbereichs
- Teamevents und mehr





Winzerporträts



DER WINZER

95Tage Weinbau Familie Eschlböck - DER Wein aus Oberösterreich

Bereits die Römer erkannten, dass sich der oberösterreichische Zentralraum auf Grund geeigneter Lagen und Bodentypen bestens zum Weinbau eignet. Im Laufe der Zeit ging dieses Wissen aber verloren, und erst in den letzten Jahren wurde wieder begonnen, Wein in Oberösterreich zu kultivieren.

Einer der Vorreiter ist Winzer Florian Eschlböck aus Hörsching. Gestartet im Jahr 2007 als kleines Hobby mit 100 Reben bewirtschaftet die Winzerfamilie Eschlböck jetzt eine Fläche von 13 ha mitten im oberösterreichischen Zentralraum.

95Tage hat der Sommer

Als Hauptsorten gelten die Rebsorten Chardonnay, Sauvignon Blanc und Zweigelt, welche je nach Sorte sowohl klassisch als auch im Barrique angebaut werden.

Vertrieben werden die Weine unter den Linien „95Tage“ für sommerlich leichte und fruchtige Weine mit ausgezeichnetem Trinkfluss, sowie „Der Eschlböck“ für kräftige, gereifte und gehaltvolle Weine.

Salon, AWC und vieles mehr

Als aufstrebendes und mittlerweile größtes Weingut Oberösterreichs hat es sich Winzer Florian Eschlböck zum Ziel gemacht, seine Weine auch über die oberösterreichischen Landesgrenzen hinweg bekannt zu machen. So wurden die Weine bereits in der Frankfurter Weintrophy, AWC und aktuell in den Kreis der Salon-Weine aufgenommen.

Fotos: 95 Tage - Weinbau Florian Eschlböck



Jetzt NEU und limitiert auf 1200 Flaschen

#CrazyRosé
weckt den Affen in dir!
der etwas andere Rosé
vom BIO Winzer Florian Eschlböck
Blutorange & Zitrus



Regionalität & Geschmack Oberösterreichs

Die Linien '95Tage' und 'Der Eschlböck' spiegeln die Regionalität und den Geschmack Oberösterreichs wider und definieren DEN Wein aus Oberösterreich!

Winzer Florian Eschlböck



Info

95Tage - Weinbau Florian Eschlböck
Bahnhofstraße 26, 4063 Hörsching
office@95tage.at, www.95tage.at



Foto: Weingut Hagn

Wein erlebbar machen – das gelingt den Hagns auf vielen Ebenen. Ob durch die lebendigen, sortentypischen Weine oder das Weingut, das edle Tropfen mit feiner Kulinariik verbindet

Erfahrung, gepaart mit Experimentierfreude

DIE WINZER

Tradition trifft Moderne

300 Jahre Erfahrung treffen im Weingut Hagn auf den Zeitgeist zweier Jungwinzer.

Wer bei drei Jahrhunderten Weinbau an staubige Keller und vergilbte Weinfässer denkt, der wird am familiengeführten Weingut Hagn in der Weinviertler Gemeinde Mailberg rasch eines Besseren belehrt. 2006 übernahmen hier die Cousins Leo Hagn jun. und Wolfgang Hagn jun. das Zepter und beweisen seit Tag eins, dass traditionelles Handwerk und ein moderner Lifestyle kein Widerspruch sind. Nicht nur das Weingut mit angrenzenden Verkostungsräumlichkeiten und Restaurant sind modern und innovativ, auch die Produkte werden laufend weiterentwickelt. Geht es um den Ausbau des Sortiments, scheut das Weingut Hagn keine Mühen und stellt so immer wieder unter Beweis, dass es nicht immer (nur) Wein sein muss.

Mit dem hauseigenen Restaurant, dem Weindomizil, schlägt das Weingut Hagn eine Brücke zwischen edlen Weinen und herausragender Kulinariik. Ausflügler, die das Weinviertel mit allen Sinnen erleben möchten, kommen hier gleichermaßen auf ihre Kosten wie Gourmetgäste, die die Kombination edler Tropfen und feiner Schmankerl schätzen.

Auf der Speisekarte finden sich Wirtshausklassiker wie Wiener Schnitzel und Backhendl, hinzu kommen spannende Interpretationen saisonaler und regionaler Produkte.

Vielfach ausgezeichnet

Jahr für Jahr sind es zahlreiche Preise und Prämierungen, die beweisen, dass der Weg der Hagns eindeutig der richtige ist. Bereits mehrfach – zuletzt 2021 – wurde das Weingut von der Niederösterreichischen Landesweinprämierung zum Weingut des Jahres gekürt. Und auch die Weine selbst holen jährlich Auszeichnungen – zuletzt waren es Titel wie der des Landessiegers bei der Niederösterreichischen Landesweinprämierung, Listungen im SALON-Buch, À la Carte Guide uvm.

Nachhaltigkeit als Philosophie und gelebte Winzerleidenschaft als Leitmotiv sind der Beweis: Der Blick der Familie Hagn führt in die Zukunft. Denn diese Geschichte hat gerade erst begonnen. „Wir wollen mit unseren Weinen ein unvergleichliches und gleichzeitig rundum nachhaltiges Genusserlebnis bereiten. Mit einem wachen Blick nach vorne können wir das kontinuierlich garantieren“, so Leo Hagn jun. und Wolfgang Hagn jun.



Foto: Stefanie Winter

Info

Weingut Hagn Mailberg
2024 Mailberg 154
Tel.: (+43) 02943/22 56
info@hagn-weingut.at
www.hagn-weingut.at

DIE WINZER

Nicht SUPER, sondern SUPPERER

Richtig guter Stoff aus der Wachau

Ein Weingut ganz im Zeichen des Genusses, das ist der Hof von Familie Supperer. Gelegen ist der Betrieb am rechten Donauufer, genauer genommen im idyllischen Rossatz, gleich gegenüber von Dürnstein. Hier arbeiten und leben Jung und Alt, Hand in Hand versteht sich, mit vollem Einsatz zusammen. Das Motto von Wolfgang und Bernadette Supperer lautet schlicht und einfach: „Wir leben alte Werte und schaffen dadurch auch neue Traditionen.“ Wolfgang, der Kellermeister, Weingartenarbeiter und Gastgeber des Hauses, werkt seit 2005 im elterlichen Betrieb. Gemeinsam mit seiner Frau Bernadette führt er den Betrieb mit Herz und Seele.

Ausgezeichnete Weine

Unzählige Auszeichnungen – wie aktuell 7 x Gold bei der NÖ Weinprämierung – sprechen für sich. Auch dafür ist die Familie weit über die Grenzen hinweg bekannt. Hauptanbausorten sind der so typische Grüner Veltliner und natürlich Riesling. Aber auch Rosé, Muskateller oder ein hervorragender Cabernet Sauvignon werden im Betrieb produziert. Man kann die große Leidenschaft und die Liebe der Familie in den verschiedensten Produkten erkennen und schmecken. Einen Besuch im Winzerhof mit angeschlossener Verkostung der edlen Tropfen darf bei einem Wachau-Trip nicht fehlen und wenn man Glück hat, hat sogar der Top-Heurige ausgesteckt.

Ein Heuriger ganz nach unserem Geschmack

Mehrmals im Jahr öffnen die beiden die Türen zum Heurigen und zum romantischen 800 Jahre alten Gewölbekeller. Bernadette begrüßt – wie soll es auch anders sein in der Wachau – mit einem Dirndl und ihrer sympathischen Art. Dieses Markenzeichen lässt sich auch auf der Flasche erkennen. Jetzt erklärt sich der gute Stoff aus der Wachau. Es gibt doch nichts Schöneres, als ein gutes Glas Wein und eine Jause im gemütlichen Innenhof zu genießen. Die Speisen sind gänzlich selbst gemacht oder selbst produziert, vom Bauernspeck über die saisonalen Aufstriche bis zum eingelegten Gemüse. Also Auto packen und ab in die Wachau!



Wir leben alte Werte und schaffen dadurch auch neue Traditionen.



HEURIGENTERMINE 2023:

2. Juni – 18. Juni
täglich ab 15 Uhr, Dienstag Ruhetag

4. August – 20. August
täglich ab 15 Uhr, Dienstag Ruhetag

6. Oktober – 29. Oktober
Freitag bis Sonntag ab 15 Uhr

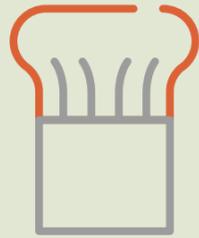
Info

Winzerhof SUPPERER
3602 Rossatz 51
Tel.: (+43) 02714/6396
weingut@supperer.at
www.supperer.at

Fotos: Chris Laistler // brandingbrothers.at

GASTRO. Jobs

Werbung



HEIMWEH NACH DER FERNE?

#AufZuNeuenHorizonten

sea chefs – die besten Jobs auf Kreuzfahrtschiffen:

seachefs.com/jobs

TOP-JOBS (w/m/d): Chef de Partie +++ Servicekraft +++ Barkeeper

Thomal

DER WIRT SEIT 1217

Auf mehr als 800 Jahre Geschichte darf das neu interpretiertes Traditionsgasthaus, "Thomal der Wirt" seit 1217 zurückblicken. Ein Ort an dem wir die Liebe zum Detail großschreiben, und wo sich stilvolles Ambiente mit gemütlichen Akzenten vereint. Für diese wunderschöne Location in Mariapfarr, mitten im Herzen des Salzburger Lungau, suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine(n) engagierte(n):

Pächter/In (m/w/x) oder Pächter/Innen-Paar

Das Lokal wird zu sehr attraktiven Konditionen verpachtet !

Geringe Pacht, inkl. Betreiberwohnung, Mitarbeiterzimmer können im Gebäude zugemietet werden. Sämtliches Arbeitsmaterial wie Geschirr, Gläser, Besteck ist alles vorhanden - einfach kommen und aufsperrn ! Es ist lediglich eine Bankgarantie für die Kautions erforderlich.

Schönes Lokal: mit ca. 40 Sitzplätze in der historischen Stube (abtrennbar und als Saal für Taufen, Hochzeiten, Firmung etc. nutzbar), 30 Plätze im Modernen Gastraum 20 Plätze in den Designer- Lounges, 10-15 Plätze im Barbereich und bis zu 20 Sitzplätze im Gartenbereich.

Gesamtkapazität ca. 100- 120 Personen zusätzlicher Seminarraum vorhanden.

Es wird kein Konzept vorgeschrieben, Weinbar, Bistro, Brasserie, Osteria etc. ist möglich.

Neue Küche: Komplet ausgestattete Gastroküche mit viel Tageslicht, Top- Geräten- alle auf dem neuesten technischen Stand (2019) sowie energiesparende Kühl- und Lüftungsanlagen.

Ihre Aufgaben:

- selbstständiges Führen des Gastronomiebetriebes auf eigene Rechnung
- Erstellung eines funktionierenden Gastronomiekonzeptes
- selbstständige Buchführung (auf Wunsch aktive betriebswirtschaftliche Begleitung durch die Firma Prodinge Neopraxx)
- Warenwirtschaft und Einkauf
- Mitarbeiterführung und Diensterteilung
- Verantwortung für sämtliche Betriebliche Agenden wie zB. Einhaltung der gesetzlichen Rahmenbedingungen, Instandhaltung der Betriebsstätte, Abfallwirtschaft usw...

Ihr Profil:

- fundierte gastronomische Ausbildung
- mehrjährige Erfahrung in Führungspositionen wie Küchenchef oder Serviceleitung
- selbstständige Arbeitsweise
- grundlegende Erfahrung in Marketing
- Kreativ und Flexibel
- hohes Maß an Motivationsfähigkeit
- Erfahrung im Führen eines Teams
- gutes betriebswirtschaftliches Verständnis
- Konzessionsprüfung/HCCP/Ersthelfer/Ausbildner
- unternehmerisches Denken

Wir bieten:

- Sehr gute Grundaustattung durch angeschlossenes Apart-Hotel mit direktem Zugang zum Wellness Erlebnis Samsun
- Startmöglichkeit jederzeit
- Bekannte Wallfahrtsbasilika unmittelbar in der Nähe / gute Austattung
- Die Skigebiete Fanningberg, Speiereck/Grosseck und Aineck Katschberg sind alle in max. 20 min erreichbar.
- Das Skigebiet Obertauern ist in ca. 30 min erreichbar
- Viele attraktive Sommeraktivitäten wie Biken, Wandern, Raften, Paragliden, Reiten usw. sind in der beliebten Ferienregion Lungau möglich

Kontakt:

Für nähere Informationen wenden Sie sich/Ihr euch an:

MMag. Max Prodinge

Neopraxx GmbH

Prodinge & Partner

Professor- Ferry Porsche Strasse 28, 5700 Zell am Se

Tel.: +43 6542 73661-1100

Mail: max.prodinge@neopraxx.at

Für alle Fragen rund um das Gastro&Karrieremagazin freuen wir uns über Ihre Kontaktaufnahme.

 Flexible Arbeitszeiten

 Kantine / Essensmöglichkeit
Essensgutscheine / Zuschuss

 Kinderbetreuung

 Altersvorsorge

 Barrierefreiheit

 Firmenwagen

 Firmentelefon

 Medizinische
Zusatzleistungen

 Firmenparkplatz

 Öffentliche Anbindung

 Bonus / Aktienpakete
vergünstigt etc.

Legende Seite 102-103

Haben Sie noch
Fragen?

Verena Hanisch
v.hanisch@nachrichten.at
Tel. 0664 / 810 3995



Verena Derntl
v.derntl@nachrichten.at
Tel. 0676 / 502 2698

Wir haben die
Antwort



G.A. Service GmbH
Jürgen Scherbinek
juergen@ga-service.at
Tel. 43 676 / 847 79722



G.A.S.

Online: karriere.nachrichten.at/gastro-karrieremagazin

Impressum:

Medieninhaber: OÖN Redaktion GmbH & Co KG, 4010 Linz, Promenade 23, **Herausgeber und Verleger:** Ing. Rudolf A. Cuturi, MAS, MIM, **Chefredakteur:** Mag. Susanne Dickstein, **Stellv. Chefredakteur:** Mag. Dietmar Mascher, **Redaktionelle Leitung:** PR Redaktion OÖN, **Anzeigenleiter:** Mag. Bernd Kirisits, Wimmer Medien GmbH & Co KG, 4010 Linz, Promenade 23, **Grafik, Layout und Bildbearbeitung:** Michael Isack, Renate Gaigg, **Bilder:** falls nicht anders angegeben: pexels.com, unsplash.com, colourbox.de oder privat, **Produktmanagement:** Verena Derntl, **Druck:** G.A. Service GmbH, Siezenheimer Straße 39, 5020 Salzburg, Tel: +43 662 45 25 95, Fax: +43 662 45 27 75, office@ga-service.at, UID-Nr. ATU 62302804, Mitglied der WKO: GAS NR. 124164

Gastro

Magazin 2023

KARRIERE

**Storyteller
aus der Gastro
österreichweit**

7. Auflage

Storys über Arbeitsalltag und die Leidenschaft
für Gastronomie, Hotellerie & Tourismus

**Noch Fragen?
Bitte kontaktieren
Sie uns!**

Kontakt
Verena Derntl
v.derntl@nachrichten.at
0732 / 7805-378



Mal einfach Pause machen.

Leben und arbeiten in der Region
Schladming-Dachstein inklusive
der Mitarbeiter Benefitcard!

Zahlreiche inkludierte und ermäßigte
Erlebnisse warten auf Dich!

Die Benefitcard
ist für Dich da.

SCHLADMING
DACHSTEIN
Wir sind für Dich da.

Alle freien Jobs für den Sommer findest Du unter:
schladming-dachstein.at/deinarbeitsplatz

SCHLADMING
DACHSTEIN
Wir sind für Dich da.