

SINN INSPIRATION ERLEBNIS

LUST & LEBEN

17. JAHRGANG / AUSGABE #80

Österreichische Post AG | MZ 02Z034490 M | Gastrowerksstatt GmbH, Mariahilfer Straße 113, 1060 Wien | € 6,50

ich bin
PLASTIKFREI

EXSEPPITIONAL

Kinder an die Macht



»Ich liebe diese
Terrasse einfach.
Zu jeder Jahreszeit«

– MARGOT WEINDORFER –

GASTGEBER

QUALITY-TIME ÜBER SALZBURGS DÄCHERN

Im „Seven Senses“ des Hotel Stein verbinden sich grandioser Ausblick, Lounge-Atmosphäre und feine Kulinarik zu einem Daily Spa für die Seele. Im Fokus stehen dabei die internationale Ausrichtung des Hauses und entspannte Gastlichkeit. ♦

Text: Erika Leitinger // Fotos: Marco Riebler

Das Hotel Stein ist in Salzburg eine Institution. Direkt an der Staatsbrücke gelegen, war die Steinterrasse mit der einzigartigen Aussicht auf die Altstadt immer schon Anziehungspunkt für Einheimische wie Touristen. 2016 wurde es von der Amadeus-Gruppe übernommen, die in Salzburg bereits zwei Hotels unter der bewährten Leitung von Margot Weindorfer betreibt. Zwei Jahre hat man sich den Vier-Sterne-Betrieb in Ruhe angesehen, um dann mit einer Gesamtschließung weitere zwei Jahre umzubauen. Im März 2018 wurde das „Stein – Hotel & Living“ dann gänzlich neu eröffnet: Hinsichtlich Konzept, Design und Gastronomie beschreibt Hoteldirektorin Weindorfer die Philosophie des Hauses so: „Wir wollen unseren Gästen eine kleine Auszeit auf internationalem Niveau bieten.“

Dass die Eigentümerfamilie Invernizzi auch die Glasmanufaktur Barovier & Toso auf Murano gehört, zeigt sich unter dem Motto „Salzburg meets Venice“ an allen Ecken des Hotels. Seien es spezielle Leuchten in den Zimmern, die blauen Glasluster im Seven Senses oder die spektakuläre Glasinstallation im Stiegenhaus des Hotels. Die 56 Zimmer und Suiten sind hochwertig ausgestattet, die Stoffe stammen vom venezianischen Textilunternehmen Rubelli und setzen – vorrangig in Blautönen – starke farbliche Akzente. Damit ergibt sich in der Gesamtheit eine zeitgemäße Wohnatmosphäre, die den neuen Stil des Hauses aufgreift und mitträgt.



Das Seven Senses bietet ein Stück Salzburg, aber in internationalem Umfeld.

Ein Zuhause auf Zeit

Margot Weindorfer ist in einem Hotelbetrieb groß geworden, reist selbst sehr gerne – „mit allen Sinnen“ – und ist seit rund 30 Jahren in der Hotelbranche tätig. Diese langjährige Erfahrung an Gastlichkeit setzt sie jeden Tag im Hotel um. „Ich liebe die Vielfalt meiner Arbeit und dass ich hier extrem viel umsetzen kann. Im Grunde gestalten wir für unsere Gäste ja ein Zuhause auf Zeit.“ Bei der Neuausrichtung des Hotels wurde deshalb viel Wert auf das Besondere gelegt. „Wir haben zum Beispiel die Naturkosmetiklinie von Saint Charles ausgewählt anstatt einer klassischen Kosmetikmarke. Das sind so kleine Zusatzerlebnisse, die uns wichtig sind.“ Und auch sonst hat sich das Team viel überlegt – bis hin zur Auswahl des Geschirrs und hauseigenen Kaffeetabs für die Zimmer. Für Weindorfer steht dabei immer der Mensch im Mittelpunkt: „Der Gast soll spüren, dass man bereit ist, auf ihn einzugehen.“

Auf der Karte: Rehrücken in Nusskruste mit Topinambur und Kastanien.



Empfehlung „Lust & Leben“:
Gebratener Seeteufel mit Roter Rübe, Grill-Kaviar und Grünkohl mit der bitteren Finesse des Organic Bitter Lemon.



Die neuen Glasflaschen von Red Bull Organics passen perfekt zum hochwertigen Restaurantkonzept des Seven Senses.



© EDMUND BARR

Gehören zusammen: die Seven Senses Lounge und ein Gin Tonic.

Seven Senses als Gesamterlebnis

Highlight des Stein ist allerdings weiterhin der siebente Stock, der sich zu einem stimmigen Gesamtkonzept aus Rooftop-Bar, Lounge und Restaurant entwickelt hat. Das Seven Senses teilt sich in verschiedene Bereiche und bietet für jede Tageszeit und Anlass die passende Umgebung: ob Frühstück unter freiem Himmel, Afterwork-Drink in der Lounge, Dinner im Restaurant oder Cocktail an der Bar. Drinnen wie draußen ist der Ausblick auf die Stadt beeindruckend, und die großzügigen Glasfenster schaffen im Innenraum viel Licht und Luftigkeit. Für Gemütlichkeit zu jeder Jahreszeit sorgen Polstermöbel, kräftige Farbtöne, Kamin und Lounge-Interieur. „Der Wunsch war, an diesem außergewöhnlichen Platz etwas ganz Besonderes zu machen“, so Weindorfer. „Dabei haben wir uns bewusst international ausgerichtet.“ Ein entspanntes Kommen und Gehen ist dabei ebenso erwünscht wie ein ausgewogener Mix aus Hotelgästen, Walk-ins und Locals. Der Gast soll seine Zeit hier in legerer Atmosphäre einfach genießen können. „Darum kommt man ja. Man nimmt sich bewusst Zeit – für Freunde, Familie oder sich selbst.“ Diese Quality-Time wolle man ermöglichen und zu einem positiven Gesamterlebnis beitragen.

»Der Wunsch war, an diesem außergewöhnlichen Platz etwas ganz Besonderes zu machen«

– MARGOT WEINDORFER –

Wie im Hotel wurde auch in der Gastronomie viel Wert auf die Auswahl der Produzenten gelegt. Wobei das Besondere passend zum Hotelkonzept immer im Mittelpunkt steht. „Wir haben zum Beispiel Kumsi Tea, Sommeliersäfte wie wildgepflückten Heidelbeersaft oder jetzt ganz neu die Organics von Red Bull in der Glasflasche.“ Darauf habe man sich besonders gefreut, denn diese würden nun genau zur gehobenen Gastronomie des Seven Senses passen: „Ob cool an der Bar oder gepflegt im Restaurant.“ Im Zusammenspiel mit der internationalen Linie von Küchenchef Dragan Miljkovic wolle man die Organics zukünftig unter dem Ansatz Food & Drinks auch stärker einbinden. Bereits jetzt biete man mit Food-Sharing ein zeitgemäßes Restaurantenerlebnis. Für alle, die es dabei etwas persönlicher mögen, gibt es die Private Lounge mit einem Tisch für bis zu zehn Personen und natürlich auch hier den tollen Stadtblick inklusive. ●

ALLES FÜR DEN
GAST
HERBST **50** JAHRE

Die tonangebende Fachmesse

50. Internationale Fachmesse für die gesamte Gastronomie und Hotellerie

09.–13. NOV. 2019
MESSEZENTRUM SALZBURG

Save the date



Eine Veranstaltung von
Reed Exhibitions®

gastmesse.at