

Hoteliers des Jahres/Gastronomen des Jahres: Awards für Ulrike und Hermann Retter sowie für Anita und Leo Doppler

Perchtoldsdorf/Baden (TP/OTS) - Im Rahmen der 12. Badener Tourismusgespräche am 15.5.2014 kürte das im Manstein Verlag erscheinende Branchenmagazin Hotel & Touristik Ulrike und Hermann Retter, Inhaber des Hotel Retter im steirischen Pöllauberg, zu den "Hoteliers des Jahres 2014".

Anita und Leo Doppler, Inhaber des Restaurant Hansen in der Wiener Börse und Pächter des Restaurant Henrici in Eisenstadt, wurden als "Gastronomen des Jahres 2014" ausgezeichnet.

Die Leistungen der Preisträger wurden im Rahmen eines feierlichen Galaabends im Congress Casino Baden gewürdigt.

Aktuelle Fotos von der Preisverleihung finden Sie nach der Veranstaltung unter www.hotelundtouristik.at zum Download unter der Rubrik "Presse". Bildrechte (C) Hotel & Touristik/Sabine Klimpt

Die Hoteliers des Jahres Ulrike und Hermann Retter punkteten bei der Jury mit der behutsamen Weiterentwicklung des Angebots und der völligen Neugestaltung des Hotel Retter. Sie überzeugten mit ihrem Streben nach hohen Qualitätsstandards und mit ihrer täglich gelebten Philosophie, die von Regionalität, Ökologie und Nachhaltigkeit getragen wird.

Mit einem Investitionsaufwand von 17 Millionen Euro stellten Ulrike und Hermann Retter das Hotel auf völlig neue Beine und schufen mit einem großzügigen Wellnessbereich neue Voraussetzungen, das bisherige Geschäft mit Seminargästen auch auf Individualgäste auszudehnen.

70 meist langjährige Mitarbeiter umsorgen die Gäste. Die Auslastung der Hotelzimmer liegt bei 87 Prozent. Das Familienunternehmen Retter ist für die Region ein Bio-Leitbetrieb, das in naher Zukunft auch eine Plattform für regionale Produkte schaffen möchte. Das Motto der Familie: "Einmal Retter, immer Retter."

Die Gastronomen des Jahres Anita und Leo Doppler überzeugten die

Jury mit ihrer erfolgreichen Geschäftsidee, ihrem soliden Unternehmergeist und mit ihrer Kulinarik. Vom Start weg setzte das Gastronomen-Ehepaar im Hansen auf ein Geschäftsmodell, das den beteiligten Partnern den Zugang zu ihren Kunden und Gästen erleichtern soll. Sie mieteten das Kellergewölbe in der Wiener Börse gemeinsam mit der renommierten Gärtnerei Lederleitner. So diente einer dem anderen mit seinem Angebot als Gästebringer.

Heute verfügt das Restaurant Hansen über 80 Plätze, und mit 20 Mitarbeitern werden jährlich 40.000 Gäste begrüßt. Das Hansen ist bekannt für seine mediterran angehauchte Kulinarik und für eine besonders herzliche Gastfreundschaft in historischen Räumlichkeiten.

Neue Pläne und Projekte kommen nicht zu kurz: Im Jahr 2000 haben Anita und Leo Doppler das Restaurant Vestibül im Burgtheater begründet, das heute in familiärer Tradition von Schwester Veronika Doppler und Christian Domschitz geführt wird. Ganz jung ist das Restaurant Henrici gegenüber dem Schloss Esterhazy in Eisenstadt, das sie gemeinsam mit ihrem ehemaligen Mitarbeiter Gerhard Kaltenbacher gepachtet haben. Getreu ihrem Gastronomen-Motto: "Wir nehmen es persönlich."

Zwtl.: Die Jurymitglieder 2014:

~

- Dr. Manfred Kohl, Kohl & Partner Tourismusberatung
- Gabi und Robert Huth, Huth Gastronomie
- Dr. Franz Hartl, Österreichische Hotel- und Tourismusbank
- Michaela Reitterer, Österreichische Hotelierversammlung
- Prof. Hans-Jörgen Manstein, Manstein Verlag
- Dr. Petra Stolba, Österreich Werbung
- Christiane und Johannes Scheiblauber, Relax Resort Kothmühle
- KommR Johann Schenner, Bundesspartenobmann WKO
- Mag. Dagmar Lang, MBA, Manstein Verlag
- Dr. Sonja Lesjak-Rasch, Hotel & Touristik

~

Zwtl.: Die Preisträger der letzten Jahre:

~

- Hoteliers des Jahres 2013: Christiane und Johannes Scheiblauber, Relax Resort Kothmühle
- Hotelier des Jahres 2012: KommR Bert Jandl, Vila Vita Pannonia

- Hotelier des Jahres 2011: Dr. Wilfried Holleis, Holleis Hotels
- Gastronomen des Jahres 2013: Gabriele und Robert Huth, Huth Gastronomie
- Gastronom des Jahres 2012: Hans Schmid, Pfarrplatz GmbH
- Gastronom des Jahres 2011: Berndt Querfeld, Querfeld Gastronomie

~

~

Rückfragehinweis:

Dr. Sonja Lesjak-Rasch
Tel.: 0676 83 866 421
s.lesjak-rasch@manstein.at

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/1555/aom>

*** TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT ***

* Bitte S P E R R F R I S T beachten *

TPT0007 2014-05-15/14:58

151458 Mai 14

Link zur Aussendung:

http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20140515_TPT0007