

Luxus geht auch anders

Florian Weitzer ist Individualist. Bei der Ausstattung und Konzeption seiner Hotels legt er selbst mit Hand an. In seinem jüngsten Projekt, dem Grand Ferdinand an der Wiener Ringstraße, interpretiert er Luxus auf seine Art

Text: Marie-Theres Stremnitzer

Die Ringstraße ist ein heiß umkämpftes Pflaster. Die standardisierten Hotels internationaler Ketten sind einander ziemlich ähnlich. Mittendrin gibt es jetzt wieder ein privat geführtes Haus, das sich fast trotzig weigert, kategorisiert zu werden. „Wir haben bewusst keine Sterne“, so Hotelmanager Weitzer.

Das Haus am Schuberttring 10-12 galt lange Zeit als Schandfleck vom Ring. Architekt Christian Heiss, der mit Weitzer schon das Hotel Daniel beim Hauptbahnhof realisierte, ist anderer Meinung. Das ehemalige Bürohaus der Veitscher Magnesitwerke sei eine Perle der Baukunst im Stil der Fünfzigerjahre. Dass Weitzer mit dem Konzept des Grand Ferdinand ausgerechnet in einem Fünfzigerjahre-Zweckbau an die Eleganz der Ringstraßenzeit anschließen will, erscheint auf den ersten Blick als Widerspruch. Eskapismus durch Genussfreude ist aber die passend gewählte Klammer, die beide Epochen durchaus mit der Gegenwart verbindet.

Und die bedient Weitzer konsequent. Er zieht mit einer Investitionssumme von 27 Millionen Euro die wienerische Schwelgerei von anno dazumal bis ins Detail durch. Mit dem „Champagne & Gulasch“, einer Champagnerschwemme mit Stehbeischarakter mit schneller Wiener Küche wie auch im Restaurant im Erdgeschoß mit großen Auslagenscheiben möchte man die lokale Bevölkerung ansprechen. Hier sitzt man auf Thonetstühlen, trinkt aus Lobmeyr-Gläsern und



Der diskrete Charme der Upperclass herrscht zumindest teilweise auch im Grand Ferdinand: Der Ausblick vom Rooftoprestaurant mit Pool ist exklusiv Hotelgästen vorbehalten. Den F&B-Bereich im Erdgeschoß (unten) dürfen auch Nichthotelgäste aufsuchen.

bekommt altösterreichische Küche serviert. Das Rooftop-Restaurant samt angrenzendem Dachpool und Wienblick hingegen ist diskret ausschließlich Hotelgästen und deren Besuchern vorbehalten. Siegfried Wolfram, zuvor im Wiener 25hours Hotel, ist Küchenchef.

Im derzeitigen Soft-Opening-Betrieb müssen, so Hoteldirektor Michael Spangl, die Mitarbeiter täglich gemeinsam essen und die Speisen, von den Kalbsniernödln bis zu den Wiener

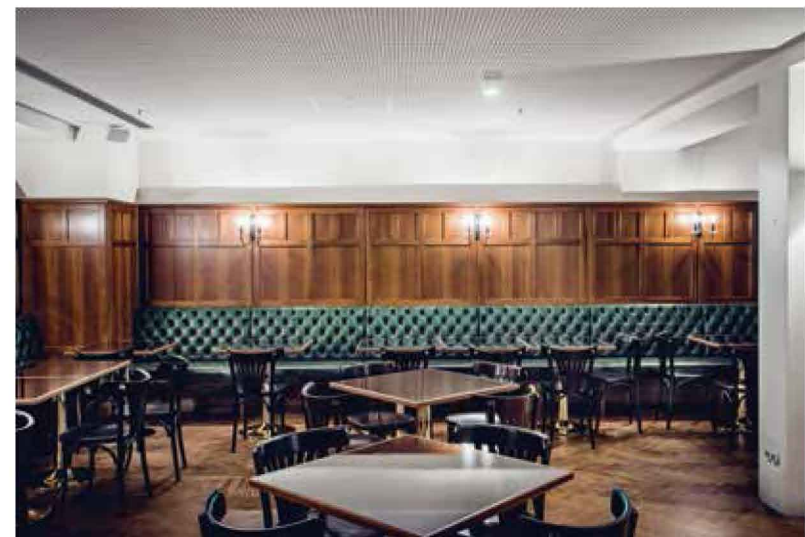
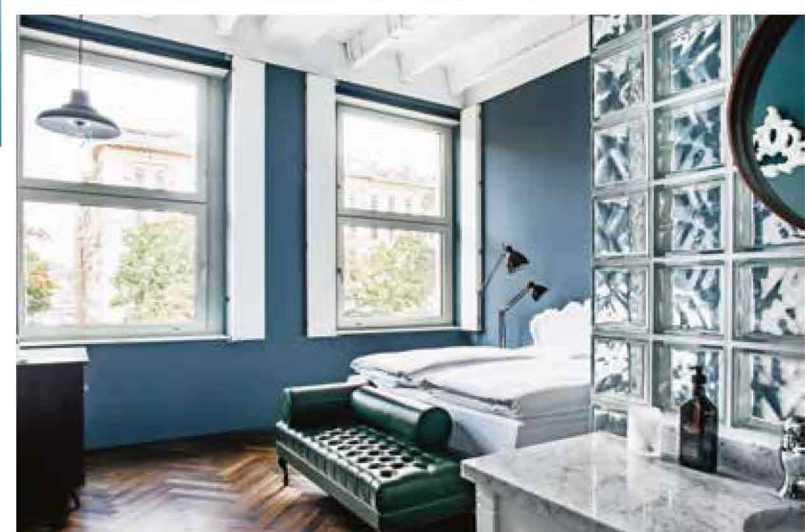
„Jeder Mitarbeiter schläft mal im Hotel. Jeder, der für uns arbeitet, ist auch ein Wiederverkäufer.“

MICHAEL SPANGL,
HOTELDIREKTOR

Schnecken, kennenlernen. „Jeder Mitarbeiter schläft auch einmal im Hotel. Jeder, der für uns arbeitet, ist ein Wiederverkäufer“, erklärt Spangl. „Wir haben alte Hasen und junge Neueinsteiger und einen Nationenmix von Ecuador bis Tadschikistan.“ Die Mitarbeiter sollen die Nähe zum Gast suchen, vierzig sind als fliegende Concièrges mit Tablets ausgestattet.

Offenherzigkeit statt Intimsphäre

Der möglichen Kritik an den Eigenheiten der Gestaltung ist sich Weitzer bewusst. Neben vier Juniorsuiten und einer Grand Suite zielt er mit zwei Schlafsälen mit Stockbetten für sechs bis acht Personen ohnehin nicht auf ein Publikum ab, das den Hotelkettenstandard sucht. Fast schon provokant für die Branche: Die insgesamt 14 Betten sind über Airbnb buchbar und kosten jeweils 30 Euro pro Nacht. Dazu 188 Zimmer, die ab 20 Quadratmeter aufwärts für das Luxussegment nicht sehr geräumig sind. Waschbecken und verglaste Dusche befinden sich mitten im Zimmer. Einen Schrank sucht man in vielen Zimmern vergeblich. Stattdessen gibt es Wandhaken, und statt Vorhängen gibt es Klappläden zum Verdunkeln. Auch dass man in der verglasten Dusche dem vorhanglosen Fenster gegenübersteht, ist chic,



aber gewagt. Vor dieser Exponiertheit wird mancher Gast vielleicht zurückschrecken. Und wer nicht mit seinem Ehepartner das Zimmer teilt, sondern mit einem weniger intimen Begleiter, der wird es eventuell vorziehen, in der Lobby zu warten, statt unfreiwilliger Zeuge von dessen Reinigungsritual zu werden. Ob diese vorausgesetzte Aufgeschlossenheit des Hotelpublikums auch an der Ringstraße durchzuhalten ist, wird die Zeit zeigen. Dass das Grand Ferdinand ein Luxushotel für junges Publikum und gleichzeitig neuer Hotspot für Wiener Stadtbewohner sein will, wird jedenfalls sehr klar kommuniziert.

Info

GRAND FERDINAND
Schuberttring 10-12

1010 Wien

Tel.: 01/918 80

www.grandferdinand.com