

# HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Nr. 6 | Dezember 2017



WELLNESS & POOL  
Stilvoll  
relaxen

HOTEL & DESIGN  
10-jähriges  
Jubiläum

FOOD & DESIGN  
Exquisite  
Spirituosen



Mitten im Szene- und Museumsviertel, nur wenige Schritte vom Großen Festspielhaus und Mozarts Geburtshaus entfernt, steht das 4-Sterne-Arthotel Blaue Gans in prominenter Lage in der Getreidegasse. Im Haus gehen Historie und Gegenwart eine spannende Symbiose ein. Die dicken Mauern, knorrigen Holzböden, Kastenfenster und Stuckdecken des wahrlich alten Gemäuers vermitteln eine ganz besondere Atmosphäre. Man fühlt sich im Inneren weit weg vom wahnsinnigen Trubel der Getreidegasse. Wie in einem Cocoon eingeschlossen, in einer anderen,

## Purer (Kunst)-Genuss

Das Arthotel „Blaue Gans“ ist mit 660 Jahren das älteste Gasthaus und Hotel der Stadt Salzburg. Andreas Gfrerer führt das Haus als extravagantes Boutiquehotel mit historischem Charme, 120 Kunstwerken, hauseigener Manufaktur und regionaler Küche. Ein Besuch, der mit viel Genuss auf allen Ebenen begleitet wurde.



kunstvollen, aber nicht künstlichen Welt. Irgendwie gut aufgehoben und geschützt vor den vorbeiziehenden Touristenhorden, die jeden Tag ab 10 Uhr vormittags bis zum frühen Abend die Innenstadt regelrecht belagern.

### Freiraum für Individualisten

Die 37 Zimmer – 34 Doppelzimmer und 3 Suiten – bestechen durch Understatement. Hier herrschen solide Tischlerarbeit, edle hochwertige Stoffe, dezente Farben vor. Geradlinigkeit bestimmt das Wohngefühl, geschaffen für Menschen, die den Luxus der Einfachheit lieben.

Der rechte Winkel ist im Haus Mangelware, die Zimmer haben alle einen unterschiedlichen Zusschnitt, 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 Morose, 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 Kulinarik

Im historischen Restaurantgewölbe kredenzt Martin Bauernfeind eine feine Küche mit hochwertigen Produkten des Alpenraums. Ohne Schnickschnack oder zu viel „Künstlichem“ am Teller. Die Qualität kann sich sehen und vor allem schmecken lassen. Für den kleineren Hunger steht noch die Brasserie-Bar zur Verfügung, in der man – auf Hochtischen sitzend – sich ebenfalls dem Genuss hingeben kann.

Die Stimmigkeit, der „rote Faden“, der sich durch das gesamte Ensemble zieht, ist trotz aller Professionalität überraschend, denn diese Selbstverständlichkeit ist nur bei ganz wenigen Häusern auch wirklich augenscheinlich. Eigentümer

GF Andreas Gfrerer und Küchenchef Martin Bauernfeind



Foto: Inga Perinamer

und Mastermind Andreas Gfrerer hat es in den letzten zwanzig Jahren geschafft, eine kunstvolle Oase zu schaffen, die auch nach so vielen Jahren nicht nur ihren Anziehungspunkt noch nicht verloren hat, sondern sich auch für das Auge noch immer am Punkt der Zeit befindet. Ein Kunststück, denn zwei Jahrzehnte bringen an sich auch große geschmackliche Veränderungen mit sich. Wieder einmal ein Beispiel, dass man mit hoher Materialqualität und einer klaren Ausrichtung in Sachen Design und Architektur fast zeitlos bleibt. Gfrerer möchte aber nächstes Jahr zum 20-jährigen Jubiläum wieder einen weiteren Meilenstein setzen. Zwei neue Appartements mit eigener Küche, bestens geeignet für Familien, sowie die Neugestaltung der Brasserie-Bar sollen wieder Akzente setzen, die ganz sicher für lange Zeit Geltung haben werden.



## Fazit

Mit Abstand eines der gelungensten Themen-Hotels in Österreich und dem benachbarten Ausland. Selbst diejenigen, die mit Kunst und Kultur nicht ganz so viel am Hut haben, fühlen sich in der Kombination von Alt und Neu wohl und spüren, dass hier nicht mit kurzzeitigen „in’s“ und „out’s“ gearbeitet wurde, sondern etwas für fast die Ewigkeit geschaffen wurde – chapeau!

### HOTEL&DESIGN-Bewertung

Architektur					
Design					
Kulinarik					
Service					



Foto: Philipp Kretzl

## Japan neu inszeniert

cp architektur entwarf für das Wiener Trendlokal Mochi eine kleine Dependance auf dem Wiener Vorgartenmarkt, die Mochi-Ramen-Bar.

Wie der Name schon sagt, eine Bar, die sich auf die japanische Ramen-Suppe spezialisiert, avanciert zum neuen Hotspot in Wien. Da das Mochi-Ramen zwei Marktstände zu einem Raum vereint und damit eine Marktzeile durchsticht, war der Planungsgedanke hierfür, ein spiegelsymmetrisches Lokal zu entwickeln, das von beiden Seiten ident wirkt. Dadurch gibt es Zugänge von zwei Seiten, in der warmen Jahreszeit auch zwei Gastgärten.

Im Winter präsentiert sich das Mochi-Ramen von außen auf den ersten Blick etwas zugeknöpft. Zwei Rollgaragentore dienen als Lokalwände. Die mit kleinen, doppelten Plexiglasscheiben versehenen Minifensteröffnungen lassen jedoch das warme Licht des Lokals nach außen scheinen, vermitteln Gemütlichkeit und machen neugierig. Im Inneren geben die Wände überraschender Weise keine Kälte ab, unterstreichen aber die Idee des improvisierten



Lokals im ehemaligen Marktstand. Im Sommer ermöglichen die beiden Tore eine komplette Öffnung des Lokals auf beiden Seiten. Die beiden Gastgärten und der Innenraum verschmelzen zu einer Einheit, unterstrichen von den schwarz gestrichenen Bierbänken, die in ihrer Einfachheit und Funktionalität in der neuen Farbgebung plötzlich sehr japanisch anmuten. Der Eintritt im Winter erfolgt über eine flächenbündige, schwarz geflammte Bretterholztür, deren Eyecatcher ein grober Seilknoten ist, der als Türgriff fungiert.

## Blick in die Küche

Der Innenraum wird dominiert von einer kommunikativen Bar in hellem Holz mit Blick in die offene Küche. Sie zieht sich entlang der gesamten Tiefe des Raums, dient als Sitzplatz mit Essplatz und lädt dazu ein, den Köchen bei ihrem Handwerk zuzuschauen. Der zweite Sitzbereich besteht aus schwenkbaren Tischen mit Sitzmöglichkeiten entlang der langen Wand. Die Sitzhöhe rund um die Tische ist jener der Barhocker angepasst – der Unterschied zwischen stehenden und sitzenden Gästen wird so aufgehoben und lässt auch bei großem Besucherandrang bei den sitzenden Gästen kein Beengungsgefühl aufkommen. Die Küche ist optisch im Zentrum des länglichen Lokals. Besondere Aufmerksamkeit ziehen die 100 Liter fassenden Kochtöpfe auf sich, in denen jede Nacht die Fonds für die Suppen gekocht werden.

## Tradition neu interpretiert

Die eingesetzten Materialien lassen an traditionelles Handwerk denken, werden jedoch neu interpretiert. Die Bar besteht aus gebrauchten Dippelbaumbalken, die schwarz ausgekittet wurden und haptisch ein sehr warmes, angenehmes Gefühl vermitteln. Die Beleuchtung ist eine Weiterentwicklung des eigens für das Mochi entwickelten Keramikgeschirrs des steirischen Töpfers Matthias Kaiser. Die Sitzbankrückenlehnen sind aus geflochtenen Bananenblattfasern. Im Design eigenständig, weckt das Mochi-Ramen doch Assoziationen an das Stammhaus in der Praterstraße.

### Fakten

Bauherr: Mochi GmbH

Planungsbeginn: Dezember 2015

Fertigstellung: Februar 2017

Nutzfläche: 100,50 Quadratmeter

Architektur: Architekt Christian Prasser,

Mitarbeit: Ba. of Arts Anikó Imrek,

Ma. of Arts Benedikt Dekan,

Ma. of Arts Alexander Bader, alle cp architektur

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

## Angewandte Wohnkunst

Schon vor der imm in Köln stellte COR interlücke im November in Wien das neue Möbelprogramm vor. Im Rahmen der Design 2017 wurden im Museum für Angewandte Kunst das Sideboard „jorel“ (interlücke) sowie das ausladende, bequeme Sofa „Moss“ (COR) inszeniert – zwei innovative Möbeldesigns, die exemplarisch für zeitgenössisches Interieur stehen. In der Planung und Anfertigung lassen sie sich in jedem Detail individualisieren, ganz der „Angewandten Wohnkunst“ des 21. Jahrhunderts entsprechend.



## Zum Wohlfühlen

Wäschekrone erhöht mit einer neuen Wellness-Kollektion in den Farben Weiß, Anthrazit und Capuccino das Wohlbefinden im Hotel-Spa: Die flauschigen Velours-Bademäntel mit Schalkragen zeichnen sich neben ihrer Passform vor allem durch die gute Saugfähigkeit aus, genauso wie die extra großen, weichen Walkfrottier-Saunatücher in den zwei Dessins „Spa“ und „Streifen“. Wasserfeste Wellness-Taschen in Flechtoptik sowie weiße Badeslipper aus Velours oder Feinfrottier ergänzen die Kollektion.





Durch ein schmiedeeisernes Gitter hindurch gelangt man über einen kleinen Hof direkt vom Seine-Ufer aus in die von cp architektur renovierte und neu adaptierte Wohnung. Sie liegt in der Beletage eines klassizistischen Pariser „Hôtel particulier“ (Privatpalais) aus dem 17. Jahrhundert.

Die 107 m<sup>2</sup> große Wohnung umfasst drei Schlafzimmer für maximal sechs Personen, zwei Bäder und eine großzügige, voll ausgestattete Wohnküche mit Salon. Die traditionellen „französischen Fenster“, also bis zum Boden reichende doppel-flügelige Fenster, geben den Blick frei auf das Nordufer der Seine und auf das nördlich anschließende Trendviertel „Marais“.

### Edle Rückzugsmöglichkeit

Die Wohnung ist um eine kleine, private Terrasse angeordnet, die dem müden Paris-Touristen einen kühlen, ruhigen Rückzugsort bietet. Die Wohnung kann aber auch in zwei kleinere Wohneinheiten unterteilt werden, die getrennt begehbar sind. Wie schon in den drei Bauphasen des Wiener Hotels „Hollmann Beletage“ war der Anspruch des Gestalters, ein Refugium zu gestalten, das den Ansprüchen modernen Wohnens gerecht wird und gleichzeitig die Wohnung in der Umgebung klassizistischer Pariser Stadtpalais zu verorten.

## Paris mon amour

Das Wiener Boutique-Hotel „Hollmann Beletage“ erweiterte nach seinem Wellness-Paradies in Sri Lanka sein Angebot um eine charmante Pariser Altbauwohnung, mitten im Herzen der Seine-Metropole, auf der Île St. Louis.





## Mut zur Farbe

Getreu der Tradition des französischen Interior Designs umfasst die Umgestaltung der Wohnung ein farbliches Gesamtkonzept, das vom Boden über die Wände bis zur Decke geht. Der französische, dunkel gehaltene Parkettboden wird im Salon durch die hellen Lamperien, die sich über den Fensterrahmen fortziehen, kontrastiert. Die dominierenden Farben Rot und Blau zitieren mit einer gewissen Ironie die Farben der Grande Nation. Sie zieren nicht nur die Wände, sondern finden sich auch in den Fliesen und den Verkleidungen der Einbauschränke wieder. Die Gestaltung der Küche erweist jenen ursprünglich volkstümlichen Bistros die Ehre, die unter dem Namen „les zincs“ bekannt sind. Der „zinc“ bezieht sich auf das Herzstück jedes Lokals – auf die aus Zink bestehenden Bartresen, deren weiteres Erkennungsmerkmal jene Schnappverschlüsse sind, die garantieren, dass die Schanktüren auch richtig geschlossen bleiben.

Bauherr: LAGO Immobilien GmbH

Planungsbeginn: 9/2015

Fertigstellung: 9/2016

Nutzfläche: 107 m<sup>2</sup> + 15 m<sup>2</sup> Innenhof

Architektur:

Architekt Christian Prasser, [www.cp-architektur](http://www.cp-architektur)

Projektleitung: BA of Arts Anikó Imrek

## Schließungszeiten

Es herrscht Messezeit in Salzburg – die „GAST“ hat ihre Pforten geöffnet und sehr viele aus der Branche sind speziell von Samstag bis Dienstag zugegen. Die meisten von ihnen benötigen ein Zimmer. Und ja – wir kennen das Gesetz von Angebot und Nachfrage und wissen, dass leider überall, wo es Messen oder bekannte Großveranstaltungen gibt, die Zimmer in den Hotels dann um einiges teurer werden, bei gleicher Leistung. So weit so für mich unverständlich, aber das ist eine andere Geschichte/Diskussion. In diesem Fall erlebte ich aber ein ganz besonderes Schmankehl an betriebswirtschaftlichem, nicht nachvollziehbarem, Denken. Wir wählten wie so oft einen Betrieb, der auch über ein gutes Restaurant verfügt. Für uns ideal, weil es sehr angenehm ist, nach einem anstrengenden Messetag einfach im Hotel gleich ein Abendessen einzunehmen. Nun, leider vergeblich, denn sowohl am Sonntag als auch am Montag war das Restaurant geschlossen. Als Draufgabe war auch die Hotelrezeption am Sonntag nicht besetzt.

Man stelle sich das vor – an zwei wirklich bestens frequentierten Messetagen ist ein beliebtes Restaurant einfach zu. Nach vorsichtiger Schätzung und Kenntnis könnte man an diesen Tagen die Tische mehrmals „umdrehen“. Süffisant könnte man fragen „Wegen Reichtum geschlossen?“ Auf der Messe selbst meinten dann Einige nach meiner Erzählung dieses Umstandes, dass es halt wahrscheinlich mit zu wenig Personal und den damit verbundenen Überstunden zu tun haben muss. Na geht es noch? Also wenn ich als Betrieb zu wenig Personal habe und die schon zu viele Stunden gearbeitet haben, dann schließe ich an jedem anderen Tag, um diesen Umständen Genüge zu tun, aber nicht an diesen zwei wichtigen Messetagen, wo die Stadt berstend voll ist und die meisten Restaurants ausgebucht sind. Wir übersiedelten in ein benachbartes Restaurant, das gerade noch einen Tisch für diese zwei Tage durch Zufall frei hatte und gaben dort unser Geld aus.

Wenn ich das nächste Mal über die Schlagworte „Wirtesterben“ oder „Personalmangel“ stolpere, werde ich an diese Episode denken, denn wie schon erwähnt – es gibt genug Probleme in und für die Branche, aber an Tagen, an denen man gutes Geld verdienen kann, nicht offen zu haben, hat mit oben genannten Problemen nichts zu tun

meint

Ihr anonymus

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

Leserbriefe zu unserer Kolumne bitte an:  
[anonymus@hotel-und-design.at](mailto:anonymus@hotel-und-design.at)