

# HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Nr. 4 | August/September 2018



FENSTER & BÖDEN  
Wohnräume  
mit Weitblick

HOTEL INTERNATIONAL  
Hotel Belvedere  
in Südtirol

AUTO-SPECIAL  
Automobile  
Impressionen



## Gänsehaut erzeugen

Die Blaue Gans ist mit rund 670 Jahren Geschichte das älteste Gasthaus der Stadt Salzburg. In mehreren Etappen hat Eigentümer Andreas Gfrerer das Haus behutsam renoviert und an seine Wurzeln als ältestes Gasthaus der Stadt angedockt.

Fotos: Ingo Pertramer; arthotel Blaue Gans

Der rechte Winkel ist im Haus Mangelware, alle Zimmer haben einen unterschiedlichen Zuschnitt, und die Wände sind windschief und bauchig. Hotelware von der Stange ist hier gar nicht möglich – Gott sei Dank. Stattdessen steht Handwerkskunst im Vordergrund: solide Tischlerarbeit, gegossene Betonfliesen, Kastenfenster und sorgfältig verlegte Steinböden. Möbel von Moroso, MDF Italia, Fredericia und Eigenentwürfe. Armaturen von Zucchetti und Dornbracht. Die Leuchten wurden von Architekt Christian Prasser entworfen und von 2F gebaut. Licht in die Sache bringen außerdem Artemide, Flos, Axel Meise Licht und Foscarini.





Die Zimmer folgen bei aller Andersartigkeit einem von der städtebaulichen Struktur abgeleiteten Gestaltungsprinzip. Die Zimmer zur Getreidegasse spiegeln deren historische Rolle als Verkehrsader der Händler, Bierbrauer, Hufschmiede und Kesselflicker wider, des bürgerlichen Salzburg also. Die Zimmer zum Karajanplatz blicken auf das „höfische“ Salzburg. Dieser Bereich war lange erzbischöflicher Bezirk mit Hofmarstall und Pferdeschwemme, und seit über 90 Jahren hält hier der internationale Kulturadel Hof. Dementsprechend haben diese Zimmer eine gewisse Weltläufigkeit und lassen dennoch die Tradition des alten Gasthauses spüren.

Die City Flats zeigen eine vom Barock geprägte Baustruktur, auf die die Innengestaltung reagiert. Stuckdecken, Kreuzgewölbe, Marmorböden und Türen aus Mozarts Zeit treffen auf die runden Formen von Jaime Hayon für Wittmann. Kein vordergründiger Luxus, sondern überzeugende Handwerksarbeit und hervorragende Materialqualität prägen diese 70 m<sup>2</sup>-Wohneinheiten für bis zu 4 Personen mit 2 Schlafräumen, Salon und Kitchenette. Eine ganz spezielle Antwort auf Airbnb.

### Eine Herberge für besondere Menschen

Seit 2002 verleiht die geschützte Marke „arthotel“ dem Haus zusätzliche Spannung: Zeitgemäßes Design und über 120 Kunstwerke begleiten den Aufenthalt des Gastes im Haus. Andreas Gfrerer über die Kunst in seinem Haus: „Wenn es überhaupt ein Sammlungskonzept gibt, ist es – einem Hotel durchaus angemessen – das der Begegnung. Die meisten Künstler sind mir persönlich bekannt. Anfangs besteht eine Faszination, es folgt ein Kennenlernen, eine Auseinandersetzung, ein Austausch. Und dann geht man wieder auseinander. Ein Hotel, auch wenn es maximalen Wohnkomfort aufweist, ist ja doch nur ein Durchgangsort. Etwas aber bleibt zurück, eine Erinnerung, ein schöner Gedanke, eine neue Sichtweise. Im besten Fall ist das ein Kunstwerk.“

### Das Farbkonzept

Die Farbe ist das Ergebnis eines Annäherungsprozesses mit mehreren beteiligten Gremien und ist dem Wunsch entsprungen, dem Namen Blaue Gans eine Entsprechung im Erscheinungsbild zu geben. Das Farbkonzept findet auch im Inneren Ausdruck. In den Gängen besticht ein neuer Teppich in „Nachtblau“ der Marke Object Carpet. Die Beleuchtung der Bilder sowie die Notausgangsbeleuchtung sind ebenfalls neu. Mit der neuen Beleuchtung für die Kunstwerke können diese nun besser ausgeleuchtet werden, und dies bei reduzierter Abwärme.

In den Zimmern wurden ebenfalls neue Leuchten mit Lampenschirmen zum Teil in Blau installiert. Der Boden von Mafi wurde abgeschliffen und neu eingelassen – die maßgefertigten und fest verbauten Vollholz-Möbel dazu in jedem Zimmer ab- und wieder aufgebaut. Die Kastenstockfenster sind in traditioneller Bauweise aus heimischen Hölzern (Lärche und Fichte massiv) mit schlanken Profilen gefertigt, aber trotzdem



## Statement von Andreas Gfrerer

„Seit 20 Jahren baue ich an meiner Idee, mitten im geschäftigen Zentrum Salzburgs einen besonderen Ort zu gestalten, der sich auf das historische Erbe bezieht und es durch zeitgemäße Zugänge ins Heute holt. Ich wollte an einer Herberge weiterarbeiten, die seit ihrer Gründung durch die Aufner im Jahr 1350 durchgehend besteht. Es ist diese lange Tradition, die mich fasziniert und die nur dann keine Bürde ist, wenn sie mit der Gegenwart in Resonanz treten kann. Mich treibt das Anliegen an, einen guten Platz zu schaffen – für alle: Gäste, Mitarbeiter, Partner.“

mit Dichtung und Schallschutzglas versehen, die Beschläge sind vernickelt. Teilweise sind noch die alten Zwischenfensterbänke aus Adneter Marmor erhalten. Diese wurden freigelegt und falls erforderlich restauriert.

## Fazit

Eines der gelungensten und durchdachtsten Hotelkonzepte weltweit. Ein Juwel mitten in Salzburg, das man zumindest einmal auch als Inspirationsquelle besuchen sollte.

## Architekten

Wolfgang Czihak im Auftrag von cp architektur  
Christian Prasser

## Zeitbudget

vom 3. bis 27. April 2018;  
Fertigstellung der letzten Zimmer am 10. Mai 2018



## Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft ...

Diese alte Weisheit hat wohl in jeder Lebenslage seine Richtigkeit. Nur bei den heimischen Wirten ist sie noch nicht wirklich angekommen.

Aus diesem Grund erzähle ich wieder einmal über freudige Erlebnisse in der italienischen Bar- und Kaffeehauslandschaft. Man bestelle zur Mittagszeit oder am frühen Abend ein Glas Wein, Prosecco, Aperol Spritz – was auch immer. Als Selbstverständlichkeit bekommt man zumindest eine Schale Chips und Oliven dazugestellt, und man staune: Dieser Vorgang wird bei jeder weiteren Bestellung anstandslos, freiwillig und mit Verlässlichkeit wiederholt. Na sowas – dieses Ritual ist in ganz Österreich noch immer nicht gegenwärtig, außer vielleicht in sehr noblen Hotelbars. In Italien handelte es sich aber bei meinem letzten Besuch um ganz einfache Bars und Kaffeehäuser, also nicht um trendige Hotspots, die einer dementsprechenden Preisgestaltung folgen und daher unter Umständen die Goodies irgendwie rechtfertigen. Nein, ganz normale Bars.

Aber es kommt noch üppiger. In einer uns mittlerweile lieb gewordenen Bar, die jeweils von 13 bis 15 Uhr am Nachmittag meistens von ganz normal arbeitenden Einheimischen frequentiert wird, bekommt man bei Bestellung eines Glases Prosecco mindestens vier kleine Schalen gefüllt mit kalten und warmen Häppchen – und, richtig mitgedacht: erneut bei jeder weiteren Bestellung. Der Clou, liebe österreichische Wirte: Die meisten bestellen nicht nur ein Glas, sondern mehrere, und der Umsatz steigt mit. Schon einmal etwas von Umsatzmaximierung gehört? Ohne viel Aufwand, aber mit einem guten Ergebnis. Das alte Sprichwort, siehe oben, macht sich halt bezahlt. Ja, und nicht zu vergessen: Die italienische Gastronomie ist mit sehr hohen Steuern behaftet, so wie in Österreich, und muss auch selbstverständlich immer einen Bon aushändigen, also, liebe Wirte im Lande – was sagt ihr dazu?

Nachvollziehbare Meinungen werden gerne entgegengenommen, Ausreden landen als unakzeptabel im Mistkübel,

meint

Ihr anonymus

*H&D gibt in jeder Ausgabe einer bekannten Persönlichkeit die Möglichkeit, über in der Branche diskutierte bzw. relevante Themen zu schreiben. Anmerkung der Redaktion: Der Beitrag muss nicht zwangsläufig mit der Meinung der Redaktion übereinstimmen und ist ausschließlich als Meinung des Verfassers zu werten.*

Leserbriefe: [anonymus@hotel-und-design.at](mailto:anonymus@hotel-und-design.at)