



# Herz aus Glas

Urbane Schick hinter mittelalterlicher Fassade: In Salzburg hat das umgebaute Hotel Stein neu eröffnet

VON JOCHEN TEMSCH

Bei der Begrüßung entschuldigt sich Margot Weindorfer erst einmal für die gelben Spritzer auf ihren Schuhen: „Ich habe gerade schnell im Café ausgeholfen und eine Kurkuma-Latte zubereitet.“

Dass die Hoteldirektorin zwischen-durch selbst zum Milchschäumer greift, ist bemerkenswert, denn eigentlich hat sie genug anderes zu tun. Seit 25 Jahren führt sie das Hotel Amadeus und ein paar Jahre weniger das Hotel Goldgasse in der Altstadt von Salzburg – zwei familiäre Häuser mit nur 20 beziehungsweise 16 Zimmern, die mit erlesener Ausstattung und lokaler Kulinarik die Balance zwischen Luxus und Bodenständigkeit halten sollen. Und jetzt ist ein noch größeres und komplizierteres Projekt dazugekommen: das Hotel Stein.

Das Haus an der Staatsbrücke über die Salzach ist eines der ältesten der Stadt. Es steht am Anfang der engen, gewundenen Steingasse, deren Geschichte sich bis in die Römerzeit zurückverfolgen lässt. Bereits vom Jahr 1399 an diente das Stein als Brauereigaststätte. Im Lauf der Jahrhunderte wurde das Gebäude immer wieder aufgestockt und umgebaut. In der obersten, siebten Etage befindet sich ein Terrassenlokal, dessen grandioses Panorama das Hotel Stein berühmt gemacht hat. Man schaut von dort auf die Festung und den Mönchsberg, den Barockdom, die Franziskanerkirche, die Dächer des zum Unesco-Welterbe zählenden Altstadt-Ensembles vor der Kulisse des Untersbergs. Aber diese spektakuläre Aussicht und der Massenansturm darauf sind dem Hotel Stein auch zum Ver-

hängnis geworden. Zum Schluss war das Haus heruntergekommen, die Terrasse versifft und eine Falle für Touristen, die sich zu frei werdenden Tischen durchkriechen. Hier sind dann Margot Weindorfer und eine Investorengruppe ins Spiel gekommen, die das Hotel kaufte, zusperrte und zwei Jahre lang renovierte.

„Wir haben eine angenehme Ausgangsposition“, sagt Weindorfer. Und meint damit die finanziellen Mittel, die für das Hotel Stein zur Verfügung stehen. Eigentümer des Steins wie auch der beiden anderen Hotels, die Margot Weindorfer führt,

## FRISCH BEZOGEN

ist der Geschäftsmann und Kunstmäzen Rinaldo Invernizzi, der Salzburg über die Festspiele entdeckt hat. Ihm gehört die Glasmanufaktur Barovier & Toso auf der venezianischen Insel Murano. Seit 21 Generationen ist das im Jahr 1295 gegründete Unternehmen in Familienbesitz – der älteste, familiengeführte Glasproduktionsbetrieb der Welt. Der Firmenchef gilt als zurückhaltend in der Öffentlichkeit, nicht aber beim Investieren. Die Höhe der Summe, die ins Hotel Stein geflossen ist? „Wird nicht kommuniziert“, sagt Weindorfer.

Grund für die lange Umbauzeit waren die strengen Denkmalschutzauflagen. Einzelne Räume wurden zu langwierigen Restaurierungsprojekten. Etwa die Honeymoon-Suite im zweiten Stock, wo die Brauerfamilie Popp im Jahr 1740 einen Repräsentationsraum mit einer großflächigen barocken Stuckdecke versehen ließ. Das Flachrelief zeigt das Familienwappen und

biblische Szenen. Das neue Badezimmer musste als geschlossener Quader in den Raum gesetzt werden, damit keine Feuchtigkeit in die Decke dringen kann.

Anfang März hat das Hotel neu eröffnet. Es heißt jetzt im modischen Werbejargon „Stein Hotel & Living“, um zu demonstrieren, dass es auch ein lebhafter Treffpunkt für die Salzburger und ihre internationalen Besucher sein soll. Diese betreten das Hotel durch eine Drehtür an einer der verkehrsreichsten Kreuzungen der Stadt. Draußen tost der Verkehr und übertönt die Salzach, drinnen wird es abrupt ruhig. Ein livrierter Lohndiener, wie die Pagen in Österreich heißen, sagt „grüß Gott“.

Altes und Neues, zeitgenössische Kunst und Fundstücke aus dem Inventar vergangener Jahrzehnte sind dezent und stilvoll miteinander kombiniert: Marmorboden aus den Fünfzigerjahren, denkmalgeschützte Holzvertäfelungen und Stiegen, dazu Polstermöbel in kräftigen Farben, venezianische Lüster und Glaskunstwerke, Leuchtkästen der Künstlerin Brigitte Kowanz, großflächige Fotografien und Fototapeten mit Szenen aus Salzburg und Venedig. Die historische Verbindung der beiden Städte herauszustellen, ist die Idee hinter dem Innendesign.

Es waren venezianische Architekten, die Salzburg im 16. Jahrhundert seine heutige Gestalt gaben. Die dominierende Farbe Blau soll an die wichtige Rolle des Wassers für Salzburg und Venedig erinnern. Besonders eindrucksvoll inszeniert ist dieser Bezug mit Hunderten Lämpchen und Glas-scheiben aus Murano, die im Treppenhaus als leuchtende Kaskade hängen. Nichts daran wirkt protzig, was der im Geschäft heute

international üblichen, gelassenen Herangehensweise an den Luxus entspricht: „Die 20. Flasche Champagner ist nichts Besonderes mehr“, sagt Weindorfer, „Luxus ist für uns die Aufmerksamkeit, die wir den Dingen widmen.“

Dieses Konzept ist bis ins kleinste durchgezogen. Die Lüster, die Glaskunst – alles handgefertigte Unikate. Die Vorhänge und Polster, die Keramik im Restaurant, die Kosmetik in den Bädern der Zimmer – all

## Die Steinterrasse heißt jetzt Seven Senses – daran müssen sich viele noch gewöhnen

das kommt aus der Kleinserienfertigung ausgesuchter Manufakturen. „Alles in Handschlagsqualität“, sagt Weindorfer, die sich selbst nach zuliefernden Partnern umgesehen hat. Chipstüten und Kaffeepads-Verpackungen sind eigens für das Hotel aus Papier hergestellt, um Müll zu reduzieren. Die Menükarten liefert Salzburgs älteste Buchbinderei. Selbst bei den Likören der Bar spricht die Hoteldirektorin von „Kollektionen“. Es gibt nur zwei Sorten Fruchtsaft, Pfirsich und Erdbeere – mehr stellt der dafür unter Vertrag stehende Bauer in der Südsteiermark nicht her. Wo es die Kurku-

ma-Latte gibt, im „Healthy-Food“-Laden neben der Lobby, schreiben die Hotelangestellten die Namen der selbstgemachten Müsliriegel mit Filzstift auf Papiertüten. Der Laden ist zur Steingasse hin auch nach draußen geöffnet und war vor dem Umbau die Wirtschaft „Steinsitz“. Wo früher Bier floss, werden heute Smoothies zum hausgemachten Apfel-Bulgur-Salat geordert.

„Die Veränderungen passen wahrscheinlich nicht jedem“, sagt Margot Weindorfer. „Es gibt verkrustete Strukturen. Viele Salzburger fühlen sich einerseits ausgeschlossen, andererseits nehmen sie Neues nicht so gerne an.“ Aber die Nachfrage nach dem Lokal im siebten Stock sei bereits sehr hoch. Die Salzburger sprechen immer noch wie gewohnt von der „Steinterrasse“. Es heißt jetzt jedoch „Seven Senses“.

Die Tische sind mit goldfarbenen Plattellern zum Stückpreis von 400 Euro eingedeckt, darauf liegen schlichte Leinenservietten. Die Menükarte ist übersichtlich, die Küche eine asiatisch-österreichische Fusion mit maritimem Akzent. Es gibt Milchkalb und Ceviche, Sashimi und Tauernlamm, Black-Angus-Filet und Hummer. Dazu unter anderem Wein aus der alten, venezianischen Dorona-Traube. Er kommt in Flaschen aus Muranoglas mit Blattgoldetikett, der halbe Liter für etwa 150 Euro.

Man kann aber auch einfach draußen oder an der Bar sitzen und einen Kaffee trinken. Die Aussicht ist die alte.

Stein Hotel & Living, DZ je nach Saison ab ca. 200 Euro, Suite ab ca. 600 Euro (zur Festspielzeit etwa das Dreifache), Giselakai 3-5, 5020 Salzburg, Tel.: 0043 / 66 28 74 34 60, www.hotelstein.at



Stuckdecke in der Honeymoon-Suite aus dem Jahr 1740, Lüster aus der venezianischen Manufaktur des Hotelbesitzers. FOTOS: E. BARR

## ENDE DER REISE

### Böse Beerensammler

Der Tourismus ist auch nicht immer nur schön. In Österreich zum Beispiel. Da ist man als Tourist gewissermaßen ein Opfer des eigenen Erfolges geworden. In Wien rennen einem ständig diese komischen Pferdekutschen – die man selbstverständlich Fiaker nennen muss, wahrscheinlich deshalb, weil die Pferde nach ihrer Kutschen-Karriere nur noch zum gleichnamigen Gulasch taugen –, über den Weg, vollgepackt mit Asiaten. Und die Berge erst. Die sind ja nicht nur mit Gondeln und Seilbahnen verbaut, sondern noch dazu mit Hängebrücken und Gebäuden, die garantiert von einem besonders bösen James-Bond-Böswicht errichtet wurden. Das alles wäre noch akzeptabel, wenn das arme Land nicht noch als Transitstrecke für die ganzen Italienurlauber erhalten müsste.

Damit wäre der assoziative Bogen ins Wipptal geschlagen, jener Schneise, durch die eine breite Straße namens Brenner-Autobahn gen Süden führt. Aus einem Wipptaler Seitental haben sich jetzt ein paar Bauern an Landesregierung und Presse gewandt, weil ihnen die Tourismus-Pläne vor der Haustüre zu weit gingen. In der *Tiroler Tageszeitung* prangerten sie die „touristische Vermarktung und Zerstörung unserer Naturlandschaft“ an. Ja, richtig so, schon klar. Allerdings ging es dabei nicht um zu viel Verkehrslärm, hektargroße Speicherseen oder hobbitöhlenartige Hotelprojekte an bisher unverbauten Bergseen (genau so eines gibt es in dem Wipptaler Seitental). Der Streit entzündete sich vielmehr an einem Angebot des örtlichen Tourismusverbands namens „Wandern mit Beerwert“.

Auf naturkundlichen Ausflügen sollen im Spätsommer Heidel-, Preisel- und Holunderbeeren gesammelt werden, gerade genug, um für jeden teilnehmenden Gast ein Glas Marmelade zu produzieren. Erfahrungsgemäß nimmt an den Wanderungen pro Saison kaum mehr als ein Dutzend Leute teil, sagt die Verantwortliche Helga Beermeister. Da Namenswitze moralisch verwerflich und politisch unkorrekt sind, sei an dieser Stelle nur festgehalten: Die Frau heißt wirklich so. An das Sammeln von Pilzen, so Beermeister, habe man sich erst gar nicht gewagt. Die sind seit Langem eine Attraktion für italienische Grenzgänger und daher ein Politikum in Tirol. Einer Blitzrecherche zufolge sind alle drei Beerenarten in der Wipptalregion noch nicht vom Aussterben bedroht.

Weil es so schwer zu kapieren ist, dass nun sogar ein paar reife Beerchen als Sinnbild für die Ausbeutung der Alpen erhalten, muss als Ratgeber dringend Franz Grillparzer her. „Die Deutschen wollen die Österreicher verstehen, können es aber nicht. Die Österreicher könnten die Deutschen verstehen, wollen aber nicht“, hat der österreichische Nationalpoet geschrieben. Er hat sicher recht damit. Vielleicht würden wir den Bauern sonst wünschen, dass demnächst möglichst viele Lkws mit sizilianischen Heidelbeeren und Preiselbeermarmeladen aus Südtirol direkt vor ihrer Haustüre vorbeidonnern. Aber was verstehen wir schon davon? DOMINIK PRANTL

**Hinweis der Redaktion:** Die Recherchereisen für diese Ausgabe wurden zum Teil unterstützt von Veranstaltern, Hotels, Fluglinien und/oder Tourismus-Agenturen.

## SZ Leserreise: Streifzüge durch Berlin mit Übernachtung im Adlon

Es ist die buchstäblich erste Adresse Berlins: das legendäre Luxushotel Adlon Kempinski. „Adlon oblige“ – Adlon verpflichtet, lautet das Credo des Eleganz und Genuss vereinenden Hauses. Wie viele Staatschefs oder Hollywoodstars dieser Welt kommen auch Sie auf dieser Reise in den Genuss, in dem weltbekanntesten, nur einen Steinwurf vom Brandenburger Tor entfernten Gästehaus zu übernachten und von hier aus die Hauptstadt zu erkunden. Sie sehen u. a. den Gendarmenmarkt, das Regierungsviertel, den Kurfürstendamm und den Reichstag. Ein weiterer Höhepunkt ist ein Ausflug in die Schlösser- und Parklandschaft von Sanssouci in Potsdam.

Reisetermine: 17. bis 20. Juli und 24. bis 27. Juli 2018

Reisepreis pro Person

im Doppelzimmer	855 €
im Einzelzimmer	1.255 €

**Eingeschlossene Leistungen** • Bahnfahrt 1. Klasse ab allen DB-Bahnhöfen inklusive ICE-/IC-/EC-Zuschlag • 3 Übernachtungen im 5-Sterne-Hotel Adlon Kempinski Berlin in Zimmern der Executive-Kategorie inklusive Gourmetfrühstück auf der Bel Etage • Nutzung des Wellnessbereichs, Basic Internet und City Tax • Ausflüge: Stadtrundgang Altes und Neues Regierungsviertel, Stadtrundfahrt Berlin-Highlights, Führung Reichstagsgebäude und Ganztagesausflug Potsdam • Alle Transfers und Besichtigungen laut Programm • Erfahrene Reiseleitung vor Ort • Zusätzliche Reisebegleitung

Veranstalter: Hanseat Reisen GmbH, Langenstraße 20, 28195 Bremen



Foto: Kempinski Hotel Adlon



Foto: Fotolia, The Photos

## SZ Leserreise: Sardische Vielfalt

„Kleiner Kontinent“ nennen die Sarden liebevoll ihre Insel. Sardinien ist landschaftlich so vielfältig wie kaum eine andere Region: An den Küsten trifft smaragdgrünes Meerwasser auf feine Sandstrände und massive Felsblöcke aus Granit. Im Landesinneren wachsen dichte Korkeichenwälder und wilde Kräuter. Und überall duftet die Macchia mediterranea. Die bezaubernde Vielfalt Sardinien erleben Sie u. a. bei Ausflügen entlang der herrlichen Costa Smeralda, wobei es von der Küstenrenklave Porto Rotondo zum Badeort Porto Cervo geht, sowie in die Region Gallura. Beim Marktbesuch in Olbia tauchen Sie auch ins sardische Alltagsleben ein.

Reisetermin: 14. bis 21. September 2018

Reisepreis pro Person

im Doppelzimmer	1.775 €
im Einzelzimmer	2.385 €

**Eingeschlossene Leistungen** • Linienflug mit Lufthansa von München nach Olbia und zurück • 7 Übernachtungen im 4-Sterne-Hotel Marana in Golfo di Marinella inklusive Halbpension • Ausflüge: Costa Smeralda, Gallura, Markttag in Olbia • Besuch des Korkmuseums in Calangianus • Alle Transfers, Ausflüge, Besichtigungen und Eintrittsgelder laut Programm • Deutsch sprechende Reiseleitung vor Ort • Zusätzliche Reisebegleitung

Veranstalter: Hanseat Reisen GmbH, Langenstraße 20, 28195 Bremen



**Beratung und Prospekt:**  
Telefon: 040/710 091 18, Mo.–Fr. 9–18 Uhr  
Fax: 040/710 091 21, E-Mail: sz-leserreisen@hanseatreisen.de

Ein Angebot der Hanseat Reisen GmbH, präsentiert von der Süddeutsche Zeitung GmbH, Hultschiner Straße 8, 81677 München

Mehr Informationen unter:  
[sz.de/leserreisen](http://sz.de/leserreisen)

Seien Sie anspruchsvoll.

Süddeutsche Zeitung