

VS

Badener Gespräche



v.r.: Georg Gürtler, Hans-Jürgen Manstein, Elisabeth Gürtler, Reiner Heilmann, Dagmar Lang, Regina Kolarik, Petra Bohuslav, Karl Stoss, Johanna Kolarik, Karl Jan Kolarik, Sonja Lesjak-Rasch

Hotelier und Gastronomen des Jahres 2009: Awards für Elisabeth Gürtler sowie für Karl Jan und Johanna Kolarik

von Sonja Lesjak-Rasch



in Highlight unserer Badener Gespräche war die Verleihung der Awards an den „Hotelier des Jahres“ und an die „Gastronomen des Jahres“.

Mit diesen Auszeichnungen ehren wir herausragende Persönlichkeiten in der österreichischen Hotellerie und Gastronomie. Gemeinsam mit einer bewährten Jury haben wir auch die diesjährigen Preisträger ermittelt. Im Mittelpunkt standen folgende Bewertungskriterien: Kreativität, Kontinuität, Charisma und Unternehmergeist.

Elisabeth Gürtler überzeugte die Jury mit der konsequenten Weiterentwicklung der Marke Sacher, die für die neuen Zeiten aufgeladen wurde.

Sie hat Luxus, Stil, Tradition und Genuss mit neuen Lifestyle-Facetten kombiniert und so ihr Sacher-Imperium mit einem modernen und zukunftssträchtigen Image versehen. Zu ihrem Reich gehören neben dem Sacher Wien auch das Sacher Salzburg, das Relax & Spa-Hotel Astoria Seefeld sowie die Sacher Cafés in Innsbruck und Graz und die Original-Sacher-Torten-Produktion.

Sichtbares Zeichen dieses Engagements waren auch der aufwändige Umbau und die Aufstockung des Hotels Sacher in Wien im Jahr 2004, das sie für ihre Gäste erstmals mit einem modernen Spa ausgestattet hat. Dafür hat sie insgesamt 35 Millionen Euro in die Hand genommen. Ein lohnendes Investment, zumal sich auch das Spa vom Start

weg selbst getragen hat. Die Erfahrungen, die sie mit ihrem Relax & Spa-Hotel Astoria Seefeld gesammelt hat, sind diesem Projekt zugute gekommen.

Elisabeth Gürtler sagt, sie habe nie den materiellen Erfolg gesucht, sondern sie habe sich stets nur gefragt, ob sie die Sache wirklich interessiere.

Das Schicksal legte ihr 1990 nach dem Tod ihres Mannes die Schlüssel für das Management des Sacher-Imperiums in die Hand. Sie übernahm damit nicht nur das bestens gehütete Originalrezept für die Sacher-Torte, sondern auch das Erbe für ihre Kinder Alexandra und Georg – und machte die Konzessionsprüfung. Mit Vorzug. Wie fast alles in ihrem Leben.



Landesrätin Petra Bohuslav (r.) übergibt den Award an die Gastronomen des Jahres, Karl Jan und Johanna Kolarik



GD Karl Stoss gratuliert Elisabeth Gürtler

Sie ist eine exzellente Unternehmerin mit einem starken Hang zu Ziffern und Zahlen. Erfolgreich ist für sie ein Unternehmen nur dann, wenn der Erfolg wieder investiert wird.

Ihre Führungsqualitäten konzentriert sie in erster Linie auf ein „Management by Exception“. Das heißt, sie greift überall dort ein, wo es rau ist und die Dinge nicht so laufen, wie sie laufen sollten.

Es wäre aber nicht Elisabeth Gürtler, wenn sie neben der Führung ihres Sacher-Imperiums nicht noch Zeit gefunden hätte, von 1999 bis 2007 die Organisation des Wiener Opernballs zu übernehmen.

Für die Grand Dame der österreichischen Gesellschaft eine spannende und interessante Aufgabe mit Kontakten in die ganze Welt. So kann es schon vorkommen, dass sie im Ausland mit „Frau Sacher“ angesprochen wird.

2007 schließlich hat die ehemals selbst begeisterte Reiterin die Leitung der Spanischen Hofreitschule übernommen. „Ich wurde angerufen“, sagt sie, „und ich habe zugesagt, denn die Pferde waren schon immer die Liebe meines Lebens.“

Elisabeth Gürtler fühlt sich wohl bei dem Gedanken, dass ihre Kinder Georg und Alexandra, die bereits jetzt im Unterneh-

men maßgeblich mitarbeiten, ihr Lebenswerk weiterführen werden. Ganz getreu ihrem Lebensmotto: „Man muss immer spüren, was die Zeit verlangt, und man muss wissen, wann man abtritt.“

„Ich habe nie den materiellen Erfolg gesucht, sondern ich habe mich stets nur gefragt, ob mich die Sache wirklich interessiert.“

Elisabeth Gürtler

Was immer auch kommen mag, so werden gewiss weiterhin jährlich Hunderttausende Original Sacher-Torten das Haus verlassen. Zum Ruhme der Vorfahren und zum Ruhm der Nachfolger.

Karl Jan und Johanna Kolarik

Zu den „Gastronomen des Jahres“ wurden Karl Jan und Johanna Kolarik, Inhaber des Schweizerhauses im Wiener Prater, gekürt. Karl Jan und Johanna Kolarik sind ein eingespieltes Team. Sie haben einander begleitet, als Karl Jan die Geschäftsführung des Getränkegroßhändlers Kolarik & Buben übernahm, später die Geschäftsführung des Schweizer-

Die Jurymitglieder 2009

- Dr. Manfred Kohl, Kohl & Partner Tourismusberatung
- Lisl und Klaus Wagner-Bacher, Landhaus Bacher
- Dr. Reinhard Mücke, Österreichische Hotel- und Tourismusbank
- Peter Peer, Österreichische Hotelierversammlung
- Hans-Jörgen Manstein, Manstein Verlag
- Prof. Christoph Wagner, Gourmetkritiker
- Manfred Stallmayer, Hotel Das Tjost
- KommR Johann Schenner, Bundessparte Tourismus und Freizeitwirtschaft
- Mag. Dagmar Lang, Manstein Verlag
- Dr. Sonja Lesjak-Rasch, hotel & Touristik

Badener Gespräche



Tolle Stimmung beim Galaabend: Sonja Lesjak-Rasch, Karl Stoss, Elisabeth Gürtler



Elisabeth Gürtler kam mit Sohn Georg und Lebensgefährtin Helmuth Lohner

hauses bis hin zur Fusionierung von Kolarik & Buben zur Kolarik & Leeb GmbH.

Als Karl Kolarik senior starb, hat sich auch Johanna Kolarik voll im Schweizerhaus engagiert. Ein Mann allein, so ihre Überlegung, konnte schließlich nicht gleichzeitig überall zur Stelle sein.

Die herausragende Gastgeberrolle des Ehepaars Kolarik hat dem Schweizerhaus zu einem Ruf verholfen, der weit über die Grenzen des Landes hinausreicht.

Es paart Wiener Gemütlichkeit mit exzellentem Service und setzt mit dem berühmten Budweiser Bier und den nicht minder berühmten Original Schweizerhaus-Stelzen auf eine Gastronomie, die ihresgleichen sucht.

Auf der Speisekarte dominiert die Altwienner Küche. Ganz im Sinne von Lydia Kolarik, der Schwester von Karl Kolarik. Sie ist die Chefin des gesamten Küchenbereichs.

Ein echter Familienbetrieb. Dabei setzt das Cheftrio stets auf Innovation. Denn Tradition ohne Innovation ist ihrer Meinung nach zum Sterben verurteilt.

Stellen Sie sich vor: Die größte Bieroase des Landes verfügt über 1.700 Sitzplätze im Garten und 640 im Inneren des Lokals. Von Mitte März bis 31. Oktober werden an die 700.000 Gäste begrüßt und an heißen Tagen kolportierte 6000 bis 7000 Krügel Budweiser Bier ausgeschenkt. Das geht nur mit Hightech und einer ausgeklügelten Logistik – dafür steht Karl Jan Kolarik. Und das geht nur mit einem durchorganisierten, profes-

sionellen Service – dafür steht Johanna Kolarik. Was das Wirtepaar noch vereint: Im Erfolg lehnen sie sich niemals zurück. Und

»Wir sind auch angesichts der Wirtschaftskrise zuversichtlich und glauben fest daran, dass sich die Menschen das kleine Glück eines Kurzurlaubs im Schweizerhaus nicht nehmen lassen.«

Karl Jan und Johanna Kolarik

wenn es nicht so läuft, erst recht nicht. Die Qualität des Budweiser Biers muss jedenfalls immer sensationell sein.

Auch angesichts der Wirtschaftskrise geben sie sich zuversichtlich. Sie glauben fest daran, dass sich die Menschen das kleine Glück eines Kurzurlaubs im Schweizerhaus nicht nehmen lassen.

Für einen stimmungsvollen Abend sorgte der Swinging K.S. mit seinen drei hervorragenden Hobbymusikern: Karin Strahner, Chefin des K.S.Circle, Thomas Gulz, Jurist im Lebensministerium, und Franz Englhofer, Steirerbus und honorierter Banker bei der Erste Bank.

Die Preisträger der letzten Jahre

Hotelier des Jahres 2008: Manfred Stallmayer, Hotel Das Triest, Wien

Hotelier des Jahres 2007: Rudolf Tucek, Vorstandsvorsitzender der Vienna International Hotelmanagement AG

Hotelier des Jahres 2006: Karin Leeb und Martin Klein, Inhaber des Hotel Hochschober, Turracher Höhe

Hotelier des Jahres 2005: Gabriela Benz, General Manager Le Méridien, Wien

Hotelier des Jahres 2004: Karl J. Reiter, Reiter's Burgenland Resort

Gastronomen des Jahres 2008: Lisl und Klaus Wagner-Bacher, Landhaus Bacher, Mautern

Gastronomen des Jahres 2007: Eveline und Walter Eselböck, Inhaber des Restaurant Taubenkobel in Schützen

Gastronom des Jahres 2006: Mario Plachutta, Plachutta-Restaurants

Gastronom des Jahres 2005: Heinz Hanner, Restaurant Hanner in Mayerling

Gastronom des Jahres 2004: Toni Mörwald, Mörwald Betriebe