

”

Bei allen Umbau-
maßnahmen war
uns wichtig, dass sie
die Qualität unse-
res Hauses steigern,
eine Aufstockung der
Kapazität war aktuell
kein Thema.

Christian Rotter
GF H2O-Therme

“

zu, ein Ausbau ist aber in den kommenden Jahren durchaus denkbar. „Wir wären schlechte Geschäftsleute, wenn wir nicht Ausbaupläne in der Schublade hätten“, sagt Christian Rotter lächelnd. „Wir haben alle unsere bisherigen Ausbauschritte jedenfalls so gesetzt, dass sie dann auch mit weiteren Plänen harmonisieren. Aktuell sind aber eher kleinere Maßnahmen als größere Umbauten geplant.“

150.000 Tagesgäste pro Jahr
Woran er den Erfolg des jüngsten Ausbaus festmacht? Rotter: „Die Rückmeldungen der Kunden sind jedenfalls sehr positiv,

und auch die Auslastung zeigt uns, dass wir einiges richtig gemacht haben.“

Im Vorjahr zählte das rund eineinhalb Autostunden südlich von Wien gelegene Haus etwa 150.000 Tagesgäste, die Zahl der Nächtigungen seit der Eröffnung 2005 liegt deutlich über einer Million. „Wir sind mit dieser Entwicklung sehr zufrieden“, sagt Christian Rotter.

Der Topmonat ist für die H2O-Therme (wie laut dem Hotelmanager auch für die anderen Häuser in der Region) übrigens noch vor dem Dezember der August. „Wir haben unseren Fokus klar auf Kinder gerichtet und zu der Zeit sind noch Ferien. Während Familien im Juli meist Fernreisen machen, bevorzugen sie dann im August Kurzurlaube in der Heimat.“

Internationale Gäste

Mit einer durchschnittlichen Verweildauer von unter drei Nächten partizipiert die H2O-Therme voll von diesem Trend. Neben Österreichern finden sich unter den Gästen vermehrt auch Kunden aus Ungarn und Italien, vereinzelt auch aus der Slowakei. „Alle anderen Märkte sind für uns schwierig zu bearbeiten“, sagt Christian Rotter, was freilich an der räumlichen Entfernung liegt und nicht am umfangreichen Hotelangebot.



Spiel & Spaß: Die H2O-Therme bietet mehr als 1.000 Quadratmeter Wasserfläche.

Angerichtet

Kürbis-Süßkartoffel-Gulasch

Zutaten für 4 Personen

300 g Süßkartoffeln
300 g Stangenkürbis
300 g Zwiebel, 40 g Zucker
0,25 l Rotwein, 0,5 l Wasser
1 EL Tomatenmark
2 EL Paprikapulver
1/8 l Sauerrahm glatt gerührt
Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel,
Chili, Petersilie, Knoblauch
(für Nichtvegetarier Speck
kross gebraten).

Zubereitung

Süßkartoffeln und Stangenkürbis in 4 x 4 cm große Würfel schneiden. Fein geschnittene Zwiebeln in Öl goldbraun rösten, Tomatenmark und Zucker 1 min. mitrösten, Paprikapulver dazugeben und sofort mit Rotwein



ablöschen. Mit Wasser aufgießen und 10 min. köcheln lassen. Mit einem Stabmixer fein mixen, Süßkartoffeln dazugeben und 15 min. köcheln lassen. Danach Kürbis beimengen und weitere 20 min. kochen. Mit den Gewürzen pikant abschmecken, anrichten, mit Sauerrahm (und Speck) dekorieren und mit Schwarzbrot genießen.



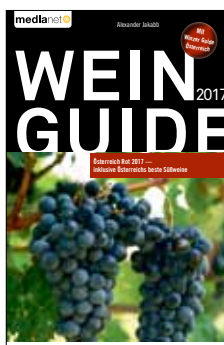
www.schick-catering.at

Schick Hotels & Restaurants Wien
Taborstraße 12, 1020 Wien
Tel. +43 1 211 50 520
bankett@schick-hotels.com

Ihr Catering-Spezialist für Firmenfeiern und Events

WENN WEIN DEINE WELT IST, IST DAS DEIN GUIDE.

Die PREMIUM GUIDES von medianet



f Weinguide

Man muss nicht alles wissen.
Man muss nur wissen,
wo man nachschauen kann.

Weitere Informationen & Bestellung
unter www.weinguide.at