

Das Kulinarik Refugium

Wenn ein bekannter Edelbrenner ein Hotel baut, was kann der Gast dann erwarten? Ein Schnaps-Museum? Nein, ganz im Gegenteil, denn Alois Gölles ist ein Profi – jetzt auch als Hotelier. Der Lokalaugenschein überzeugte uns davon.



Die Gegend rund um die Riegersburg in der Steiermark kann man ohne zuviel Enthusiasmus als gottgegeben bezeichnen. Eine kleine Region eröffnet durch zahlreiche Leitbetriebe den Gourmets dieser Welt ein kleines, feines Schlaraffenland. Namen wie Gölles, Zotter, Fink, Krispel sind nur vier von vielen ihrer Zunft. Einziger Wermutstropfen: Bis dato war keine wirklich annehmbare Schlafstätte für die aus nah und fern herbei gepilgerten Kulinarik-Freaks vorhanden. Damit ist nun endgültig Schluss, denn seit einigen Wochen gibt es ein Vorzeige-Hotel und das



Der Destillate- und Essig-Pionier Alois Gölles

nicht nur für die Region, sondern für die gesamte Steiermark. Initiator und Investor ist der schon oben erwähnte Alois Gölles. An dieser Stelle über seine spezielle Tätigkeit, das „Schnapsbrennen“ zu referieren, wäre angesichts unserer Leserschaft wohl ziemlich verwegen, denn die feinen Destillate stehen in sehr vielen Restaurants und Hotels selbstverständlich auf der Karte. „Mein Ziel war es ein Hotel zu bauen, in dem sich die Gäste rundum wohl fühlen, die Natur und die Region spüren und sich fallen lassen können. Wir wollen versuchen durch Küche und Keller Lust auf mehr zu machen“, erzählt Gölles von seinen Visionen. Das „Mehr“ soll die Gäste inspirieren, die kulinarische Vielfalt unter professioneller Anleitung aber auch selber zu erkunden. „Wir wollen unser Genusshotel Riegersburg als Zentrum sehen, von dem aus die Gäste ganz bewusst ausschwärmen sollen“, meint Gölles und bringt damit genau eine alte, aber so oft vernachlässigte touristische Weisheit auf den Punkt. Viele Hoteliers glauben nämlich immer noch, dass ihre Gäste nur und ausschließlich ihretwegen kommen sollen und dies auch tun. Weit gefehlt, der heutige, mündige und weitgereiste Gast

will etwas erleben und das nicht nur im Hotel. Die Umgebung, die Region, auch andere Betriebe wollen entdeckt werden.

Gölles möchte genau dies erreichen und hat überhaupt kein Problem damit, wenn seine Gäste einmal zu Mittag im Gasthaus Fink einkehren, am Nachmittag eine Schokoladenverkostung bei Zotter genießen und deshalb nach der Rückkehr ins Hotel keine Lust auf eine Nachmittagsjause haben. „Ich will die Vielfalt der Region in die Köpfe – oder hier besser angebracht – in die Mägen der Gäste bringen. Dann kommen die Gäste sicher wieder und entpuppen sich als Wiederholungstäter“, ist der Destillate-Doyen von seinem Konzept überzeugt.

Wer jetzt glaubt im Genusshotel selbst wird zuwenig Kulinarik angeboten, irrt gewaltig, denn mit Andreas Wagner hat Gölles einen jungen, ambitionierten Koch bei der Hand, der unter der Anleitung von Peter Fink im Sacher in Wien die Feinheiten der großen Küche erlernte. Auf den Teller kommen natürlich nur regionale Spezialitäten. Das Produkt steht im Mittelpunkt, rundherum heimische Kräuter und Zutaten und gottlob Verzicht auf allzu viel unnötiges Beiwerk.

Der Blick ist das Ziel

Das Hotel ist auf und in einem Hügel exakt gegenüber der imposanten Burg erbaut. Eine Tabakhütte stand ehemals dort wo sich nun der Eingang des Hotels befindet. Schon vor dem Betreten weiß der Kundige, dass er sich in einem kulinarischen Umfeld bewegt, denn in einem Arkadenhof sind mehrere Keller aneinander gereiht und ohne viel Phantasie zu besitzen, kann man getrost annehmen, dass in diesen irgendetwas gelagert und zur Reife geführt wird. In diesem Fall, sind es feine Balsam-Essige, Käse und Schinken aus der Region.

Gleich neben dem Hoteleingang befindet sich eine kleine Kulinarik-Boutique, die zum Einpacken von Essigen, Ölen, Schokoladen, Marmeladen und Chutneys vom Feinsten lädt. Lobby, Restaurant, Kamin-Rauchzimmer bestechen durch Offenheit, helle Farbgebung und Glasfronten wohin das Auge blickt.



Die Riegersburg, das Wahrzeichen der Region, wird dadurch optisch ins Haus geholt. Man blickt, ob man will oder nicht, immer wieder auf das imposante Gegenüber. Die Landschaft rundhe-

rum fließt ein und wird zum Zentrum. Das Restaurant ist im Bistro-Stil gebaut, an dieser Bau-Modephase kommt anscheinend kein Innendesigner mehr vorbei. Eine feine, helle Ledermöblierung



Die Firma Katzbeck, der Spezialist für HolzAlu- und Holzfenster, einer der renommiertesten Fenster- und Türenhersteller Österreichs, war für die Anfertigung und den Einbau sämtlicher Fenster und Türen im Außenbereich verantwortlich. Der hohe Anspruch von Kundenseite wurde sowohl durch ein kompetentes Team vor Ort als auch durch die hauseigene Produktionsabteilung bestens erfüllt.

Die Fertigung der in Holz, Lärche natur, gehaltenen Fenster- und Türenobjekte stellte insofern eine Herausforderung dar, da es sich dabei um große Hebe- und Schiebetüren handelte und spezielle Konstruktionen erforderlich waren. Dies galt auch für die großräumigen Glasflächen.

Die Fenster und Türen der Firma Katzbeck stehen für höchstes technisches, qualitatives und ästhetisches Niveau. Alle damit verbundenen Arbeiten wurden innerhalb kürzester Zeit erledigt – für Katzbeck eine Selbstverständlichkeit.

**DER SPEZIALIST FÜR
HOLZALU- UND HOLZFENSTER**

www.katzbeck.at



KATZBECK



lädt fast zum „Knoten“ ein. Das Restaurant präsentiert sich frisch und jugendlich sympathisch, ohne sich dabei in zuviel Design zu verlieren. Man ist auf dem Land, zuviel „städtisches“ Flair wäre hier arg übertrieben.

Die Zimmer haben eine durchschnittliche Größe von 30 m², sind mit modernen Features wie begehbaren Regenwald-duschen, Flat-TV und – sehr wichtig – ausgezeichneten Betten ausgestattet. Auch hier, als Erinnerung an die Region – in jedem Zimmer steht ein aus schwarzem Stein gehauener Wasserbrunnen, der Lust auf das kostbare Gut machen soll. Das Hotel verzichtet ganz bewusst auf eine Minibar. Ein kleiner, aber feiner Spa-Bereich mit formidablen Liegen der Firma First Class aus Oberösterreich, eine geniale Aussicht auf die Burg, ein Außen-


pool, eine großzügig angelegte Terrasse und einige Seminarräume mit allen erforderlichen technischen Features runden das Angebot ab.

Das Hotel ist gekonnt vom Architektenbüro in die Landschaft hineingeplant worden. Einerseits setzt es bewusst einen Aussichtspunkt (genau wie die Burg), andererseits fügt sich das 44-Zimmer-Gebäude formschön in die Umgebung ein.

Eckdaten Genusshotel

Bauherr: Ing. Alois Gölles
 Verbaute Fläche: 3.300 m²
 Architekt: DI Max Stoisser ZT GmbH
 Spa-Größe: 200 m²
 44 Doppelzimmer, 2 Suiten +
 ca. 69 m² Seminarräume

Fazit

Mit dem Genusshotel Riegersburg ist Alois Gölles ein Wurf der seltenen Art gelungen. Der Neo-Hotelier könnte damit sehr bald ebensoviele Auszeichnungen erwerben wie in seinem ursprünglichen Metier, der Schnapsbrennerei und Essigveredelung. 

PLANUNG

Haustechnikplanung:
 Ing. Buchgraber GmbH | 8262 Ilz
 Tel. +43 3385 8192-0
 gebaedetechnik@tb-buchgraber.at

**Elektroplanung und
 Elektrobauüberwachung:**
 Wernitznigg GmbH | 8330 Feld-
 bach | Tel. +43 3152 58633
 office@wernitznigg.at

**Planung, Organisation und Steue-
 rung der Zimmermöblierung,
 Innentüren und Ergänzungsmöbel:**
 Leo Bernhard GmbH | 8411
 Hengsberg | Tel. +43 3182 2804
 info@planungsbuero-bernhard.at

Verputzarbeiten Innen und Außen:
 Berghold GmbH | 8071 Aschen-
 bachberg | Tel. +43 3135 467 61 |
 office@berghold-putze.at

Holzfenster:
 KATZBECK GmbH & Co KG
 7540 Güssing | www.katzbeck.at

Heizungsanlagenbau:
 KWB – Kraft und Wärme aus
 Biomasse GmbH | 8321 St. Marga-
 rethen/Raab | www.kwb.at

Biomasse aus Überzeugung

„Die einzige Chance gegen Klimakollaps und globale Erwärmung ist die Umstellung der Menschheit auf erneuerbare Energie!“ – so die Überzeugung der Gründer und innerer Antrieb aller MitarbeiterInnen von KWB Biomasseheizungen. Das Team hat es sich zum Ziel gesetzt, mit Biomasseheizungen einen Beitrag zum Schutz der Umwelt zu leisten.

Um erneuerbare Energie bestmöglich nutzbar zu machen, investiert KWB seit der Firmengründung im Jahr 1994 viel Zeit und Geld in Forschung und Entwicklung. Wir setzen nicht nur Forschungsergebnisse in die Praxis um, sondern wir arbeiten auch daran, die Technik soweit zu entwickeln, dass sich der Einsatz von Biomasse am Markt durchsetzen kann. Mehr als 40.000 Kunden in Europa vertrauen mittlerweile auf Pellet-, Hackgut- und Stückholzheizungen von KWB.

Nähere Informationen unter: www.kwb.at

