



PRESSEINFORMATION

HOTEL GOLDENER HIRSCH

Sanfte Modernisierung des „Goldenen Hirschen“ startet im September 2018

Salzburg, September 2018. Das zum UNESCO Weltkulturerbe gehörende Salzburger Traditionshotel Goldener Hirsch wurde 2016 vom Schweizer Erfolgsunternehmer Dr. Hans-Peter Wild übernommen. Das Luxury Collection Hotel soll nun auf „sanfte“ Art und Weise modernisiert werden, wobei der Erhalt des charakteristischen Ambientes und die Erneuerung der internen Infrastruktur im Vordergrund stehen. Die Umbaumaßnahmen werden eine substantielle Modernisierung der gesamten Haustechnik, eine Erweiterung der Küche, sowie zahlreiche Verbesserungen im Gästebereich bewirken. Auch die Mitarbeiter werden von den geplanten Modernisierungsschritten profitieren.

Modernisierung mit Fingerspitzengefühl

Der „Goldene Hirsch“ ist eine Salzburger Hotelinstitution. Als eine der ersten Adressen - nicht nur zur Festspielzeit - hat es als geschichtsträchtiges Haus viel zu erzählen. Vor allem die traditionelle Atmosphäre in Verbindung mit der familiär gepflegten Gastfreundschaft macht das Luxushotel über alle Grenzen weg bekannt und beliebt. Nun soll das Hotel durch gezielte Modernisierungsmaßnahmen auf den neuesten Stand der Hoteltechnik gebracht werden, ohne dabei sein beliebtes typisches Ambiente zu verändern. „Einen Traditionsbetrieb zu renovieren, verlangt von allen Beteiligten viel Fingerspitzengefühl“, erklärt Wolfgang Putz, seit 2011 Generaldirektor des Hotels. „Unser Motto lautet: Der Goldene Hirsch bleibt der Goldene Hirsch. Wir möchten, dass unsere Gäste die vielen Überarbeitungsmaßnahmen vor allem spüren. Wir

bringen wohldosierte Frische in unser Hotel, ohne dabei die grundlegende Atmosphäre zu verändern. Wir werden das, was unsere Gäste schätzen, erhalten und alles andere verbessern“, betont Hoteldirektor Putz.

Substantielles Investment für Gäste und Mitarbeiter

Ab September 2018 wird für den gesamten Umbau ein zweistelliger Millionenbetrag in die Renovierung und Modernisierung der technischen Einrichtungen und der Gästebereiche investiert. Die Zimmer werden modernisiert, teilweise zu Suiten erweitert und soweit möglich auch barrierefrei gestaltet. Der traditionelle Landhausstil wird mit Bedacht zu neuem Leben erweckt, lautet die Vorgabe. Folgende Maßnahmen werden unter Wahrung der geschätzten Traditionen bis Sommer 2019 umgesetzt: Im Gästebereich erfolgt die komplette Modernisierung der vorhandenen Nassräume, sowie eine Auffrischung des vorhandenen Mobiliars, wobei die vorhandenen Möbel professionell restauriert und danach in neuem Glanz wieder in die Hotelzimmer integriert werden. Die historischen Stoffe werden extra beim Salzburger Traditionsunternehmen Jordis nachproduziert. Es erfolgt eine Verlagerung der Küche vom Erdgeschoss in das Souterrain des Gebäudes. Dort bietet sich dann genügend Raum für eine gut strukturierte, moderne Küche. Zudem werden im neuen Küchenbereich historische Gewölbe freigelegt, wo es künftig ein „chef's table“ für spezielle Anlässe geben wird.

Durch die Verlagerung der Küche entsteht Raum für einen größeren Empfangs- und Rezeptionsbereich. Die Rezeption wird künftig wie gehabt von der Getreidegasse und neu vom Karajan-Platz direkt – ohne durch das Restaurant gehen zu müssen – erreichbar sein. Bar und Restaurant werden ebenfalls ein sanftes Remake erhalten und mit neuer Beleuchtung ausgestattet. Ergänzend werden die gesamte technische Infrastruktur inklusive Heizung, Klimaanlage und Haustechnik modernisiert, sowie sämtliche Sicherheitseinrichtungen auf modernsten Stand gebracht. Auf den ursprünglich geplanten Ausbau des zweiten Untergeschosses wurde im finalen Plan bewusst verzichtet. Somit konnte ein mögliches Setzungsrisiko deutlich reduziert werden.

Moderne Arbeitsverhältnisse für motivierte Mitarbeiter

Der Umbau wird auch mit einer deutlichen Modernisierung und Verbesserung der Arbeitsbedingungen für die Mitarbeiter einhergehen. „Die Qualität für unsere Gäste entsteht vor allem durch die tägliche Motivation und Qualität unserer Mitarbeiter. Uns ist es daher sehr wichtig, dass wir in unserem Haus moderne Arbeitsbedingungen bieten können, die unsere Mitarbeiter unterstützen, jeden Tag gerne zum Wohle unserer Gäste da zu sein“, erläutert Generaldirektor Putz. So werden neue Aufenthaltsräume und großzügige Umkleiden für das Personal geschaffen und auch die Sanitärräume für das Personal komplett erneuert. Durch die neue Struktur der Küche und den großzügigeren Empfangsbereich erwartet man sich darüber hinaus eine strukturelle Arbeitsplatzverbesserung für das qualifizierte Fachpersonal.

„Wir bieten unseren Mitarbeitern eine Wiedereinstellungsgarantie nach der Zeit des Umbaus. Was mich schon heute besonders freut, ist der Umstand, dass das Kernteam wie Concierge, Restaurantleiter, Bar- und Küchenchef signalisiert haben, im neuen Hirschen wieder dabei sein zu wollen. Somit können sich unsere Gäste bei der Eröffnung auf das gewohnte Ambiente und die gewohnt herzliche Betreuung und perfektes Service freuen,“ erklärt Putz.

Herausforderung historische Bausubstanz und Logistik

Mit dem Umbau beauftragt wurde Architekt DI Wolfgang Pessl. Dieser ist sich seiner Verantwortung bewusst und teilt die Erwartung des Eigentümers einhellig. Der Architekt bedient sich des Zitats: „Aegre reprendere, quo sinas consuescere! (Was zur Gewohnheit wurde, lässt sich nur schwer tadeln - Publius Syrus). Die Gäste wollen „ihren Hirschen“ wiederfinden und das werden wir sicherstellen“, betont Pessl. Als größte Herausforderung nennt er den Umstand, ein Konglomerat aus alten, mehrfach umgebauten Bestandsobjekten auf ein neues Fundament stellen zu müssen, ohne es dabei zu beschädigen. Natürlich müssen auch die logistischen Herausforderungen der Altstadtumgebung, sowie die Anliegen der Anrainer berücksichtigt werden. „Wir beschäftigen uns daher intensiv mit der Abwicklung des Umbaus und sind mit all unseren nächsten Anrainern in engem Kontakt. Wir versuchen durch offene Kommunikation mit allen Betroffenen, deren Anliegen - so gut es im Rahmen einer professionellen Bauabwicklung geht - zu berücksichtigen.“ räumt Wolfgang Putz ein.

Die Projektsteuerung hält Arch. DI Karsten Sippel von smart architects, Dresden. Für die Statik und Rohbauleitung zeichnet Prof. DI Hans-Dieter Reichl, Salzburg verantwortlich. Mit der Innengestaltung wurde die Innenarchitektur found, Salzburg von Thomas Brunauer und Engelbert Ebner beauftragt.

Ein Investor, der Traditionen wahrt

Im August 2016 übernahm der erfolgreiche Schweizer Unternehmer Dr. Hans-Peter Wild das Salzburger Traditionsotel von der Unternehmensgruppe Starwood Hotels & Resorts Worldwide, mit Hauptsitz in White Plains/New York. Die Luxusimmobilie wechselte damals für 20 Millionen Euro den Besitzer. Der amerikanische Spezialist für Hotels und Resorts der Luxusklasse blieb dem Hotel Goldener Hirsch aber bis heute geschäftlich verbunden. Starwood tritt auch weiterhin als Betreibergesellschaft des Hotels auf. Dr. Wild, bekannt als Inhaber aller weltweit unter der Marke Capri-Sonne© bzw. Capri-Sun© tätigen Unternehmen, begründete seine damalige Entscheidung einerseits als sinnvolle Immobilieninvestition, aber auch mit der starken emotionalen Komponente, die mit dem Erwerb eines einzigartigen Traditionshauses einhergeht. Er bekräftigt seinen Wunsch, das vor mehr als 600 Jahren erstmals erwähnte Gebäude mit dem notwendigen Respekt vor dessen Geschichte zu behandeln. Dieses Bekenntnis spiegelt sich nun in den geplanten Modernisierungsmaßnahmen, die ab September 2018 umgesetzt werden, wider. Sie bewahren Tradition ohne die notwendige Modernisierung.

Neueröffnung im Juni 2019 geplant

Der Umbau startet nach der offiziell und behördlich erteilten Baugenehmigung mit dem Ausräumen des Hotels Anfang September. Anfang Oktober erwartet man die genaue Kenntnis über Schächte, Decken und Wände und damit auch den offiziellen Baubeginn. Bereits Anfang Dezember wird das Haus auf neuen Grundfesten stehen. Mit Februar 2019 kann der geplante Ausbau im Innenbereich beginnen und bereits im Juni 2019 ist die Neueröffnung des Hotels in gewohntem, aber frischem Glanz geplant.

Über das Hotel Goldener Hirsch – ein Luxury Collection Hotel

Das Fünf-Sterne-Hotel Goldener Hirsch ist ein Luxury Collection Hotel in bester Salzburger Altstadtlage unweit des Festspielhauses. Persönlich geführt, spiegelt das 70 Zimmer umfassende Hotel den charakteristischen Charme vergangener Jahrhunderte, bereichert durch gepflegten Luxus von heute. Der Goldene Hirsch ist der Inbegriff Salzburger Gastlichkeit. Ein bewährtes Team führt diese Tradition für internationale Gäste und die Salzburger Gesellschaft seit Jahrzehnten mit höchstem Qualitätsanspruch fort - „Jeder Gast ist bei uns ist Freund des Hauses“ lautet das Motto. Mit allen modernen Annehmlichkeiten ausgestattet, kombiniert der Goldene Hirsch geschickt Tradition und Stil. Die Gästezimmer – insgesamt 65 Zimmer und fünf Suiten - präsentieren sich individuell möbliert mit jahrhundertealten Bauernmöbeln im gehobenen Salzburger Landhausstil. Der Goldene Hirsch ist außerdem der Anlaufpunkt für ein authentisches kulinarisches Erlebnis und gemütliches Zusammensein: In der berühmten Bar Goldener Hirsch heißt es insbesondere während der Festspielzeit „Sehen und Gesehenwerden“. Ebenfalls zum Goldenen Hirsch gehört das urig gemütliche Restaurant „s’Herzl“ im Stil eines Salzburger Landgasthauses. Das Hauben Restaurant Goldener Hirsch besticht durch klassisch österreichische Küche, inspiriert von saisonalen und überwiegend regionalen Produkten, und eine Auswahl exquisiter Weine.

Druckbares Bildmaterial entnehmen Sie bitte dem Link: http://bit.ly/Umbau_Goldener_Hirsch



Generaldirektor Wolfgang Putz



Generaldirektor Putz und Mitarbeiter
beim Ausräumen des „Goldenen Hirschen“



Mitarbeiter des Hotels: F&B Manager Wolfgang Gruber und Sommelier und
Restaurantleiter Markus Greisberger vor bereits leeren Rezeption



Generaldirektor Wolfgang Putz und
Architekt DI Wolfgang Pessl

Bildnachweis: Hotel Goldener Hirsch / Abdruck bei Nennung des Rechteinhabers honorarfrei.

Pressekontakt

Plenos – Agentur für Kommunikation
Mag. Ursula Wirth

Paracelsusstraße 4
5020 Salzburg
Tel.: +43 662 620242-12
Fax: +43 662 620242-20
Ursula.wirth@plenos.at