

a3GAST-EXPERTENFORUM: SOMMERFEST BIER, BARBECUE & CO.

Im gepflegten Garten des noblen Renaissance Penta Vienna Hotel trafen sich Anfang August viele Mitglieder des a3GAST-Expertenforums zu einem gelungenen Sommerfest. Erstmals gab es bei einer Veranstaltung unserer Fach-eventserie kein fixes Programm, dafür aber Köstlichkeiten vom Barbecue-Grill, eine große Auswahl an Getränken, stimmungsvolle Musik und viel Branchen-Talk.

TEXT: GERALD ZEMANN

Es sollte eigentlich ein „kleines, gemütliches Fest“ werden, so stand es am Beginn der Planung. Für all jene, die nicht auf Urlaub weilt. Wenn möglich, ein Event in einem Garten, locker und leger. Als Abwechslung zu einem heißen Arbeitstag. Nina Kubena, F & B Managerin des Renaissance Penta Hotel Vienna, sprach dann eine großzügige Einladung aus: „Kommt doch zu uns, in den Garten, zu einem Barbecue-Abend.“ Schlichtweg genial. Die Einladungen zum a3GAST-Expertenforum – „erstmalig garantiert ohne Programm“ – gingen raus – und siehe da, es gab, trotz Ferienzeit, viel mehr Zusagen als angenommen. Was eben nur als „kleiner“ Event (wieder in Kooperation mit dem F & B Manager Club Vienna) geplant war, erfreute sich eines großen Interesses, Nina Kubena und Piroska Payer, Organisationsleiterin des a3GAST-Expertenforums, hatten gehörig zu tun. Die Übung gelang vorbildlich, Hausherr General Manager Satya Anand und seine Mitarbeiter waren perfekte Gastgeber. Laut unbestätigten und sicherlich völlig haltlosen Gerüchten endete das Branchenfest in den frühen Morgenstunden. Zugegeben, im Laufe des Abends war es dann schlicht und einfach unmöglich, den Überblick über die Gästeschar zu behalten. Es gab ein ständiges Kommen und Gehen, weiters fanden sich viele und besonders nette Überraschungsgäste ein. Daher ist unsere Gästeliste sicher nicht vollständig, ein „Pardon“ an all jene, die darin nicht angeführt sind:



Das große Interesse am Sommerfest zeigte sich auch durch viele Überraschungsgäste



Vorbildliche Organisation: Die Barbecue-Betreuung klappte ausgezeichnet



Katrin Schneider, Bernd Maier, Michael Fritz

Gastgeber Generaldirektor Satya Anand, Harald Epbinder und Nina Kubena (Renaissance Penta Hotel Vienna), Generaldirektor Dieter Fenz, Alfred Gajdosik, Anton Meduna und Walter Suchentrunk (Vienna Marriott Hotel), Direktor Thomas Eder (Renaissance Wien Hotel), Direktor Sonja Bohrer (Courtyard by Marriott Wien), Direktor Felix R. Neutatz (Courtyard by Marriott), Eva Kremslehner und Vera Kremslehner-Braunegg (Kremslehner Hotels), Direktor Michael Pohn (Hotel Schloss Weikersdorf, Baden), Direktor Günther Gartler (Cordial Theaterhotel Josefstadt), Direktor Ferdinand Höpfe (Hotel Parkschlössl), Siegfried Kröpfl (Hotel Imperial), Rainer Ribing (Geschäftsführer Bundessparte Tourismus und Freizeitwirtschaft, Wirtschaftskammer Österreich), Mark Chad Lewis (Präsident F&B Manager Club Vienna, e-catering), Sabine Riedel (Accor), Karl Riedel (Falkensteiner Hotelmanagement), Kathrin Schnei-

Gerhard Bauer, Mark Lewis



Alfred Gajdosik, Franz Boindl, Günther Hiebler, Walter Suchentrunk



Eva Kremslehner, Vera Kremslehner-Braunegg, Mark Lewis



Gerald Zemann, Satya Anand, Michael Pohn, Josef Meringer



Kathi Spellitz, Karolina Guiollot, Siegfried Kröpfl, Piroska Payer, Mark Lewis

Gabriela Friedrich, Jörg Hierzer, Erich Wandl, Ferdinand Höpfe



PARTNER & SPONSOREN

Den idealen Rahmen für diese Veranstaltung bot das elegante Ambiente des Renaissance Penta Vienna Hotel. Im Renaissance Garden Club gibt es täglich, bei jedem Wetter, von Mai bis September, das Barbecue-Angebot. Je nach Lust und Laune können die Gäste entweder selbst grillen oder sich bedienen lassen. Und das mitten in Wien, in einem wunderschönen Ambiente (www.renaissancehotels.com).



Für das Barbecue stellte Gastro-Profi AGM eine reiche Auswahl an Spezialitäten, von Grillwürsteln über Hühnerfilets, Koteletts bis hin zu Spießen, zur Verfügung (www.agm.at).



Ein hervorragendes und umfangreiches frisches Sortiment an Gebäck vom Bäcker Felber (www.felberbrot.at) rundete das Speisenangebot ab.



Für den süßen Abschluss und eine gelungene Überraschung (Eisbombe mit Sprühlichter) sorgte Nestlé Schöller. Die Eiskreationen und das reichhaltige Dessert-Büfett wurden von den Gästen zuerst bewundert, dann geplündert.



Begrüßt wurden die Gäste mit Cocktails, Corona Bier und Hochriegl-Sekt (Kattus), den ganzen Abend stand ein breites Sortiment von exklusiven Getränken zur Verfügung.



Wir danken dem Weingut Höpler für die großzügige Unterstützung und interessante Weinverkostung (www.hoeppler.at).



Für die alkoholfreie Erfrischung sorgten Mao, PAGO (www.pago.cc) und Römerquelle (www.roemerquelle.at).



Melitta SystemService stellte sich mit dem neuesten Espresso-Kaffeevollautomaten Alpha ein und versorgte damit bis in die späten Abendstunden die Gäste mit belebenden Kaffeespezialitäten (www.melitta.at).



Für die hochwertige musikalische Untermalung des Abends wurde von den Profis von stream.it ein für diesen Anlass maßgeschneidertes Programm zusammengestellt. Es bestand vorwiegend, entsprechend dem Thema Barbecue, aus Jazz-Vocals, später übergehend in Bossa Nova. Das Musikprogramm wurde nicht von einer CD oder einem Computer heruntergeladen, sondern wurde live über Dartenkarte aus dem Internet „gestreamt“.



Der Sound kam bei den Gästen sehr gut an. Völlig überrascht waren sie jedoch von dieser neuen und bedienungsfreundlichen Technologie (www.stream-it.at).



Der langjährige Partner des Renaissance Penta Vienna Hotel, Nuntio, Audio-Video-Solutions, stellte das technische Equipment für die Tontechnik und musikalische Untermalung zur Verfügung (www.nuntio.at).



Die Veranstaltung wurde in Kooperation mit F&B Manager Club Vienna organisiert. Herzlichen Dank für die großzügige Unterstützung.



© ALLE FOTOS: CMS VIENNA & PARTNER

Hausherr Satya Anand, Nina Kubena, Gerald Zemann, Piroška Payer

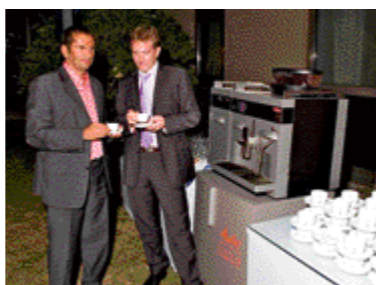
der (Hilton Plaza), Bernd Maier (Hilton Vienna) Jörg Hierzer (Airest), Karin Tentschert, Karl Malafa (Gartenhotel Altmansdorf), Gabriela Friedrich (Verkehrsbüro Group), Karolina Guiollot (Wienwork/Gastronomie), Mira Milinski, Hendrik Becker, Matthias Daasch (NH Danube City Hotel), Thomas Eder, Franz Boindl (Hotel de France), Barbara Danzer (Schick Hotels), Günther Hiebler, Daniel Sulzbacher, Horst Sulzmann (Steigenberger Avance Hotel Krems), Kathi Spellitz, Bernard Sola, Michael Brok, Christian Kutalek (CCB Catering Company Brok), Michael Fritz (Palais Coburg), Doris Kallinger, Lilly Doring, Konstanze Audureau, Christian Buchinger (Arcotel), Walter Ulm (Hotel-Restaurant Landgraf, Breitenfurt), Christina Neumeister-Böck (Präsidentin HSMA), Michael Svec (Sofitel Wien), Dominik Schmid (Hotel Mercure Westbahnhof), Gerhard Bauer (Gesellschaft für Europapolitik), Essig-Guru Erwin Gegenbauer, Andrea Krieger (Berufsschule Wassermannsgasse), Josef Meringer (Meringer Consulting), Susanne Schmidt-Knobloch (Kanadische Botschaft), Peter Bruggemann (Verkehrsbüro Event Hotel Pyramide), Jutta Hausl (Hotel Sacher), Oliver Sembill (InterContinental), Andreas Vicek (Hotel Berlin, Berlin), Klaus Gnadenberger (Mein Café), Lazhar Nafati (ÖAAB), Daniela Lehner, Judith Stalder, Erich Wandl, Erich Pultz, Fritz Draxler (F&B Manager Club Vienna).



MAO-Getränkebar



Gebäck von Felber



Melitta-Espresso, Hannes Pirchner, Michael Svec



Eis von Nestlé-Schöller



Höpler-Weinverkostung