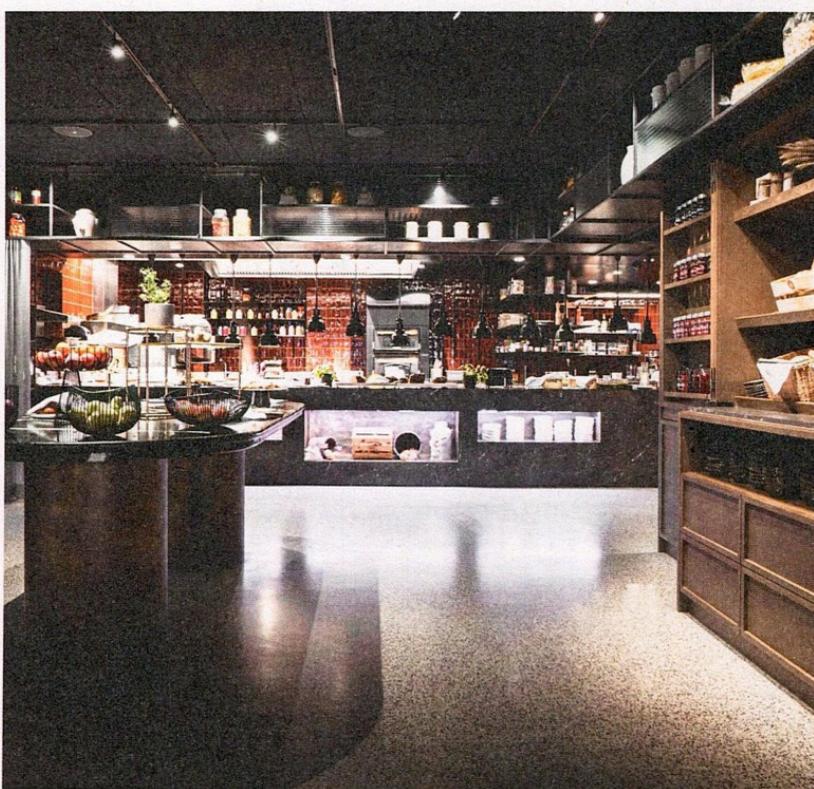


# Golden muss es sein!

Wer seinen Betrieb als besonders verkaufen möchte, greift gerne zum Begriff „Gold“, denn damit wird auch gleich die Vorstellung von Luxus mittransportiert.

Von Petra Pachler



Das Frühstücksbuffet mutiert zum Feinkostladen.

Fotos: Karin Pasterer

**G**oldener Hirsch, Goldener Ochs, Goldenes Schiff: Die Hoteliers überbieten sich bei der Verwendung von „Gold“. Nicht unschlau, denn psychologisch ist damit garantiert, dass automatisch an Luxus gedacht wird und genau das ist das Ziel. Auch Bestehendes wird gerne dahingehend adaptiert, jüngstes Beispiel ist das Hotel Goldener Hirsch in Gmunden. Seit knapp 400 Jahren ist das Hotel Treffpunkt der Region und mit der Architektin Inge-Krebs Hinterwirth hat eine Fachfrau das Haus übernommen. Ihre erste Tat war die komplette Umgestaltung der Innenräume hin zu größeren Zimmern und der Ausgestaltung von Lobby und Restau-

rant hin zum Gold. Golden Lofts nennt Hinterwirth nun die Zimmer und überreibt dabei nicht einmal. Denn neben viel Gold ist auch sonst alles vom Feinsten, wie der Eichenboden von Trapa, das Leinen stammt aus Bad Wörnsbach.

In Bad Ischl sind Schiff und Ochse golden, wobei hier das Gold eher unsichtbar, nämlich im Komfort liegt. Im Goldenen Ochsen kommen die Stoffe von der Firma Matutex in Bad Ischl und sind eine Hommage an Regionales. Die Möbel stammen zum Teil aus Altbestand und teils ergänzt durch die Firma Gassner in Bad Ischl. Das Haus besteht seit 1791, als Herberge erstmals 1803 erwähnt, wurde es stetig umgebaut, aber

immer mit dem Fokus hin zur Wahrung alter Bestandssubstanzen.

## Hüttenflair

Die (Alm-)Hütte, lange Zeit eine einfache Einkehrmöglichkeit, wird ebenfalls mehr und mehr zum Designobjekt, wobei hier trotz allem oft Purismus dominiert. Aber hochwertiger und aufgepeppt durch Motive der umliegenden Landschaft.

Die Hütte „Der WOLF in Lech Zürs am Arlberg“ steht wir früher der Stadel auf der Bergwiese der Familie Wolf. Das Holzgebäude auf einem Betonsockel wurde vom Vorarlberger Architekten Bernardo Bader entworfen und ori-

entiert sich an den Traditionen des Bauens in den Alpen.

[www.derwolf.ski/location](http://www.derwolf.ski/location)

Das Bergrestaurant Frööd im Brandnertal ist energieneutral mit Solaranlage und Holzofen. Innen spielt man mit Bildern der umliegenden Landschaft und sorgt so für ein Gefühl der Heimeligkeit in der sonst sehr minimalistischen Einrichtung. Geplant hat den Holzbau das Vorarlberger Architekturbüro Rainer und Amann.

[www.xn--frd-tnaa.at/froeoed/nachhaltigkeit](http://www.xn--frd-tnaa.at/froeoed/nachhaltigkeit) und  
[www.vorarlberg.travel/](http://www.vorarlberg.travel/)

### Bunte Möbel, edle Hölzer

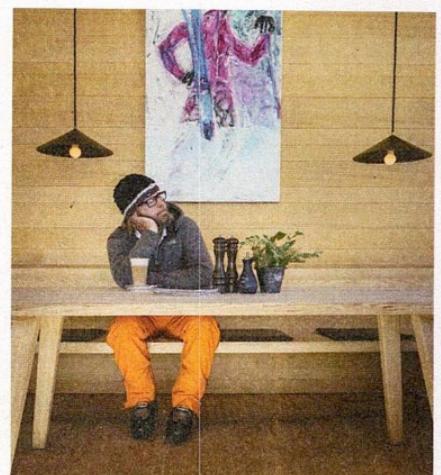
Wer auffallen will, der darf nicht tiefstapeln und so heißt das Restaurant im Rosewood Hotel am vornehmen Petersplatz in Wien auch Neue Hoheit. Die Brasserie hat eine Showkitchen Area sowie einen Dining Room mit angrenzender Terrasse und einen sehr privaten



### Gold als Synonym für Luxus.

Foto: Zum Goldenen Hirschen

Garden Room für kleine Veranstaltungen. Die begrünte Terrasse, der Secret Garden, ist die Oase des Hauses: Zwischen Pflanzen und Spiegeln, die dem Ort eine ungreifbare Tiefe geben, darf



### Hüttenstyle ist meist minimalistisch.

Foto: Dietmar Denger - Vorarlberg Tourismus

man im Innen- sowie Außenbereich durchatmen.

Das Interior Design der Neuen Hoheit materialisiert unaufgeregten Luxus in Form einer Palette von Naturmateri-

alien, Stoffen in warmen Nuancen und weichem Licht. Der Kontrast von Holz und Stein ist zentrales Gestaltungselement, das Gemütlichkeit mit Exklusivität gekonnt kombiniert. Akzente in Kupfer verleihen einen warmen und zugleich exklusiven Glanz, während Spiegel die Grenzen des Raumes aufbrechen und unerwartete Blickbeziehungen schaffen. Im Restaurant schafft Eichenholz an Böden und Decken helle Heimeligkeit, die durch die unkonventionellen Polstermöbel einen sehr modernen Touch erfährt. Ein Stockwerk höher sollen warmgelbe Sitzmöbel in der in Nussholz verkleideten Bar Nachtschwärmer anlocken und zum Bleiben bewegen. Konzipiert wurde das Design vom Wiener Design-Büro Kroenland. „Mit unserem Design haben wir den Reiz des international-Urbanen ins Wienerische übersetzt. Ziel war es, eine zeitlose, unverkrampfte Eleganz mit einer gewissen Verspieltheit zu erschaffen. Luxus interpretiert als ein Gefühl von Wärme und Luxus, der durch Qualität im Detail glänzt und nicht protzt.“

Im lichtdurchfluteten Dachgeschoss wurde ganz bewusst ein visueller und taktiler Bruch zwischen Restaurant und Garden Room gesetzt. Das Restaurant lädt zu spontanem, ungezwungenem Speis und Trank ein, die unkonventionellen, pummeligen Polstermöbel verleihen dem Restaurant einen besonderen Charme. Stoffe, Farben, Licht und nicht zuletzt der Blick auf die Karlskirche sorgen für das doch sehr exklusive Ambiente.

<https://neuehoheit.at/>

### Das Ende des Frühstücksbuffets?

Und dann wären da noch die diversen Frühstückslocations, die meist für mehrere Frühstücksvarianten gerüstet sein müssen. Und nein, das Frühstücksbuffet ist noch nicht im Out, wird aber deutlich anders interpretiert. War früher das Frühstücksbuffet im Hotel das Maß aller Dinge, weil es auch dem Hotelier ohne viel Personalaufwand die Möglichkeit eines großen Angebots gab, verpasste die Hygiene-Krise dem ganzen einen herben Rückschlag. „Es geht heute darum, etwas Besonderes und Erinnerungswürdiges zu bieten, das eine enge Verbindung schafft zwi-



**Eine Bar, wie hier in der Neuen Hoheit, muss immer zum Bleiben animieren.**

Foto: Neue Hoheit Bar



**Üppig, klassisch und elegant: Traditionelles ist immer in.**

Foto: Katharina Eisl

schen dem Gast einerseits und dem Hotel oder Restaurant sowie dem Aufenthaltsort andererseits“, so **BWM**-Designer Erich Bernard. „Komplett aufserviertes Frühstück umzustellen wäre freilich zu kostenintensiv für die Hoteliers“ viel mehr denken wir den Frühstücksbereich heute als einen Raum, in dem der Gast sich bewegt wie in einer Art Feinkostladen. Lokale Lebensmittel und warme Speisen werden an mehreren Stationen präsentiert und erklärt, gegebenenfalls vor den Augen des Gastes frisch zubereitet und somit in ihrer Bedeutung aufgewertet.“

Sowohl im Hotel Gilbert in Wien als

auch im Entners am See in Tirol wird im Frühstücksbereich eine sehr persönliche Atmosphäre gepflegt, die einem familiär geführten Haus gerecht wird.

Eine derartige Veränderung verlangt naturgemäß nach einer baulichen und organisatorischen Umgestaltung, nicht zuletzt, da offene oder halboffene Show-Küchen die Verlagerung von Arbeitsplätzen aus der Küche ans Buffet bedeuteten.

Ganz grundsätzlich kann gesagt werden, dass beim Interieur nichts dem Zufall überlassen wird und es bei erfolgreichen Konzepten immer einen roten Faden gibt, an dem sich alles ori-