



UPSIDE DOWN TOWN

Nadia Bruckner und Darijo Vujicic haben aus dem Hotel Neue Post eine urbane Oase in Zell am See gemacht.

Alles steht Kopf: Nadia Bruckner (36) und Darijo Vujicic (33) haben aus dem Familienhotel in Zell am See das Upside Down Town Hotel – Neue Post gemacht. Gemeinsam mit BWM Architekten entstand im Zentrum des idyllischen Urlaubsorts ein charmanter und unkonventioneller Ort, an dem sich Tradition und Moderne treffen, Österreich und die Welt zusammenkommen. Nadia Bruckner über die Neugestaltung ihres Hotels und ihre Inspirationsquellen.

„Upside Down Town Hotel – Neue Post“ – wie ist der Name entstanden und wofür steht er?

NADIA BRUCKNER: Der Name hat sich nach dem Umbau verändert und hat nun mehrere Bedeutungen. Upside Down heißt, dass wir die Dinge auf den Kopf stellen. Wir heben uns bewusst ab von den traditionellen Hotels und schwimmen gegen den Strom. Down Town steht für die Innenstadt, weil wir ein Stadthotel sind mit kosmopolitischem Konzept, aber auch für Down – unten am Ufer des Sees, sowie auch Up – auf 700 Meter Höhe, am Fuße der Berge. Und während ich aus Wien, also der Großstadt, komme, kommt Darijo von der Turracher Höhe, also den Bergen. Diese Gegensätze und das Verkehrte haben wir auch unter-schwellig in die neue Architektur und das Design des Hauses hinzugefügt.

Wie wichtig war es Ihnen, Tradition zu erhalten? Wie haben Sie das umgesetzt?

BRUCKNER: Tradition ist für uns kein verstaubtes Konzept – sie ist das Fundament. Wir haben mit viel Respekt auf das geschaut, was war. Und gleichzeitig bewusst Räume geschaffen, die Platz für Neues lassen. Manche historische Elemente haben wir sichtbar gemacht, andere neu interpretiert wie die Holzdecken mit ihren handgeschnitzten Ornamenten, die wir sandgestrahlt haben. Uns war wichtig: nicht konservieren, sondern transformieren.



Traumpaar. Nadia Bruckner und Darijo Vujicic haben das Hotel der Familie der Wienerin übernommen und mit Abenteuerlust und Raffinesse umgestaltet.

Man findet auch internationale Einflüsse. Was hat Sie dazu inspiriert?

BRUCKNER: Meine Reisen, die Menschen, die ich getroffen habe, und der Wunsch, einen Ort zu schaffen, der sich nicht einordnen lässt. Ich liebe Orte, die überraschen, die Geschichten erzählen, die sich wandeln. Diese Energie wollten wir hierherbringen – und dabei authentisch bleiben. Das Ergebnis ist eine kosmopolitische Mischung aus Salon, Bühne und Zuhause.

Haben Sie persönliche Lieblingsplätze oder -stücke in Ihrem Hotel?

BRUCKNER: Unsere wunderschöne Lapponia Bar nachts, wenn gute Musik läuft, der Wein fließt und Gespräche tiefer werden. Ich liebe Details – alte Lampen mit Geschichte, kuratierte Bücher, handverlesene Kunstwerke. Und ich liebe das Gefühl, wenn Gäste sagen: „Hier fühl ich mich inspiriert.“

Sie haben auch die Küche neu ausgerichtet. Was zeichnet Ihr Restaurant aus?

BRUCKNER: Essen ist bei uns kein Pflichtprogramm – es ist Performance. Unsere Küche lebt von Qualität, Neugier, Kreativität. Internationale Aromen treffen auf regionale Produkte, Klassiker auf Mut. Wir denken Teller neu – visuell, geschmacklich, emotional. The Art to Eat ist nicht nur ein Claim, es ist unsere Philosophie. Und ja: man kann sich auch einfach mit einem Glas Wein an die Bar setzen und den Moment feiern.

Sie reisen selbst sehr gerne. Was ist Ihnen als Gast eines Hotels wichtig?

BRUCKNER: Ich liebe Hotels, die mehr sind als nur Unterkunft. Orte mit Charakter. Mit Seele. Mit einem gewissen Etwas. Mir ist wichtig, dass ich spüre: Hier wurde mit Herz gedacht. Design ist mir wichtig, aber nicht ohne Haltung. Ich will inspiriert werden, nicht überfordert. Und ich schätze Gastgeber, die präsent sind – ohne sich aufzudrängen. Genau das versuchen wir hier auch umzusetzen.

Maria Kobetic ■