

— THE —
GUEST HOUSE

VIEWS

JUBILÄUMSAUSGABE



HOME • HONESTY • HERITAGE



HERZLICH WILKOMMEN

und schön, dass Sie mit uns feiern!
Erstaunlich, wie schnell zehn Jahre
vergehen können. Es fühlt sich an, als wäre
es gestern gewesen, dass wir unsere Türen geöffnet
und den ersten Gast aufs Zimmer begleitet haben. Doch
wenn wir auf all die Meilensteine, Herausforderungen und Erfolge
zurückschauen, wird deutlich, wie viel wir in dieser vergleichsweise kurzen
Zeitspanne schon erlebt und umgesetzt haben. In der Jubiläumsausgabe von
VIEWS möchten wir Ihnen von den Highlights der letzten zehn Jahre erzählen und
Wegbegleiter vorstellen, ohne die all das niemals möglich gewesen wäre. Dieses
Jubiläum ist aber nicht nur eine Gelegenheit, unsere Vergangenheit zu
feiern, sondern auch, in die Zukunft zu blicken. Unser Team ist
unsere größte Stärke, und ich bin stolz darauf, mit so
talentierten und engagierten Menschen arbeiten
zu dürfen. Vielen Dank, dass Sie Teil
dieser erstaunlichen Reise sind.
Auf die nächsten zehn
Jahre und darüber
hinaus!



MANFRED STALLMAJER

Direktor The Guesthouse Vienna
und Ihr Gastgeber

— THE —
GUEST HOUSE

VIEWS

JUBILÄUMSAUSGABE

INHALT

HOME, HONESTY & HERITAGE
4-9

FROM LONDON WITH LOVE
10-11

DESIGN TRIFFT TRADITION
12-13

FREIE PLATZWahl
14-15

INTERVIEW MIT WOLFGANG ZAC
16-17

KOSMETIK FÜR DIE SINNE
18

TATORT: GUESTHOUSE
19

GLÜCKWÜNSCHE
UNSERER STAMMGÄSTE
20-23

VERWÖHNENDES WIEN
24

DIE MAGIE REIFER WEINE
25

10, DIE 10 WERDEN
26-27

EINE DEKADE VOLLER HUMOR
28-29

DIE 10 SKURRILSTEN
MUSEEN IN WIEN
30-31

INTERVIEW MIT
MANFRED STALLMAJER
32-33

DER DUFT VON BROT UND
ZIMMER MIT AUSSICHT
34-35

IM SATTEL DURCH WIEN
36-37

10 JAHRE IN ZAHLEN
38-39

GAUMENFREUDEN UND
AUGENSCHMAUS
40-41

CHEF'S TABLE
42

MIT STIL ANS ZIEL
43

GLATT UND GRIFFIG
44

DER DUFT DER FRISCHEN
RÖSTUNG
45

UNSERE LIEFERANTEN
46-47

BLEIBEN WIR IN KONTAKT

facebook.com/TheGuesthouseVienna
instagram.com/the_guesthouse_vienna
pinterest.com/TheGuesthouseV



FOTOS: MISSION INGE, TINA HERZL, SHUTTERSTOCK

DESIGN: Antonio Ortiz, Victoria Kozich REDAKTION: Evelyn Höllrigl, Denise Uzman

FOTOS: Mission Inge, Chris Steinbrenner, Tina Herzl, Christoph Liebenritt, Andreas Scheiblecker, Wolfgang Zac

ILLUSTRATIONEN: Vesna Bosanac, Victoria Kozich, Alina Lytvynova, Daniel Seex ÜBERSETZUNG: Lisa Rosenblatt

LEKTORAT: Merle Rüdiger HERAUSGEBER: The Guesthouse Vienna, BHB Boutique Hotel Betriebs GmbH, Führichgasse 10, A-1010 Wien



FOTO: TINA HERZL

HOME, HONESTY & HERITAGE

THE GUESTHOUSE VIENNA - EIN HOTEL, DAS SEINE
LINIE GEFUNDEN HAT: ZEITGEISTIGER LUXUS TRIFFT
AUF TRADITION, GEMÜTLICHKEIT UND INDIVIDUALITÄT.

Eine Reise beginnt nicht beim Packen des Koffers oder gar beim Verlassen der Wohnung. Eine Reise beginnt bereits viel früher. Nämlich dann, wenn wir uns für ein Ziel entscheiden. Wenn wir abwägen, wohin es gehen soll, aufs Land oder in die Stadt, ans Meer oder auf die Alm. Und wenn wir das für uns festgemacht haben, geht es erst ans Eingemachte: Wo will ich während dieser Zeit wohnen?

The Guesthouse Vienna ist der Überzeugung, dass als Entscheidungshilfe an erster Stelle die Philosophie und die Werte eines Hauses stehen sollten. Und nach diesem Vorsatz wird das Haus auch geführt.

The Guesthouse ist ein Hotel, das sich als behagliches Zuhause erweist. Ein Hotel, das auf Sorgfalt in der Gestaltung, der Ausstattung und im Umgang mit Menschen achtet.

Dieses Selbstverständnis drückt sich bereits Wahl des Namens „The Guesthouse“ aus. In der deutschen Sprache ist das „Gasthaus“ in der Regel ein eher bodenständig anmutendes Restaurant, aber es punktet durch seinen unkomplizierten, herzlichen und hilfsbereiten Wirten. Ein solcher Gastgeber wollen wir auch für Sie sein. In einem Gasthaus sitzt man gerne zusammen, trinkt gemeinsam und plaudert,

ohne an die Zeit zu denken. Selbst verregnete Tage können einem so nichts mehr anhaben – im Gegenteil.

The Guesthouse Vienna ist ein Hotel, in dem unsere Gäste ihre Freunde und Bekannten mit auf ihr Zimmer nehmen können. In dem Wein, Bier und alkoholfreie Getränke sowie Kaffee kostenlos zur Verfügung stehen. In dem in allen Zimmern eine Espressomaschine mit der Spezialröstung von „Naber“ aufwartet, die exklusiv für The Guesthouse Vienna hergestellt wird.

Geselligkeit und Wohlfühlfaktor sind uns demnach besonders wichtig. Dazu gehören sowohl der persönliche Service als auch die Wertschätzung. Alle unsere MitarbeiterInnen sollen im individuellen Umgang mit unseren Gästen ihre Natürlichkeit bewahren. Deshalb fordern wir auch keine standardisierten Floskeln oder Höflichkeitsrituale ein, sondern vertrauen darauf, dass gerade die Sprache jedes und jeder Einzelnen uns zu dem macht, was wir sind: Menschen mit Persönlichkeit und Charakter, Menschen, die in der Begegnung aufmerksam und einfühlsam sind. Diese ursprüngliche Qualität wollen wir wahren.

Dennoch nehmen wir den Anspruch, ein Luxushotel zu sein, sehr ernst. Das äußert sich nicht zuletzt in der ästhe-



Interior mit Liebe zum Detail und zur Tradition: Friedrich Kieslers Freischwinger aus den 1930er-Jahren ergänzt sich perfekt mit den klassisch-modernen Sofas.



Bei uns darf sich auch Ihr treuer vierbeiniger Freund wohlfühlen. Und das Beste: Er übernachtet kostenlos im Zimmer, inklusive einem gemütlichen Hundebett.



Wie zu Hause fühlen: unsere Deluxe-Zimmer.

Edle Materialien und erlesene Pflegeprodukte der Wiener Seifenmanufaktur Wolfgang Lederhaas verwöhnen die Sinne und den Körper.

Maisonette-Suite mit atemberaubendem Blick über die Dächer der Stadt.

Kunstphotografien des international renommierten Fotografen Wolfgang Zac zieren das Haus.



FOTOS: MISSION INCE, TINA HERZL, ANDREAS SCHEIBLECKER





PHOTO: MISSION INGE

Zeitgenössisches Design, Individualität und ein hoher Wohlfühlfaktor zeichnen die Zimmer und Suiten des Guesthouse aus.

tischen Innenarchitektur, für die der britische Designer Sir Terence Conran und Conran and Partners verantwortlich sind. Hier verbinden sich Trendbewusstsein, Komfort und Funktionalität zu einem ganz eigenen Stil, der sich konsequent durch alle Räume zieht: Design-Klassiker von Wittmann und Oswald Haerdtl schaffen ein besonderes Wohlgefühl und visuelle Freuden. Edle Materialien unterstreichen die stilvolle und intime Atmosphäre. Unsere Suiten und Zimmer vereinen privates Ambiente mit exquisiter Qualität. Gleichzeitig halten wir mit unserer Architektur und Innenausstattung ein kulturelles Erbe hoch, das unsere Lage inmitten des ersten Wiener Bezirks unweigerlich mit sich bringt. Das traditionelle Wien – genauso wie das zeitgenössische – lassen sich mit unserer privaten Limousine, einem Mercedes 250 S aus dem Jahre 1967, erkunden.

Ob beim Frühstück, Lunch oder Abendessen – ebenso wichtig wie Zimmer und Ambiente ist natürlich auch die

Küche eines Hotels. Unsere hauseigene Brasserie & Bakery kocht und bäckt auf höchstem Niveau. Ganz wichtig ist uns die regionale Verbundenheit: Saisonale, lokale und hochwertige Lebensmittel stehen bei uns an erster Stelle der Speisekarte. Auf dieser Basis kreieren wir verspielte Gerichte, die einen wunderbaren Gaumenkitzel auslösen. Frisches Brot und Gebäck liefert außerdem

den ganzen Tag unsere hauseigene Bakery – 365 Tage im Jahr. Dafür sorgt die Kooperation mit dem Holzofenbäcker Gragger.

Apropos 365 Tage: Wir sind jeden Tag des Jahres für Sie da! Ein guter Gastwirt

kümmert sich nämlich stets um seine Gäste. Das tun auch wir. Welche Wünsche es auch immer sind, wir werden uns um ihre Erfüllung bemühen! Wir haben nicht nur ein umfassendes Service im Haus, rasch können wir auch Abhilfe von außerhalb schaffen: Damit die Stunden in Wien und in The Guesthouse Vienna das sind, was sie sein sollen – authentisch, individuell, unvergesslich und mit maximalem Wohlfühlfaktor.

„DER HERZLICHE UND UNKOMPLIZIERTE UMGANG MIT MENSCHEN IST MIR SEHR WICHTIG. DARUM HABEN WIR THE GUESTHOUSE FÜR SIE GESCHAFFEN.“

MANFRED STALLMAJER



PHOTO: TINA HERZL

Bei einem gepflegten Glas Grüner Veltliner Vinyl hören – wo klingt der Tag schöner aus als in einer unserer Suiten?



FROM LONDON WITH LOVE

THE GUESTHOUSE VIENNA WURDE VOM INTERNATIONAL RENOMMIERTEN ARCHITEKTUR- UND DESIGNBÜRO CONRAN AND PARTNERS MIT VIEL LIEBE ZUM DETAIL UND BEWUSSTSEIN FÜR ÖSTERREICHISCHE DESIGNTRADITION ENTWORFEN.

Sir Terence' kulinarische Karriere begann 1953, als er sein erstes Restaurant, die Suppenküche, eröffnete und London den ersten Vorgeschmack auf die europäische Cafékultur gab. Seitdem brachte er eine Reihe von hochkarätigen Geschäften hervor, wie seine Habitat Stores, die erschwingliches zeitgenössisches Design auf die britische Hauptstraße gebracht haben, sowie das erste Design-Museum in London.

Mit Niederlassungen in der britischen Hauptstadt, in Hongkong und Brighton wird das Studio nach dem Tod von Sir Terence Conran im September 2020 von einer neuen Generation von PartnerInnen geführt, die weiterhin davon überzeugt sind, dass gutes Design die Lebensqualität der Menschen verbessert. Die Bandbreite reicht von einzelnen Restaurants bis hin zu ganzen Hotels, von Wohngebäuden mit Ausrichtung auf alle Marktebenen bis hin zu hochrangigen Aufwertungsprojekten. „Unser Ziel ist es stets, Gebäude und Räume mit eigenem Sinn für Ort, Identität und Charakter zu schaffen, die

durch Form, Detail und Wesentlichkeit unverwechselbare Persönlichkeiten mit Charme und Relevanz manifestieren“, sagt Tim Bowder-Ridger von Conran and Partners. Diese Idee ist das Herzstück von The Guesthouse Vienna. Der Fokus des Luxushotels liegt auf den Gästezimmern und den Suiten, welche die Qualität und das Gefühl von schön gestalteten und sorgfältig kuratierten Apartments haben. Die 39

Zimmer des Guesthouse sind nicht als Standard-Hotelzimmer konzipiert, sondern als Wohnräume mit einem entspannten, häuslichen Flair.

Die handgefertigten Innenräume der Zimmer und

Suiten wurden von der reichen Designgeschichte der Stadt inspiriert, vor allem vom Einfluss der Wiener Sezessionisten und der österreichischen Designer der Mitte des 20. Jahrhunderts. Ihnen gemein war der hohe Anspruch an Verarbeitung und ein Detailreichtum, der eine anspruchsvolle Formensprache erst ausmacht. Neben vielen maß- und handgefertigten Elementen zeichnet sich die Einrichtung der

„ICH MÖCHTE DIE MENSCHEN GLÜCKLICH MACHEN. ICH GLAUBE, DASS GUTES DESIGN DIE LEBENSQUALITÄT VERBESSERN KANN.“

SIR TERENCE CONRAN



Butler's Wharf London war der langjährige Sitz von Conran and Partners und Initialzündung für die Revitalisierung eines ganzen Areals.



Das Team von Conran and Partners entwickelt anspruchsvolle Hotel- und Gastronomieprojekte rund um den Globus.

Senior Partner Tim Bowder-Ridger war für das Design von The Guesthouse Vienna verantwortlich.

Zimmer insbesondere durch Sessel von Friedrich Kiesler oder das Geschirr von Lilienporzellan aus. Die Wahl der Materialien spiegelt die Wechselwirkung von Kunst und Handwerk wider. Eiche, Messing und Marmor bewirken ein luxuriöses und zugleich komfortables Ambiente.

Der Entwurf der Brasserie & Bakery im Erdgeschoß wurde hingegen von den berühmten Wiener Kaffeehäusern beeinflusst. „Es gibt viele schöne natürliche Materialien und lustvolle Elemente“, fährt Bowder-Ridger fort. „Es gibt klassische Wiener Werkstücke, aber wir haben auch mit lokalen Handwerkern zusammengearbeitet, wie etwa dem Kunstschmied Carl Auböck. Das verleiht den Räumen einen einzigartigen Charakter. Ausgangspunkt war die Arbeit von Adolf Loos, der glaubte, dass die Natur der Materialien, nicht die Verzierung, der Kern des guten Designs sei. Das bleibt unsere Philosophie. Wir wollten, dass die BesucherInnen des Guesthouse aufwachen und verstehen, wo auf der Welt sie sich befinden.“

Und das ist vollauf gelungen.



„Herzlichen Glückwunsch zum wundervollen 10-jährigen Jubiläum von The Guesthouse Vienna. Wir sind begeistert, Teil dieser unglaublichen Reise mit Manfred Stallmajer und seinem Team gewesen zu sein. Im Laufe des letzten Jahrzehnts hat sich The Guesthouse nicht nur zu einem herausragendem Reiseziel entwickelt, sondern ist zum Symbol für einen harmonischen Mix zwischen dem reichen Erbe Wiens und modernen Einflüssen geworden.

Durch die Zusammenarbeit mit erfahrenen österreichischen Handwerkern und eine sorgfältige Materialauswahl haben wir eine Umgebung geschaffen, die das traditionelle Wesen Wiens mit zeitgenössischer Ästhetik verbindet. Auf ein Jahrzehnt Erfolg, Wachstum und unvergessliche Erlebnisse in The Guesthouse Vienna! Mögen die nächsten zehn Jahre noch erfolgreicher und inspirierender sein.“

Tim Bowder-Ridger



DESIGN TRIFFT TRADITION

DIE WERKSTÄTTE CARL AUBÖCK STEHT SEIT GENERATIONEN FÜR HÖCHSTE WIENER HANDWERKSKUNST.

In der Bernardgasse 21, inmitten von Wiens heutigem Kreativstandort, dem siebten Bezirk, schlägt Karl Auböck I. vor über 100 Jahren Wurzeln. In seiner dortigen Werkstatt fertigt er Kleinplastiken in Form von Ziergegenständen an, die unter dem Begriff „Wiener Bronzen“ bekannt sind. Die kleinen, dekorativen Figuren haben heute einen enormen Sammlerwert. Schnell sprechen sich die Fertigkeiten Auböcks in der Stadt herum und seine Werkstatt wird zu einem angesehenen Handwerksbetrieb.

Karls Sohn, Carl Auböck II., macht in der Werkstatt seines Vaters die Ausbildung zum Bronzearbeiter und Ziseleur. Doch den jungen Auböck zieht es dann an die Akademie der bildenden Künste, wo er unter Johannes Itten Malerei studiert und seinem Lehrer anschließend ans Bauhaus nach Weimar folgt. Nach eineinhalb Jahren kehrt er Weimar den Rücken und kommt zurück nach Wien, wo er sich den Ideen von Adolf Loos anschließt und sich dazu entscheidet, die väterliche Werkstatt in der Bernardgasse zu übernehmen.

Mit der Übernahme des jungen Auböcks zieht die Moderne im großen Stile in die Werkstatt ein. So entstehen im Zeitraum von rund drei Jahrzehnten, bis zu Carl Auböcks Tod 1957, etwa 2500 Objekte und Modelle, die in die ganze Welt exportiert werden. Zu seinen bekanntesten Entwürfen zählen der „Baumtisch“ und die „Umkehrlampe“. 2010 werden Auböcks Werke vom Österreichischen Bundesdenkmalamt unter Schutz gestellt.

Den Schritt, in größere Serienanfertigungen zu gehen und neue Materialien einzubeziehen, wagt schließlich sein Nachfolger, Carl Auböck III. Mit seiner Lehrtätigkeit an der Universität für angewandte Kunst 1977 bis 1993 prägt er den Begriff Industrial Design und übermittelt auch der nachkommenden Designer-Generation ein großes Verständnis dafür. Heute ist die Werkstatt mit Carl Auböck IV. in der vierten Generation tätig. Unter seiner Leitung werden aktuell mehr als 400 Objekte, vorwiegend in Messing oder Messingguss, produziert. Aber auch andere Materialien wie Leder und Horn werden zu kunstvollen Alltags- und Kunstgegenständen

verarbeitet. Unvermindert besteht weltweites Interesse an den exquisiten Auböck-Designs.

Carl Auböck IV. forciert einen interdisziplinären Ansatz mit designübergreifenden Kooperationen. 2003 entwirft der britische Star-Designer Michael Anastassiades fünf unterschiedliche Gewürzmöhlen für das Haus. Eine ganz besondere Kooperation entsteht 2016 mit dem Mode-Macher Petar Petrov: Eines der wohl bekanntesten Symbole des Hauses Auböck, die Messing-Hand, bildet die Schließe für eine exquisite Taschenkollektion. Was das Geheimnis und Begehren hinter den Auböck-Stücken ausmacht, die seit mehr als hundert Jahren die Design-Welt begeistern? „Wichtig ist die langfristig angelegte Lebensdauer aller Objekte, zuerst ist es der Handwerker, der die Verarbeitung bis zum Glänzen des Messings verantwortet. Dann ist allerdings auch der Benutzer gefordert, durch ihn erst, durch seinen Gebrauch, empfangen die Objekte ihre Patina, ja ihr ‚Leben‘“, so Carl Auböck.



„Liebes guesthouse – vor Jahren schon zeigte Direktor Stallmayer Wien, wie es geht, Maßstäbe in der Hotellerie zu setzen, indem er regional-urbane Erzeuger von Qualitätsprodukten mit Geschichte in sein zukunftsgerichtetes Konzept miteinband – so wird sichtbar, wie mit in unserem Fall Gegenständen des seltenen Wiener Modernismus zusammen mit bester Gastlichkeit höchste Ansprüche an das Versprechen des Wiener Charmes erfüllt werden können – 10 Jahre Jubiläum erscheinen mir zudem sehr kurz, mir scheint das Guesthouse schon viel länger als Landmark dagewesen zu sein, inzwischen schon eine Institution dieser Stadt, immer eine Empfehlung wert für Freunde und wichtige Kunden.“

Carl Auböck IV.



FOTOS: CHRISTOPH LIEBENTRITZ

Handwerk und Tradition made in Vienna: Bereits in vierter Generation werden in den Werkstätten von Auböck Objekte aus Messing und Messingguss produziert, die die Herzen von Design-LiebhaberInnen rund um die Welt höher schlagen lassen.



Heinz Hofer-Wittmann leitet das Familienunternehmen in vierter Generation.

FREIE PLATZWahl

SITZMÖBEL, DIE DESIGN, KLASSIK UND ZEITGEIST VEREINEN –
GEFERTIGT VON WITTMANN FÜR THE GUESTHOUSE VIENNA.

Nach einem langen Tag des Entdeckens und Erkundens in den historischen Straßen Wiens kommt eine kleine Auszeit ganz gelegen! Höchsten Komfort und Gemütlichkeit bieten deshalb auch die Sitzgelegenheiten in The Guesthouse. Gefertigt werden diese exklusiv vom österreichischen Familienunternehmen Wittmann, das 1896 als Sattlerei gegründet wurde. Doch was macht ein komfortables Polstermöbel eigentlich aus?

„Hochqualitative Möbel bestehen aus vielen, sehr sorgfältig aufeinander abgestimmten Materialien“, so Heinz Hofer-Wittmann über die Herausforderung, ein komfortables Polstermöbel herzustellen. „Das Ziel ist erreicht, wenn man auch nach längerem Sitzen nur ungern wieder aufsteht.“ Dieses Nicht-wieder-aufstehen-Wollen kann im Hotel auf zwei unterschiedlichen Wittmann-Designs ausgelebt werden. Für The Guesthouse fertigt Wittmann Möbel von Friedrich Kies-

ler und von Soda Designers. Ein absoluter Designklassiker ist der Freischwinger Nr. 2 in Purpurrot von Friedrich Kiesler. Dieses 1933 entworfene Sitzmöbel wird in autorisierter Zusammenarbeit mit der „Österreichischen Friedrich und Lillian Kiesler Stiftung“ seit 2002 von Wittmann re-editiert. Der Stahlrohrfreischwinger verkörpert einen radikalen modernen und ästhetischen Ansatz, wie ihn Kiesler (1890–1965) verfolgte. Sein Anspruch an Möbel war, dass diese wandelbar sein sollten und flexibel hinsichtlich ihrer Gestaltung. Zudem glaubte er an die Wechselwirkung von sichtbaren wie unsichtbaren Kräften. Ebendiese Wechselwirkungen untersuchte er akribisch und entwickelte daraus seine Theorie des Correalismus. Auf seinem Freischwinger Nr. 2 sitzend, lässt es sich zudem herrlich über seinen Satz „Form folgt nicht der Funktion, Funktion folgt der Vision, Vision folgt der Wirklichkeit“ sinnieren.



„Urbaner Lifestyle gepaart mit Wiener Charme – das ist für mich The Guesthouse Vienna – kosmopolitisch und doch unverkennbar in Wien – wie ginge es auch anders bei dieser Lage: next to Albertina, Kärntnerstraße und Wiener Staatsoper! Wir bedanken uns bei Manfred Stallmayer und seinem tollen Team für die Kooperation und das Qualitätsbewusstsein, wir sind stolz, mit unseren Designklassikern die einzigartige Ausstrahlung von The Guesthouse unterstützen zu dürfen –
Alles Gute zum Jubiläum!“

Christian Adam, Salesdirector Wittmann

Zurück in die Gegenwart: Das Designer-Duo „Soda Designers“, hinter dem Nada Nasrallah und Christian Horner stehen, prägt mit seinen Entwürfen das zeitgenössische Interior-Design. Seit 2000 arbeiten die ausgebildete Goldschmiedin und der gelernte Tischler zusammen. Heute zählen Soda Designers zu den renommiertesten Produkt- und Möbeldesignern und können auf zahlreiche

internationale Auszeichnungen zurückblicken. Ihr Sofa „Joyce“ für Wittmann zeichnet sich durch klare Formensprache, elegante Leichtigkeit und hochwertige Verarbeitung aus. Die niederen Armlehnen und die großzügige Sitztiefe laden nicht nur zum Sitzen, sondern auch zum Liegen ein. Perfekt also, um alle Wien-Eindrücke des Tages ganz entspannt Revue passieren zu lassen!



Wittmann-Möbel sind für ihre herausragende handwerkliche Qualität und die präzise Verarbeitung hochwertigster Materialien bekannt.





OHNE SÜSSE UND ZUCKERGUSS

EXKLUSIV FÜR „VIEWS“ ERZÄHLT DER RENOMMIERTE FOTOGRAF WOLFGANG ZAC ÜBER SEINE BILDERSERIE FÜR THE GUESTHOUSE VIENNA.

Herr Wolfgang Zac, welches fotografische Konzept steht hinter Ihrer Serie?

Es geht mir ganz klar um einen Bruch, ich wollte weg von Harmonie. Die Bilder dürfen keinesfalls zu reiner Dekoration verkommen. Sie dürfen sich nicht einfach nur einfügen, denn dann würden sie geschluckt – sie müssen ein Gegengewicht zum Rest bilden. Deshalb mussten sie massiv anders sein, massiv radikal, und durften auch nicht direkt mit dem Hotelkonzept zu tun haben. Zusätzlich handelt es sich um meine ganz persönliche Hommage an Wien und seine Menschen.

Können Sie das Charakteristikum der Bilder beschreiben?

Wenn ich die Bilder jetzt selbst betrachte, sehe ich auch Erinnerungen an meine eigenen ersten Tage in Wien. Ich komme ja „vom Land“. Mein erster Eindruck von Wien und der Universität für Angewandte Kunst war ein Kunststudent mit blauen Haaren. Er hörte Punkmusik in einer leeren Klasse;

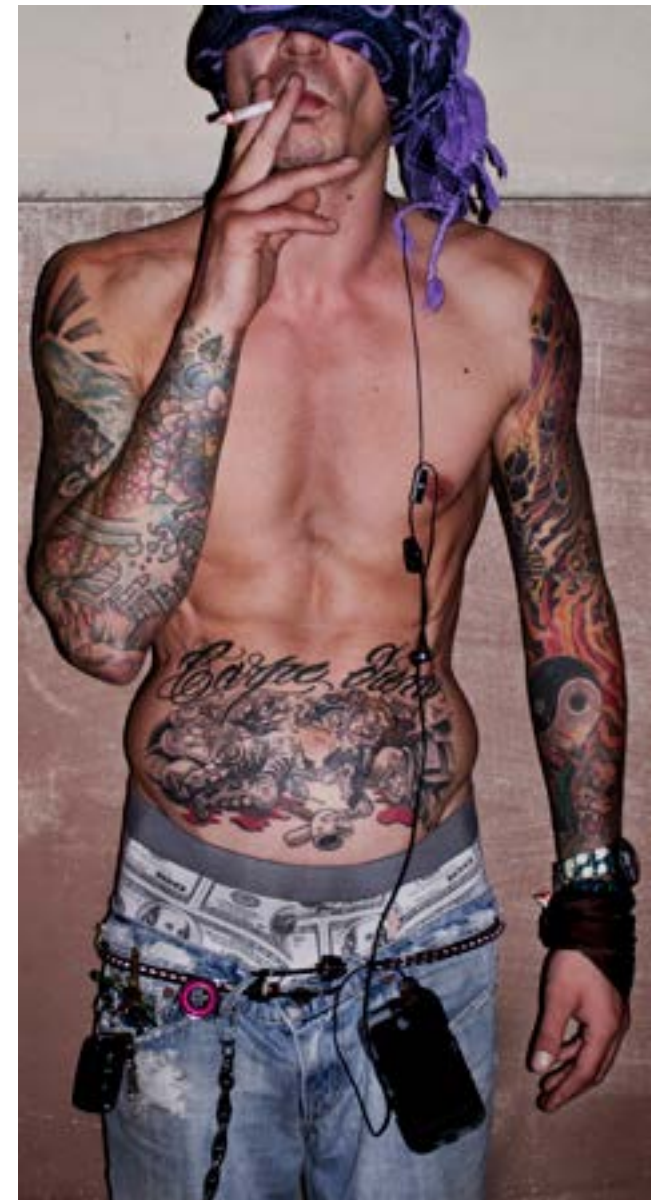
ich war völlig überfordert ... mittlerweile liebe ich es, wenn Welten aufeinanderprallen, wenn Struktur auf Chaos trifft, wenn Brüche entstehen. Kalifornien ist deshalb eine ganz wesentliche Triebfeder und Inspiration für meine Arbeiten. Meine Bilder für The Guesthouse zeigen vor allem Individualität, Spontaneität und Unvoreingenommenheit. Sie zeigen Menschen in Momenten und Situationen, die Mischungen sind aus deren eigenen Leben und meinen Vorstellungen, wie man noch leben könnte – und vielleicht manchmal auch sollte –, egal wie erwachsen, reif oder etabliert man ist.

Geht es in den Bildern um eine Idee von Freiheit?

Freiheit ist ein komischer Begriff, mir kommt er in diesem Zusammenhang oft zu pathetisch vor. Sagen wir lieber Mut. Mut dazu, sich selbst nicht zu ernst zu nehmen, sich nicht darum zu kümmern, was andere denken – ohne dabei jedoch verantwortungslos zu sein.



FOTOS: WOLFGANG ZAC



Wie sind die Bilder konkret entstanden?

Ich habe nur in der Nacht fotografiert und damit die Süße und den Zuckerguss weggelassen. Die Stadt wird zurückhaltender, wird gleichgeschaltet mit anderen Weltstädten – Wien als Kulisse rückt dadurch etwas in den Hintergrund. Die Bilder sind völlig unbearbeitet. Es geht mir um einen unverbauten Blick, der durch die Verwendung des Blitzes etwas Voyeuristisches bekommt und den Betrachter – durch die Schnelligkeit, Direktheit und die scheinbare Nicht-Komposition – in die Szenerie involviert. Trotzdem war mir der Kunstaspekt wichtig: Die Bilder erinnern an Reportage- oder Dokumentarfotografie, das alleine wäre mir aber zu wenig gewesen, für mich musste es über ein reines „Festhalten“ hinausgehen. Deshalb sind die Szenen natürlich von mir geführt worden. Real Life mit Hintergrundgerüst sozusagen.

Der gebürtige Steirer Wolfgang Zac ist seit 1997 selbstständiger Fotograf. Er lebt und arbeitet in Wien und Los Angeles. Fotografiert für nationale und internationale Kunden und Magazine. Zahlreiche seiner Projekte sind auch in Zusammenarbeit mit namhaften Künstlern wie etwa Erwin Wurm entstanden.





FOTOS: MARC GLASSNER, CHRISTOPH LIEBENTRITT

KOSMETIK FÜR DIE SINNE

DIE NACHHALTIGEN UND NATURNAHEN PRODUKTE VON WOLFGANG LEDERHAAS STEHEN FÜR LUXURIÖSE HOTELKOSMETIK MADE IN AUSTRIA.

Wolfgang Lederhaas studiert Germanistik, Philosophie und Psychologie, bevor er sich 2011 der Herstellung von Seifen verschreibt. Der Grund dafür? „Ich will die Ästhetik nicht nur intellektuell, sondern auch sinnlich durchdringen“, so Lederhaas. Seine Kosmetikprodukte sind weit mehr als Gebrauchsgegenstände: „Den Dingen des Alltags die Schönheit und Würde zukommen lassen, die sie verdienen“, lautet das Motto des Seifensieders.

So ist es auch sein ausgeprägtes Faible für die romantische Literatur, das seine erste Kollektion antreibt: die „Collection Box 1800“ mit sechs Seifen, inspiriert von Texten von großen Dichtern wie Hölderlin, Novalis oder Tieck. Mit seiner Edition „arrivéé“ setzt er neue konzeptionelle Maßstäbe im Hotelsegment: vegane biologische Naturkosmetik, die Wirksamkeit, Nachhaltigkeit und einzigartige Eleganz miteinander verbindet, made in Austria. Gemäß dem Grundsatz, dass Ökologie, Ökonomie, Soziales und Ästhetik zusammengehören, vereint die Pflegelinie von Lederhaas das Gute mit dem Schönen; wohltuend für Mensch und Umwelt.

Die Premium-Naturkosmetik und exquisiten Duftkreationen werden mit Sorgfalt und Expertise aus erlesenen Bio-Rohstoffen, fair gehandelten Zutaten, kostbaren Essenzen und naturreinen Ölen im Wiener Creative Lab komponiert.



„Zeitlose Häuser altern nicht! Kaum zu glauben also, dass es bereits zehn Jahre sind, die wir mit dem Guesthouse zu feiern haben. Ich empfinde es als besondere Adellung, darin mit meinen kosmetischen Produkten vertreten zu sein! Ein anmutiger und eleganter Duft um- und durchweht dieses Haus, wo jedes Detail Aufmerksamkeit erhält – vor allem durch Manfred Stallmajers exquisites Auge.“

Ihm und dem Team danke ich für die treue und gute Zusammenarbeit! Ad multos annos!“

Wolfgang Lederhaas

TATORT: GUESTHOUSE

DAS GUESTHOUSE IST NICHT NUR DURCH SEINE GASTFREUNDLICHKEIT, DAS SCHÖNE DESIGN UND DIE BRASSERIE BEKANNT, NEIN, SONDERN AUCH AUS DER EINEN ODER ANDEREN FILMPRODUKTION!

OSTROWSKI REIST

Wir können uns alle noch gut daran erinnern, als wir mit Mundschutz und einer Flasche Desinfektionsmittel durch die Welt spaziert sind. Zu dieser Zeit war der „Urlaub zu Hause“ überall gern gesehen. Auch der gebürtige Steirer Schauspieler Michi Ostrowski machte Urlaub in Wien. Während seines Aufenthaltes und dem Dreh der Serie „Ostrowski macht Urlaub – Daheim“ logierte er im Guesthouse und traf dort für ein Pläuschchen auf Manfred Stallmajer. Das Guesthouse wird in der Wien-Doku prominent in Szene gesetzt, natürlich neben altbekannten Attraktionen in Pandemiezeiten, wie dem Prater (ohne Kinderlachen) oder dem (unbesuchten) Schloss Belvedere.

„Ostrowski macht Urlaub – Daheim“, 2021

SCHNELL ERMITTELT

Über mehrere Folgen war The Guesthouse Drehort von „Schnell ermittelt“. In der ORF-Produktion ist Angelika Schnell Leiterin der Wiener Mordkommission. Sei es bei

ihren Ermittlungen oder auch in ihrem Privatleben, sie vertraut stets auf ihr Gefühl. Als die Hauptdarstellerin Ursula Strauss alias Angelika Schnell kurzfristig aus ihrer eigenen Wohnung ausziehen muss, wohnt sie auf Zeit und über die Zeitspanne von drei Folgen im Guesthouse Vienna, das in der Serie „The Guest Rooms“ genannt wird.

„Schnell ermittelt“, Folgen 45, 46 und 49

TATORT

Besonders aufregend waren die Dreharbeiten für den „Tatort“, denn im Team der Guesthouse Belegschaft gibt es den einen oder anderen Fan. Als 2018 dann die Wiener Sonderermittler Harald Krassnitzer alias Moritz Eisner und Adele Neuhauser in ihrer Rolle der Bibi Fellner ins Hotel kamen, waren alle bestens vorbereitet und unglaublich happy, live dabei sein zu dürfen. Noch heute erfüllt der Auftritt des Guesthouse in der Episode „Wahre Lügen“ das Team mit Stolz.

„Tatort – Wahre Lügen“, Erstausstrahlung Jänner 2019



ILLUSTRATION: VICTORIA KOZICH



Klaus Albrecht Schröder
Generaldirektor
Albertina

Ist das Guesthouse ohne mich vorstellbar? Sicher. Bin ich ohne das Guesthouse denkbar? Nie! Wo sonst fühle ich mich zu Hause und zugleich kulinarisch allerbestens versorgt?

Was heißt ver-sorgt? Ich werde hier Tag für Tag, Woche um Woche umsorgt! Und das in der spärlich bemessenen Mittagspause zwischen Stress und Stress. 1000 Dank für die wunderbare Zeit, die ich hier verbringen durfte – und noch verbringen werde.

GLÜCK- WÜNSCHE

EINIGE UNSERER LIEBEN STAMMGÄSTE
HABEN UNS ZUM RUNDEN
GEBURTSTAG GRATULIERT.
VIELEN DANK DAFÜR!



Sabine Haag
Generaldirektorin
Kunsthistorisches Museum Wien

Im Guesthouse steht der Gast im Mittelpunkt! Ob zum Frühstück oder zum Mittagessen – das Team rund um Manfred Stallmajer ist immer freundlich, zuvorkommend und kompetent. Mein Lieblingsplatz ist der Ecktisch ganz hinten, wo ich ruhig und ungestört mit der Familie, Freunden oder Geschäftspartnern speisen kann. Und das in bester Lage! Herzlichste Gratulation zu zehn Jahren Guesthouse!



Karola Kraus
Generaldirektorin
mumok

Das Guesthouse Vienna hat sich sehr schnell als ein Hotspot der Kulturszene etabliert. Hier kann man in einer äußerst gepflegten Atmosphäre mit wunderbaren Designmöbeln und -lampen Köstlichkeiten genießen. Ob mittags bei einem Geschäftsgespräch oder abends in größerer Runde, das Servicepersonal ist immer aufmerksam und freundlich. Ich gratuliere Herrn Stallmajer und seinem Team zum zehnten Geburtstag und wünsche weiterhin viel Erfolg!



Bogdan Roščič
Direktor
Wiener Staatsoper

Als ich noch im Ausland lebte, war das Guesthouse bei geschäftlichen Wien-Reisen mein Hotel. Inklusiv des 16. Dezember 2016, als ich als neuer Direktor der Staatsoper präsentiert wurde. Es durfte vor der Pressekonferenz nichts durchsickern, und so saß ich schon am Abend davor in Klausur auf meinem Zimmer im Guesthouse. Mit bestem Blick auf die Staatsoper war ausführlich Gelegenheit, über die seltsamen Haken nachzudenken, die das Leben so schlägt ... Inzwischen ist die Brasserie für mich eine Art zweite Kantine geworden, in der ich Künstler und Kollegen zum Gespräch treffe.



Carla Rumler
Cultural Director
Swarovski

Es fühlt sich an wie ein zweites Zuhause: Im Guesthouse Vienna werde ich begrüßt von langjährigen Mitarbeiter*innen, was für die Qualität des Hauses hinter den Kulissen spricht. In bester Lage, um die Kultur- und Kunstszene Wiens zu genießen, ist das Guesthouse Vienna mit dem traumhaften Blick auf die Albertina ein wunderbarer Treffpunkt zum Netzwerken. Ob beim besten Frühstück Wiens, tagsüber oder abends, das Guesthouse Vienna ist ein lebendiger Treffpunkt mit stilvollen Rückzugsmöglichkeiten. Ich schätze das zeitgemäße, klare Interieur und den hochwertigen Wohnstil, der im Haus zelebriert wird. Viele unserer Künstler*innen haben in den vergangenen zehn Jahren die einzigartige Atmosphäre im Guesthouse Vienna genossen. Ich gratuliere herzlich zum Jubiläum!



Wolfgang J. Bandion
Stammgast
Brasserie

Ich habe immer das traditionelle Wiener Kaffeehaus geliebt. Seit es jedoch das Guesthouse gibt, bin ich ein großer Anhänger einer modifizierten Form. Das heißt: exzellenter Kaffee, absolute Gelassenheit in den Morgenstunden, Tageszeitungen und letztlich ausschlaggebend – ein unaufdringliches Service, Damen und Herren, die tatsächlich gut aufgelegt sind.



Raffaella & Thomas von Salis
mit Tartine
Stammgäste Hotel

Wien und das Guesthouse sind nicht voneinander zu trennen: Hier fühlen wir uns wie zu Hause! Das beginnt bei den himmlischen Betten, die wir – und unsere Vierbeiner! – lieben, ebenso wie das durchgängig lässige Design des Hotels. Zu unseren beglückenden Welcome-back-Momenten zählen u. a. das Auspacken und Einräumen in die genial konzipierten Kästen, das lichtdurchflutete Bad mit den herrlichen Lederhaas-Produkten, das köstliche Willkommens-Schokotörtchen, das fabelhafte Frühstück in der Brasserie (am liebsten am Ecktisch zum Wintergarten) und nicht zuletzt das allseits lebenswerte und umsichtige Personal. Herzlichen Glückwunsch und auf ganz viele wunderbare Jahre!

100

Ludwig Steinbauer
Geschäftsführer Porr

Beteiligungen und Management GmbH

Ich bin ein begeisterter Gast von The Guesthouse Vienna – die Location ist einzigartig sowohl in der Gestaltung als auch im Service. Wohlfühlen ist garantiert, das Personal zuvorkommend, fröhlich und auch witzig. Das Angebot an Speisen und Getränken ist hervorragend, und man spürt die Gastlichkeit des Hausherrn. Ich sitze gerne in einer Loge und genieße Eggs Benedict zum Frühstück! Unbedingt besuchen!



Karl Vock
Private Banker
BTV Schweiz

Ich komme schon seit der Eröffnung von The Guesthouse gerne in die Brasserie/ das Restaurant, da ich die angenehme Atmosphäre und das Ambiente sehr schätze. Egal ob um 6:45 Uhr in der Innenstadt angenehm frühstücken oder mittags beim Lunch als Geschäftstermin, die stets freundliche Bedienung ist immer um den Gast bemüht. Espresso, Schnittlauchbrot und Eier Speise mit Schinken sind meine Favoriten in The Guesthouse.

Hermann Wonnebauer
Vorstand
Zürcher Kantonalbank

Immer wenn ich im Guesthouse ankomme, habe ich die Sicherheit, willkommen zu sein. Man wird sofort mit Namen angesprochen – auch von neuen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern –, jede Geste, jedes Angebot ist dazu da, es komfortabel zu haben. Es beginnt mit dem Öffnen der Tür und einem echten freundlichen Lächeln, ein freundlicher, unkomplizierter Check-in, das handgeschriebene Billet mit dem kleinen köstlichen Kuchen am Zimmer und natürlich Hilfestellung in jeder Lage und für jede Frage! In diesem HAUS fühlt man sich wirklich als GAST – nicht als Kunde! Viel Glück für die nächsten zehn Jahre und Respekt, wie ihr die schwierige Coronazeit gemeistert habt!



Udo Benesch
LuerChem LLC

Ich bin ein sogenannter „Auslands-Österreicher“ und lebe seit fast 40 Jahren in der Schweiz. Ich liebe es, nach Wien, in die Stadt, in der ich aufgewachsen bin und in der ich studiert habe, zurückzukehren. Etwa fünf bis sechs Mal im Jahr bin ich hier. Ich habe in fast allen Hotels der Wiener Innenstadt übernachtet und kann mich eigentlich auch nicht beschweren, denn sie sind alle nett. Aber als ich einmal in The Guesthouse übernachtet hatte, entschloss ich mich aus allerlei Gründen, es als „mein zweites Zuhause“ zu betrachten, denn:

- Die Lage könnte nicht besser sein.
 - Ich bevorzuge kleinere Hotels und versuche, Hotelketten zu meiden, wenn und wann ich kann.
 - Die Inneneinrichtung des Hotels, der Zimmer und des Restaurants ist wunderbar und von hoher Qualität.
 - Das gesamte Personal des Guesthouse und der Brasserie ist einfach hervorragend. Sie sind nicht nur stilvoll gekleidet, sondern auch professionell, freundlich, schnell und einladend.
 - Ich verbringe viel Zeit in Restaurants auf der ganzen Welt, daher mag ich die herzhaften, unkomplizierten Gerichte in der Brasserie: Wiener Schnitzel, Sacher Würstel, Krautfleckerln usw. Mein Favorit ist jedoch das Frühstück. Normalerweise nehme ich zwei Eier im Glas und ein Schnittlauchbrot (Florianibrot) :)
- Abschließend möchte ich hinzufügen, dass ich normalerweise nie in einem Hotelrestaurant zu Abend esse. Es mangelt meist an dieser lokalen Atmosphäre. Das Konzept von The Guesthouse, auch Nicht-Hotelgäste in das Restaurant zu locken, ist daher eine ziemlich brillante Idee.

FOTOS: BEGESTELT

Hans Miedler

Hans Miedler Fine Art GmbH

Es ist mir eine besondere Freude, Euch mit ein paar Zeilen zu Eurem zehnten Geburtstag zu gratulieren.

Auch möchte ich diese Gelegenheit nicht vorüberziehen lassen, ohne mich für Euer stetes Bemühen um Eure Gäste ganz herzlich zu bedanken. Für mich ist das Guesthouse Vienna ein Wohlfühlplatz, ja fast würde ich sagen, ein zweites Zuhause geworden. Egal ob Hoteldirektor Manfred Stallmajer oder Joachim und sein wunderbares Restaurant-Team, welches immer mit einem Lächeln versucht, den Gästen jeden Wunsch zu erfüllen, bis hin zu den Damen der Rezeption, die einen beim Betreten des Hauses schon freundlich begrüßen, man fühlt sich einfach willkommen.

Es gibt wenige Häuser – und ich bin doch schon ein wenig in der Welt herumgekommen –, in denen man sich so zu Hause fühlen kann wie in Eurem kleinen, feinen Haus im Herzen Wiens.

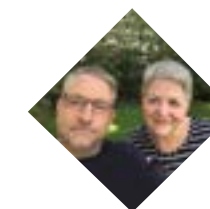
In diesem Sinne wünsche ich dem Guesthouse Vienna und seinem Team viele weitere erfolgreiche Jahre, mit herzlichem Dank für Eure liebe Betreuung.

Luciano Pelloni
Stammgast Hotel

Warum komme ich immer gerne zu Euch?

Ganz einfach, weil ich mich perfekt betreut fühle. Es stimmt einfach alles: Ich werde immer freundlich empfangen und es wird auf meine Wünsche eingegangen. Wenn ich das tadellos ausgestattete und gepflegte Zimmer betrete, und wenn ich dazu noch den wunderbaren Blick auf die Albertina genießen darf, fühle ich mich fast wie in einem zweiten Zuhause. Was will man mehr?

Ich wünsche The Guesthouse noch viele weitere Jubiläen!



Harry und Rosemarie Schenk
Stammgäste Hotel

Wir haben uns außerordentlich gefreut, als wir Ihre Anfrage erhalten haben. Wir sind auch sehr gerne Ihre Stammgäste. Im Guesthouse Vienna lieben wir den herzlichen und familiären Kontakt mit den Mitarbeitern, die zweckmäßigen und großzügigen Zimmer, den perfekten Service und die tolle Brasserie im Parterre. Es gibt nichts Schöneres, als am Morgen gestärkt mit einem Albertina-Frühstück oder einem Egg Benedict die tolle Stadt Wien zu erkunden. Und das alles rundet die kaum zu toppende Lage des Guesthouse Vienna ab.



VERWÖHNENDES WIEN

FOTO: BEIGESTELT

Vicky Heiler

Geboren in Deutschland, aufgewachsen in Kalifornien und zu Hause in Wien. Vicky Heiler gehört zu den Bloggerinnen und Influencerinnen der ersten Stunde und ist Gründerin des Labels „Viktoria Louise“.

ADRESSEN

LEDERLEITNER HOME

Tuchlauben 7a, 1010 Wien, www.lederleitner.at

AMICIS

Tuchlauben 14, 1010 Wien, www.shopamicis.co/

HOUSE OF AUSTER

Neubaugürtel 20/7, 1070 Wien

HERR UND FRAU KLEIN

Kirchengasse 7, 1070 Wien, www.herrundfrau klein.com

COPENHAGEN MØBEL

Neubaugasse 57, 1070 Wien, www.copenhagenhus.at

Was ist deiner Ansicht nach „typisch Wienerisch“?

Ganz klar, das Schnitzel! Außerdem ein Besuch beim Würstelstand, Heurige im Sommer, Eislaufen am Rathausplatz im Winter, ein bissi Wiener Grant muss auch sein, und natürlich die Melange oder der Verlängerte in einem der vielen traditionellen Wiener Kaffeehäuser.

Wann bringt dich Wien zum Weinen?

Wenn der Wiener Wind im Winter durch die Gassen pfeift, dann fangen meine Augen meistens an zu tränen.

Was würdest du in Wien gerne verändern?

Gar nichts! Es ist nicht umsonst die lebenswerteste Stadt der Welt.



FOTO: FEINGESTAT

DIE MAGIE REIFER WEINE

WER SCHON IN JUNGEN JAHREN VORGESORGT UND DEN KELLER GUT GEFÜLLT HAT, IST HIER KLAR IM VORTEIL. FEINGEIST HAT DIE VISION, DIESE GENUSSMOMENTE JEDEM INTERESSIERTEN ZU PRÄSENTIEREN.

Wer ist denn eigentlich für die Lagerung bis zur optimalen Reife der Weine verantwortlich? Ganz am Anfang steht das Weingut, das aufgrund von Nachfrage, Platzmangel und Lagerkosten den Wein oft ohne ausreichende Reifezeit weitergibt. Auf der anderen Seite steht der Weintrinker, der möglicherweise über kein passendes Lager verfügt. feingeist versteht sich als Bindeglied, das neben Jahrhundertjahrgängen und Flagship-Weinen der Winzer auch Tropfen für die täglichen Anlässe zurücklegt. Sommeliers beurteilen Jahr für Jahr, ob die unter optimalen Bedingungen gelagerten Flaschen genussbereit sind, und geben sie erst dann für den Verkauf frei.



JETZT REIFE WEINE ENTDECKEN!
www.feingeist.at/raritaeten

IHRE VORTEILE BEIM KAUF VON GEREIFTEN WEINEN BEI FEINGEIST.AT

Regelmäßige Qualitätskontrolle oft mit den Winzern selbst

Reife Weine zu Top-Konditionen ohne eigenen Lageraufwand

Bequem online kaufen und nach Hause zustellen lassen*

* Bei deutscher Lieferadresse finden Sie alle gereiften Schätze unter www.austrianliquids.com/raritaeten



COLLAGEN: VICTORIA KOZICH FOTOS: SHUTTERSTOCK

10, DIE 10 WERDEN

2013 LIEGT NUN ZEHN JAHRE ZURÜCK. ES WAR DAS JAHR, IN DEM AVICHI'S „WAKE ME UP“ AUS DEM RADIO TÖNTE, JENNIFER LAWRENCE AUF DER OSCAR-BÜHNE STOLPERTE UND IN DEM THE GUESTHOUSE SEINE TORE ÖFFNETE. ALSO WERFEN WIR NUN UNSEREN BLICK AUF ZEHN DINGE, DIE SICH ZUM ZEHNTEN MAL JÄHREN.

DIE TAGESPRESSE

Seit einer Dekade unterhält Fritz Jergitsch mit seinem Team die ÖsterreicherInnen mit satirischen Beiträgen im Stil von Zeitungsartikeln. Dabei passierte es einige Male, dass die Meldungen der „Tagespresse“ für real gehalten wurden und von ausländischen (und inländischen) Medien geglaubt und sogar zitiert wurden.

PRINCE GEORGE

2013 erblickte Prince George Alexander Louis of Wales das Licht der Welt. Er ist das erste Kind des britischen Kronprinzen William, Prince of Wales, und dessen Frau Catherine, Princess of Wales. Als Enkel von König Charles III. steht er nach seinem Vater an zweiter Stelle der britischen Thronfolge.

CALLE LIBRE STREET ART FESTIVAL

Wiens Häuserwände verwandeln sich mittlerweile seit zehn Jahren jeden Sommer beim „Calle Libre Festival“ zu gigantischen Leinwänden, auf denen Künstlerinnen und Künstler ihre geballte Kreativität ausleben. 2023 wurden zum Jubiläum zehn großflächige Wandbilder im 16. Bezirk über zehn Tage angebracht.

AMTSJUBILÄUM VON PAPST FRANZISKUS

Seit dem 13. März 2013 ist Papst Franziskus Bischof von Rom und somit Oberhaupt der römisch-katholischen Kirche. Papst Franziskus ist der 266. amtierende Papst und als Argentinier der erste Nicht-Europäer in seinem Amt seit Papst Gregor III. im 8. Jahrhundert.

ZEHNTER TODESTAG VON NELSON MANDELA

Für seinen Kampf gegen die Apartheid gilt Nelson Mandela heute noch als Symbolfigur. Der Friedensnobelpreisträger setzte sich außerdem noch gegen die Zerstörung der natürlichen Ressourcen Südafrikas durch ehemalige Kolonialmächte und ihre Verbündeten ein. Am 5. Dezember jährt sich sein Todestag zum zehnten Mal.

WORT DES JAHRES WAR „WHATSAPPEN“

Mittlerweile ist die App nicht mehr wegzudenken, doch 2013 war sie noch recht neu. Gelauncht wurde sie im Jahr 2009 und gewann in den Jahren 2011 bis 2013 in vielen Ländern, darunter auch in Österreich, erheblich an Popularität. In dieser Zeit erkannten immer mehr Menschen die Vorteile von WhatsApp als plattformübergreifende Messaging-App, die es ermöglichte, kostengünstig Textnachrichten und Mediendateien über das Internet zu senden. In Österreich schafft es das Wort „whatsappen“ vor zehn Jahren zum Jugendwort des Jahres.

„THRIFT SHOP“

Nach dem Wort des Jahres zum Lied des Jahres: 2013 kam niemand an „Thrift Shop“ vorbei. Der kanadische Sänger und Rapper Macklemore schaffte es mit dem Song ganze 62 Wochen in die Charts. Der Song und seine Botschaft hatten einen nachhaltigen Einfluss auf die Popkultur und führten dazu, dass „Thriften“, also Second-Hand-Shopping, populärer wurde und Menschen begannen, bewusster auf Nachhaltigkeit und Vintage-Kleidung zu achten.



DIE VERWIRRUNG UM DEN MAYA-KALENDER

Der Maya-Kalender endet am 21. Dezember 2012, was zu wilden Spekulationen über das „Ende der Welt“ führte. Als der Tag verstrich, einigte man sich, dass das Ende der Welt wohl Silvester 2013 eintreten würde. Wenn man so will, jährt sich also dieses Jahr auch das „Ende der Welt“ zum zehnten Mal.

DER „GEHEIME“ TWITTER-BÖRSENGANG

Im Jahr 2013 machte der Social-Media-Gigant Twitter vor seinem Börsengang Schlagzeilen, als er seine Börsenpläne in einem geheimen Tweet bekanntgab: Das Unternehmen tweetete ein Zeichen von sich selbst – ein blauer Vogel, der einen Börsenfahrstuhl in der Kralle hält – ohne weitere Erklärungen. Diese kryptische Ankündigung wurde von den Medien und der Öffentlichkeit auf humorvolle Weise aufgenommen. Mittlerweile ist auch der Vogel ein Relikt.

LAST BUT NOT LEAST: THE GUESTHOUSE VIENNA

Seit mittlerweile zehn Jahren ist The Guesthouse nicht nur Rückzugsort für Reisende, sondern auch Oase der Ruhe im Herzen Wiens. Als wir 2013 unsere Tore öffneten, ahnten wir nicht, was auf uns zukommen würde, und blickten mit Zuversicht der Zukunft entgegen. Das tun wir in diesem Jubiläumsjahr immer noch, also: Auf die nächsten zehn Jahre!



EINE DEKADE VOLLER HUMOR – ZEHN ANEKDOTEN ÜBER DAS HOTELLEBEN

VON NACKTEN GÄSTEN, ANGEBLICHEN PROMI-DATES UND FALSCHEN DIEBEN –
DAS LEBEN IM HOTEL WIRD NIEMALS LANGWEILIG. ZUM JUBILÄUM HABEN WIR
DIE ZEHN LUSTIGSTEN ANEKDOTEN IN UNSEREM HAUS GESAMMELT.

PREMIERE MIT PETER GABRIEL

Peter Gabriel und sein Manager Dave T. waren unter den allerersten Gästen des Guesthouse. Das Anfangschaos nahmen sie uns zum Glück nicht übel, auch wenn sie statt der versprochenen Suiten „nur“ mit Deluxe-Zimmern vorliebnehmen mussten; die Suiten waren schlicht und einfach noch nicht fertig. Wir beschworen die Handwerker ständig, nicht so laut zu hämmern und zu bohren. Aber man hatte fast das Gefühl, Peter Gabriel und seine Crew hatten in den drei Tagen, an denen sie da waren, Spaß, ein Hotel mitzueröffnen. Angenehm war für sie sicherlich, dass sie das Hotelrestaurant abends für sich hatten. Die Wiener Klientel wusste zu diesem Zeitpunkt noch gar nicht, dass wir existieren. Und so wie fast jede Band, die nach Wien kommt, gab es auch für Peter Gabriel und Consorten ein gutes Schnitzel.

DER FALSCHER DIEB

Als das Hotel wenige Monate offen war, saß in der Brasserie ein Mann, der wie ein Dieb aussah, der durch Fahndungsfotos der Polizei den Wiener Hoteliers bekannt war. Die Polizei wurde umgehend verständigt und der Mann noch an der Bar im Haus verhaftet. Allerdings war der Herr kein Dieb – im Gegenteil. Es stellte sich heraus, dass er der Vater von Daniel Jelitzka war, dem Partner des Guesthouse Leiters Manfred Stallmajer und zudem noch Investor des Hotels. Die Geschichte sorgt nach wie vor für Lacher und Jelitzka senior war zum Glück keineswegs nachtragend.

FALSCHER RICHTUNG

Manche Geschichten kann man sich nicht ausdenken: Eines Tages rief ein Gast die Rezeption an, weil er nicht wusste, wie er aus seinem Zimmer rauskommen sollte. Auf die Antwort, dass es doch nur eine Tür gebe, erwiderte der Gast stoisch: „Ja, ja – aber an der hängt ein ‚Bitte nicht stören‘-Schild dran.“

FLITZER IN THE CITY

Im Juli 2023 „beehrte“ uns ein Flitzer. Genau um die Mittagszeit an einem Montag beschloss ein Gast, unbekleidet in die Rezeption zu spazieren, und ließ sich auch nicht davon abbringen, dort nackt seine Runden zu drehen. Erst die Polizei konnte ihn zwei Stunden später entfernen. Zu seiner Verteidigung: An dem Tag hatte es über 33 Grad!

DER SCHÜCHTERNE HUGH

Angeblich ist Hugh Grant oft in Wien und dabei sehr scheu. Eines Tages kam eine Dame an die Rezeption und erkundigte sich nach dem Weg in ein Kaffeehaus. Als die Rezeptionistin Auskunft erteilte, meinte die Frau bedeckt: „Danke! Verraten Sie es niemandem, aber ich treffe mich dort mit Hugh Grant und kann ihn gerade telefonisch nicht erreichen! Der ist nämlich in Wien, und immer, wenn er hier ist, treffen wir uns im Café. Da er aber schüchtern ist, müssen wir es geheim halten.“ Na dann.

SMALLTALK-VERSUCH MISSGLÜCKT

An einem bewölkten Tag stellte einer unserer Kellner einem Gast seinen bestellten Kaffee auf den Tisch und versuchte, ein wenig Smalltalk zu halten: „Es sieht ein bisschen nach Regen aus, oder?“ Der Gast konterte darauf: „Ja, aber es könnte auch Kaffee sein.“ Wir können allerdings versichern: Unser Kaffee sieht keineswegs aus wie Regenwasser!

RESERVIERT

An einem Sommerabend wollte ein Herr an einem Tisch im Gastgarten Platz nehmen. Der Kellner zeigt entschuldigend auf das Schild und meinte: „Tut mir leid, aber dieser Tisch ist reserviert.“ Der Gast sah den Kellner todernst an und antwortet: „Gut, dann stellen Sie ihn weg und bringen Sie mir einen anderen!“

STINGS SCHLAF

Im Jahr 2019 kamen Sting und seine Frau Trudie Styler ins Guesthouse. Auf dem Reader stand, dass Sting eine absolut dunkle Suite wünsche. Ein Deluxe-Zimmer würde – so unsere Annahme – nicht ausreichen. Das Problem war allerdings: Die Suiten im achten Stock haben riesengroße Panoramafenster mit außenliegenden Jalousien. Diese sind in zehn Zentimetern Abstand zu den Fenstern angebracht, man kann sie nicht zu 100% verdunkeln. Der Wunsch nach einem stockdunklen Raum stellte das Team vor eine echte Challenge. Die Lösung waren blickdichte Vorhänge rund ums Bett, sind sie geöffnet, sieht das Ganze aus wie ein Himmelbett, richtig gemütlich. Sting und Trudie waren mehr als begeistert. Als sie abends mit dem Hoteldirektor ins Gespräch kamen, gestand dieser ihnen, dass die Suiten einzig für sie umgebaut wurden. Da lachte Trudie und sagte, das wäre nicht notwendig gewesen, sie wäre auch mit einem Deluxe-Zimmer zufrieden gewesen.

„SIE SIEHT AUS WIE PIPPA MIDDLETON“

Unserem Serviceleiter Joachim Kroboth entgeht nichts. Einmal, es muss 2016 gewesen sein, rief er Hoteldirektor Manfred Stallmajer im Büro an und bat ihn, ins Restaurant zu kommen: „Schau mal zu Tisch 13, wer da sitzt“, sagte er leise. Herr Stallmajer ließ seinen Blick unbemerkt über die Sitzreihen schweifen und stockte kurz: „Fesche Frau. Sie sieht aus wie Pippa Middleton. Wo ist die her?“ – „Die wohnt bei uns, und ich denke, das IST Pippa Middleton“, entgegnete Joachim. Und tatsächlich, in den Gästeunterlagen stand, dass das Zimmer zwar vom Freund der Dame auf dessen Namen reserviert worden war, aber die Kopie des Personalausweises bestätigte Joachims Vermutung: Der Gast war die Schwester der britischen Herzogin Kate.

VER(W)IRRT

Kaum zu glauben, aber ein Gast kam einmal mit folgender Frage an die Rezeption: „Hello, where is the Reception?“



Ein Exponat des Wiener Bestattungsmuseums.
Rechts: ein Blick
in den Narrenturm



DIE 10 SKURRILSTEN MUSEEN IN WIEN

WIEN, NUR DU ALLEIN SCHAFFST ES, SO KULTIVIERT UND GLEICHZEITIG SKURRIL ZU SEIN. DENN NEBEN ALL DEN GALERIEN MIT GROSSARTIGER KLASSISCHER UND AUCH ZEITGENÖSSISCHER KUNST BEHERBERGT DIESE STADT AUCH DAS EINE ODER ANDERE MUSEUM DER ETWAS SPEZIELLEREN ART.

ORIGINAL WIENER SCHNEEKUGELMANUFAKTUR

Bereits seit über 100 Jahren produziert der Familienbetrieb der Schneekugelmanufaktur original Wiener Schneekugeln. Die Geschichte der Schneekugel geht auf Erwin Perzy I. zurück. Der gelernte Chirurgieinstrumente-Mechaniker entwickelte beim Experimentieren mit Kaltlicht und einer Schusterkugel durch Zufall die erste Schneekugel. Für diese Idee erhielt er 1900 sogar eine Ehrung des Kaisers.

*Original Wiener Schneekugelmanufaktur
Schumannngasse 87, 1170 Wien
MO-DO 9-15 Uhr*



NARRENTURM WIEN

Verrückte, Irre und Tobende wurden bis ins 19. Jahrhundert in den Wiener Narrenturm gesperrt, der als weltweit erster Spezialbau zur „Bewahrung und ärztlichen Versorgung“ von psychisch Kranken konzipiert wurde. Dieser ist mit über 50.000 Objekten Schauplatz der weltweit größten pathologisch-anatomischen Sammlung.

*Unicampus Hof 6, Spitalgasse 2, 1090 Wien
DO & FR 10-13 Uhr, MI & SA 10-18 Uhr*

ESPERANTOMUSEUM

Im Esperantomuseum geht es um die faszinierende Welt des Sprachenerfindens, nämlich um jene 500, die unter den Begriff „Plansprachen“ fallen. Über Hörstationen kann man sich mit der „Lingua Ignota“ beschäftigen, Klingonisch lernen und erste Berührungen mit der Friedenssprache erleben.

*Herrengasse 9, 1010 Wien
DI-SO 10-18 Uhr, DO 10-21 Uhr*

MUSEUM FÜR SINN- UND EXISTENZFRAGEN

Mögliche Antworten auf die Frage nach dem Sinn des Lebens können vielleicht im Museum für Sinn- und Existenzfragen gefunden werden. Dies ist die ehemalige Schaffensstätte von Viktor Frankl, Begründer der Logotherapie und der Existenzanalyse. Ziel des Museums ist es, mehr über die eigenen Chancen und Potenziale zu lernen – vielversprechend.

*Mariannengasse 1, 1090 Wien
MO & FR 13-18 Uhr, SA 11-18 Uhr,
jeden 1. FR im Monat 13-20 Uhr*

KLO-MUSEUM

Was mitunter sehr kurios klingen mag, ist durchaus interessant. Im Keller der Berufsschule Mollardgasse befindet sich auf zwei Stockwerken das Sanitärhistorische Museum. Hier dreht sich alles um die Entwicklung des stillen Örtchens.

*Mollardgasse 87, 1060 Wien
MO-DO nach Vereinbarung bei milos.nikolic@schule.wien.gv.at*

ALT WIENER SCHNAPS-MUSEUM

Keine Schapsidee: Im Alt Wiener Schnapsmuseum gibt es unter anderem die ersten Rollschreibtische, eine historische Registrierkasse und alte Dampfbrennblasen aus Kupfer zu bestaunen. Das Museum hat keine festen Öffnungszeiten, eine Führung ist nur nach Vereinbarung möglich. Im Anschluss wird aber stets eine umfangreiche Verkostung angeboten.

*Wilhelmstraße 19-21, 1120 Wien
office@schnapsmuseum.com oder 01/815 73 00*

UHRENMUSEUM

Im Wiener Uhrenmuseum begibt man sich auf Zeitreise. In der bedeutendsten Uhrensammlung Europas erzählen 700 kostbare Uhren aus aller Welt nicht nur von wissenschaftlichem Fortschritt und technischer Präzision, sondern auch von gesellschaftlichen Umbrüchen und Trends in Kunsthandwerk und Design über die Jahrhunderte.

*Schulhof 2, 1010 Wien
DI-SO und Feiertag 10-18 Uhr*

ÖSTERREICHISCHES SPIELE MUSEUM

Das Österreichische Spiele Museum versteht sich in erster Linie als Dokumentation zeitgenössischer Spiele, dabei ist das Archiv Herz des Museums. Dieses bietet spannende Einblicke in die Entwicklung von Spielen und Spielkultur im Laufe der Jahrhunderte. Die Ausstellung ist aus der privaten Sammlung der Spielepioniere Dagmar und Ferdinand de Cassan hervorgegangen.

*Mariahilferstraße 82/2/21, 1070 Wien
office@spielen.at, 0676 / 554 16 72*

BÄCKERMUSEUM „ALTE BACKSTUBE“

Im Restaurant und Biedermeiercafé „Alte Backstube“ in der Josefstadt befindet sich ein Museum mit einem Originalbackofen aus dem 16. Jahrhundert. Genauer gesagt, seit 1701 duftet die Backstube nach warmem Brot – köstlich! In den lebendig gestalteten Räumlichkeiten sind neben den Handwerksgeräten der Bäcker aus den letzten drei Jahrhunderten auch zahlreiche Abbildungen, Fotos und Zeichnungen aus dem Bäckergewerbe zu sehen. Eine Hommage und gleichzeitig ein kulturgeschichtliches Denkmal für eines der traditionsreichsten Gewerbe.

*Lange Gasse 34, 1080 Wien
DI-FR 11-24 Uhr, SA 17-24 Uhr, SO 12-23 Uhr*

WIENER BESTATTUNGSMUSEUM

Last but not least: das Wiener Bestattungsmuseum. Hier findet man zahlreiche interessante Fakten zum Bestattungswesen und auch herrlich Lustiges. Die kreativen PR-Köpfe des Bestattungsmuseums werden nämlich nicht müde, sich coole Ideen für ihren Museumsshop auszudenken, zum Beispiel das Lego-Set der Bestattung Wien oder T-Shirts mit Sprüchen wie „Ich turne bis zur Urne!“.

*Simmeringer Hauptstraße 234, 1110 Wien
Öffnungszeiten siehe www.bestattungsmuseum.at*



„DAS GUESTHOUSE IST
EIN TEIL MEINER SEELE.“

IN DER HOTELLERIE GIBT ES PERSÖNLICHKEITEN, DIE MIT LEIDENSCHAFT UND ENGAGEMENT LEBEN UND LIEBEN, WAS SIE TUN. EINER DIESER AUSSERGEWÖHNLICHEN MENSCHEN IST MANFRED STALLMAJER, HOTELIER, GASTRONOM, AUTOR UND GESCHÄFTSFÜHRER DES GUESTHOUSE.

Interview: Evelyn Höllrigl

Zehn Jahre Guesthouse – was war in der letzten Dekade die größte berufliche Erfüllung?

Dass wir es geschafft haben, in Wien einen wirklich guten Ruf zu bekommen. Unsere Brasserie wird von den WienerInnen sehr gut angenommen und ist eines der wenigen Hotelrestaurants, in das die Leute auch wirklich hingehen. Außerdem erfüllt mich unser sehr tolles, beständiges Kernteam mit Stolz.

Und was war in den letzten zehn Jahren die größte Herausforderung?

Wie bei so vielen: das Durchtauchen der Coronakrise. Das war natürlich unerwartet und hat uns auch getroffen. Jetzt, im Nachhinein sind es die stark veränderten Umstände der Mitarbeiter- und Personalsuche. Es ist mittlerweile schwierig, Leute zu gewinnen.

Was verbinden Sie persönlich mit dem Guesthouse?

Das Guesthouse ist mein Baby. Es ist ein Haus, das ich mit meinen Investoren und Geschäftspartnern nach meinen Wünschen entwickeln konnte. Und es ist ein Stück weit Familie. Wir haben viele MitarbeiterInnen, die von Anfang an dabei sind. Es ist einfach ein schönes Haus an einem schönen Platz. Und es ist ein Teil meiner Seele.

Gebürtig sind Sie Steirer – was, denken Sie, zeichnet Wien am meisten aus?

Wien ist zum einen eine sehr saubere Großstadt. Sie steht schon seit Jahren unangefochten an der Spitze der lebenswertesten Städte der Welt – zu Recht. Wir können in einer Stadt leben und arbeiten, wo so viele TouristInnen auf Urlaub sind. Zudem ist Wien eine sehr sichere Stadt.

Und was noch dazukommt: Selbst nach der Inflation kann man hier im Vergleich zu anderen europäischen Städten noch zu fairen Preisen essen gehen. Das liegt bestimmt auch an der Vielfalt an Möglichkeiten, die wir hier haben.

Apropos Essen: Wenn es auf der Speisekarte in der Brasserie nur mehr ein Gericht geben könnte – welches wäre das?

Mein Lieblingsgericht – Egg Benedict. Und zwar deshalb, weil ich glaube, dass wir das in der Brasserie perfektioniert haben.

Wien ist nicht nur eine der lebenswertesten Städte, sondern auch angeblich eine der unfreundlichsten – wie macht man eine „unfreundliche“ Stadt gastfreundlich?

Naja, indem man ganz einfach das Gegenteil lebt, nett ist und herzlich. Was mir besonders wichtig ist: dass unsere MitarbeiterInnen authentisch sind. Dass man nicht mit aufgesetzten Phrasen arbeitet, sondern indem alle hier den Gästen so begegnen, wie sie wirklich sind.

Welche „typisch Wienerischen“ Eigenschaften haben Sie angenommen und welche das Guesthouse?



Seit zehn Jahren genießt Manfred Stallmajer den eigens für das Guesthouse gerösteten Naber-Kaffee.

Zu den typisch Wienerischen Eigenschaften gehören der Schmäh, Gemütlichkeit und Grant ... wir haben hier keine typisch grantigen Kellner, vielleicht gelingt es uns gerade deshalb, so gastfreundlich zu sein (lacht).

Was das Guesthouse aber angenommen hat, ist die schöne Wiener Architektur.

Naja, weniger „angenommen“, vielmehr haben wir zur wundervollen Architektur beigetragen. Es ist uns gelungen zeitlos zu sein, das war uns ein großes Anliegen.

Hat es in der letzten Dekade einen Moment gegeben, in dem Sie gedacht haben „Das hätte ich gerne anders gelöst ...“?

Tatsächlich wurde ich das bereits nach drei Jahren gefragt, und ich kann nur dieselbe Antwort geben wie damals: Nein – ich würde das Guesthouse genau so wieder bauen. Das Schöne ist, dass unsere Gäste genau die Details schätzen, die uns wichtig sind, die Rösterei, die Bäckerei, unsere Designstücke – das macht mich glücklich.

Sie haben das Buch „Hotel Rock 'n' Roll“ geschrieben, in dem Sie von Ihrer langjährigen Erfahrung als Hotelier von den schillernden Persönlichkeiten erzählen, denen Sie begegnet sind – kamen seit der Veröffentlichung neue Geschichten dazu?

Ja, wir haben immer wieder Rock-'n'-Roll-Gäste im Haus. Die Ärzte zum Beispiel, oder Melody Gardot und Rebekka Bakken. Im Guesthouse haben wir eine treue Stammpromi-Crew.

Kommen wir zum Abschluss: zehn Begriffe, die die vergangenen zehn Jahre im Guesthouse beschreiben:

Architektur, Design, Bäckerei, Supergäste, Superteam, Corona, Lilienporzellan, Terence Conran, Fotokunst Wolfgang Zac. Und: Erfolg.

„REDETS MIT DEN GÄSTEN SO,
WIE IHR AUCH SEID.“
MANFRED STALLMAJER

FOTOS: CHRIS STENBRENNER



ILLUSTRATION: VESNA BOSANAC

DER DUFT VON BROT UND ZIMMER MIT AUSSICHT

MANCHE DINGE SIEHT MAN NUR MIT DEM HERZEN GUT, SPRACH EINST DER KLEINE PRINZ.
ANDERE SIEHT MAN MIT DEM AUGE, ERKENNT IHREN WAHREN WERT ABER ERST,
WENN MAN SIE VON INNEN GESEHEN HAT – DIE GESCHICHTE EINER INNENBETRACHTUNG.

Von Manfred Stallmajer

Es war das Jahr 2010. Daniel Jelitzka, den ich durch das Projekt Café Drechsler kennengelernt hatte – er war an der Rechten Wienzeile unser Vermieter –, fragte mich, ob ich nicht Lust hätte, mir ein neues Objekt anzusehen. Und falls mir dieses gefalle, ob ich nicht Zeit und Lust hätte, dort ein nettes kleines Hotel zu entwickeln und zu führen. „Führen“ war auch das Stichwort in puncto Adresse: Wir trafen uns in der Führichgasse 10 im ersten Wiener Bezirk.

Den Eingang konnte ich erst gar nicht finden. Das Haus, ein ehemaliges Studentenheim nahe der Wiener Albertina, stand bereits seit Jahren leer. Die Eingangstür war mit Plakaten tapeziert. Daniel hatte mich gewarnt, dennoch erschrak ich, als ich sah, wie heruntergekommen das Haus war. „Wart ab“, sagte Daniel, als er mein entsetztes Gesicht sah: „Den Wert der Immobilie sieht man erst, wenn man hineingeht und von drinnen hinausschaut.“

Der Weg die Treppen hoch war gespenstisch, fast mystisch. Es war stockdunkel, da es keinen Strom gab. Doch dann betraten wir eines der Zimmer, die nach Westen rausgingen, öffneten das Fenster ... und das, was sich vor unseren Augen auftat, war einfach nur wow. Man hatte einen unglaublichen Blick auf die Staatsoper, man sah die Albertina und dahinter das ganze Wiental.

„Und jetzt stell dir vor, Manfred, wir befinden uns in einem richtig coolen Boutiquehotel und schauen da raus“, sagte Daniel feierlich. Das konnte ich mir in der Tat sehr schnell gut vorstellen.

Ein Name für unser neues Baby war rasch gefunden: The Guesthouse. Ein kleines, feines Haus mit nur 39 Zimmern sollte es werden. Meine Idee war, als Herzstück ein Restaurant einzurichten, das auch von Wienerinnen und Wienern angenommen würde. Ich liebe Brot, hochwertige regionale Produkte

und Bio-Produkte. Und ich träumte von einem Lokal, das all das anbietet. Nichts Überkandideltes. Einfach ein Ort, wo man von halb sieben bis Mitternacht konsumieren kann, so wie in den Brasseries in Frankreich. Dazu Frühstück á la carte den ganzen Tag. Ein Hotel, in dem Gäste auf ihr Zimmer kommen und sich dort wie in einem privaten Appartement fühlen. Mit eigener Espressomaschine, einem großen Couchbereich und gepolsterten Fensternischen, in denen man sitzen, lesen, träumen und den fabelhaften Ausblick genießen kann.

Ich wusste auch schon, wer dieses Konzept umsetzen sollte: Sir Terence Conran. Mein Partner Daniel Jelitzka war diesbezüglich jedoch skeptisch: Conran sei nicht mehr der Jüngste. Er bezweifelte, dass er noch am Puls der Zeit sei. Ich argumentierte, dass Conran für die Zeitlosigkeit stehe, die ich anstrebte: „Wir wollen nichts bauen, das einen Zeitstempel trägt. Wir brauchen keinen Architekten, der sich nur selbst verwirklichen will.“ Diese Argumente haben ihn dann überzeugt.

Wir einigten uns drauf, gemeinsam mit Daniels Partner Reza Akhavan nach London zu reisen, um uns dort von mehreren Architekten Angebote legen zu lassen. Der Erste, den wir besuchten, war Sir Terence Conran.

Der Stararchitekt lebte und arbeitete in einem Bürogebäude in den Docklands mit Blick auf die Themse. Wir wurden in seine private Wohnung gebeten. Er begrüßte uns und fragte, ob wir lieber Champagner oder Wein trinken wollten. Da war es gerade mal zehn Uhr. Wir lehnten höflich ab. Wir erzählten vom Gebäude in Bezug auf seine Lage und vom traurigen Ist-Zustand. Tim Bowder-Ridger, damals Terence' rechte Hand, war bei diesem Meeting auch dabei. Wir hatten keine Präsentation zur Hand, keine Mood Map. Alles, was ich tat, war, meine Vision und das Feeling zu beschreiben, das ich zu dem Projekt hatte: „Es soll ein stylischer Ort werden, wo Wien und sein Handwerk des 20. Jahrhunderts spürbar werden, wo es schon beim Hineingehen behaglich riecht – nach

frisch gebackenem Brot, Mehlspeisen und Kaffee, aber auch nach den Materialien, nach Holz und Leder ...“

Dazu muss man erklären, dass man Sir Terence Conran nicht einfach so beauftragen konnte. Unser Erstgespräch war de facto eine Bewerbung. Er war dafür bekannt, dass er sich Projektvorschläge erst einmal anhörte, und nur wenn er von der Sache und seinen zukünftigen Geschäftspartnern überzeugt war, nahm er dieses Bauvorhaben auch an. Bei seinen Entscheidungen war unerheblich, ob es sich um ein kleines Hotel oder ein prestigeträchtiges, internationales Großprojekt handelte. Was zählte, war ausschließlich, ob er sich für eine Sache begeistern konnte. Irgendwann stand Terence Conran schließlich auf, sagte, dass er mich schon lange kenne und mir vertrauen würde und dass es nun wirklich Zeit für ein Glas Champagner wäre. Danach verabredeten wir drei uns und zogen von dannen. Ich war froh, dass der Termin so gut gelaufen war und

dass Terence uns mit der Champagnerrunde sein Interesse an dem Projekt signalisiert hatte. Ich wusste aber nicht, was in Daniels und Rezas Köpfen vor sich ging, ob diese genauso positiv gestimmt waren.

Daniel sah auf die Uhr. „Unser nächster Termin ist um 14 Uhr. Ist da nicht ein Conran-Restaurant auf dem Weg, in dem wir zu Mittag essen könnten?“ Ich überlegte: Wenn man bei Piccadilly auf die Regent Street abbiegt, befindet sich dort ein Italiener, ein von Conran geplantes und auch betriebenes Restaurant: Sartoria, italienisch für „die Schneiderei“. Wir hatten Glück und bekamen auch ohne Reservierung einen Tisch im Barbereich.

Reza blickte in die Karte und fragte: „Was trinken wir?“ Daniel sagte: „Champagner. Wir werden Champagner trinken und auf das Guesthouse anstoßen.“ – „Aber wir haben doch um 14 Uhr den nächsten Termin“, wandte ich ein. „Den sagen wir ab“, sagte Reza. „Wir machen es mit Conran.“



FOTO: TINA HERZL

Martina Parker besuchte schon unzählige Presseveranstaltungen in Manfred Stallmajers Hotels. Bei einem Treffen erzählte er auch Anekdoten aus seinem Leben, worauf sie meinte: „Das muss in ein Buch!“

Was passiert in einem Hotel hinter den Kulissen? Wie sind große KünstlerInnen ganz privat? Manfred Stallmajer gibt auf diese und andere Fragen von Martina Parker unterhaltsame Antworten in „Hotel Rock 'n' Roll“ erschienen bei Schultz & Schirm ISBN: 978-3-9504970-2-1





IM SATTEL DURCH WIEN

WIEN IST NICHT NUR ZUM FLANIEREN WUNDERSCHÖN, AUCH MIT FAHRTWIND
IM HAAR LÄSST SICH DIE PRACHTVOLLE STADT GEMÜTLICH ERKUNDEN.
WER SICH HIER EINMAL IN DEN SATTEL WAGT, DER WIRD ES IMMER WIEDER TUN.

DER KLASSIKER: RUND UM DIE RINGSTRASSE
Start: Stadtpark beim Johann-Strauss-Denkmal
Länge: ca. 5,5 km

Wie der Name bereits vermuten lässt, führt die Ringstraße kreisförmig um die Wiener Altstadt herum. Der Radweg ist wundervoll ausgebaut, breit und bietet eine eindrucksvolle Sightseeing-Tour: vorbei an der Staatsoper, der Hofburg, dem Natur- und Kunsthistorischen Museum, dem Rathaus, dem Burgtheater und der Universität. Von der Votivkirche ist es dann nicht mehr weit zum Donaukanal. Bei der Urania geht es zurück durch die Promenade in Richtung Stadtpark.

PRATER-HAUPTALLEE: DAS GRÜNE HERZ DER STADT
Start: Praterstern/Kaiserwiese
Länge: ca. 9 km

Die Prater-Hauptallee ist die grüne Lunge Wiens. Bekannt für das Riesenrad, bietet der Prater allerdings sehr viel mehr als nur Attraktionen und Zuckerwatte. Hier fährt es sich gemüt-



lich im Schatten der Bäume durch die Hauptallee. Wer allerdings nicht nur geradeaus fahren will, der findet rund um den Prater auch einige Sehenswürdigkeiten: die Jesuitenwiese, das topmoderne Areal der Wirtschaftsuniversität Wien, das Ernst-Happel-Stadion oder eben auch den Wurstelprater.

Kleiner Tipp wenn man mit Kind unterwegs ist: Bei Kolarik gibt es nicht nur Stelze, sondern im Sommer auch Hüpfburgen und in der kalten Jahreszeit einen gemütlichen Spielraum für die Kleinsten.

(DONAU)CANALE GRANDE
Start: Spittelau
Länge: ca. 7 km

Entlang des Donaukanals lässt es sich autofrei und gemütlich quer durch Wien am Wasser entlang radeln. Ein möglicher Startpunkt könnte dabei die kunstvoll von Friedensreich Hundertwasser entworfene Müllverbrennungsanlage in Spittelau sein, weiter geht es entlang von Wiens größter Graffiti-Sammlung Richtung Innenstadt. Im Sommer beleben viele Strandbars die bunte Promenade und bieten zahlreiche Erfrischungen an.

DER DONAU-RADWEG
Start: Klosterneuburg
Länge: ca. 50 km

Mit 50 km die ambitionierteste Fahrradtour, allerdings auch die vielfältigste. Denn vom Westen der Stadt führt die Tour über die Donauinsel in den Osten, in den Nationalpark Donau-Auen. Hier lohnt es sich, ein Fernglas mitzunehmen, nach wilden Tieren Ausschau zu halten und innezuhalten, denn die Lobau ist ein einzigartiger Lebensraum für Biber, Eisvögel und Seeadler. Wien ist eben anders.



ADRESSEN

Wer also auch im Urlaub nicht aufs Radfahren verzichten mag, kann problemlos ein Fahrrad ausleihen, und zwar an folgenden Adressen:

WIENMOBIL RADVERLEIH

An zahlreichen Stationen in der ganzen Stadt stehen die Räder rund um die Uhr und das ganze Jahr zum Ausleihen zur Verfügung.

LISTNRIDE.COM

Die Plattform bietet viele unterschiedliche Räder wie E-Bikes, Mountainbikes, Rennräder einerseits von Privatpersonen, aber auch von Fahrradläden zum Verleih an.

Vienna Explorer Tours & Day Trips
Franz-Josefs-Kai 45, 1010 Wien
ab 23 € für 24 Stunden

PEDAL POWER RADVERLEIH

Pedal Power bietet auch geführte Touren durch Wien an, Fahrräder kann man ab 30 Euro pro Tag ausleihen.

Bösendorferstraße 5, 1010 Wien

IG-FAHRRAD BIKE RENTAL

Zackig unterwegs: Im siebten Bezirk können ab 50 Euro pro Tag E-Bikes ausgeborgt werden.

Westbahnstraße 28, 1070 Wien

RADVERLEIH HOCHSCHAUBAHN

Im Prater könne nicht nur konventionelle Räder ausgeliehen werden, sondern auch Rikschas – ab 12 Euro pro Stunde.

Prater 113, Prater Hauptallee /
Schweizerhaus, 1020 Wien



260.000
GLÄSER CRÉMANT
EINGESCHENKT



180.000
Croissants gebacken

60.000



185.000
Übernachtungen gezählt

20
Tonnen Mehl
verarbeitet

IN DEN LETZTEN 10

JAHREN HABEN WIR ...

1.500.000
EIER ZUBEREITET
(das wären 400 Hühner in Festanstellung)



35.000
LITER BIER
AUSGESCHENKT



110.000
Wiener Schnitzel
serviert



16 TONNEN
KAFFEE
GEBRÜHT



35.250.000
SCHRITTE ZURÜCKGELEGT
Alle? Nein, allein unser Restaurantleiter
Joachim ist für unsere Gäste quasi
einmal um die ganze Welt gegangen.





GAUMENFREUDEN UND AUGENSCHMAUS

DIE BRASSERIE & BAKERY IN THE GUESTHOUSE VIENNA

Welche Bedeutung steckt eigentlich hinter unserem Namen „The Guesthouse“? Die wörtliche Übersetzung lautet in der deutschen Sprache „Gasthaus“. Laut Definition ist ein Gasthaus ein Gebäude zur Beherbergung und Bewirtung von Personen. Es lebt von einer unkomplizierten und herzlichen Atmosphäre und Gemütlichkeit. In einem Gasthaus wird gerne zusammengesessen, getrunken, gegessen und geplaudert, ohne dabei an die Zeit zu denken.

Genau diese Werte greift unser „Gasthaus“, die Brasserie & Bakery des Guesthouse, auf und erweitert sie um zeitgenössische und internationale Komponenten. Modern und dennoch gepaart mit traditionellen Elementen präsentiert sich das Design der Brasserie. Kein Geringerer als der britische Star-Designer Sir Terence Conran hat das offene Ambiente der Brasserie geschaffen. Gedeckte Farben und die Materialien Holz und Leder schaffen gemeinsam mit Marmor- und Kupferdetails eine natürliche Gemütlichkeit. Österreichische Designklassiker von Carl Auböck und Oswaldt Haerdtl runden das einzigartige Interior-Konzept ab.

Von März bis Oktober lädt der Schanigarten zum Verweilen und Genießen ein. Der österreichische Architekt Daniel Hora hat mit Lounge-Möbeln aus Metall und Holz und Farbwelten aus Creme, Braun und Schwarz seine Vision von einem Outdoor-Bereich geschaffen, in dem sich die Gäste im Zentrum der Stadt wie in einer Oase fühlen.

Das Herz eines jeden „Gasthauses“ ist seine Küche. Chefkoch Markus Leitner und sein Team haben eine Küchenlinie geschaffen, die österreichische Tradition mit französischen Einflüssen und kleinen außergewöhnlichen Besonderheiten verbindet und dabei stets angenehm unkompliziert bleibt. Alle Zutaten stammen von regionalen Kleinproduzenten, darunter Bio-Eier vom Dinkelhof, Bio-Milch aus dem Waldviertel, Schuberts Marmeladen, Rind- und Kalbfleisch von Höllerschmid, Süßwasserfische von Gut Dornau, Kartoffeln, Zwiebeln, Kürbis und Kürbiskernöl von Johannes Fiedler. Die hauseigene Bäckerei verführt die Gäste mit neuen Torten- und Kuchenkreationen und sorgt für ofenfrisches Gebäck zum Frühstück – 365 Tage im Jahr. Ein Gaumenfest.



Ob romantisches Dinner, ein schneller Lunch oder ein ausgiebiger Brunch – die Brasserie & Bakery bietet hochwertigste regionale Küche.

Der elegante Schanigarten verbindet Lounge-Feeling mit Design und Kulinarik auf höchstem Niveau.



FOTOS: MISSION INGE, TINA HERZL, KEVIN LISE

CHEF'S TABLE

GENUSSVOLLE KULINARIK IM HERZEN WIENS:
EIN GESPRÄCH MIT DEM CHEF DER BRASSERIE & BAKERY

Im Restaurant des Wiener Guesthouse erwartet BesucherInnen eine kulinarische Oase, die die Essenz der österreichischen Küche mit modernen Gaumenfreuden vereint. Die Brasserie unter der Führung des leidenschaftlichen und talentierten Chefs Benjamin Wlach lädt Gäste zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis ein, das Tradition und Innovation auf harmonische Weise verbindet.

Was macht die Arbeit in der Brasserie & Bakery besonders?

Auf jeden Fall mein tolles Team und die KollegInnen. Wir haben auch immer viel Spaß im Dienst.

Angenommen, ein Hotelgast kommt nach der Anreise total jet-lagged ins Restaurant, was empfehlen Sie ihm von der Karte, um die Laune zu heben?

Unser herrliches Beef Tatar und dazu einen Gin Tonic – das belebt und macht fit für eine Citytour!

Wenn Wien ein Gebäck/Gericht wäre, dann ...

... Gulasch mit einem knusprigen Semmel! Gut gemacht ist es für mich eines der Highlights der Wiener Küche mit eindeutigen ungarischen Einfluss!

Was zeichnet die Wiener Küche aus, und warum?

Ein Mix aus verschiedenen Kulturen, mit denen uns die gemeinsame Vergangenheit verbindet! Böhmische und ungarische Küche, aber auch der starke Einfluss der französischen Küche. Unsere Süßspeisen sind ja besonders verlockend und weltberühmt.

Wie integrieren Sie die Wiener Komponente als Chef?

Unsere permanente Karte ist eher wie in einer französischen Brasserie aufgebaut, meine Vorliebe für die Wiener Küche kommt aber im wöchentlich wechselnden Businesslunch zum Vorschein.

Benjamin Wlach und sein Team verbinden österreichische Tradition mit französischen Einflüssen und kleinen, außergewöhnlichen Besonderheiten.



Stichwort Saisonales: ein Gericht, das man bei Ihnen unbedingt im Winter, und eines, das man unbedingt im Sommer probieren sollte?

Unsere knackigen Salatvariationen sind im Sommer besonders beliebt – ob nun Nicoise, Caesar oder Taboulé mit frischen Kräutern! Im Winter wärmt ein Steak vom Bio-Rind in Topqualität in verschiedensten Ausführungen mit herzhaften Beilagen.

Ein/eine berühmte/r KollegIn von dem Sie sich gerne einmal bekochen lassen würden?

Eindeutig Massimo Bottura, er hat die italienische Küche mit seinen kreativen Methoden revolutioniert!

Wenn Sie eine/einen berühmte/n WienerIn zum Essen ins Guesthouse einladen könnten, wer wäre es denn, und was würden Sie kochen?

Hans Moser! Kochen würde ich für ihn sein Lieblingsessen – bestimmt würde er sich ein sehr klassisches Wiener Wirtshausgericht wünschen

– und zum Nachtisch Palatschinken.

Welches Restaurant in Wien steht auf Ihrer „War-ich-noch-nicht-würd-ich-gerne“-Liste?

Das Mraz & Sohn steht schon seit Ewigkeiten auf dem Plan.

Wie lassen Sie sich für neue Rezepte inspirieren?

Ich flanriere oft auf Märkten, esse viel und experimentiere laufend zu Hause.

Wien ist ...

... anders!

Wien isst ...

... alles!

„EIN GUT GEMACHTES GULASCH MIT KNUSPRIGER SEMMEL IST EINES DER HIGHLIGHTS DER WIENER KÜCHE.“

BENJAMIN WLACH

FOTOS: MISSION INGE



Ein zeitlos schönes Interieur mit viel Leder, Holz und Chrom.

MIT STIL ANS ZIEL

ELEGANZ AUF VIER RÄDERN

Wien im Jahr 1967: Der Beatles-Song „All You Need Is Love“ steht über einen Monat lang an der Spitze der Charts, die Wiener Philharmoniker feiern ihren 125. Geburtstag und im oberösterreichischen Linz wird ein geschichtsträchtiges Auto zugelassen: eine Mercedes 250 S-Klasse in elegantem Schwarz.

51 Jahre später wird ebendiese Limousine zu neuem Leben erweckt. 2018 entdeckt The Guesthouse Vienna Direktor Manfred Stallmajer das Fahrzeug, das dreißig Jahre lang nicht in Betrieb war, abgestellt und einsam in einer Garage. Mit viel Liebe zum Detail wird der 130 PS starke Wagen technisch überholt und serviert und fährt seitdem seidenweich über die Straßen. Das Armaturenbrett, die Rahmen für die Frontscheibe und für alle Seitenscheiben bestehen aus poliertem Edelholz, die Sitze und Pölster vermitteln den Komfort eines Hotelzimmers.

Nun steht die stilsichere Limousine unseren Gästen für exklusive Ausfahrten zur Verfügung, Chauffeur inklusive. Ob die Fahrt vom und zum Flughafen, eine abendliche Ring-Runde oder ein Ausflug zum Heurigen nach Nussdorf – Wien zu entdecken war noch nie so komfortabel. Und so chic.

FOTO: BEGESTELLT



Mit viel Liebe zum Detail und aus biologischen Zutaten werden die Köstlichkeiten von Gragger im Holzofen gebacken.



GLATT UND GRIFFIG

DIE BÄCKEREI GRAGGER LIEFERT GOURMET-BACKWAREN AUS DER BIO-LANDWIRTSCHAFT - MADE IM HOLZOFEN.

Eine Filiale im Senegal, Träger des renommierten Gastronomie-Preises „Trophée Gourmet A la Carte“, mobile Holzöfen, mit denen er nach Turin pilgert, schlaflose Nächte in Paris, um dem Geheimnis krachender französischer Baguettes auf die Spur zu kommen – fest steht: Helmut Gragger ist alles andere als ein gewöhnlicher Bäcker. Nach zahlreichen Stationen rund um den Globus macht sich der gelernte Bäckermeister und Konditor 1997 mit seiner Holzofenbäckerei selbstständig. Alle Zutaten stammen aus der Bio-Landwirtschaft. Backmittel und Zusatzstoffe werden konsequent gemieden. Egal ob Mohnbeugerl, Zauner Kipferl oder Roggen-Dinkel-Körndl-Brot, alle Spezialitäten werden von Hand geformt. Der wunderbare Duft von Frischgebackenem umweht auch die Nasen der Lehrlinge, denn die Bäckerei Gragger ist als Ausbildungsbetrieb beliebt.



„Liebes Guesthouse Team!

Nach den turbulenten letzten drei Jahren, in denen in allen Lebensbereichen um uns Veränderungen passiert sind, die keiner erwartet bzw. vorausgesehen hätte, ist uns der Wert einer Geschäftsbeziehung mit einem Partner wie euch noch bewusster geworden! Wir schätzen das Miteinander und die Zusammenarbeit mit euch!
Herzlichen Glückwunsch zu eurem Jubiläum – wir freuen uns auf weitere gemeinsame Herausforderungen!“

Helmut Gragger & Team

DER DUFT DER FRISCHEN RÖSTUNG

NABER-KAFFEE IM GUESTHOUSE

Ein Wien-Besuch ohne den Genuss eines aromatisch gerösteten und reichhaltigen Kaffees ist möglich, aber schwer vorstellbar! Kaffeesorten und Varianten zu genießen gibt es wie Sand am Meer. Doch was macht den Wiener Kaffee so hervorragend und seinen Genuss so unvergesslich? Hier kommt das Haus Naber ins Spiel. „Das Rösten von Kaffeebohnen ist eine Leidenschaft, die wir zu einer Kunstform perfektioniert haben“, schildert Geschäftsführer Marco Salvatori sein Credo. „Unsere Aufmerksamkeit für jedes Detail ist der einzige Weg, um den aromatischen Geschmack zu erzielen, den unsere Kunden wünschen.“ Grundvoraussetzung für diesen sind einheitlich satt gefärbte Arabica-Hochlandbohnen aus den besten Anbaugebieten: Sie sind gleichmäßig gereift und entfalten in der Röstung ein volles,

facettenreiches Aroma. Wie gewissenhaft der Kaffeeröster seine Arbeit versteht, beweist die Tatsache, dass man im Haus Naber nach wie vor auf die sorgfältige und schonende Trommelröstung vertraut. „Denn Kaffee braucht Zeit, damit sich die Aroma- und Duftstoffe herausprägen“, wie Salvatori versichert.

Am Ende der Kaffeeveredelung steht ein besonders wichtiges Ritual: der persönliche Qualitätstest. Ohne zu wissen, um welche Sorte es sich handelt, verkosten Salvatori und seine versierten Feinschmecker den frisch gerösteten

Kaffee. Erst wenn alle Tester die jeweilige Sorte in Duft, Farbe und Aroma erkennen und gutheißen, verlässt der Kaffee die Röstphase – natürlich in Verpackung mit Aromaschutz, damit der volle Geschmack auch wirklich in jeder Tasse Kaffee zu spüren ist.

MITTLERWEILE TRINKEN
DIE ÖSTERREICHER
WIE DIE ITALIENER:
STARKE RÖSTUNGEN.



FOTOS: YANKI STEER, BEIGESTELLT, CHRISTOPH LIEBERTH



Das Rösten von Kaffeebohnen ist eine Leidenschaft, die Marco Salvatori zu einer Kunstform perfektioniert hat.



„Ein Jahrzehnt, das wirklich alles geboten hat, liegt hinter uns. Da freuen wir uns, gemeinsam mit dem Team des Guesthouse Vienna rund um Manfred Stallmayer für die eine Konstante zu sorgen, auf die es ankommt: Genuss auf höchstem Niveau. Von Naber kommt der Kaffee zum Verlieben dazu. Danke schön für die professionelle und freundschaftliche Beziehung. buon compleanno!“

Marco Salvatori

VON ERLESENER QUALITÄT

VERLÄSSLICH, SORGFÄLTIG, EXQUISIT: UNSERE LIEFERANTEN



IMKEREI HINTEREGGER

Der Imker Leopold Hinteregger hat seine Leidenschaft für Bienen zum Beruf gemacht. Im niederösterreichischen Wieselburg züchtet er unter den Aspekten artgerechter Haltung und Nachhaltigkeit Honigbienen und setzt sich zugleich für den Erhalt selbiger ein. Das Ergebnis: natürlicher Blüten-, Creme- und Waldhonig. The Guesthouse Vienna hat die Patenschaft für rund 60.000 Bienen der Imkerei Hinteregger übernommen. Als Dank dafür bekommen wir von unseren emsigen Freundinnen am Saisonende acht Kilogramm süßen, köstlichen Honig geschenkt!

WWW.HONIGERLEBNIS-HINTEREGGER.AT

FISCHZUCHT GUT DORNAU

Frische Fische fischt – das Gut Dornau! Die Fischzucht liegt 30 km von Wien entfernt inmitten der Natur. In reinstem Quellwasser werden Forelle, Saibling, Bachforelle, Seesaibling und Lachsforelle aufgezogen. Die Süßwasserfische vom Gut Dornau entsprechen dem Konzept der Guesthouse Brasserie: beste regionale Qualität zu fördern und zu verarbeiten. Apropos verarbeiten: einfach in der Brasserie vorbeischaun und sich überraschen lassen, welches Fischgericht Küchenchef Benjamin Wlach auf den Teller zaubert.

WWW.GUTDORNAU.AT



WEINGUT GROSZ

Denise und Andreas Grosz übernahmen 2019 den elterlichen Weinbaubetrieb, welcher nun bereits in dritter Generation geführt wird. Das Weingut befindet sich im Südburgenland, Bezirk Güssing, direkt am Weinberg gelegen mit einem fantastischen Blick in die kleine ungarische Tiefebene. Es werden mittlerweile knapp acht Hektar Weingärten bearbeitet und kontinuierlich weiter ausgepflanzt. Höchste Qualität, herkunftsbetonte Wein sowie naturnahe Bearbeitung der Weingärten stehen an erster Stelle der Betriebsphilosophie. Die Qualität der Weine bestätigt sich durch zahlreiche Auszeichnungen. Einer der größten Erfolge war der Gewinn der PULS-4-Sendung „Österreichs nächster Topwinzer“ durch Andreas im Jahr 2017.

WWW.WEINGUT-GROSZ.AT



WEINGUT GERALD UNGER

Ein guter Wein erzählt immer auch eine Geschichte. Jene des Winzers Gerald Unger beginnt in Deutsch Schützen, wo er geboren ist. Nach seiner Ausbildung zum Hotelkaufmann und einer Weltreise übernimmt er 1992 das Weingut seiner Familie. Das Südburgenland ist mit seinem pannonischen Klima das ideale Weinbaugebiet. Ebenso prägend für einen guten Wein ist der Boden. Die schweren, eisenhaltigen Böden liegen auf Schiefergestein, sind reich an Ton und haben eine bis zu drei Meter dicke Lehmschicht. Hier können die Reben tief wurzeln und verleihen den authentischen und charakterstarken Weinen ihre typische Mineralität.

WWW.GERALDUNGER.AT



FLEISCHWAREN HÖLLERSCHMID

Ob Wagyu-Bio-Rind aus dem Weinviertel, Dry-aged-Beef oder klassischer Leberkäse, für den Familienbetrieb im niederösterreichischen Walkersdorf gilt: „Fleischkauf ist Vertrauenssache.“ Denn die regionale Herkunft der Fleischwaren von bäuerlichen Betrieben und Züchtern in Österreich ist für Manfred und Monika Höllerschmid ebenso Teil der Firmenphilosophie wie kompromisslose Qualität, handwerkliche Erzeugung und Verarbeitung der Produkte, Verzicht auf Geschmacksverstärker, Vielfalt des Sortiments sowie Ehrlichkeit und Offenheit.

WWW.HOELLERSCHMID.AT

SCHOKOLADEMANUFAKTUR LESCHANZ

Mit dem „Wiener Schokoladenkönig“ hat sich Chocolatier Wolfgang Leschanz einen Traum erfüllt! Hinter der Peterskirche befindet sich das Schokoladenfachgeschäft, das mit seinem außergewöhnlichen Interieur aus dem 19. Jahrhundert sofort ins Auge fällt und das die KundInnen mit seiner Auswahl an exquisiten Schokoladenprodukten in den Bann zieht. „Ich hatte einen Traum. Ich wollte das schönste Schokoladenfachgeschäft von Wien aufmachen. Mein Ehrgeiz ist es ja, nur allerbeste Sachen aus allerbesten Rohmaterialien herzustellen.“ Diese exquisiten Schokoladen sind nun seit zehn Jahren fixer Teil der Ausstattung in den Minibars auf den Zimmern.

WWW.LESCHANZ.AT

