medianet.at | Freitag, 21. April 2017 | DESTINATION 8

medianet: Eine Herausforderung! Wie bewältigen Sie das?
Kienesberger: Ganz einfach: mit einem Spitzenteam und viel Begeisterung für den Gast. Ich habe über 40 Jahre Gastronomieerfahrung und bin seit 25 Jahren selbstständig, das hilft. Meine Geschäftspartnerin Hanni Schweighofer hat schon in meiner Veranstaltungsfirma mit mir zusammengearbeitet, wir sind ein eingespieltes Duo.

medianet: Welche Rolle spielt die Gastronomie?

Kienesberger: Gute Gastronomie ist elementar für das Wohlfühlen der Gäste. Die Wahl des Restaurants ist ja immer situations- und anlassbezogen. Deshalb beherbergen wir zwei ganz unterschiedliche Betriebe: das urige Schloss Bräu und das Gourmet-Restaurant Culinaro mit Fokus auf die leichte. mediterrane Küche, aber sehr wohl mit Österreichbezug: Adria meets Austria. In beiden haben wir hervorragende Köche, die diese unterschiedliche Positionierung auch authentisch leben: Luise Benda und Florian Spaun. Darüber hinaus sind es auch die kleinen Dinge, die uns am Herzen liegen. Wir machen, wenn auch in

"

Mein Motto war und ist: Stillstand ist Rückschritt.



kleinen Mengen, aber immerhin, unseren Essig selbst, und der Lavendel kommt aus dem Schlossgarten. Die Lieferantenauswahl ist sehr selektiv. Wir kennen die meisten persönlich und wissen, woher die Ware kommt: die Salami vom Metzger aus Portogruaro, der Montasio aus der Käserei im Piemont, das Olivenöl und die Oliven aus Kalabrien, der Fisch aus Marano, mein geliebter Franciacorta vom Castello Bonomi, der großartige Barbaresco und Barolo von einem winzigen Weinbauern im Piemont oder auch das Walnuss- und Trüffelpesto aus Langenlois ...

medianet: Was hat sich seit der Übernahme getan?

Kienesberger: Bei der Übernahme war das Hotel in einem katastrophalen Zustand. Es gab kein WLAN, in den Zimmern standen alte Röhrenfernseher, und, und, und ... Wir mussten kurzfristig eine Million Euro in das Hotel, primär in die Zimmer, investieren. Es geht aber nicht nur um Investitionen, sondern auch um neue Kooperationen, wie etwa jene mit ,Golf & Seen', das ist die Vereinigung der 13 umliegenden Golfplätze. So können wir spezielle Golf-Packages anbieten und uns damit sicherlich zu einem der attraktiven Hotspots für diese Zielgruppe weiterentwickeln.

medianet: Gibt es erste Erfolge? Wie ist die Reaktion vom Markt? Kienesberger: Wir schreiben schwarze Zahlen – das ist ein großartiger Erfolg, denn davor musste jedes Jahr ein sechsstelliger Betrag zugeschossen werden. Mit insgesamt 7.000 Quadratmetern zur Verfügung stehender Fläche wollen wir demnächst zu den führenden Veranstaltungsbetrieben Österreichs zählen.

medianet: Worin sehen Sie die größten Herausforderungen für die Zukunft? Kienesberger: Trotz schwieriger Rahmenbedingungen motiviert zu bleiben. Denn erstens werden die steuerlichen Belastungen für Unternehmer im Allgemeinen und vor allem für die Gastronomie und Hotellerie im Speziellen immer höher. Zweitens nehmen die von diversen Behörden und Organisationen geforderten Dokumentationen und Berichte immer mehr überhand. Drittens: qualifizierte und motivierte Mitarbeiter zu rekrutieren - Stichwort schlechtes Branchen-Image und unrealistische Arbeitszeit- und Arbeitsrechtsbestimmungen. Es ist kaum mehr möglich, eine vernünftige Balance zwischen hohem Gästeservice und Finanzierung der Lohnkosten zu halten. Das macht in Summe alles ziemlich mürbe ... Mein Motto war und ist aber immer: Stillstand ist Rückschritt. Man muss sich immer weiterentwickeln, hungrig sein und immer dazulernen.

Karin Strahner ist Chefin des Wirtschaftsclubs K.S.-Circle (www.ks-circle.com), Journalistin und Herausgeberin von www.LuxuryTravel.at, der "Reiseinformationsplattform für anspruchsvolle Genussmenschen".



Gerald Kienesberger mit Geschäftspartnerin Hanni Schweighofer im Weinkeller des Schlosshotel Mondsee.