

PRESSE NEWS

ENZIAN OBERTAUERN

Das neue Urlaubs- und Creative Work-Konzept für eine bunte Adults-only Community

Mit der Übernahme des Traditionshotels Enzian in Obertauern setzen Elisabeth Veit und ihr Partner Julien Lefebvre neue Akzente im Salzburger Wintersportort. Ab der Wintersaison 2023/24 führen sie das 4-Sterne-Superior-Haus als Adults-only Hotel, gehen einen völlig neuen kulinarischen Weg und setzen zusätzlich auf das Thema Workation.

Das Hotel Enzian in Obertauern gibt es seit 70 Jahren und war schon damals vom Pioniergeist des Gründers Othmar Kuhn geprägt, der auch den ersten Lift im Ort gebaut hat. In den vergangenen 30 Jahren haben Walter Veit und seine Frau die kleine Pension Kuhn zu dem gemacht, was es heute ist: eines der führenden 4-Sterne-Hotels in Obertauern. Mit Elisabeth „Sissi“ Veit tritt nun die Enkelin Othmar Kuhns und Tochter von Walter Veit in der dritten Generation an, um wiederum etwas völlig Neues auf die Beine zu stellen. Gemeinsam mit ihrem Partner gibt sie mit dem Rebranding dem Hotel nicht nur einen frischen Look, sondern krempelt richtig um. Mit einem externen Beratungsunternehmen sind sie und ihr Partner den Grundfragen nachgegangen: Wer sind wir, wie machen wir gerne Urlaub und wie können wir unseren Spirit neu definieren, damit alles Hand und Fuß hat. Herausgekommen sind drei wesentliche Säulen, die das Enzian der Zukunft prägen: das Adults-only Konzept, drei unterschiedliche Restaurantideen und das Thema Workation.

Ganz schön erwachsen

„Wir sind selber Eltern und lieben Kinder. Wir wissen aber auch ganz genau, wie knapp gemeinsame Zeit mit dem Partner bemessen ist und wie wichtig es ist, ihr Raum zu geben. Es gibt genug Eltern, die wie wir ticken und die außerdem gerne Schifahren gehen“, sagt Sissi Veit. Im Hotel Enzian werden also künftig nur noch Gäste über 18 Jahren wohnen, für die man auch ein ganz anderes Drumherum

anbieten kann, ist die Gastgeberin überzeugt. Aus diesem Grund wird es auch kein Halbpensionsangebot mehr geben, sondern nun noch Übernachtung mit Frühstück – das allerdings bis 13 Uhr. Das ist einerseits ein Angebot an Langschläfer, aber ebenso für Gäste, die gegen den Strom schwimmen – also zum Beispiel schon um 9 Uhr die Ersten auf der Piste sein möchten und dann um 11 Uhr zum Frühstück kommen.

Kulinarische Weltreise

Die Küche des neuen Enzian trägt noch mehr als bisher die Handschrift von Julien Lefebvre, der sein Handwerk in der französischen und schweizerischen Spitzengastronomie gelernt hat – übrigens ein Spätberufener: Der Südfranzose aus Toulouse hat zuerst Wirtschaft studiert und sich erst mit 26 entschlossen, Koch zu werden. Drei Restaurants mit unterschiedlichen Konzepten sorgen für das variantenreiche kulinarische Wohl der Gäste im Enzian:

- In der traditionellen Zirbenstube, die seit 1985 unverändert ist, wird es klassische österreichische Küche geben.
- Im Themenrestaurant zieht jeden Winter ein anderes Thema ein, ganz dem Motto des Hotels „The journey of good flavours“ entsprechend. So wird es im Winter 2023/24 „Sharing“ ein – der neue Trend, bei dem man sich entweder gemeinsam an einen großen Tisch setzt oder sich einfach Gerichte zum Teilen bestellt. Gemeinsam Genüsse entdecken ist das Ziel, bei dem auch vegane und vegetarische Küche stark vertreten sein wird.
- Bōken ist Japanisch und steht für Abenteuer. Das ist auch der Name des dritten Restaurants im Enzian, wo es frisch vor den Augen der Gäste zubereitetes Sushi an der Bar und Ramen an den Tischen geben wird.

Wenn Work und Vacation ineinander greifen

Auch das kennt Sissi Veit aus eigener Erfahrung: „Es kommt immer wieder vor, dass man sich auch in den Urlaub Arbeit mitnimmt oder zumindest ein Partner damit beschäftigt ist. Dem wollen wir mit unserer Workation Zone kreativen Raum geben“, meint sie. Gäste können also entweder einen hellen und technisch am neuesten Stand ausgestatteten Raum dafür nutzen oder ihr „Business Unusual Package“ direkt aufs Zimmer oder die Suite buchen – inklusive Drucker, Headset, Schreibtischstuhl und allem, was man sonst noch braucht.

Bunt wie das Leben

„Ich bin stark verwurzelt mit meiner Heimat, habe aber auch so viel Schönes auf der ganzen Welt kennengelernt. Dieses internationale Flair, die Offenheit und die Buntheit verschiedenster Kulturen möchten wir in unser Hotel bringen. Dabei müssen wir uns nicht verstellen – das sind wirklich wir. Und das zeigen wir auch mit dem Team, mit dem wir arbeiten: Unsere Mitarbeitenden kommen u.a. aus Argentinien, Namibia und Italien und bieten auch für unsere Gäste immer wieder Anknüpfungspunkte für Reisegeschichten und tolle Gespräche. Generell sehen wir unser Hotel als Begegnungszone für Menschen – egal, woher sie kommen, wen sie lieben oder wie sie leben“, fasst Sissi Veit den Spirit des neuen Enzian zusammen. Alle weiteren Infos gibt es immer aktuell auf www.enzian.net.

Factbox & Extras:

- *Eröffnung: 30. November 2023*
- *Betten: 130 (bei Vollbelegung)*
- *Restaurantplätze: 80 (Österreichisches Restaurant), 50 (Themenrestaurant), 20 Japanisches Restaurant*
- *Mitarbeitende: 43 im Hotel, 12 in der Mankeialm*

Über Elisabeth Veit:

Ausbildung: HAK, FH für Tourismusmanagement

Lernt die Welt kennen und sammelt berufliche Erfahrungen auf einem Kreuzfahrtschiff und an Hotelrezeptionen in 5-Sterne-Hotellerie in Frankreich und der Schweiz.

Lernt in Gstaad Julien Lefebvre kennen und lieben, nimmt ihn schließlich mit nach Obertauern. Das war vor 10 Jahren – seitdem stehen die beiden Seite an Seite mit Sissis Vater und lenken die Geschicke des Hotels, das sie nun zur Gänze übernehmen.

Das Paar hat zwei Kinder (7 und 4 Jahre).

Über Julien Lefebvre:

Geboren in Metz, aufgewachsen in Toulouse

Wirtschaftsstudium, mit 26 Jahren Ausbildung zum Koch, Engagements in 5-Sterne-Top-Häusern in Frankreich und der Schweiz, Aufenthalte in China und Australien.

Julien mag den Schnee und die Kälte nicht besonders, doch die Liebe hält ihn in Obertauern – und nun auch die neuen Möglichkeiten, mit seiner Küche neue Akzente zu setzen.

Hotel Enzian Obertauern

Gamsleitenstraße 7

5562 Obertauern

Tel. +43 6456 72070

E-Mail: hotel@enzian.net

www.enzian.net