



© Johannes Radlwimmer

Neue Post

Upside Down Town Hotel: Urbane Oase in Zell am See

Von [Maria Kobetic](#)

16.05.25, 13:50

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.



Gastgeber-Paar: Nadia Bruckner und Darijo Vujicic leiten gemeinsam das Hotel im Zentrum von Zell am See.

© Johannes Radlwimmer

„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 unterschwellig in die neue Architektur und das Design des Hauses hinzugefügt. Es gibt viele symmetrische Elemente, Muster die sich an Decken, Böden oder Wänden wiederfinden.' Wir haben das Hotel nicht einfach renoviert, wir haben es völlig neu gedacht. Wir wollen überraschen, irritieren, inspirieren. Mitten in Zell am See, im Herzen der Stadt – und trotzdem mit Blick über den Tellerrand. Neue Post bleibt im Namen, weil wir stolz sind auf die Geschichte dieses Hauses. Aber wir haben ihr ein neues Kapitel hinzugefügt.

Das Hotel blickt auf eine lange Geschichte zurück. Wie wichtig war es Ihnen, die Tradition bei der Umgestaltung zu erhalten und 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.



Neuinterpretation: Die Ornamente am Kopfteil des Bettes nehmen die Motive der handgeschnitzten Decken auf und spannen so einen Bogen zwischen Altem und Neuem.

© Upside Down Town Hotel - Neue Post

Was waren die wichtigsten Veränderungen durch den Umbau?

Bruckner: Die größte Veränderung war nicht sichtbar – sondern spürbar. Der Vibe. Wir haben das Hotel geöffnet – architektonisch, atmosphärisch, kulturell. Neue Grundrisse, neue Räume, ein neues Lebensgefühl. Plötzlich ist da Platz für Kunst, für Konferenz, für Begegnung. Für Abende, die spontan zu Nächten werden. Für Menschen, die sich gegenseitig inspirieren.

Sie haben nicht nur Tradition und Moderne verbunden, 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.



Entspannen: Das Down Town Spa lockt mit exklusiven Treatments, einem Outdoor-Pool und einer Sauna mit Panoramablick zum Verweilen ein.

© Moritz Mayer

Was waren die größten Herausforderungen, vor denen Sie im Zuge der Neugestaltung gestanden sind?

Bruckner: Die Balance. Zwischen Alt und Neu. Zwischen Anspruch und Alltag. Und auch: zwischen Vision und Realität.

Es gab viele emotionale Entscheidungen, viel Mut, auch mal Dinge loszulassen. Aber wir haben als Team – als GANG – immer daran geglaubt, dass etwas Außergewöhnliches entstehen kann. Und genau das ist passiert.

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.“



© Moritz Mayer

Sie haben nicht nur das Hotel neugestaltet, sondern auch die Küche. 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.





Überraschender Genuss. Lokale Zutaten treffen auf globale Inspirationen: Im Upside Down Town Hotel – Neue Post wird Kulinarik zur Kunst.

© Johannes Radlwimmer

Wie haben Ihre Stammgäste auf das neue Konzept reagiert?

Bruckner: Viele sind geblieben – und das freut uns enorm. Einige mussten sich erst zurechtfinden, klar. Aber wir haben auch viele neue Menschen angezogen, die sich in dieser neuen Atmosphäre sofort zuhause fühlen. Uns war wichtig: Echtheit, Herzlichkeit, Haltung. Wer das spürt, bleibt. Egal, ob man die alte Neue Post kennt – oder sie ganz neu entdeckt.

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.