Kolumne F&B Manager Club Austria Nr. 4/25

So is(s) es ...!

Dieser Tage habe ich mein letztes FAKTUM Magazin mit der Post erhalten. Ein Journal primär für Touristiker als für Gastronomen – aber die haben ja auch viele Gemeinsamkeiten. Es ist mit der Ausgabe April, so Christian Mucha-Verleger & Herausgeber, die letzte Print Version. Künftig wird es diese nur noch als Online Version zum Nachlesen geben. Das Heft gab es seit den späten 70ern in Österreich. „Nur ein Blinder, so er, würde nicht sehen, dass sich die Zeit der Printmedien ihrem Ende zuneigt.

Ähnlich auch in unserem LIONS Forum dem ich angehöre. Die monatliche Print Ausgabe musste einer Quartalserscheinungsvariante weichen. Umweltfreundlicher! und diese wird nicht einmal durch Inserenten oder Abonnenten finanziert was sicher auch immer schwieriger geworden ist.

Schade für die vielen Älteren, die sicher gerne das Heft vom Briefkasten in die Hand nahmen und durchblätterten. Ein Informationsfluss der für Nicht – mit -der -Zeit Gehende oder technisch Geminderte wegfällt.

Auch bei uns Gastronomen, mal ehrlich, die täglichen Nachrichten beim ersten Café aus dem Handy okay, aber doch kein Fachmagazin aus dem Internet. – Wer hat den für sowas Zeit? Wenn´s in der Firma rumliegt nehmen es gleich mehr in die Hand und schnappen wissenswertes auf beim Lunch oder zwischendurch.

Gut das das GASTRO keine solchen Überlegungen hegt. Sympathischer ist´s schon aus dem Heft, so wie jetzt in Händen zu lesen und informiert zu werden oder bin ich da wirklich zu altmodisch?

Mark Chad Lewis
President F&B Manager Club AUSTRIA
www.f-b-manager.com

Foto: F&B Manager Club AUSTIRA

Urbaner Luxus

Foto: Minor Hotels

Nach umfassender Renovierung präsentiert sich das Anantara Palais Hansen Vienna Hotel als erstes urbanes Luxusresort der Stadt an Wiener Ringstraße. 800 Quadratmeter Spa, zwei Restaurants und der THEO's Lounge & Bar. Restaurant EDVARD erhielt im Februar 2025 erneut einen Michelin-Sterns und ab sofort ist nun die Brasserie Sophie, benannt nach der Ehefrau des berühmten namensgebenden Architekten, das neueste kulinarische Erlebnis des Palais. Während in THEO's innovative Cocktailkunst auf renommierte Kaffeehauskultur trifft, überzeugt Chefkoch Paul Gamauf mit seiner Low-Waste-Philosophie im Sternerestaurant und die Brasserie wartet täglich mit neuinterpretierten österreichischen Rezepten auf. Außerdem erwarten Gäste asiatische Behandlungen, die typisch sind für die thailändische Hotelmarke Anantara Hotels & Resorts.

www.anantara.com/de/palais-hansen-vienna

Alles außer gewöhnlich

Foto: Drehwerk

TAVOLATA 2025 verspricht erneut ein außergewöhnliches Kulinarikfestival in der Region Steyr und dem Nationalpark Kalkalpen. Vom 24. Mai bis 14. Juni feiern die Michelin-Sterneköche Klemens Gold und Lukas Kapeller sowie Gault-Millau-Haubenkoch Max Rahofer die Regionalität in all ihren Facetten – jedoch fernab klassischer Restaurantatmosphäre. Bei Events wie dem Eröffnungsabend im historischen Quenghof, einer Verkostung im Dunkeln oder einem vegetarischen Fine Dining in der Duftmanufaktur wird Essen zu einem multisensorischen Erlebnis. „Mit TAVOLATA ist ein Genussfestival entstanden, das auf unaufgeregte Weise all das in den Mittelpunkt rückt, was unsere Heimat so vielfältig und besonders macht", so Eva Pötzl, stellvertretende Geschäftsführerin des Tourismusverbands Steyr und Nationalpark Region.

www.tavolata.at