

**KS-CIRCLE BIZTALK MIT HORST MAYER,
GENERALDIREKTOR GRAND HOTEL WIEN**

DAS ERSTE
GRAND HOTEL
EUROPAS



**GRAND HOTEL
WIEN**



Die Wiener Ringstraße feierte letztes Jahr ihr 150-jähriges Jubiläum. Vier Jahre später, am 10. Mai 1870 wurde am Kärntner Ring No 9 das Grand Hotel Wien eröffnet. Es war damals das erste Hotel an der Wiener Ringstraße, das erste Grand Hotel Wiens und wahrscheinlich auch Europas. Rasch entwickelte es sich zum Mittelpunkt des Wiener Gesellschaftslebens und das ist es bis heute geblieben! Anlass genug für Univ.-Lektor Mag. Karin Strahner, Chefin des exklusiven Wirtschaftsclubs K.S.-Circle (www.ks-circle.com) den Generaldirektor Horst Mayer zum BizTalk zu bitten.

Herr Mayer, eine solche Historie verpflichtet, oder?

Natürlich, wir sind uns dessen sehr bewusst und arbeiten ständig daran, dem auch gerecht zu werden, denn wer aufhört, besser zu sein, hat aufgehört gut zu sein. Das Grand Hotel vereint Luxus mit Tradition und modernstem Komfort. Es ist eine lebende Legende, aber auf dem modernsten Stand der Zeit. Dazu kommt unser einzigartiges gastronomisches Angebot: wir beherbergen vier Restaurants und zwei Bars. Genau diese Kombination wissen unsere Gäste sehr zu schätzen.

Wem gehört das Grand Hotel Wien eigentlich?

Das Hotel gehört seit 2002 zu den JJW Hotels & Resorts. Das ist eine internationale Hotelgruppe mit 40 Hotels, die 1989 in Portugal gegründet wurde und ihren Firmensitz in London hat. Eigentümer ist Scheich Mohamed Bin Issa Al Jaber. Daher auch der Name „JJW“; das steht für „Jaber & Jaber Worldwide“. All unsere Hotels sind unter www.jjwhotels.com zu finden. Wer es übrigens weniger klassisch mag: gleich vis-à-vis findet der Gast lässigen Luxus in unserem Hotel „The Ring“.



Wer zählt zu ihren Gästen?

Die Bandbreite ist enorm und das Grand Hotel genießt Weltruhm! Dennoch – und darauf sind wir sehr stolz – rangiert Österreich auf Platz 1, gefolgt von Deutschland. Unsere Lage an der Ringstraße und direkt bei der Wiener Staatsoper ist natürlich ideal für unsere Gäste, aber worauf wir besonders stolz sind, ist der hohe Stammgäste-Anteil; den wir uns wohl auch mit unserer hervorragenden Kulinarik und besonderem persönlichen Service erarbeitet haben.

Sie betonen Ihr gastronomisches Angebot. Was ist daran so besonders?

Wir bieten mit unseren vier Restaurants eine ungewöhnlich große kulinarische Bandbreite, die den verwöhntesten internationalen, aber auch heimischen Gaumen glücklich macht. Das Angebot reicht von der Wiener Traditionsküche oder der Arabischen Halal-Zubereitung im „Grand Café“, bis zum kreativen 2-Hauben-Genuss im „Le Ciel by Toni Mörwald“ oder dem authentischen Sushi- & Sashimi-

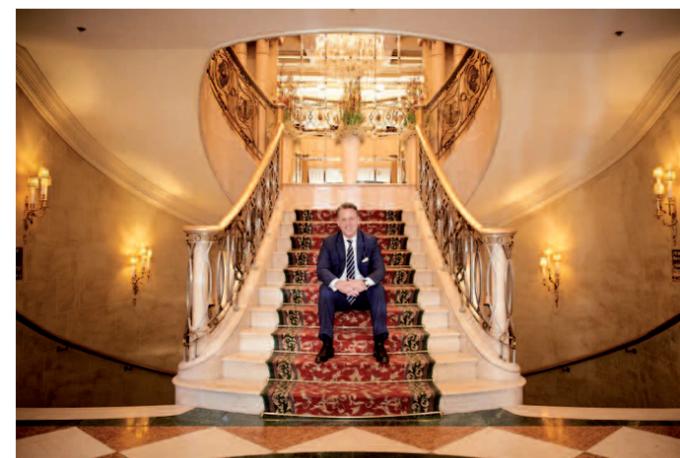


Menü im „UNKAI“ ebenfalls mit 2 Hauben dekoriert. Auch von der Einrichtung könnten die Restaurants nicht unterschiedlicher sein, vom eleganten Ambiente im Le Ciel (samt Terrasse) bis zum Japanischen Design im UNKAI; hier haben wir sogar zwei Original Tatami Zimmer, in denen man am Boden sitzt ☺. Für ein rasches Sushi-Menü im modernen Am-

biente befindet sich ebenerdig die „Unkai Sushi Bar“. In allen vier Restaurants, aber auch unseren Bars und im Ballsaal veranstalten wir immer wieder spezielle Events und Happenings, von Kochkursen in unserer „Cooking Lounge“ bis zu Jazz-Abenden in der Kavalierbar oder dem Portugiesischen Genuss-Tag. In unserem halbjährlichen Genuss-Guide findet man alle Details dazu.

Das Grand Hotel vereint
Luxus mit Tradition und
modernstem Komfort.
Es ist eine lebende Legende,
aber auf dem modernsten
Stand der Zeit.

Horst Mayer



Wir bieten mit unseren vier Restaurants eine ungewöhnlich große kulinarische Bandbreite, die den verwöhntesten internationalen, aber auch heimischen Gaumen glücklich macht.

Horst Mayer

A propos „Le Ciel by Toni Mörwald“: das klingt nach Luxus! Ist das leistbar?

Die 2-Hauben-Qualität hat natürlich auch ihren Preis, das ist schon richtig. Dennoch: seit kurzem bieten wir mittags (Di-Sa) mit dem „Grand Lunch“ ein Gourmet-Erlebnis um sehr attraktive € 45,- an: ein Wahlmenü mit drei Gängen inklusive Mineralwasser, ausgewählter Weinbegleitung und Kaffee. Das wird gerade von den Business Gästen sehr gut angenommen. Übrigens: keine Angst vor Parkplatz-Not! Im Untergeschoß befindet sich die Garage „Palais Corso“ (Einfahrt Mahlerstraße). So kann man super bequem ohne Mantel direkt ins Hotel gelangen.

Ich habe gehört, Sie produzieren auch Ihren eigenen Honig?

O ja! Das ist eine entzückende Story: im Sommer 2014 hatte sich ein heimatloses Bienenvolk samt Königin unser Dach als Bleibe ausgesucht (was ich ja verstehe ☺). Mit Hilfe der Feuerwehr und eines Stadtimkers haben wir diesen über 70.000 Bienen schließlich ein richtiges Zuhause errichtet. Seither befinden sich hier 10 Bienenstöcke. Unsere „Grand Bees“ – wie wir sie liebevoll nennen – sind sehr fleißig und liefern uns pro Jahr rd. 270 kg Bio-Grand-Honig, mit dem wir unsere Gäste verwöhnen dürfen.

Sie leiten seit drei Jahren das Grand Hotel und The Ring. Worauf sind Sie besonders stolz?

Darauf, beide Hotels erfolgreich zu führen, und das trotz der zahlreichen Neueröffnungen im Luxussegment in Wien; weiters auf die Neu-Positionierung und Aufwertung des Restaurants „Le Ciel“ und die Umgestaltung unserer Hotelzimmer und Suiten. Aber am meisten stolz bin ich natürlich auf meine Mitarbeiter, denn ohne ein so gutes Team kann man keine Ziele erreichen!

Worin sehen Sie die größte Herausforderung für die Zukunft?

Allen voran die Nachwuchssorge; sie plagt die ganze Branche! Wir haben uns jedoch zur Aufgabe gemacht, durch hervorragende Ausbildung und Förderung junger Mitarbeiter einen posi-



Ich lebe seit drei Jahren in Wien und liebe es! Wien ist für mich derzeit die Stadt mit der höchsten Lebensqualität. Sie ist voll von Historie und verbindet auf spannende Art und Weise die k.u.k. Monarchie mit der Moderne.

Horst Mayer

ven Beitrag zur Zukunftssicherung zu machen. Jene Lehrlinge, die als beste abschließen, erhalten von uns als Erinnerung eine goldene Uhr mit Gravur. Das ist aber nur eine von zahlreichen Initiativen, die auch gewürdigt werden: die Stadt Wien hat uns als TOP Lehrbetrieb ausgezeichnet.

Ich habe auch von dem Weinlese-Projekt gehört. Was ist das?

Unser „Projekt 9“ haben wir letztes Jahr mit einem befreundeten Winzer, Reinhard Winiwarter gestartet. Unter seiner Anleitung haben unsere Lehrlinge in mehreren Etappen auf seinem Weingut am Kremser Kobl „unseren“ Wein, einen klassischen Grünen Veltliner gemacht. Der fertige Wein mit der Nummer 9 (kommt von unserer Adresse Kärntner Ring No 9) wird im Mai 2016 präsentiert.



Die Lehrlinge bei der Weinlese

Zum Abschluss: wie geht es Ihnen als – mit Verlaub – „Piefke“ in Wien?

Ich lebe seit drei Jahren in Wien und liebe es! Wien ist für mich derzeit die Stadt mit der höchsten Lebensqualität. Sie ist voll von Historie und verbindet auf spannende Art und Weise die k.u.k. Monarchie mit der Moderne. Wien ist voller Kreativität, voller Möglichkeiten für jeden Geschmack und voller Zeitgeist; ein urbanes Erlebnis!

Wenn Sie „Zu Gast“ in Ihrer Deutschen Heimat sind: was bringen Sie aus Wien mit?

Natürlich unseren berühmten „Grand Guglhupf“. Niemand ist so „wienerisch“ wie er. Schon für unseren Kaiser Franz Josef und seine Sissi war ein Stück des frisch gebackenen, köstlich duftenden Guglhupf Pflicht am täglichen Frühstückstisch. 

Grand Hotel Wien

Kärntner Ring 9, 1010 Wien
General Manager Horst Mayer
Tel: +43 1 515 80 0
reservation@grandhotelwien.com www.grandhotelwien.com

Die Autorin: Univ.-Lektor Mag. Karin Strahner, Chefin des exklusiven Wirtschaftsclubs K.S.-Circle (www.ks-circle.com), Journalistin und Herausgeberin von www.LuxuryTravel.at, die Reiseinformationsplattform für anspruchsvolle Genussmenschen.