

HOTELKONZEPTION



ELEGANT UND CHARMANT

Pannonische Perspektiven

Von Thomas Schweighofer

***Mit dem Hotel Galántha in Eisenstadt hat Esterházy eine Hospitality-Lücke geschlossen.
Neben der Lage spielt die Kulinarik eine ganz entscheidende Rolle für den Erfolg.***



© Gregor Hofbauer (2) / Schweighofer (2)

Dieser Ausblick! Die Terrasse ist einer der großen Stars des Hotels, in den wenigen Monaten seit der Eröffnung wurde sie DIE Trend-Location Eisenstadts. Quasi vor der Nase thront das altherwürdige Schloss Esterházy, in anderer Richtung sticht die Turmspitze des Doms in den Himmel, dahinter entfaltet sich die Weite des Wulkatals und in der Ferne glitzert der Neusiedler See wie ein Edelstein. Die Gäste lieben diese Instagramability, die mit der Bar „The Top“ verknüpft ist. Zum Zeitpunkt unseres Besuchs wird gerade an einer zusätzlichen Außenbar geplant, um die Verkehrswege für das Team zu verkürzen und das Serviceangebot weiter zu verbessern.

Das Hotel Galántha verkörpert Lifestyle und atmet Urbanität. Diese Modernität ist an diesem Standort außergewöhnlich, denn Eisenstadt ist zwar Landeshauptstadt und größte Stadt des Burgenlands, aber nur knapp über 15.000 Menschen wohnen innerhalb ihrer Grenzen. Nein, eine Metropole ist Eisenstadt wahrlich nicht. War es also

mutig, so ein Hotel gerade hier zu eröffnen? „Auf jeden Fall war es zwingend, Eisenstadt benötigte unbedingt so ein Hotel“, ist Markus Ernst überzeugt. Als Leitung Hospitality ist er der Kopf hinter der Weiterentwicklung des Bettenangebots des Unternehmens, das im Burgenland so stark verwurzelt ist. Mit dem Ankauf des Areals der ehemaligen Gebietskrankenkasse 2016 setzte Esterházy einen ersten Schritt in Richtung Erweiterung des Schlossquartiers. Mit einem Gesamtinvestitionsvolumen von rund 60 Millionen Euro entstand vis-à-vis vom Schloss ein multifunktionaler Gebäudekomplex, der das Hotel Galántha, vier Wohnhäuser mit 60 Eigentumswohnungen und Büros auf einer Gesamtfläche von 3.000 Quadratmeter beherbergt. Im September des Vorjahres und nach 22 Monaten Bauzeit feierte man Eröffnung.

Das Galántha harmonisiert sozusagen das Angebot im Esterházy-Portfolio. Dazu zählen unter anderem die klassischen Konzerte in den historischen Räumlichkeiten des Schlosses Esterházy, die spektakulären Ausstellungen bis hin zu großen Festivals im Schlosspark oder die Oper im Steinbruch St. Margarethen, die allesamt nach hochwertigen Betten für Gäste und Künstler verlangen. Das Hotel bietet 120 Zimmer inklusive drei Suiten, Tagungs- und Veranstaltungsräume, Spa und das öffentlich zugängliche Restaurant „Paulgarten“ sowie die Rooftop Bar. Markus Ernst: „Wir mussten Raum schaffen für Menschen, die sich entsprechend dem Niveau der kulturellen Angebote bei uns wohlfühlen können. Das Alte hat sich mit dem Neuen gut vermischt, vor allem in der Architektur. Auch Eisenstadt tut das Moderne gut.“ In den Monaten seit der Eröffnung konnte man Marke und Zielgruppen erweitern, das Hotel lockt durchaus ein internationales Publikum – mit interessanten statistischen Auffälligkeiten. Vergangenen Herbst, als für Asiaten noch Reisebeschränkungen bestanden, zählten Chinesen zur wichtigsten Gästegruppe. Künstler die an der „The 6th Hong Kong International Piano Competition“ teilnahmen sowie Orchester, die bei „Herbstgold“ auftraten, sorgten für „jede Menge Roomnights“, lächelt Ernst. Das Hotel löst ein bisheriges Beherbergungsproblem bei eigenen Kulturformaten. Somit wird es in Zukunft noch leichter gelingen, Weltstars der Kunst zu verpflichten. Für die Kernzeiten des kulturellen Geschehens wie zur Aufführung von Carmen (dieses Jahr von 12. Juli bis 20. August im Steinbruch St. Margarethen) waren schon im März zwei Drittel der Betten gebucht. „Das ist ein schönes Zeichen. Die Gäste weichen nicht nach Wien aus, sondern bleiben hier“, betont der Head of Hospitality. Wie bei Tetris passt ein Teil ins andere.

Speisen wie Fürsten. Der Name Galántha fußt übrigens nicht auf dem Wort Eleganz, wie man vielleicht vermuten könnte. Vielmehr hat es seinen Ursprung, wie bei den meisten Esterházy-Projekten, in der langen Geschichte der Familie. Im Jahr 1421 erwarb das Adelsgeschlecht große Teile einer Kleinstadt im ehemaligen Königreich Ungarn – und nunmehrigen Westslowakei: Galant(h)a. Viele Jahrhunderte später vermag das Hotel trotz seiner Jugend spannende Geschichten zu erzählen. Zum Beispiel über die Gastronomie. In der Rooftop Bar „The Top“ werken ausgezeichnete Bartender, für den kleinen Hunger gibt es köstliche Snacks und „das ‚Paulgarten‘ hat durch das Interesse der Eisenstädter Klientel einen unglaublichen Run bekommen“, jubelt Ernst. Mit René Molnar gelang Anfang des Jahres eine prominente Neuverpflichtung, der ehemalige Küchendirektor des Bristol Vienna ist nun Corporate Executive Chef bei Esterházy und hat als eine der ersten Maßnahmen die Speisekarten überarbeitet. „Food and Beverage sind die Seele des Hotels“, ist Markus Ernst überzeugt. Der gebürtige Deutsche hat eine besondere Nähe zur Gastronomie, er startete seine Karriere vor 34 Jahre in Essen im Ruhrgebiet mit einer Kochlehre. Es folgten Stationen in besten Restaurants in ganz Europa, er landete bei der Reederei Peter Deilmann (Anm: bekannt für die Fernsehserie „Das Traumschiff“ und 2015 insolvent) und machte die Ausbildung zum Küchenmeister und Diätkoch. Er wirkte anschließend bei Falkensteiner in Kärnten als Küchenchef, Resident und F&B Manager und erstmals als General Manager, dann bei der Therme Linsberg Asia und der VAMED Vitality World in führenden Positionen. Im Mai 2022 trat er seinen Posten bei Esterházy an. Die Gastronomie liegt dem nunmehrigen Hobbykoch trotz aller Karriereschritte immer noch am Herzen: „Du kannst tolle Hotels entwickeln auf Top-Niveau mit hervorragender Architektur, aber der Erfolg steht und fällt mit der Kulinarik.“

Planung und Bau mit Profis. Die Voraussetzung für den Erfolg ist die professionelle Planung, Küche bzw. Bar stehen hier ziemlich am Anfang. Bei derartigen Projekten braucht es vertrauensvolle Partner an Bord wie Küchenbauer gastro total. „Die Küche ist nicht nur ein Gebäudeteil, sondern muss sich in das Gesamtkonzept Hotel optimal eingliedern“, erklärt Velimir Sever, geschäftsführender Gesellschafter von gastro total Österreich gegenüber hotel & touristik essenz. Der Herd ist der Mittelpunkt des Hauses, hieß es früher und stimmt heute noch. Auf Basis der Pläne von Sarah-Sophie Holzer (Ingenieurbüros für Innenarchitektur Großküchenplanung) setzte gastro total in eineinhalb Jahren die Produktionsküche so-

HOTELKONZEPTION

wie Showküche und Bar im Erdgeschoß und im 4. Stock die Rooftop Bar und Produktionsküche um. „Ein Highlight ist definitiv der vollverschweißte und fugenlose Kochblock Stahl UNIQUE aus unserer gruppeneigenen Edelstahl-Produktion in Deutschland. Dieser wurde seitlich mit einem beleuchteten Galántha-Logo erweitert, welches farblich einstellbar ist“, schwärmt Sever. „Das war für uns insgesamt ein super spannendes, aber auch herausforderndes Projekt. Vor allem, weil der Stellenwert von F&B hier so hoch ist.“ Die Notwendigkeiten der Gastronomie müssen schon sehr früh definiert sein, „alleine wegen der Installationen, Ablufttechnologie oder den ganzen Genehmigungen – Sachen, die Spaß machen“, schmunzelt Sever. Der Küchenbauer mit Österreich-Sitz in Loosdorf richtet neben Küchen für Restaurants und die Großverpflegung regelmäßig auch Hoteltüchen ein, sowohl in der Stadt- als auch der Ferienhotellerie. Die Schwerpunkte und Notwendigkeiten unterscheiden sich da teils immens. Im Galántha lautete die Vorgabe, dass die Küche offen und gut erreichbar sein muss. Markus Ernst: „Am Anfang steht die Idee, dann kommt die Vision und in Folge die Mission. Das ist uns gemeinsam durchwegs sehr gut gelungen.“

Wie meist, kommt es auf die Details an. Zum Beispiel ist die feine Abstimmung bei den Verkehrswegen nicht zuletzt für die Mitarbeiterzufriedenheit wichtig. Und immer wieder sind Kompromisse und Abstriche notwendig. „Die Herausforderung ist, die Geräte optisch bestens zu verkleiden und gleichzeitig darf die Technik nicht zu weit in den Hintergrund rutschen: Die Küche kann wunderschön ausschauen, aber wenn die Geräte nur mehr schwer zu warten sind, weil alles verbaut ist, gibt es ein Problem“, erläutert Eric Killian, der bei gastro total die technische Projektabwicklung verantwortete. Wie es sein soll, zeigen etwa die Fleischreife- und Weinklimaschränke der Firma Walch, deren Technik und Steuerung sehr komprimiert und „versteckt“ gestaltet wurden. Markus Ernst stimmt Killian zu: „Als ehemaligen Koch und Küchendirektor fällt es mir leicht, mich schnell im Thema einzufinden. Aber ohne einen Profi an deiner Seite vergisst du manches und dann wird die Küche zu groß, die Verkehrswege zu lange. Deshalb braucht es die umfassende Absprache mit Küchenplaner und Küchenbauer. Wichtig ist immer eine klare Kommunikation über die Sache und nicht eine übers Wetter.“

Seebad der nächsten Generation. Die Verpflichtung von Partnern wie gastro total – die Zusammenarbeit endet nicht mit der Fertigstellung, sondern läuft von Feintuning über Optimierung bis zur Wartung weiter – war eine gute Entscheidung, die Projekt-



umsetzung als Ganzes beim Hotel Galántha war ein Glücksgriff, stellt Markus Ernst im Gespräch mit hotel & touristik essenz fest. So hielten sich die Baukosten Dank Zinssätzen von vor vier Jahren und noch vor der Pandemie abgeschlossenen Verträgen für die Gewerke im Rahmen. Das nächste große Hospitality-Projekt von Esterházy ist bereits gut im Wind, im Seebad Breitenbrunn entsteht bis Mai ein Marina-Gebäude mit jeweils 120 Innen- und Außenplätzen im Restaurant und weiteren 120 Sitzplätzen für verschiedenste Veranstaltungen. „Ein un-

oben, v. r.: Markus Ernst (Esterházy), Velimir Sever und Eric Killian (beide gastro total Österreich) sind überzeugt, mit dem Galántha ist ein großer Wurf gelungen.



gläublich spannendes Projekt und einer der künftigen Leuchttürme am Neusiedler See“, ist Markus Ernst begeistert. Das Naturerlebnis rückt in den Vordergrund, alle Vorgaben hinsichtlich des UNESCO-Welterbes müssen penibel eingehalten werden, betont der Manager. Die Kulinarik spiegelt diese Verantwortung wider und bietet eine starke, nachhaltige Küche. Die Grundprodukte für die Speisen kommen aus einem Umkreis von 150 Kilometern, PANNATURA stellt ein Gros davon. „Die Gastronomie muss umdenken, die Gesellschaft wandelt sich, das Konsumverhalten verändert sich komplett“, so Ernst. „Wir bemerken es im Galántha, der Gast muss nicht laktoseintolerant sein, wenn er lieber auf Kuhmilch verzichtet.“

Esterházy macht weiter Tempo. Beim Weingut im ungarische Etyek ist ein Hospitality-Bau in Planung, im Burgenland steht man immer wieder in Gesprächen für Projektideen. „Es gibt da so einiges, was wir uns die nächsten Jahre als Ziele vorgenommen haben“, hält Markus Ernst auf die Frage zum nachhaltigen Wachstum im Lande fest. „Wir sind bereit und wollen das Burgenland auch touristisch mit- und weiterentwickeln.“ ■

*Ein Hotel mit
Designsprache,
Anmutung und
Kulinarikangebot,
das in Eisenstadt
bisher fehlte.*

HOTEL GALÁNTHA

Das Hotel in Eisenstadt in gehobener 4-Stern-Kategorie eröffnete am 1. September 2022. Bei der Konzipierung und Umsetzung vertraute man auf starke Partner wie Christie & Co (Beratung), Architekturbüro Hohensinn (Planung Gebäudekomplex), **BWM** Architekten (Innenarchitektur) oder gastro total (Küchenbau). Es bietet 120 Zimmer inklusive drei Suiten, das öffentlich zugängliche Restaurant „Paulgarten“ (80 Innen- und 40 Außenplätze) und die öffentlich zugängliche Rooftopbar „The Top“, Tagungs- und Veranstaltungsräume und Spa-Bereich. Hoteldirektor ist Daniel Zwieb.

www.hotelgalantha.at