

Schluss mit den Buffets

Loisium Wine & Spa Hotels starten nach Corona mit einem nachhaltigen Gastro-Konzept.

BRITTA BIRON

Langenlois/Ehrenhausen. Lange galten exotische Speisen und üppig bestückte Buffets als kulinarisches Muss in der gehobenen Hotellerie, mittlerweile haben sich die Gäste daran aber schon weitgehend sattgegessen. Auch im Hinblick auf das wachsende Umweltbewusstsein, den Trend zu mehr Nachhaltigkeit und einen Lebensstil mit geringerem ökologischen Fußabdruck

„Die Wertschätzung für das Essen spielt bei uns die Hauptrolle.“

MUSTAFA ÖZDEMİR, GESCHÄFTS-FÜHRER LOISIUM WINE & SPA HOTELS



Nachhaltigkeit, Food Waste-Minimierung und Regionalität stehen im Zentrum des neuen kulinarischen Konzepts.

kommt es bei Restaurants und Beherbergungsbetrieben zu einem Umdenken.

Geschmackvolles ...

„Wenn wir unsere beiden Häuser Ende Mai wieder öffnen, wird das Buffet keine Renaissance mehr erleben. Das zügellose Darbringen von wertvollem Essen widerstrebt unserer Philosophie. Ein Frühstücksbuffet verursacht mehr als vierzig Prozent Food Waste und benötigt durchschnittlich vier Gedecke pro Gast, was eine immense

und vor allem unnötige Verschwendung an Energie und Wasser bedeutet“, so Loisium-Geschäftsführer Mustafa Özdemir.

Verzicht bedeutet die Abkehr vom traditionellen Frühstücks-Büffet allerdings nicht. Ganz im Gegenteil will man den Gästen besondere kulinarische Highlights aus hochwertigen regionalen und saisonalen Zutaten servieren und damit den Wert des Essens besonders hervorheben.

Das Frühstück ist dabei nur der erste Schritt. Sukzessive soll der neue gastronomische Ansatz auf alle Bereiche der beiden Hotels – von

der Spa Lounge, über das Abendessen bis hin zum Roomservice und den Event- und Konferenzbereichen – ausgeweitet werden.

... Gesamtkunstwerk

Da bekanntlich auch das Auge mitisst, spielt die optische Inszenierung eine wichtige Rolle. Für die Entwicklung des neuen Konzepts, das den Gästen ein sinnliches Gesamtkunstwerk bieten soll, hat man mit dem international renommierten Künstler-Duo Honey & Bunny zusammengearbeitet.

„Die beiden sind Gründungsmitglieder der internationalen Food Design-Szene. Sie setzen sich daneben auch intensiv mit Nachhaltigkeit auseinander und arbeiten immer mit einem Augenzwinkern“, erläutert der Loisium-Geschäftsführer die Gründe für die Kooperation.

Für die heurige Sommersaison wurden auch neue Packages geschnürt. So gibt es zum Beispiel bei Online-Buchungen ab drei Nächten 30% Rabatt auf die tagesaktuelle Rate für ausgewählte Termine bis 6. September.



Die Leibgerichte von Küchenchef Stephan Zuber gibt es jetzt auch to go.

Dstrikt Steakhouse Neuer Take-away-Service

Genuss in der Box

Wien. Seit Kurzem hat das Dstrikt Steakhouse im The Ritz-Carlton Vienna zwar wieder geöffnet, den während des Corona-Lockdowns konzipierten Take away-Service wird man aber weiterhin anbieten.

Guten Appetit

Einerseits gibt es die „(Zu)Hausmannskost“. Die bietet pro Woche ein Leibgericht von Küchenchef Stephan Zuber, das – auf Wunsch auch inklusive passender Weinbe-

gleitung – bis Donnerstag, 18 Uhr, telefonisch bestellt und am Freitag zwischen 13 Uhr und 16 Uhr kontaktlos bezahlt und abgeholt werden kann.

Andererseits werden die beliebten Mittags-Klassiker Caesar Salad, Club-Sandwich, Dstrikt Burger, Roastbeef sowie der Baked Cheesecake jetzt auch in einer Lunch Box-Version serviert. Die Gerichte sind rund 30 Minuten nach telefonischer Bestellung abholbereit. (red)

Besonderes Dankeschön Palais Hansen Kempinsky spendet Übernachtungen im Wert von 110.000 Euro

Fünf Sterne und ein Herz für Corona-Helden

Wien. „Medizinisches Personal, Mitarbeiter im Lebensmittelhandel, Drogerien und Apotheken, Lkw-Fahrer, Polizisten, Reinigungskräfte, Pädagogen, Präsenz- und Zivildienstler sowie viele Freiwillige – diese Menschen müssen in der Coronakrise Unvorstellbares leisten und haben sich daher nach der anstrengenden Phase eine Auszeit und Wellness für die Seele verdient“, ist Sanja Schöny, Director of Sales & Marketing im Palais Hansen Kempinski, überzeugt und hat daher die Aktion „Ein Herz für HeldInnen“ ins Leben gerufen.

Das Luxushotel verschenkt als Dankeschön in der Zeit von 1. Juli bis 31. Dezember insgesamt 368

Übernachtungen inklusive Frühstück, kostenloser Minibar und Nutzung des Wellness-Bereichs an Corona-Helden. Interessierte mussten lediglich eine kurze Geschichte mit Foto und Wunschkdatum per E-Mail an das Palais Hansen Kempinski mailen.

Besondere Erlebnisse

Nach der erfolgreichen „HeldInnen“-Aktion startete gleich die nächste, bei der 20 Apfelstrudel-Backkurse für jeweils vier Personen in der Patisserie verlost wurden. Eingelöst werden können die Gutscheine nach Wiedereröffnung des Hotels. (red)



368 Corona-Helden mit Begleitung können exklusiven Luxus für einen Tag genießen.

SHORT

Grand Hotel Wien feiert Jubiläum



Statt der Gala im Ballsaal wird ein großes Gewinnspiel veranstaltet.

Wien. Am 10. Mai 1870 hatte das Grand Hotel Wien als erstes Luxushotel auf der Ringstraße seine Pforten geöffnet und natürlich war geplant, den 150. Geburtstag heuer groß zu feiern, unter anderem mit einem Ball und einem hochklassigen Konzert und anschließendem Gala-Dinner. Doch durch Corona kam alles anders.

Aber nachdem das Nobelhotel in seiner langen Geschichte schon viele Krisenzeiten erfolgreich überstanden hat, ist das Team rund um General Manager Horst Mayer optimistisch geblieben und hat sich eine neue Lösung einfallen lassen, um den runden Geburtstag gebührend zu feiern.

Wertvolle Preise

Mit der Wiedereröffnung des Hotels nach der Corona-Pause startet ein großes Gewinnspiel für alle Gäste des Hotels, des Lobby Cafés Rosengarten und der Unkai Bar&Sushi, bei dem wöchentlich attraktive Preise verlost werden, zum Beispiel ein Candle Light Dinner im Sterne-Restaurant „Le Ciel“ oder ein Verwöhnprogramm im Grand Spa. Der Hauptgewinn, ein Wochenende in der Präsidenten-Suite mit Champagnerempfang, Dinner, Luxus-Picknick-Korb und einer persönlichen Grand Hotel Ambassador-Card für ein Jahr, wird nach 150 Tagen unter allen Teilnehmern verlost. (red)

Österreichs Hotels: Open for Business



In Österreichs Top-Hotels gelten auch höchste Hygienestandards.

Wien/Wels. Sophie Schick, Vizepräsidentin der Österreichischen Hoteliervereinigung (ÖHV) und Gastgeberin im Boutiquehotel Hauser in Wels, stellt klar: Während die touristische Beherbergung bis 29. Mai untersagt ist, stehe Geschäftsreisen nichts im Weg: „Wer sich nach den Wochen der unfreiwilligen Quarantäne auch einen kleinen Luxus gönnen will, ist in den zahlreichen geöffneten Hotels im gesamten Bundesgebiet genau richtig.“ Österreichs Top-Hotellerie halte auch höchste Hygienestandards ein. (red)