

Hotel Enzian, Obertauern



www.enzian.net

Hotel Enzian ****S
Elisabeth Veit & Julien Lefebvre
Gamsleitensstraße 7
A-5562 Obertauern
tel: +43 6456 72070
mail: hotel@enzian.net

Fakten

- | Facelift des Eingangsbereichs / Rebranding und Neuausrichtung des F&B Konzepts (authentische Genussreise) / Neugestaltung der 3 Restaurants (mexikanische, österreichische und japanische Küche) und des Barbereichs |
- | Planung: Erwin Pichlmann Interior Design, Desselbrunn, www.erwinpichlmann.at |
- | Innerarchitektur: Gregor Wöckl, Ried im Traunkreis, www.gregorwoeckl.com |

Sinnliches

- | Local Base for global minds in Obertauern – adults only (18+) |
- | 1400 m² Spa: Zirbensauna mit Panoramafenster und Pistenblick, 2 weitere Saunen, Caldarium, Ruheraum, Dampfbad, Poollandschaft, Massagen und Beauty- & Wellness-Anwendungen / Gym |
- | Dine around in den 3 neuen Themen-Restaurants – auch für externe Gäste geöffnet / Frühstück bzw. Brunch von 7.30 bis 13 Uhr |
- | Ski-in & Ski-out / jeweils beheizter Ski- & Schuhschrank pro Zimmer / Liftkartenservice / wöchentliches Early Bird Skifahren gemeinsam mit Skilehrer |





Weltoffen und inspirierend – das Hotel Enzian in Obertauern mit neuem Konzept und frischem Design.

Neue „local base for global minds“ in Obertauern

Im Enzian in Obertauern lässt sich eine neue Welt des Winterurlaubs exklusiv für Erwachsene erleben. Ein Dine Around in den drei neuen Restaurants wird hier nicht nur kulinarisch, sondern auch optisch zu einem Erlebnis. Entstanden ist ein einzigartiges Design, das zur neuen Marke passt und das weltoffene Konzept der Gastgeber widerspiegelt. Workation inklusive.

Was passiert, wenn ein französischer Koch mit Erfahrung in der Sternenküche auf eine österreichische Hotelbetreiberin mit Vision trifft?

Mit der Übernahme des Traditionshotels Enzian in Obertauern im vorigen Jahr setzen Elisabeth Veit und ihr Partner Julien Lefebvre neue Akzente im Salzburger Wintersportort. Die Gäste erwarten ein neuer Look und ein völlig neues Konzept – aus dem seit 70 Jahren familiengeführten Enzian erblühte eine bunte und weltoffene Erholungszone für alle ab 18 Jahren. Das Motto „a local base for global minds“ leben die beiden Gastgeber vor.

Julien war als Koch unter anderem in China, Australien und in den besten Restaurants Frankreichs tätig. Elisabeth hat ihre Wurzeln in Obertauern, war aber nach ihrem Studium viel im Ausland unterwegs. Beide bringen Erfahrungen von der Côte d'Azur sowie Top-Adressen in der Schweiz und damit viel frischen Wind mit in Elisabeths elterlichen Betrieb.

In dritter Generation wagen sie im Hotel Enzian nun neue Wege mit einem inspirierenden Ort für Begegnungen von Menschen aus der gan-

zen Welt – mit internationalen Mitarbeitern/innen und weltoffenem Flair.

Seit der Wintersaison 2023/24 führen sie das 4-Sterne-Superior-Haus als adults only Hotel, beschreiben dabei auch gänzlich andere kulinarische Pfade mit drei À-la-carte-Restaurants und setzen zusätzlich auf das Thema Workation.

Die kulinarische Vielfalt reicht von Österreich über Mexiko bis Japan und ist alles andere als Standard. Was Küchenchef und Gastgeber Julien hier auf die Teller bringt, ist authentischer Genuss ganz unabhängig von Landesgrenzen und ohne Chichi. Dafür mit viel Feingefühl, Neugierde und Fantasie.

Für die Planer war es eine Herausforderung, im Traditionshaus Alt und Neu gekonnt zu verknüpfen. Den Bauherren war wichtig, dass die traditionelle Zirbenstube seit 1985 so urig bleibt, wie sie sein soll, aber mit neuer Tapezierung und Beleuchtung einen besonderen Touch bekommt.

Das neue FLAVORS Restaurant ist eine Reise des guten Geschmacks durch Mexiko – etwas Einzigartiges in Obertauern. Bunt und ganz ent-

spannt ist die Atmosphäre durch die einzigartige Blumendeko und die bunten Bilder an der Wand. Bei lateinamerikanischer Musik kann man ab kommenden Winter 2024/25 erstklassiges mexikanisches Essen genießen und Margaritas schlürfen.

Das neue japanische Restaurant ist ebenso ein wahres Schmuckstück und lässt bei einer klassischen Miso Suppe oder Sushi vergessen, dass man eigentlich am Berg sitzt.

Das gewählte Design mit den entsprechenden Materialien und Farben ist ganz stark mit der neuen Marke verbunden. Es wurde bereits beim Rebranding mit den Unternehmensberatern festgelegt, wohin die Reise geht: Es sollte chic, aber gemütlich, farbenfroh und urban werden. In der Umsetzung wurde durch die Wiederverwendung und das Redesign vorhandener Möbel Wert auf Nachhaltigkeit gelegt. Der neue und urbane Stil reflektiert das weltoffene Konzept. Entstanden ist ein einzigartiges Design, das zur neuen Marke passt und die Gastgeber widerspiegelt. Das Thema des Hotels – lokale Verwurzelung und Weltoffenheit – wurde im Design unverwechselbar interpretiert.



PRO
PROJECTS
MEDIEN-TECHNIK

Raiffeisenbank
Radstadt-Untertauern-Filzmoos-Forstau



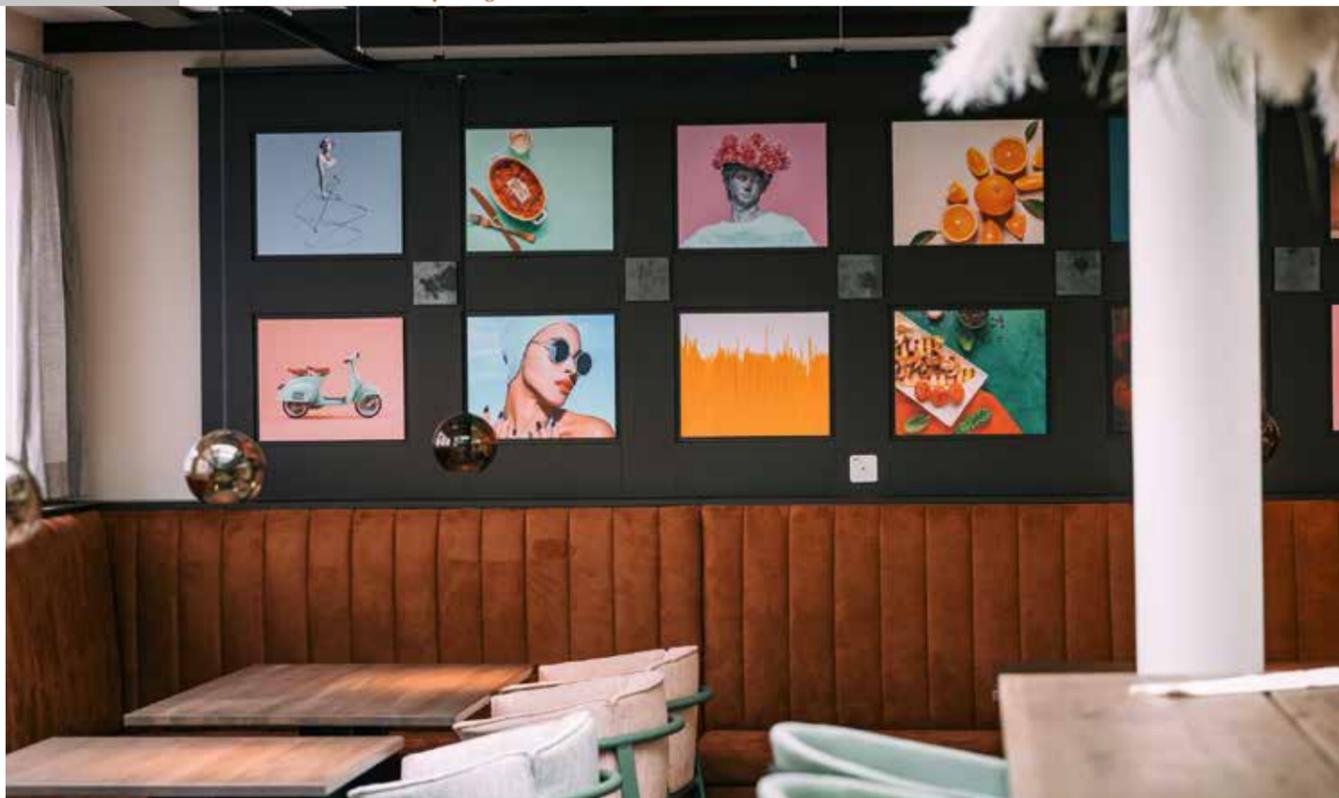
Studio Wöckl
Interior
Architecture
Atmospheric
Design

studio-woeckl.com
info@gregorwoeckl.com | +43 664 210 28 52

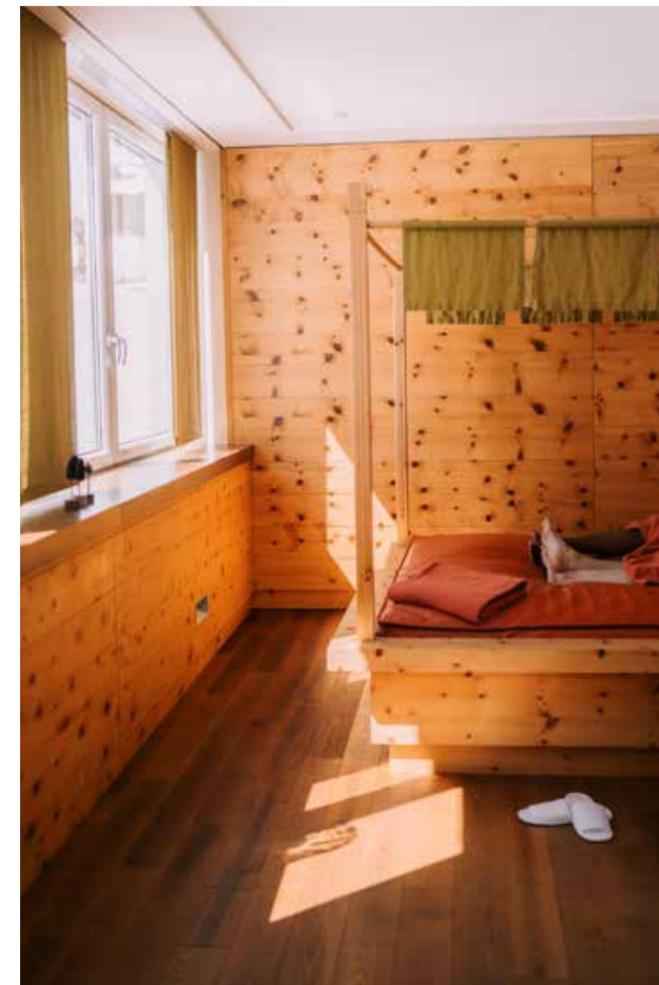
ADA
COSMETICS

ADA COSMETICS INTERNATIONAL GMBH • Unterdorf 5 • A - 6473 Werns
Tel: +43 5414 86 447 • Fax: +43 5414 86 448 • info.at@ado-cosmetics.com • www.ado-cosmetics.com

PICHLMANN
INTERIOR DESIGN



Wo das Hotel Enzian erblüht: Kulinarik in drei internationalen À-la-carte-Restaurants trifft auf inspirierendes Design, Kaminknistern, Workation und hochalpines Erleben.



Unser Service – Ihr Erfolg



Ein mittelständiger Familienbetrieb in der 4. Generation!

Aufgrund täglicher Anlieferungen durch unsere heimischen Produzenten, dem Eigenanbau aus der Steiermark (Äpfel, Birnen, Heidelbeeren, Marillen, Kirschen usw.) und den zusätzlichen Direktimporten aus aller Welt, ist es uns möglich, täglich frische Ware in allerbesten Qualität an unsere Kunden zu bringen.

Obst und Gemüse – unsere Leidenschaft seit mehr als 90 Jahren

Ladestraße 8 | A-6370 Kitzbühel
 T: +43 5356 62 208 | office@fruechte-maier.at
 T: +49 8651 76 207-0 | office@fruechte-maier.de
 fruechte-maier.com