

SACHER

MAGAZIN 2021/2022



LUXURY
Luxus

STYLE
Stil

EXCELLENCE
Excellence

INDULGENCE
Genuss





BUCHERER

FINE JEWELLERY

JOY COLLECTION

Available in all Bucherer stores and on [bucherer.com](https://www.bucherer.com)

Vienna - Kärntner Strasse 2



CHANEL

N°5



N°5
CHANEL
PARIS
PARFUM

IM DIALOG MIT DER ZUKUNFT.

Die neue S-Klasse ist ein Vorreiter auf dem Gebiet des intelligenten Fahrens und präsentiert sich mit dem richtungsweisenden Bedienkonzept MBUX als intuitivem und intelligentem Partner.

Entdecken Sie mehr auf mercedes-benz.at/s-klasse und bei Ihrem Mercedes-Benz Partner.

Cares for what matters.

Die neue S-Klasse.



Mercedes-Benz S-Klasse: Kraftstoffverbrauch gesamt (kombiniert): 6,6-9,4 l/100km; CO₂-Emission gesamt (kombiniert): 173-214 g/km. Ermittelt nach WLTP. Tippfehler vorbehalten.





SCHULLIN
WIEN



KOHLMARKT 7 | 1010 WIEN | TEL +43 1 533 90 07 | SHOP@SCHULLIN.COM | WWW.SCHULLIN.COM

Liebe Sacher Gäste,

DEAR SACHER GUESTS,

Die letzten Monate waren für uns alle wohl mehr als herausfordernd. Und doch hat uns diese schwierige Zeit auch vieles gelehrt, allen voran, Chancen in der Krise zu sehen und mutige Schritte nach vorne zu setzen. So haben wir uns viele neue Ideen für Sie überlegt, wie wir Ihnen trotz Einschränkungen ein Stück Sacher schenken können. Leerstehende Suiten wurden zu exklusiven Séparées, die Philharmonikerstraße und Schwarzstraße zum Drive-In, unsere Pagen zu Sacher Boten, und das Sacher Eck zur bunten Sacher Welt, die unsere Geschichte von 1832 bis morgen erlebbar macht. Sie sehen: Die Vergangenheit gibt uns Sicherheit, die Zukunft offenbart uns Chancen, die wir nützen.

Wir bleiben fleißig. Gemeinsam mit unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern arbeiten wir ununterbrochen an neuen Ideen, um Ihren Aufenthalt bei uns noch persönlicher und individueller zu gestalten. Wir möchten Sie verzaubern und Ihnen viele einzigartige Sacher Momente schenken. Und um Ihnen die Zeit bis zu Ihrem nächsten Besuch zu verkürzen, haben wir natürlich wieder viele spannende Geschichten und Blicke hinter die Kulissen für Sie vorbereitet.

The last few months have been challenging to say the least. However, we have been able to turn negatives into positives and have grabbed new opportunities with both hands. As a result, we have come up with new and creative ways of giving you the true Sacher experience, despite the restrictions. Empty suites have become exclusive séparées, both the Philharmonikerstrasse and Schwarzstrasse have been transformed into a drive-in, our bellboys have become Sacher couriers, and the Sacher Eck has been turned into a colorful Sacher World that brings our history to life – from 1832 to tomorrow. As you can see: The past gives us certainty, and the future will reveal many exciting ways to experience Sacher.

We remain diligent. Together with our employees, we are constantly working on new ideas to make your stay with us even more personal and individual. We want to enchant you and create many unique Sacher moments for you to treasure. So, to help pass the time until your next visit, we have prepared lots of fun stories to excite and entertain you. Of course, we also have lots of sneak peeks behind the Sacher curtain for you. Let us see what surprises we have in store for you.

VIEL SPASS BEIM SCHMÖKERN!

HAVE FUN BROWSING!

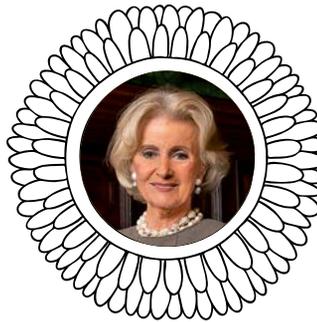


Alexandra Winkler

Alexandra Winkler

Matthias Winkler

Matthias Winkler



Elisabeth Gürtler

Elisabeth Gürtler



Georg Gürtler

Georg Gürtler

Eva Gürtler

Eva Gürtler

14 _____ **SACHER MOMENTE**
SACHER MOMENTS

16 _____ **SACHER MIT SICHERHEIT**
SAFE AND SOUND
AT SACHER

20 _____ **WENN TRADITION AUF
TECHNOLOGIE TRIFFT**
WHEN TRADITION AND
TECHNOLOGY MEET

42 _____ **VON GRANDHOTELS, BAUKRÄNEN
UND DER LIEBE ZUM DETAIL**

ON GRAND HOTELS,
CONSTRUCTION CRANES AND
THE PASSION FOR DETAIL

48 _____ **ÜBER DEN DÄCHERN SALZBURGS**
ABOVE SALZBURG'S ROOFTOPS

54 _____ **SALZBURG UND DER BERÜHMTE
SCHNÜDLREGEN**
WHEN THE RAIN COMES
TO TOWN



22 _____ **EIN GENUSSVOLLES COMEBACK**
A NEW TAKE ON THE LEGENDARY

28 _____ **DIE GUTE-LAUNE-GARANTIE**
A MIRACLE FOR YOUR MOOD

30 _____ **DAS PERFEKTE PICKNICK IN WIEN**
HOW TO HAVE THE PERFECT
PICNIC IN VIENNA

36 _____ **DIE SACHER EXCELLENCE**
THE SACHER EXCELLENCE

60 _____ **AUF TUCHFÜHLUNG**
UP CLOSE AND PERSONAL

66 _____ **INSIDER-TIPPS
FÜR WIEN UND SALZBURG**
INSIDER TIPS FOR
VIENNA AND SALZBURG

72 _____ **EINE REISE IN DIE VERGANGENHEIT**
A JOURNEY INTO THE PAST

78 _____ **SACHER SCHÄTZE**
SACHER TREASURES

86 _____ **EIN BLICK IN HISTORISCHE
SPEISEKARTEN**
A GLIMPSE INTO MENUS
OF THE PAST

92 _____ **MUSIKTHEATER AUF
HÖCHSTEM NIVEAU**
MUSICAL THEATER
AT THE HIGHEST LEVEL

114 _____ **PERFEKTER EISGENUSS À
LA SACHER**
THE PERFECT ICE CREAM
À LA SACHER

120 _____ **SICHER UM DIE WELT**
SAFE AROUND THE WORLD

126 _____ **LUXURY HIDEAWAY
IN DEN TIROLER ALPEN**
A LUXURIOUS GETAWAY IN
THE TYROLEAN ALPS



98 _____ **DIE ORIGINAL SACHER-TORTE
GANZ NACH IHREM GESCHMACK**
YOUR ORIGINAL SACHER-TORTE -
YOUR WAY

100 _____ **EINE GESCHICHTE ZWEIER STÄDTE**
A TALE OF TWO CITIES

108 _____ **EINE REISE DURCH
DIE STEIRISCHEN BRÄUCHE**
A JOURNEY THROUGH STYRIA'S
TRADITIONAL LANDSCAPE

130 _____ **PETIT SACHER:
FÜNF-STERNE SPASS**
PETIT SACHER: FIVE STAR FUN

134 _____ **DAS SÜSSE SAMMLERSTÜCK**
THE SWEET COLLECTIBLE

138 _____ **DAS HOLZKISTCHEN, DAS
DEN SACHER SCHATZ BEHÜTET**
THE LITTLE WOODEN BOX
GUARDING THE SACHER
TREASURE

142 _____ **GESCHÜTTELT, NICHT GERÜHRT**
SHAKEN, NOT STIRRED

148 _____ **FRISCHE IDEEN VON DEN
KÜCHENCHEFS VON MORGEN**
FRESH IDEAS FROM
TOMORROW'S CHEFS

152 _____ **EIN TISCHTUCH
VOLLER GESCHICHTE(N)**
A TABLECLOTH
FULL OF STORIES



156 _____ **EIN BLICK HINTER DIE KULISSEN**
A LOOK BEHIND THE SCENES

158 _____ **SCHON GEWUSST?**
DID YOU KNOW?

162 _____ **SCHOKOLADE GEGEN
DEN LOCKDOWN-BLUES**
A CHOCOLATE CURE
FOR THE LOCKDOWN BLUES

SACHER

IMPRESSUM // CREDITS

MEDIENINHABER UND HERAUSGEBER | MEDIA OWNER AND PUBLISHER

Sacher Hotels Betriebsgesellschaft mbH,
Philharmonikerstraße 4, 1010 Wien,
Tel.: +43 (0) 1 514 560, wien@sacher.com,
www.sacher.com

KONZEPT, REDAKTION, GESTALTUNG UND ANZEIGENDISPOSITION | CONCEPT, EDITORIAL, DESIGN AND ADVERTISING

SCOOP & SPOON GmbH, Kirchengasse 10, 1070 Wien,
Tel.: +43 (0) 1 523 4088 110,
info@scoopandspoon.com, www.scoopandspoon.com

CHEFREDAKTION | EDITOR IN CHIEF

Michael Ksela

REDAKTION | EDITORS

Lisa Aspinwall, Bettina Pries, John Aspinwall,
Chris Brock, Douglas McKnight

PROJEKTLÉITUNG | PROJECT DIRECTOR

Lisa Aspinwall

GRAFIK DESIGN | GRAPHIC DESIGN

Julia Wenhardt, Bernhard Erlacher, Sandy Lee,
Lisa Hilbertz

LITHO | LITHO

Thomas Wolf

ANZEIGEN | ADS

Sabine Ksela

FOTOGRAF | PHOTOGRAPHER

Außer anders angegeben | unless specified otherwise
Jakob Gsöllpointner, www.jakobgsollpointner.com

DRUCKEREI | PRINTING HOUSE

Druckerei Berger, Pulverturmstraße 3, 1090 Wien

Liebe Leserin, lieber Leser,

Wir haben uns dafür entschieden, in unserem Magazin eine gendergerechte Sprache zu verwenden. Entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung grundsätzlich für alle Geschlechter (w/m/d). Sollte ausnahmsweise die verkürzte Sprachform gewählt worden sein, ist dies ausschließlich aus redaktionellen Gründen und beinhaltet keinerlei Wertung.

Wir danken für Ihr Verständnis.

Kunst und Antiquitäten
Sonja Reisch

1010 Wien, Stallburggasse 4, Bräunerstraße 10 | Tel./Fax: +43 1 5355215, Mobil: +43 664 3082380
E-Mail: sonja@reisch.cc | www.antiquitaeten-reisch.co



KARAFINDEL IN FORM EINES KAMELS

Silber und Glas, weiß überfagen | Voll plastisch ausgeführtes
Kamel und Reiter, rechteckige Bodenplatte, seitlich geziert, mit
vier Rädern | Rom, um 1850; ca. 30 cm hoch

CARAFINDEL IN THE SHAPE OF A CAMEL

Silver and glass, white overlay | Fully sculpted camel and rider,
rectangular base, decorated on the sides, with four wheels | Rome,
c. 1850; approx. 30 cm high



SACHER MOMENTE

SACHER MOMENTS

In den Sacher Hotels sind Gäste keine Nummern, die eingekauft und ausgekauft werden. Uns ist es ein ehrliches Herzensanliegen, Ihren Aufenthalt bei uns so persönlich und individuell wie möglich zu gestalten. Wir wollen Sie verzaubern und sicherstellen, dass Sie sich bei uns rundum wohlfühlen. Dies gelingt uns aber nicht nur mit flauschigen Bademänteln und herrlichen Aussichten, den frischen Rosen auf Ihrem Zimmer und süßen Aufmerksamkeiten, dem besten Kaffee der Stadt oder den raffinierten Kreationen aus unserer Haubenküche. Jeder einzelne „Sacherianer“ – wie wir unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter liebevoll nennen – kümmert sich mit Begeisterung und viel Liebe zum Detail darum, Ihnen viele schöne Sacher Momente zu schenken, die Ihnen hoffentlich noch lange nach Ihrem Besuch bei uns in Erinnerung bleiben werden.

Über das gesamte Magazin verteilt verraten Ihnen unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, was Sacher so besonders macht.

Here at the Sacher hotels, we do not think of guests as numbers who simply check in and check out. All of our employees genuinely care about making your stay as personal and individual as possible. After all, we strive to enchant you and make sure that you feel completely at home with us.

However, this is something we cannot only achieve with fluffy bathrobes and magnificent views, fresh roses in your room and sweet little treats, the best coffee in town or the sophisticated creations from our gourmet kitchen. Each and every one of our “Sacherians” – as we have lovingly nicknamed our great employees – dedicates their enthusiasm and attention to detail to giving you as many wonderful Sacher moments as possible. Moments that we hope you will remember long after your visit with us.

Throughout the magazine, our employees will share a few of the things that help make Sacher so special.

”



*Egal ob in Wien, Salzburg, Graz oder Innsbruck,
im Sacher erlebt man immer ein Stück
schönstes Österreich*

*Be it in Vienna, Salzburg, Graz or Innsbruck,
at Sacher you always experience a piece
of the most beautiful Austria*

ANDREA HOFMEISTER
MANAGER, CAFÉ SACHER INNSBRUCK

“



WEMPE

FEINE UHREN & JUWELEN

WEMPE-CUT®

Vollkommenheit hat 137 handgeschliffene Facetten.

KÄRNTNER STRASSE 41, WIEN, T 01.512 33 22

UND AN DEN BESTEN ADRESSEN DEUTSCHLANDS UND IN NEW YORK, PARIS, LONDON, MADRID - WEMPE.COM



GEMEINSAM BLEIBEN WIR SICHER UND GESUND ♦

TOGETHER WE STAY SAFE AND HEALTHY

Covid-19 hat das Reisen verändert – und damit auch die Prioritäten der Reisenden sowie die Ansprüche an die Hotelbetriebe. Höchste Hygienestandards, zuverlässiges Service, das Gefühl von Sicherheit: was unseren Gästen seit einigen Monaten besonders am Herzen liegt, ist uns bei Sacher schon immer Herzensangelegenheit. Aus diesem Grund setzen wir entspanntes Wohlbefinden ebenso wie gesundheitliches Wohlergehen an oberste Stelle: Mit gleich mehreren innovativen Ideen und Konzepten starten wir in unseren Hotels, Bars, Cafés und Restaurants voll durch und setzen damit Maßstäbe für die neue – sichere – Art des Reisens. Für unsere Gäste. Und für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Covid-19 has changed the way we travel – and with it the priorities of travelers and the demands placed on hotels around the world. What is important to our guests right now is a feeling of safety. This is why all our efforts are going into making your stay with us as enjoyable and stress-free as possible. With several innovative ideas and concepts, we have been taking the initiative in our hotels, bars, cafés and restaurants, and setting standards for a new – and safer – way of traveling. For our guests. And for our employees.



”

*Ob in der Lobby, auf den Zimmern,
oder im Café – im Sacher trifft man überall
auf historische Schätze*

*From the lobby, to the rooms, and the café –
at Sacher, you will be surrounded
by historical treasures*

LINDA-SOPHIE BITTNER
APPRENTICE, HOTEL SACHER SALZBURG



“



„Vertrauen und Sicherheit sind in der aktuellen Zeit wichtiger denn je; mit regelmäßigen Tests und neuen Social Distancing Ideen wie dem Sacher Séparée – wofür wir unsere Suiten zu kleinen Pop-up Restaurants verwandeln – wollen wir uns auf veränderte Bedürfnisse und Wünsche unserer Gäste einstellen und Ängste nehmen“, erklärt Sacher Geschäftsführer Matthias Winkler. Als Familienbetrieb ist es uns sehr wichtig, dass Sie sich in unseren Betrieben wohlfühlen. Deshalb haben wir den behördlich angeordneten Stillstand der Hotellerie- und Gastronomiebranche fleißig genutzt, um Ihren Aufenthalt bei uns noch komfortabler und auch sicherer zu machen. So haben Sie die Möglichkeit, schon vor Ihrem Besuch bequem online einzuchecken, in sämtlichen Outlets schnell und einfach kontaktlos zu bezahlen, und für Ihre sichere Heimreise PCR-Tests in Anspruch zu nehmen. Mit all unseren Neuerungen wollen wir gewährleisten, dass in Zeiten wie diesen etwaige Kontakt-

“Trust and the feeling of safety are more important than ever in today’s world; with regular tests and new ideas that put social distancing at the forefront – such as our new Sacher Séparées, for which we have turned our suites into mini pop-up restaurants – we want to adapt to the changing needs and wishes of our guests while at the same time alleviating any anxiety,” explains Sacher CEO Matthias Winkler. As a family business, it is important to us that you feel at ease in all of our hotels, cafés and restaurants. During the national lockdown we used the time wisely, putting our heads together and coming up with ways to make your stay with us even more comfortable and indeed safer. So now you have the opportunity to check in conveniently online before your visit, make quick and easy contactless payments in all of our outlets, and take advantage of PCR tests to ensure your safe journey home.

punkte so kurz und knapp wie möglich gehalten werden. Natürlich, ohne dass Sie auf den berühmten Sacher Komfort verzichten müssten! Für angenehme Momente sorgen wir mit Frühstück im Bett, Ihrem persönlichen Zimmerservice, oder Mittag- und Abendessen im eigenen Séparée. Zudem vertrauen wir auf Mund- und Nasenschutz-Masken und regelmäßige Desinfektionsmaßnahmen und -möglichkeiten für unser Gäste. Und auch den vorgegebenen Mindestabstand halten wir rigoros ein. Wundern Sie sich also bitte nicht, wenn wir den nächsten Lift nehmen, um Sie auf Ihr Zimmer zu geleiten – wir tun es Ihrer und unserer Gesundheit zuliebe! So bleiben wir gemeinsam sicher und gesund.

With these important steps, we can ensure that any contact points are kept as brief as possible. But of course, all of this without you having to miss out on the true Sacher experience. Delightful moments like breakfast in bed, your very own personal room service, as well as lunch and dinner in your own séparée, all of this still awaits. However, safety must come first, and we rely on protective face masks and regular sanitizing measures for all our guests. We also strictly keep to the specified minimum distance. So please do not be offended if we take the next elevator to escort you to your room – we do it for the sake of your health as well as ours! That is how we stay safe and sound at Sacher.





WENN TRADITION AUF TECHNOLOGIE TRIFFT

WHEN TRADITION AND TECHNOLOGY MEET

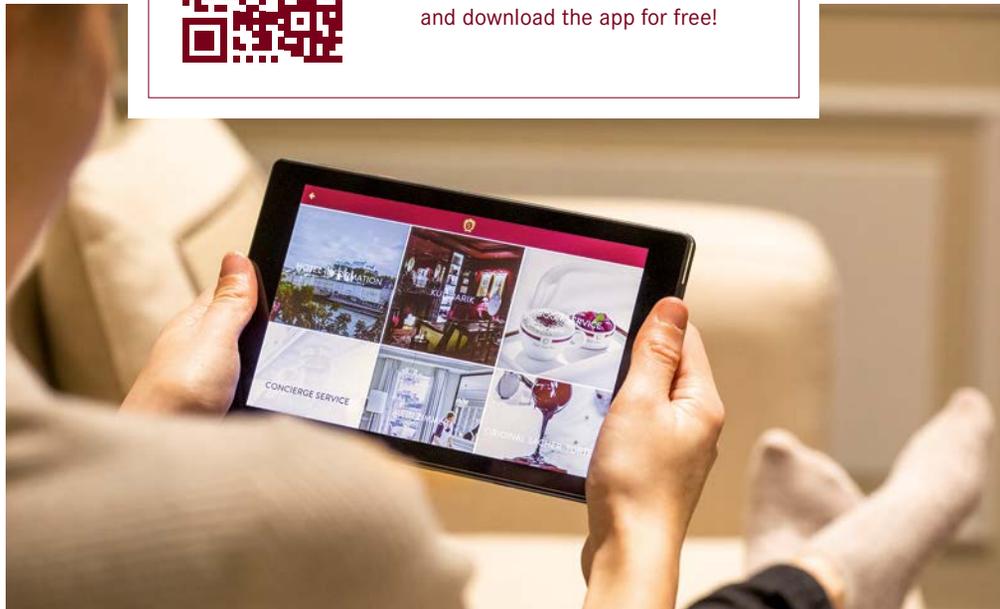


Im Sacher sind wir stolz darauf, unseren Gästen ein ganz besonderes Erlebnis bieten zu können. Von der Einrichtung und dem Ambiente unserer historischen Hotels über die Raffinesse der Menüs in unseren Restaurants und Cafés bis hin zur persönlichen Gästebetreuung, die sich durch alle Sacher Standorte zieht – wir sind anspruchsvoll, um den exzellenten Ruf zu wahren, der 1832 mit Franz Sacher begann.

At Sacher we pride ourselves in delivering a classically exquisite experience. Whether it is the design and ambience of our historic hotels, the refinement of the menus in our cafés and restaurants, or the highest standards of customer service at every location, we are fastidious in maintaining the excellent reputation that began in 1832 with Franz Sacher.



Holen Sie sich jetzt die kostenlose Sacher App! | Just scan the QR code and download the app for free!



Das bedeutet aber nicht, dass Sacher altmodisch ist. Ganz im Gegenteil. Hinter dem luxuriösen Décor und der erhabenen Architektur verbergen sich neueste Technologien, um Ihren Aufenthalt bei uns noch besser zu machen. Mit dem Launch unserer neuen Sacher App bieten wir Ihnen jetzt zusätzlich zu unserem gewohnt hohen Standard viele neue Annehmlichkeiten. So können Sie zum Beispiel über Ihr Smartphone ganz einfach im Hotel einchecken, Ihre Zimmertür öffnen, gemütlich den Zimmerservice bestellen oder in einer virtuellen 360° Tour durch das Hotel spazieren. Selbst unser Concierge Team ist über die App digital für Sie da, um Ihre Wünsche zu erfüllen.

But this does not mean Sacher is old-fashioned. Far from it. Behind the luxurious décor and architecture is the latest technology, employed to ensure the very best experience for our guests. And with the launch of our new app, we are delivering that same level of service that we have always been known for, with the added convenience provided by digital devices. Our new app gives you lots of great new features: use your smartphone to check in and even as your door key. Or why not order room service, and explore the hotel from the comfort of your phone with our 360° virtual experience? And with a concierge service available right in the app, our concierge team is here for you to make all your wishes come true.



EIN GENUSSVOLLES COMEBACK

A NEW TAKE ON THE LEGENDARY



Ein historischer Blick auf die Rote Bar und Hotel Lobby | A historic look back at the Rote Bar and hotel lobby

Wien im späten 19. Jahrhundert – eine Bühne für Aristokraten, das reiche Bürgertum, Kunstschaffende, Politiker und Businessmagnaten. Und natürlich mitten im Geschehen: Sachers berühmte *Chambres Séparées*. Die eleganten, abgeschirmten Räume erweiterten das Restaurantenerlebnis um Diskretion, lang ersehnte Privatsphäre und luxuriösen Genuss. Habsburger, internationale Politiker, Künstler und berühmte Persönlichkeiten gingen in den sagenumwobenen *Séparées* ein und aus. Was im Sacher passierte, konnte die Fantasie einer ganzen Gesellschaft beschäftigen. Anna und Eduard Sachers berühmte *Séparées* waren in aller Munde.

Vienna in the late 1800s – a stage for the aristocrats, the bourgeoisie, international artists, politicians and business tycoons. And right in the middle of it all: Sacher's famous *chambres séparées*, small and secluded dining rooms that allowed for privacy, intimacy and luxury indulgence. One can only imagine what goes on behind closed doors at the world's most exclusive hot spots, and Anna and Eduard's famous *séparées* were no exception. The elegant *chambres séparées* allowed conversations, deals, agreements and trysts to be undertaken away from prying eyes and ears, giving guests an outrageously luxurious experience. And so, the Sacher has seen more than its fair share of celebrities, politicians, Habsburg royals and businessmen over the years – not to mention those seeking a little privacy. Anna and Eduard Sacher were the talk of the town.

EIN POP-UP RESTAURANT DER ETWAS ANDEREN ART

Fast zweihundert Jahre später greifen wir die Tradition dieser legendären Séparées wieder auf und bieten unseren Gästen ein einmaliges Restauranterlebnis in Zeiten von Social Distancing. Exklusiv, elegant und ungestört – unsere Zimmer und Suiten werden zu einzigartigen Genießer-Locations. So kommen nicht nur unsere Hotelgäste in den Genuss unserer prachtvollen Suiten, sondern alle, die sich etwas Besonderes gönnen möchten. Egal ob Sie uns zum Frühstück, Lunch oder Dinner besuchen, in unseren Mini-Pop-up-Restaurants verwöhnen wir Sie nach allen Regeln der hohen Sacher Kunst – komplett mit Ihrem ganz persönlichen Butler. Als kleines Extra verraten wir Ihnen außerdem erst beim Check-in, welche Suite zu Ihrem ganz privaten Sacher Séparée wird. Vielleicht wird es die Philharmoniker Suite mit herrlichem Blick auf die Wiener Staatsoper oder unsere gemütliche Beatles Suite, die an den legendären Besuch der Fab Four in Salzburg erinnert? Lassen Sie sich überraschen!

A POP-UP RESTAURANT WITH A DIFFERENCE

Now, two centuries later, we are paying homage to the hotel's unique history by introducing a new take on our legendary séparées. Secluded, elegant and uninterrupted, these exclusive dining experiences guarantee indulgence, privacy and exclusivity in times of social distancing – complete with your own private butler. This gives you the opportunity to take a peek behind the closed doors of our lavish suites, while also being treated like royalty.

To add to the fun and surprise of this wonderful culinary experience, if you choose to join us for breakfast, lunch or dinner, you will not know which of our famous suites will be yours until you check in. Perhaps your meal will be served in the Philharmoniker Suite overlooking the Opera. Or maybe you will find yourselves dining among pictures of the Fab Four in our famous Beatles Suite. Or it could be any of our rooms or Signature Suites with wonderful views over Vienna and Salzburg. You will have to wait and see.

”



*Wir möchten unsere Gäste überraschen
und ihnen das Beste auf-tischen, das unsere Region
zu bieten hat*

*We want to surprise our guests
and serve them the very best that our region
has to offer*

MICHAEL GAHLEITNER
EXECUTIVE CHEF, HOTEL SACHER SALZBURG

“

GENIESSEN IM EINMALIGEN AMBIENTE

Ein Tapetenwechsel in die Suite bedeutet aber nicht, dass Sie auf die gewohnte Qualität unserer hervorragenden Restaurants verzichten müssen. Unsere Küchenchefs Dominik Stolzer und Michael Gahleitner servieren Ihnen auch in unseren Séparées raffinierte Gerichte und beliebte Sacher Klassiker wie Beef Tatar, Tafelspitz und natürlich unsere Original Sacher-Torte. Einzigartige Sacher Momente für Gourmets, Naschkatzen und Nach-dem-Besonderen-Suchende. Und für alle, die gar nicht mehr nach Hause wollen, haben wir uns auch etwas einfallen lassen: verlängern Sie Ihr Sacher Séparée Erlebnis um einen weiteren Verwöhnmoment – und entspannen eine Nacht lang im luxuriösen 5-Sterne-Hotel, umgeben von Sacher Geschichte und Geschichten.

FINE DINING IN A FINE LOCATION

A change of location does not mean a change in taste. And guests to our private dining rooms can enjoy the same quality of cuisine that the Sacher restaurants have become known for. With a menu created by our head chefs Dominik Stolzer and Michael Gahleitner, you can enjoy classics such as beef tatar, Tafelspitz or, of course, our world famous Original Sacher-Torte.

And for all those who do not want this indulgence to end, why not take the experience further and stay the night? After you have savored your meal and the miniature restaurant has been cleared away, relax and enjoy the ambience and comfort of a luxurious 5-star hotel, engulfed in Sacher's unique history.



**UNSERE SACHER SÉPARÉES
GIBT ES NUR ZU AUSGEWÄHLTEN
TERMINEN. AUF UNSERER WEBSITE
UND UNSEREN SOCIAL MEDIA
KANÄLEN ERFAHREN SIE MEHR.**

OUR SACHER SÉPARÉES ARE ONLY
AVAILABLE ON SELECTED DATES.

FIND OUT MORE ON OUR WEBSITE
AND SOCIAL MEDIA CHANNELS.

WWW.SACHER.COM



SacherHotels



SacherHotels



sacherhotels



STASSNY



studiosteinwender

Getreidegasse 35, Salzburg, stassny.at





DIE GUTE-LAUNE-GARANTIE

A MIRACLE FOR YOUR MOOD



Manche Menschen sind richtige Aufmunterungsprofis. Sie wissen einfach, wie sie schlechte Laune sofort vertreiben und Trübsal ins Nichts verblasen. Andere tun sich hingegen schwer. Aber zum Glück haben auch sie jetzt ein Ass im Ärmel: unsere Original Sacher-Torte. Weit mehr als reine Gaumenfreude ist sie ein sofortiger Stimmungsbooster und wird Ihren Liebsten garantiert den Tag versüßen. Gerade jetzt, mit dem „Lockdown-Blues“ in vollem Gange, ist sie die perfekte Möglichkeit, um anderen zu zeigen, wie wichtig sie Ihnen sind.

Mit der perfekten Balance aus Eleganz und Schokolade passt die Original Sacher-Torte für jede Gelegenheit. Ob zum Geburtstag, zur Hochzeit, zur Hauseinweihung, oder als kleines Dankeschön – mit der Original Sacher-Torte senden Sie die richtige Botschaft. Schauen Sie einfach in unserem Sacher Online Shop vorbei. Mit einem Klick macht sich die wohl berühmteste Torte Österreichs mit Ihrer persönlichen Nachricht auf den Weg, um zu verzaubern. Und keine Angst, egal wohin die Reise geht, Sacher kommt bestimmt zu Ihnen.

Some people are brilliant when their loved ones need a pick me up – they instinctively know what to say and do and have a PhD in turning a frown upside down. However, the more awkward amongst us can struggle. Thankfully, you now have an ace up your sleeve in the form of the much-loved Original Sacher-Torte. Much more than just a blessing for your tastebuds, it is a quick and delicious therapy sure to boost a loved one’s mood. Especially now, with the lockdown blues in full effect, our delicious cake with just about all the right kinds of chocolate is a great way to show you care.

An artful balance of class and taste, it really is the cake for any occasion. Whether it is for a birthday, a wedding, a friend’s housewarming, or to simply say thank you – the Original Sacher-Torte will send the right message for you. Just head over to our Sacher online shop and in just a few clicks it will be on its way, spreading joy wherever it goes. You can even send a personalized note with it. And do not worry, no matter where you are in the world, Sacher can and will reach you.

Scannen Sie einfach den
QR Code, um Ihr Original
im Sacher Online Shop
zu bestellen!



shop.sacher.com

Scan the QR code to visit
our Sacher online shop
and order your Original
Sacher-Torte!

DAS PERFEKTE PICKNICK IN WIEN

HOW TO HAVE THE PERFECT PICNIC IN VIENNA

Wien Fotos | Vienna Photos © Wien Tourismus



Wenn sich das Wetter von seiner schönsten Seite zeigt, sind Wiens Gärten und Parks der ideale Ort, um die Seele baumeln zu lassen und sich bei einem herrlichen

Picnick kulinarisch zu verwöhnen. Mit dem liebevoll zusammengestellten Sacher Picknickkorb wird die Pause im Grünen obendrein zum Geschmackserlebnis. Feinstes Steak Tatar vom Almochsen, geräucherter Lachs mit Birne und Buchweizen, Dreierlei vom Karfiol – unsere exquisiten Kreationen schmecken auch al fresco auf der Picknickdecke unverschämt gut. Natürlich darf die Original Sacher-Torte und eine Flasche unseres fruchtig-prickelnden Sacher Cuvées nicht fehlen. Jetzt heißt es nur noch, den perfekten Platz im Grünen zu finden. Hier verraten wir Ihnen einige unserer Lieblingsplätze, an denen wir besonders gerne unsere Picknickdecke ausbreiten.

On the right day, at the right time, nothing is more satisfying than a good old fashioned and well-thought-out picnic. At Sacher we save you from the gas station blues, with a wicker box that hits 10 out of 10 on the picnic potential scale. Steak tatar from the finest Austrian beef, smoked salmon with pear and buck wheat, cauliflower three ways – all of our picnic treats are put together with thought and care. Of course, a picnic in Vienna is never complete without a slice of the iconic and delicious Original Sacher-Torte. And to top off your afternoon in style, there is a nice bottle of sparkling Sacher Cuvée. Now, finding the perfect grassy heaven to enjoy all of this, well, that is an art in itself. Here are some of our favorite spots to roll out the blanket.

BURGGARTEN

Nur einen kurzen Spaziergang vom Hotel Sacher entfernt ist der Burggarten ein wunderbares Plätzchen für ein Picknick. Die grünen Wiesen laden nicht nur zum Verweilen ein, hier gibt es immer etwas zu sehen und zu entdecken. Wer ein Buch mitbringt, wird selbst beim spannendsten Krimi nur ab und zu die Nase ins Buch stecken. In diesem geschichtsträchtigen Park wetteifern das Mozart-Denkmal und das Reiterstandbild von Franz Joseph I. um Ihre Aufmerksamkeit. Egal ob Sie eine kurze Shoppingpause einlegen, die Sonne genießen oder im Schatten der Bäume entspannen, im Burggarten vergessen Sie den Trubel der Stadt im Handumdrehen.

BURGGARTEN

Just a short walk away from Hotel Sacher is the Burggarten, a wonderful place to picnic and a fantastic place to relax. There is always something to marvel at here, and you will struggle to keep your nose in a book regardless of its twists and turns. Vying for your attention in this historically rich park is the Mozart monument and the equestrian statue of Franz Joseph I on his horse. So, take a break from window shopping, bask in the sun or unwind in the shadows of trees. The choice is yours.



”



*Das Sacher ist wie eine große Familie.
Wir unterstützen uns gegenseitig und ziehen
gemeinsam an einem Strang*

◆
*Sacher is like a big family. We support
each other and all pull together
in the same direction*

ALBION MEHMETUKAJ
APPRENTICE, HOTEL SACHER WIEN

“



HIER GIBT ES VIEL
ZU ENTDECKEN
◆
THERE ARE SO MANY
THINGS TO EXPLORE

STADTPARK

Stundenlang von einem Anruf in den nächsten hechten, den ganzen Tag in den Laptop oder aufs Tablet starren, jedes kleinste Detail auf Instagram teilen – manchmal hat man sich einfach eine Pause ohne technische Gadgets verdient. Und wo könnte man diese besser verbringen, als im Stadtpark? Hier entspannen Sie umgeben von malerischen Wiesen und Denkmälern wie dem Johann-Strauss-Denkmal, spielen eine Runde Frisbee oder kosten sich durch die himmlischen Goodies des Sacher Picknickkorbs.

STADTPARK

Talking loud into a phone, tapping like a madman on a laptop or tablet, instagramming something covered in glitter, sometimes we just need to step away from technology, find some leafy paradise and breathe it all in. Stadtpark is that place. At the foot of the golden Johann Strauss memorial, one of the world's most photographed monuments, you will find a picturesque, embedded grass area in which you can relax, meditate, throw a frisbee and most importantly get stuck into that heavenly Sacher spread.

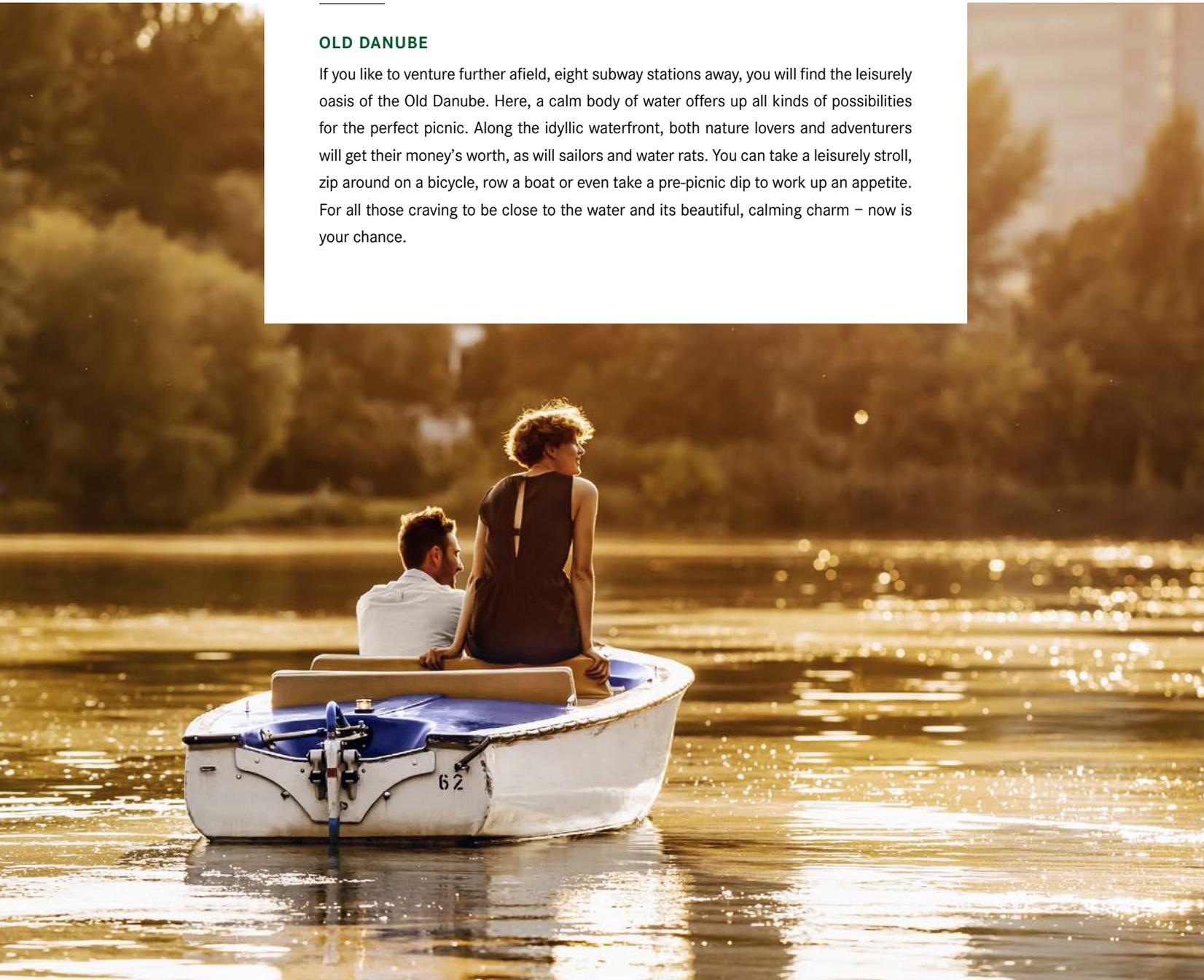


ALTE DONAU

Wer lieber etwas außerhalb des Zentrums nach einem malerischen Picknickplätzchen sucht, wird an der Alten Donau fündig. Nur acht U-Bahn-Stationen vom Hotel Sacher entfernt erstreckt sich hier ein Naherholungsgebiet der besonderen Art. Entlang des idyllischen Gewässers kommen Naturfreunde und Abenteurer ebenso auf Ihre Kosten wie Segler und Wasserratten. Egal ob Sie es sich direkt am Donauufer gemütlich machen, eine Runde mit dem Boot drehen oder mit dem Fahrrad durch die Gegend dösen – langweilig wird es Ihnen hier sicher nicht.

OLD DANUBE

If you like to venture further afield, eight subway stations away, you will find the leisurely oasis of the Old Danube. Here, a calm body of water offers up all kinds of possibilities for the perfect picnic. Along the idyllic waterfront, both nature lovers and adventurers will get their money's worth, as will sailors and water rats. You can take a leisurely stroll, zip around on a bicycle, row a boat or even take a pre-picnic dip to work up an appetite. For all those craving to be close to the water and its beautiful, calming charm – now is your chance.



KUNSTHISTORISCHES MUSEUM

Das Kunsthistorische Museum beheimatet einige der beeindruckendsten Kunstsammlungen der Welt unter einem Dach. So zum Beispiel die weltgrößte Kollektion an Werken des niederländischen Meisters Pieter Bruegel der Ältere aus dem 16. Jahrhundert. Aber auch vor dem Museum genießen Sie dank der einmaligen Architektur und wunderschönen Gärten eine tolle Aussicht. Machen Sie es sich auf der Picknickdecke gemütlich, genießen Sie die Sonne und die herrlichen Schmankerln, die unsere Meisterköche für Sie zusammengestellt haben. Und dafür müssen Sie gar nicht weit gehen – das Kunsthistorische Museum erreichen Sie in nur wenigen Minuten vom Hotel Sacher aus.

KUNSTHISTORISCHES MUSEUM

A masterpiece in its own right, the popular Kunsthistorisches Museum is one of the most impressive fine art museums in the world. Inside you will find among other things the largest collection of paintings under one roof by the Netherlandish 16th-century master Pieter Brueghel the Elder. Outside, the high culture and grand architecture provide a handsome backdrop as you soak up the sun and tuck into the treasure trove of treats we have prepared for you. The scenery is beautiful, the experience is incredible, and the cherry on the cake is that it is only a 10-minute walk from Sacher.





JAGD · TRADITION · KLASSIK

DSCHULNIGG

Griesgasse 8 · 5020 Salzburg · Telefon +43/662/84 23 76-0 · Fax +43/662/84 23 76-3
jagd-dschulnigg@utanet.at · www.jagd-dschulnigg.at

DIE SACHER EXCELLENCE

THE SACHER EXCELLENCE

Familie ist im Sacher allgegenwärtig. So zählen unsere Hotels, Cafés und Restaurants weltweit zu den wenigen, die immer noch in Familienhand sind. Für die Eigentümerfamilien Winkler und Gürtler ist Sacher aber nicht nur Familienangelegenheit, sondern Ihr ganz persönliches 5-Sterne-Erlebnis: Ihr Eintauchen in die Welt der Sacher Excellence, dem perfekten Zusammenspiel fortgeschriebener Tradition und mutiger Innovation, des außergewöhnlichen Services und der Liebe zum Detail. Im Sacher genießen Sie nicht nur jeglichen Komfort eines modernen 5-Sterne-Hauses, sondern erleben individuellen Luxus auf höchstem Niveau. Unsere Gäste positiv zu überraschen ist für uns eine Herzensangelegenheit. Deshalb streben wir für Sie stets nach dem Besten, suchen nach neuen Ideen, um Ihren Aufenthalt bei uns noch persönlicher zu gestalten, und kümmern uns behutsam um die wertvolle Geschichte, die das Sacher Erlebnis weltweit einmalig macht.

Egal ob Sie uns in Wien, Salzburg, Graz, Innsbruck oder Parndorf besuchen, im Hotel übernachten oder auf eine Original Sacher-Torte vorbeischaun – bei uns erleben Sie immer ein authentisches Stück Sacher. Lassen Sie sich verzaubern!

Family is everywhere at Sacher. Indeed, our hotels, cafés and restaurants are among only a handful in the world that are still family-run. However, in the eyes of the owner families Winkler and Gürtler, Sacher is not just a family affair, but rather your very own personal 5-star experience: Immerse yourself into the world of Sacher Excellence, the perfect symbiosis of perpetuated tradition and bold innovation, exceptional service and meticulous attention to detail. At Sacher, you not only enjoy all the comforts of a modern 5-star establishment, but also experience individual luxury at the highest level.

Being able to positively surprise our guests is a matter close to our hearts. That is why we always strive for the very best, look for new ideas to make your stay with us even more personal, and mindfully take care of the precious history that makes the Sacher experience one of a kind around the world.

Whether you visit us in Vienna, Salzburg, Graz, Innsbruck or Parndorf, stay at our hotels or drop by for an Original Sacher-Torte – you will always experience an authentic piece of Sacher. Let us enchant you!





„INNOVATION UND TRADITION BILDEN DIE PERFEKTE SYMBIOSE, UM
FÜR UNSERE GÄSTE EINZIGARTIGE SACHER ERLEBNISSE ZU SCHAFFEN“



“INNOVATION AND TRADITION FORM THE PERFECT SYMBIOSIS TO CREATE
UNIQUE SACHER EXPERIENCES FOR OUR GUESTS”

MATTHIAS WINKLER



SACHER

„DAS SACHER IST TEIL UNSERER FAMILIE UND VOLLER GESCHICHTEN,
DIE WIR MIT UNSEREN GÄSTEN TEILEN MÖCHTEN“

◆
“SACHER IS PART OF OUR FAMILY – IT IS FULL OF AMAZING STORIES
THAT WE WANT TO SHARE WITH OUR GUESTS”

ALEXANDRA WINKLER



SACHER

„OFT SIND ES DIE KLEINEN DINGE, DIE SICH ZU EINEM
UNVERGLEICHLICHEN AUFENTHALT IM SACHER MULTIPLIZIEREN“

◆
“IT IS OFTEN THE LITTLE THINGS THAT MULTIPLY INTO
AN UNFORGETTABLE STAY AT SACHER”

EVA GÜRTLER





„FÜR UNSERE GÄSTE STREBEN WIR STETS NACH DEM BESTEN,
NACH DER SACHER EXCELLENCE“



“IN THE INTEREST OF OUR GUESTS, WE ALWAYS STRIVE FOR THE BEST,
FOR THE SACHER EXCELLENCE”

GEORG GÜRTLER



VON GRANDHOTELS, BAUKRÄNEN UND DER LIEBE ZUM DETAIL

ON GRAND HOTELS, CONSTRUCTION CRANES AND THE PASSION FOR DETAIL



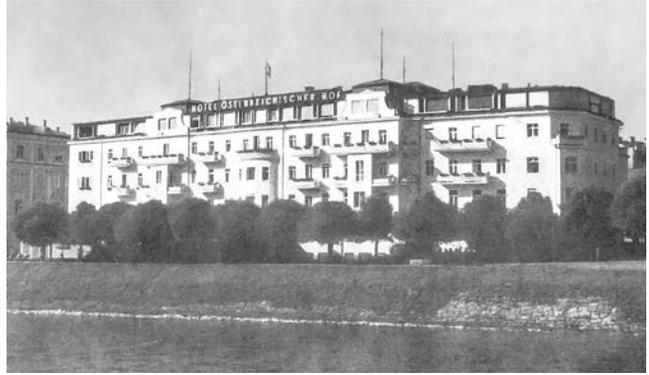
DAS HOTEL SACHER SALZBURG ERSTRAHLT NACH MEHRJÄHRIGER UMBAUZEIT IN NEUEM GLANZ ♦ THE HOTEL SACHER SALZBURG NOW SHINES IN NEW SPLENDOR AFTER SEVERAL YEARS OF RENOVATION

Vom Balkon aus den herrlichen Blick auf die Altstadt genießen, bei einem Kaffee dem Plätschern der Salzach lauschen, oder gemütlich auf der Terrasse sitzend den bunten Mix aus Einheimischen und Touristen beobachten – im Hotel Sacher erlebt man Salzburg von seiner schönsten Seite.

Enjoy the magnificent view of the old town from the balcony, listen to the rippling sounds of the Salzach River over a cup of coffee, or sit comfortably on the terrace and watch the lively mix of locals and tourists. At the Hotel Sacher you can experience Salzburg from its most beautiful vantage point.

Zur einmaligen Lage im Herzen der Stadt zeichnet dafür auch die behutsame Runderneuerung verantwortlich, welche die Grande Dame der Salzburger Hotels sieben Jahre lang begleitete. Stück für Stück und von Kopf bis Fuß wurde der Prachtbau an der Salzach von den Familien Winkler und Gürtler liebevoll modernisiert und in neuen Glanz gehüllt. „Als das Sacher Salzburg 2014 an die nächste Generation – meine Frau Alexandra Winkler und ihren Bruder Georg Gürtler – übergeben wurde, war der Umbau schon im Gange“, erinnert sich Sacher Geschäftsführer Matthias Winkler. „Das Haus wurde 1866 als Österreichischer Hof eröffnet und ist bis heute das einzige wahre Grandhotel in Salzburg. Nach nahezu 160 Jahren war eine Komplettrenovierung einfach an der Zeit. Heute fließt kein Tropfen Wasser mehr durch eine alte Leitung und kein Elektron durch ein altes Kabel – das macht uns unglaublich stolz!“

But this level of beauty does not come easy. Indeed, for the past seven years the grande dame of Salzburg's finest hotels has undergone a meticulous renovation. Step by step and from top to toe, the magnificent building on the Salzach has been lovingly modernized by the Winkler and Gürtler families and wrapped in new splendor. "When the Sacher Salzburg was first entrusted to the next generation – my wife Alexandra Winkler and her brother Georg Gürtler in 2014 – the renovation was already well underway," recalls Sacher CEO Matthias Winkler. "The house first opened in 1866 under the name Österreichischer Hof, and to this day it remains the only true grand hotel in Salzburg. After nearly 160 years, a remodel was called for. Today, there is not a drop of water flowing through an old pipe, and not an electron running through an old cable – and this makes us incredibly proud."





„NACH MEHRJÄHRIGER UMBAUZEIT
ERSTRAHLT DAS HOTEL SACHER SALZBURG
JETZT ALS EINES DER SCHÖNSTEN
GRANDHOTELS EUROPAS. “

◆
“AFTER SEVERAL YEARS OF RENOVATION,
THE HOTEL SACHER SALZBURG NOW
SHINES AS ONE OF THE MOST BEAUTIFUL
GRAND HOTELS IN EUROPE.”

ANGÉLIQUE WEINBERGER
GENERAL MANAGER

WENN GÄSTE AN ERSTER STELLE STEHEN

Moderner, „salzburgerischer“, technisch auf dem neuesten Stand – an Ambition, Motivation, Herzblut und auch viel Geduld hat es dem gesamten Sacher Team in diesem Mammutprojekt nicht gefehlt. Die größte Herausforderung war dabei sicher, dass alle Arbeiten stets bei laufendem Betrieb durchgeführt wurden. Eine längere Schließung des Hotels kam für die Eigentümerfamilien nie in Frage: „Ob in unseren Restaurants oder unseren Suiten und Zimmern: unsere Gäste verlassen sich auf uns und das liegt uns am Herzen!“, erklärt Matthias Winkler.

Auch für Hoteldirektorin Angélique Weinberger und ihr gesamtes Team standen während der umfassenden Renovierungsarbeiten die Gäste im Vordergrund. „Ein Großteil unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter kennt das Haus gar nicht ohne Baustelle – irgendwo war immer eine“, schmunzelt die gebürtige Hamburgerin. „Damit wir unseren Gästen trotzdem einen unvergesslich schönen Aufenthalt und den gewohnten Sacher Standard bieten konnten, war natürlich viel Fingerspitzengefühl gefragt. Ich glaube der Umbau war eine große Chance für das gesamte Team, seine Excellence unter Beweis zu stellen – und das haben sie auch bravourös gemacht.“

WHEN GUESTS COME FIRST

Making the hotel more modern, more “Salzburg”, and putting it at the cutting edge of technology required ambition, motivation, heart and soul. And it also called for a great deal of patience from the entire Sacher team during this gigantic project. The biggest challenge was carrying out all the restoration work while the hotel was still open for business. A lengthy closure of the hotel was never an option for the owner families: “Whether they are in our restaurants or our rooms and suites – our guests rely on us, and this is something that is very close to our hearts,” explains Matthias Winkler.

The guests were also the main focus for general manager Angélique Weinberger and her entire team during the extensive renovation work. “Quite a few of our employees do not even know the hotel without any construction work going on – there has always been a construction site somewhere,” smiles the Hamburg native. “To ensure that we could still offer our guests an unforgettable beautiful stay and the usual Sacher standard, we naturally needed a lot of tact and attention to detail. I think the renovation was a great opportunity for the entire team to prove their excellence – and they did so brilliantly.”

**Die Plätze auf der neuen Terrasse
des Sacher Grills sind nicht nur
wegen ihrer tollen Lage an der
Uferpromenade heißbegehrt. |**

The seats on the new outdoor terrace
of the Sacher Grill are very popular,
and not just because of their great
location on the waterfront.



DER STOFF AUS DEM HOTELTRÄUME SIND

Hotelzimmer und Suiten, Restaurants, Spa, Atrium, Küche, Büros, Kellergeschosse und zuletzt Lobby und Terrasse: Insgesamt wurden im Hotel Sacher Salzburg 34 Millionen Euro in die über sieben Jahre dauernde Renovierungsarbeit investiert. Der Großteil der Modernisierung floss in Bausubstanz und Technik, aber auch das Interieur wurde mit viel Liebe zum Detail komplett neu gestaltet.

Vor allem Sacher Co-Eigentümerin Alexandra Winkler war hier federführend, und wählte gemeinsam mit dem französischen Stardesigner Pierre Yves Rochon ausschließlich hochwertigste Materialien, edelste Stoffe und außergewöhnliche Antiquitäten aus. „Wichtig war uns, dass jeder Gast – egal wo er sich gerade im Haus befindet – weiß, dass er in Salzburg ist“, erzählt Alexandra Winkler.

THE STUFF HOTEL DREAMS ARE MADE OF

Hotel rooms and suites, restaurants, spa, atrium, kitchen, offices, basement floors and, most recently, the lobby and outdoor terrace: a total of 34 million Euros was invested in the renovation work at Hotel Sacher Salzburg, which took more than seven years to complete. The majority of the modernization has gone into the building's structural fabric and technology. Yet the interior has also been completely redesigned with a great deal of attention to detail.

Sacher co-owner Alexandra Winkler had a leading role here and, working with French star designer Pierre Yves Rochon, she chose only the highest-quality materials, the finest fabrics and the most exceptional antiques. “It was important to us that every guest – no matter where they happen to be in the house – knows that they are in Salzburg,” reveals Alexandra Winkler.





Und das ist auf jeden Fall gelungen: Im Haubenrestaurant Zirbelzimmer erzählen Trophäen von Jagdgeschichten aus der Gegend, in den Suiten tanzen die handgedruckten Trachtenfiguren fröhlich auf den Raumteilern und Wandbespannungen, und im Sacher Grill fühlt man sich in Gesellschaft der beeindruckenden Jedermann-Bildergalerie fast wie bei den Salzburger Festspielen. Ein Erlebnis, das nicht nur internationale Gäste, sondern auch die Salzburgerinnen und Salzburger immer wieder aufs Neue begeistert.

And this is definitely something she has achieved: In the award-winning restaurant, Zirbelzimmer, trophies tell of local hunting stories; in the suites, hand-printed patterns of a couple in traditional Tracht costumes dance merrily on the room dividers and wall coverings; and in the Sacher Grill, among the impressive Jedermann picture gallery, you almost feel like you are right in the middle of the Salzburg Festival. Spending quality time at the Hotel Sacher is an experience that delights not only international guests but also the citizens of Salzburg time and again.



Über den Dächern Salzburgs

ABOVE SALZBURG'S ROOFTOPS

—
**IN DER NEUEN SACHER SKY SUITE LIEGT IHNEN
EINE GANZE STADT ZU FÜSSEN ♦ IN THE NEW SACHER SKY SUITE,
AN ENTIRE CITY LIES AT YOUR FEET**



Die neue Sacher Sky Suite am Dach des Hotel Sacher Salzburg weiß zu beeindrucken – und das nicht nur mit dem einmaligen Blick, den Sie von der gesamten Suite aus über Salzburg haben. Über Ihren eigenen Aufzug geht es hinauf in den 5. Stock, wo Sie höchste Privatsphäre in elegantem Ambiente genießen. Neben dem luxuriösen Marmorbad, der herrlichen Dachterrasse sowie den getrennten, geräumigen Wohn- und Schlafbereichen besticht die Sacher Sky Suite mit modernsten Annehmlichkeiten – ohne dabei Abstriche in puncto Stil und Eleganz zu machen.

The new Sacher Sky Suite on the roof of the Hotel Sacher Salzburg knows how to impress – and not just with its unique view over Salzburg, which you can enjoy from almost every corner of our new suite. Your very own private elevator takes you up to the hotel's 5th floor, where you can enjoy maximum privacy in a stunning and elegant ambience. In addition to the suite's luxurious marble bathroom, the magnificent rooftop terrace, and the separate, spacious living and sleeping areas, the Sacher Sky Suite impresses with state-of-the-art amenities – but without compromising on style and elegance.

„DIE SKY SUITE
IST MEIN TRAUM
VOM WOHNEN
IN SALZBURG.
HIER LIEGT IHNEN
DIE STADT
ZU FÜSSEN“

◆
“THE SKY SUITE IS
MY DREAM OF LIVING
IN SALZBURG.
THE CITY LIES RIGHT
AT YOUR FEET HERE”

ALEXANDRA WINKLER

EIN EXKLUSIVER DACHAUFBAU

Auch wenn die Umbauarbeiten Covid-19-bedingt alles andere als einfach waren, thront die 138 m² große Suite nun stolz über den Dächern Salzburgs. Dafür verantwortlich zeichnet ein beeindruckendes Team, wie Sacher Co-Eigentümerin Alexandra Winkler betont: „Vom ersten Designkonzept des französischen Stardesigners Pierre Yves-Rochon über die Bauleitung des Büro Edelmüller bis hin zu unserem fantastischen Sacher Team – allen voran unsere technische Leiterin Julia Schweisthal – hier hat jeder einzelne wirklich Großartiges geleistet.“

AN EXCLUSIVE ROOFTOP ADDITION

Although Covid-19 made the renovation work on top of the Sacher hotel anything but easy, the spacious 138 m² suite now towers proudly above the rooftops of Salzburg. An extraordinary team put a lot of effort into this mammoth project, as Sacher co-owner Alexandra Winkler points out: “From the initial design concept by French star designer Pierre Yves-Rochon to the construction management by Büro Edelmüller and our fantastic Sacher team – above all, our technical manager Julia Schweisthal – everyone here really did a great job.”







DETAILS MACHEN DEN UNTERSCHIED

Wirklich federführend in der Gestaltung der Zimmer war Alexandra Winkler selbst. In der gesamten Suite treffen moderne Kunstwerke auf edle Klassiker, stilsicher und unaufdringlich präsentiert sich zeitloser Luxus hier in leichtem Taupe, Elfenbein und Blassrosé. Jedes kleinste Detail – von den Gemälden über die Dekoration bis hin zu den Lampenschirmen – wurde sorgfältig von Alexandra Winkler persönlich ausgesucht und bei heimischen und internationalen Künstlern und Ateliers in Auftrag gegeben. „Hier steckt wirklich viel Herzblut drin. Denn ich finde, dass Architektur schnell mal schön ist, aber es war mir wichtig, dass die Suite gemütlich ist, und man sich hier auch wirklich wohlfühlt.“

DETAILS MAKE THE DIFFERENCE

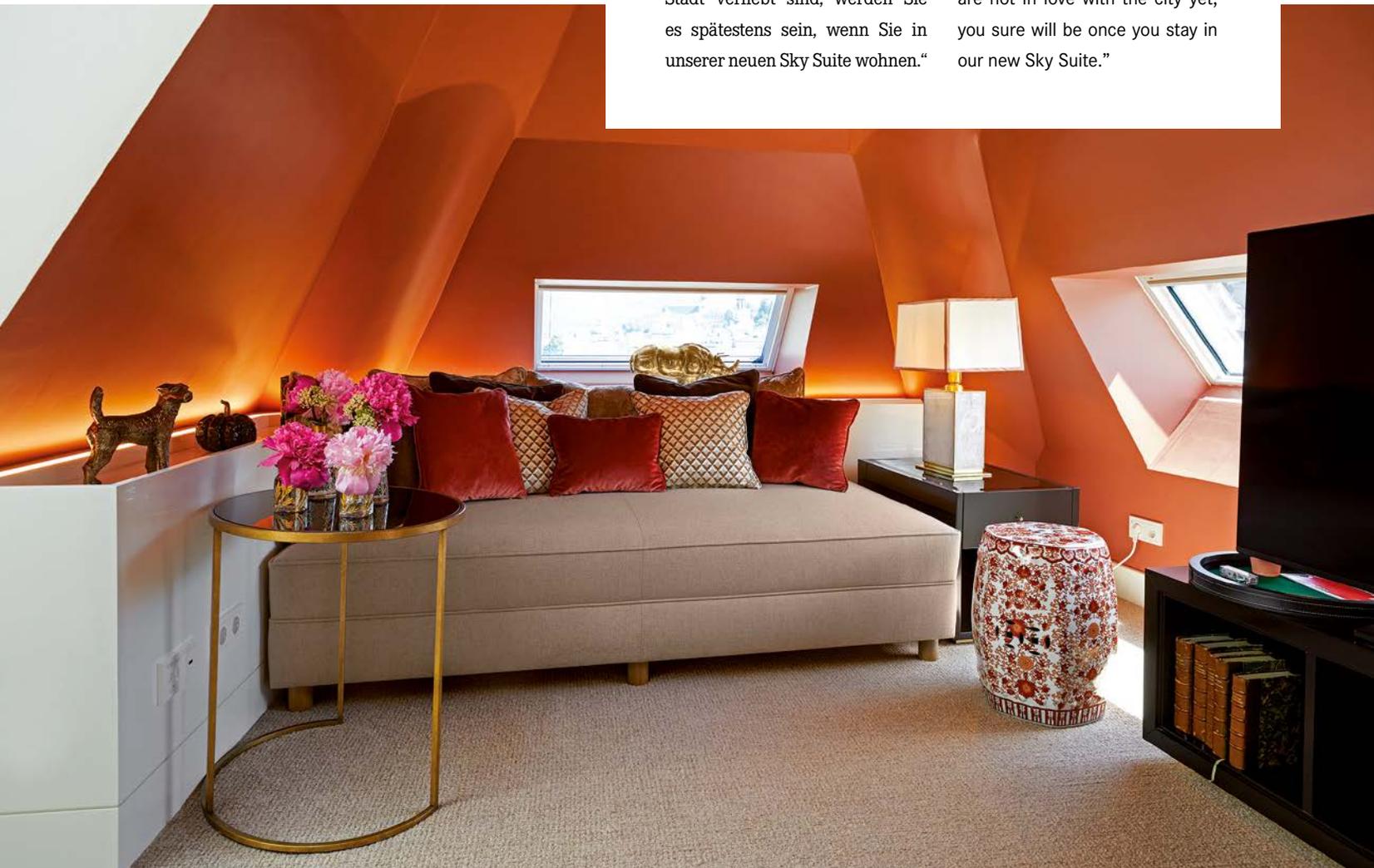
Alexandra Winkler herself was in charge of the design of the rooms. Throughout the suite, modern works of art meet noble classics. Stylish and unobtrusive, timeless luxury is presented here in light taupe, ivory, and pale rosé.

Every last detail – from the paintings to the decor to the lampshades – was carefully selected by Alexandra Winkler herself and commissioned from local and international artists and studios. “There is really a lot of heart and soul in this. I think that the architecture was almost immediately beautiful, but it was also important to me that the suite be cozy, and that you could really feel at home here.”



So erleben unsere Gäste sämtliche Vorzüge eines Hotels, jedoch in der Vertrautheit und Ungestörtheit einer privaten Wohnung. „Ob Sie im Fernsehturm bei einem guten Film entspannen oder auf der Dachterrasse den Ausblick genießen – wenn es einen Traum vom Wohnen in Salzburg gibt, würde er für mich genau so aussehen“, erzählt Alexandra Winkler. „Ich glaube wenn Sie jetzt noch nicht in die Stadt verliebt sind, werden Sie es spätestens sein, wenn Sie in unserer neuen Sky Suite wohnen.“

In this new rooftop suite, our guests can experience all of the benefits of a modern luxury hotel – but with the familiarity, homely feel and privacy of their very own apartment. “Whether you are relaxing in the TV tower with a good movie or enjoying the view on the rooftop terrace, if there is a dream of living in Salzburg, this is exactly what it would look like to me,” says Alexandra Winkler. “I think if you are not in love with the city yet, you sure will be once you stay in our new Sky Suite.”



SALZBURG UND DER BERÜHMTE SCHNÜRDREGEN

WHEN THE RAIN COMES TO TOWN

Angeblich haben Inuits viele hundert Wörter, um Schnee zu beschreiben. Da liegt die Vermutung nahe, dass auch die Salzburgerinnen und Salzburger einen ebenso großen Wortschatz haben, wenn es um den Regen geht. Denn neben der märchenhaften Architektur, Mozart und The Sound of Music ist der Schnürdregen ein ebenso berühmter wie berühmter Teil Salzburgs. Aber auch an regnerischen Tagen, an denen sich der Himmel öffnet und das kühle Nass das Geschehen regiert, gibt es in Salzburg viel zu erkunden und zu entdecken.

Just as Inuits have hundreds of words to describe snow, you would think that Salzburgers might have hundreds of words for rain. Because alongside its fairytale architecture, the Sound of Music and Mozart, Salzburg is also famous for its “Schnürdregen” – the pouring rain.

While the best way to enjoy the city might be on foot – at a leisurely pace, taking in the sights and the café culture – there is also plenty to keep you busy on those days when the heavens decide to open and replenish the puddles.





DIE STADT VOM FLUSS AUS ERKUNDEN

Die Stadt und ihr faszinierendes Erbe zu Fuß zu erkunden ist Ihnen zu langweilig? Wie wäre es dann mit einer 40-minütigen Bootsfahrt entlang der Salzach? Entdecken Sie die Schönheit der Stadt aus einer neuen Perspektive! Zu den Klängen von Salzburgs Lieblingssohn Mozart führt die Fahrt vorbei an den Schlössern und Sehenswürdigkeiten der Stadt – und wenn der Kapitän gut gelaunt ist, lässt er das Boot vielleicht sogar für Sie tanzen.

EIN KÖNIGLICHER BLICK AUF DIE STADT

Die Festung Hohensalzburg ist eine der besterhaltenen Burgen Europas. Sie wurde 1077 auf Geheiß des Salzburger Erzbischofs erbaut und wacht noch heute, mehr als 900 Jahre später, vom Festungsberg aus über die Stadt und ihre Bewohner. Am besten erreicht man die Burg mit der 1892 eröffneten Festungsbahn. Im Inneren der Burg können Sie die vielen Prunkräume sowie die opulente Goldene Kammer erkunden, der riesigen Salzburger-Stier-Orgel lauschen oder die atemberaubende Aussicht auf die Stadt genießen.

EXPLORING THE CITY FROM THE RIVER

The Salzach runs right through the heart of Salzburg, so what could be better than spending 40 minutes exploring the beauty of the city from the viewpoint of this historic river? To the music of Salzburg's favourite son, Mozart, you will be guided past the city's palaces and landmarks, and if the captain is in a good mood, he may even make the boat dance for you. The tour is not to be missed if you want to learn about this remarkable city and its fascinating heritage.

ENJOY A ROYAL VIEW OF THE CITY

Fortress Hohensalzburg is one of Europe's best-preserved castles, and sits on top of a hill called the "Festungsberg". Construction began in 1077 at the behest of the Prince-Archbishop of Salzburg and today, more than 900 years later, it still keeps a watchful eye over the city and its inhabitants. The best way to get to the castle is via the Festungsbahn funicular railway, which opened in 1892. Once inside you can explore the many wings and rooms including the opulent Golden Chamber, listen to the enormous "Salzburg Bull" organ, and take in the stunning views of this beautiful city.



Eine kulinarische Reise durch Salzburg erwartet Sie im Sacher Grill | Enjoy a culinary journey through Salzburg at the Sacher Grill

WARM UND GEMÜTLICH IM SACHER

Wenn es draußen kalt und nass ist, ist es manchmal besser, gar nicht erst rauszugehen. Und niemand kann es Ihnen verübeln, wenn Sie den ganzen Tag im Hotel Sacher Salzburg verbringen. Also kuscheln Sie sich nochmal in Ihre Bettdecke, machen Sie es sich auf dem Sofa gemütlich und gönnen Sie sich einen gemütlichen Tag voller Zimmerservice. Oder erkunden Sie unsere umwerfenden Restaurants und Cafés: Gönnen Sie sich einen Kaffee und ein Stück Original Sacher-Torte im Café Sacher, stärken Sie sich mittags mit Tafelspitz und Wiener Schnitzel im Sacher Grill, genießen Sie ein herrliches Abendessen im stimmungsvollen Restaurant Zirbelzimmer und kosten Sie sich zum Abschluss durch unsere vielfältige Karte in der edlen Sacher Bar. Der perfekte Tag, ohne einmal rausgehen zu müssen.

UNTERIRDISCHER SPASS

20 km vom Salzburger Stadtzentrum entfernt liegt das schöne Berchtesgaden – und eine ideale Gelegenheit, dem Regen zu entfliehen. Denn das berühmte Salzbergwerk, in dem seit 1517 ununterbrochen Salz abgebaut wird, liegt vollkommen unter der Erde. Mit der 36 Meter langen Bergmannsrutsche geht es in die Tiefe hinab in die unterirdische Welt, in der multimediale Installationen, ein unterirdischer „Spiegelsee“ und der berühmte Berchtesgadener Salzdom bei Groß und Klein für Staunen sorgen.

STAY WARM AND DRY AT SACHER

When it is cold and wet outside, sometimes it is better not to go out at all. And who can blame you, when the Hotel Sacher Salzburg is as much a destination itself as anything else in the city. So cuddle up and treat yourself to a cozy day with lots of room service or, if you are feeling a bit more adventurous, you can explore the hotel's restaurants and cafés.

Indulge yourself with a coffee and a slice of Original Sacher-Torte in Café Sacher Salzburg. Fill up on Tafelspitz and Wiener Schnitzel at lunchtime in the Sacher Grill. And then enjoy dinner in the atmospheric restaurant Zirbelzimmer, with a nightcap in the sophisticated lounge of Bar Sacher. The perfect day without having to go outside.

GOING UNDERGROUND IN BERCHTESGADEN

13 miles from Salzburg city centre lies the beautiful town of Berchtesgaden. And what better way to escape the rain than to hide underground in the famous Berchtesgaden salt mine, which has been continuously providing the world with salt since 1517. Ride the exhilarating 118-foot-long miners' slide to the cavernous depths, and explore a whole new world right beneath your feet. Multimedia installations, a subterranean “mirror lake” and Berchtesgaden's famous salt cathedral will take your breath away in this vast and magical underground world.

DA BRAUT IHNEN ETWAS

Wenn Sie an Österreich denken, wird Ihnen neben Strudel, Mozart und Lederhosen auch Bier einfallen. Die Österreicher sind sehr stolz auf ihr Bier, und das zu Recht, denn es gilt als eines der besten der Welt. In der „Trumer Brauwelt“ können Sie die Geschichte des österreichischen Bieres und seine Herstellung mit allen Sinnen erleben. Von Brauereiführungen und Bierverkostungen bis hin zu Biersommelierkursen erwartet Sie hier eine spannende Reise durch die Welt des Bieres.

FIND OUT WHAT'S BREWING

Think of Austria, and just like strudel, Mozart and lederhosen, beer will not be far from your thoughts. Austrians are very proud of their beer, and rightly so, as it is considered to be among the best in the world. At the Trumer “Brewing World” you can enjoy a multisensory experience of sights, sounds and smells, as you explore the history of Austrian beer and the way it is made. From brewery tours and beer tastings to beer sommelier courses, expect an exciting journey through the world of beer.



Entdecken Sie die vielfältige Welt des Bieres in der Salzburger Privatbrauerei Trumer

Discover the versatile world of beer at Salzburg's private brewery Trumer



KÖSTLICHE WEIHNACHTSSTIMMUNG

Österreichs Weihnachtstraditionen sind weltbekannt – nicht nur die Christkindlmärkte, Krampusläufe und Barbarazweige, sondern auch die schier unendliche Zahl an Weihnachtskekzen. Wie könnte man die kalte Jahreszeit besser nutzen, als sich als Meisterbäcker zu versuchen? In der Edelweiß Cooking School lernen Sie, wie man traditionellen Apfelstrudel und Vanillekipferl macht, um Ihre Liebsten daheim so richtig zu überraschen.

GET YOURSELF IN THE CHRISTMAS CULINARY SPIRIT

Austria is famous for its Christmas traditions and markets, and its festive cuisine is as much a part of the country's heritage as Krampus or Barbara Twigs. Why not try your hand at some Christmas baking at any time of the year by joining a class at the Edelweiss Cooking School? Learn how to make traditional apple strudel and Vanillekipferl, so that you can bring a bit of Austria into your own Christmas celebrations.

”



Jedes Hotelzimmer ist ein vorübergehendes Zuhause für unsere Gäste, und wir möchten, dass sie sich hier rundum wohlfühlen

◆
Every hotel room is a temporary home for our guests, and we want them to feel completely at home here

BEKSIMA MALKIC
CHAMBER MAID, HOTEL SACHER WIEN

“

SEINE FAMILIE HAT MAN.
SEINE BANK WÄHLT MAN.



SEIT  1828

BANKHAUS SPANGLER

BEST IN FAMILY BANKING

WWW.SPAENGLER.AT



Auf Tuchfühlung

UP CLOSE AND PERSONAL

Leidenschaft, Verantwortung, Teamgeist, Führungskompetenz, Empathie, Liebe zum Detail – die Anforderungen an eine Hoteldirektorin und -direktor (und natürlich auch ihre Stellvertreterinnen) in einem Leading Hotel of the World kommen nicht zu knapp. Gerade das mache es aber auch so spannend, erzählt Angélique Weinberger, Hoteldirektorin im Sacher Salzburg. Mehr als ein guter Grund, um die Lockdown-Zeit zu nutzen und sie gemeinsam mit ihrer Stellvertreterin Gudrun Keschar und ihren Pendants in Wien, Hoteldirektor Andreas Keese und seine Stellvertreterin Doris Schwarz, zu einem Gespräch ins Café Sacher in Wien zu bitten.

Passion, responsibility, team spirit, leadership skills, empathy, attention to detail – the demands on a general manager (and, of course, deputy manager) in a Leading Hotel of the World are extremely varied and in no short supply. However, this is exactly what makes it so exciting, says Angélique Weinberger, general manager at Sacher Salzburg.

More than one good reason to take advantage of the lockdown period and to ask her and her deputy, Gudrun Keschar – and their counterparts in Vienna, general manager Andreas Keese and his deputy Doris Schwarz – to join us for a little chat at the Café Sacher in Vienna.

DIE COVID-19-PANDEMIE IST BESTIMMT EINE DER GRÖSSTEN KRISEN, DIE DAS SACHER IN SEINER LANGEN GESCHICHTE MEISTERN MUSSTE. WIE HABEN SIE DIESE ZEIT ERLEBT?

Doris Schwarz (DS): Es war eine wahnsinnige Achterbahnfahrt. Zuerst gab es viel Hoffnung, dass es bald wieder los geht, dann wieder große Enttäuschung, dann wieder einen kleinen Hoffnungsschimmer. Und das Wichtigste hat gefehlt – unsere Gäste.

Andreas Keese (AK): Doris und ich haben die Hoteldirektion quasi während der Pandemie übernommen. Das ist natürlich eine besondere Herausforderung, denn so eine Krise haben wir alle noch nicht erlebt. Deshalb war es umso wichtiger, in dieser Zeit nach vorne zu schauen und sie zu nutzen, denn letztlich bietet jede Krise auch Chancen und Möglichkeiten.

Angélique Weinberger (AW): Ein Hotel kannst du auch nicht einfach zusperren, die Hände in den Schoß legen und nichts tun, bis du wieder öffnen darfst. Es gibt tausend kleine Dinge, die täglich gemacht werden müssen, um das Haus lebendig zu halten und für unsere Gäste trotz Lockdown da zu sein. Das hat uns alle im Team noch näher zusammenrücken lassen und jeder und jede Einzelne hat hier wirklich Großartiges geleistet.

Gudrun Keschar (GK): In unsicheren Zeiten ist es besonders wichtig, flexibel zu bleiben und das Beste aus einer schwierigen Situation zu machen. Und so sind viele wundervolle Projekte entstanden, wie die Sacher Séparées, unser 3-2-1 Salzburg Package und der neue Sacher Eiswagen. Und wir freuen uns sehr, dass unsere Ideen so toll angenommen wurden. Deshalb tüfteln wir auch jetzt schon wieder an vielen neuen Ideen, wie wir unsere Gäste rundum verwöhnen können.

WAS IST DAS SCHÖNSTE AN IHREM JOB?

GK: Das Wort Team wird bei uns wirklich großgeschrieben. Und das bereitet mir auch ganz große Freude, wenn wir gemeinsam etwas erreichen und diese Erfolge dann auch gemeinsam feiern. Jedem von uns ist es ein ehrliches Bedürfnis, jedem einzelnen Menschen sein eigenes, perfektes Sacher Erlebnis zu schaffen, das noch lange im Herzen bleibt. Und das macht dann auch großen Spaß.

AW: Es gibt wirklich keinen größeren Motivationsbooster, als von unseren Gästen zu hören, dass sie eine wundervolle Zeit bei uns hatten. Diese Wertschätzung ist einfach unheimlich schön. Und natürlich auch die große Freiheit, die wir in unserem Führungsstil genießen und das große Vertrauen, das die Geschäftsführung

THE COVID-19 PANDEMIC IS CERTAINLY ONE OF THE BIGGEST CRISES THAT SACHER HAS HAD TO OVERCOME IN ITS LONG HISTORY. WHAT WAS YOUR EXPERIENCE OF THIS CHALLENGE?

Doris Schwarz (DS): It was a crazy roller coaster ride. First there was a lot of hope that everything will start again soon, then great disappointment, then another small glimmer of hope. Nevertheless, you realize that the most important thing is simply missing at the moment, and that is our guests.

Andreas Keese (AK): Doris and I have effectively taken over the hotel management during the pandemic. Naturally, this is a special challenge, because none of us have experienced a crisis like this before. That is why it was all the more important to look ahead during this time and to take advantage of it, because ultimately every crisis also offers opportunities and possibilities.

Angélique Weinberger (AW): You cannot just close a hotel, lay your hands in your lap and do nothing until you are allowed to open again. There are a thousand little things that have to be done every day to keep the hotel alive, and to be there for our guests despite the lockdown. This has brought all of us closer together as a team and each and every one of us has really accomplished great things here.

Gudrun Keschar (GK): In uncertain times, it is especially important to remain flexible and make the best of a difficult situation. And that is how we have created many wonderful projects, such as the Sacher Séparées, our 3-2-1 Salzburg Package and the new Sacher ice cream truck. So we are very pleased that our ideas have been so well received. That is why we are already brainstorming again on many new ideas about how we can pamper our guests in every way imaginable.

WHAT IS THE BEST THING ABOUT YOUR JOB?

GK: Being a team is really important to us at Sacher. And I really enjoy it when we achieve something together and then celebrate these successes together. It is an honest desire for each and every one of us to create a perfect Sacher experience for our guests that will stay in their hearts for a long time. And that is also great fun.

AW: There really is no greater motivational booster than hearing from our guests that they have had a wonderful time with us. This kind of honest appreciation is just immensely rewarding. Another thing, of course, is the great freedom we enjoy in our management style and the great trust the management has in us. We are

in uns setzt. Wir dürfen Fehler machen und daraus lernen, und geben das auch so an unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter weiter. Das ist unheimlich motivierend und macht es auch einfach, andere zu begeistern.

DS: Für mich ist es ganz klar die Vielfalt an Menschen, die wir hier täglich erleben. Unsere Gäste kommen aus der ganzen Welt zu uns nach Wien und auch in der Sacher Familie gibt es eine bunte Vielfalt an Nationalitäten. Das gibt es in fast keiner anderen Branche, und deswegen liebe ich meinen Job so sehr. Natürlich macht es mich auch stolz, ein solches Haus repräsentieren zu dürfen.

AK: Ich finde es auch unglaublich schön, wenn wir unseren Gästen Träume erfüllen und ihnen ihr ganz persönliches Sacher Erlebnis schenken können. Außerdem finde ich wirklich spannend, dass das Haus eigentlich nie stillsteht. Wir entwickeln uns ständig weiter, ruhen uns nie auf unserem Erfolg aus, sondern bleiben immer in Bewegung.

WIE SIEHT EIN TYPISCHER TAG FÜR SIE AUS?

AK: Das Tolle ist ja, dass jeder Tag anders aussieht. Natürlich gibt es tägliche Fixpunkte wie Absprachen im Team oder auch Rundgänge, die man im Haus macht. Aber es gibt auch viel Spontanes und Dinge, die nicht im Voraus geplant werden können. Deshalb ist es umso wichtiger, ein exzellentes Team um sich zu haben und richtig gut zuzuhören – sowohl unseren Gästen als auch unseren großartigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

AW: Also diesen typischen „9 to 5“-Job von Montag bis Freitag gibt es bei uns eigentlich nicht. Unser Tag ist hybrid gestaltet und superflexibel. Und das ist auch genau das, was unsere Arbeit so spannend macht. Wir arbeiten gemeinsam an Lösungen, probieren neue Dinge aus, rennen gegen eine Wand, stehen wieder auf und nehmen nochmal richtig Anlauf, bis wir die passende Lösung gefunden haben. Und so lässt sich unser Job dann auch familienfreundlich gestalten.

WAS MACHT SACHER SACHER?

DS: Für mich ist Sacher eine Institution wie der Stephansdom oder Schloss Schönbrunn, die man einfach gesehen haben muss, wenn man in Wien ist. Sacher ist ein Stück österreichische Geschichte.

AK: Das Sacher besucht man nicht nur, sondern erlebt es. Uns ist es wichtig, auf jeden einzelnen Gast und seine individuellen Wünsche einzugehen und ihn zum Staunen zu bringen. Als Familienunternehmen ist dieses Persönliche, diese Herzlichkeit ganz

allowed to make mistakes and learn from them, and we pass this on to our employees. That is incredibly motivating and also makes it easy to inspire others.

DS: To me, it is clearly the diversity of people with whom we interact on a daily basis. Our guests come to stay with us in Vienna from all over the world and there is also such a great diversity of nationalities in the Sacher family. You hardly find that in any other industry, and that is why I simply love my job. Of course, it also makes me proud to be able to represent such an esteemed establishment.

AK: I also think it is really amazing to be able to make our guests' dreams come true and give them their very own personal Sacher experience. I also find it really exciting that there is actually never a moment when the house stands still. We are constantly evolving, never resting on our success, but always on the move.

WHAT DOES A TYPICAL DAY LOOK LIKE FOR YOU?

AK: The great thing is that every day is different. Of course, there are daily fixtures like team meetings and check-up tours throughout the building. But there is also a lot of spontaneity and things that cannot be planned in advance. That is why it is even more important to have an excellent team around you and to be able to listen really well – both to our guests and to our great employees.

AW: We do not really have this typical “9-to-5” job from Monday to Friday that many people do. Our day is hybrid in design and super flexible. And that is also exactly what makes our work so exciting here at Sacher. We work together to find solutions, try out new things, run into a wall, get back up and try again until we find the right solution. This also enables us to make our job family-friendly.

WHAT MAKES SACHER SACHER?

DS: For me Sacher is an institution like the St. Stephen's Cathedral or Schönbrunn Palace. You simply have to see it when you are in Vienna. It is a piece of Austrian history.

AK: I think you really do not just visit Sacher, you experience it. It is important to us to cater to each individual guest and their individual wishes, to be able to surprise them, and to make them feel right at home. Especially as a family business, this personal touch,

stark ausgeprägt und wird auch von jeder Mitarbeiterin und jedem Mitarbeiter getragen.

GK: Familie ist im Sacher überall und wird auch wirklich gelebt. Ich glaube unsere Gäste spüren die ehrliche Wertschätzung und dass der Mensch im Mittelpunkt steht – egal ob Gast, Mitarbeiter oder Geschäftspartner.

AW: Für mich hat das Sacher Kultstatus – und das im absolut positivsten Sinne des Wortes. Die Original Sacher-Torte, die heute wie in 1832 noch immer von Hand gemacht wird, das einmalige Ambiente, das dich auf eine kleine Zeitreise mitnimmt. Das ist ein einzigartiges Erlebnis und gehört für mich zur österreichischen Kultur dazu. Ich sage meinen Freunden immer, dass man einmal im Leben im Sacher gewesen sein muss, sonst kennt man Österreich nicht.

this cordiality, is something that is very pronounced and every employee is committed to it.

GK: Family is everywhere at Sacher and is also part of our daily life. I think our guests feel the honest appreciation and the fact that people are the center of our attention – regardless of whether they are guests, employees or business partners.

AW: For me, Sacher has iconic status – in the most positive sense of the word. The Original Sacher-Torte, which is still made by hand just as it was back in 1832, and the unique atmosphere that takes you on a little journey back in time. It is a unique experience and for me it is part of Austrian culture. I always tell my friends that you have to have been to Sacher once in your life, otherwise you do not know Austria at all.



*Gudrun
Keschar*

*Angélique
Weinberger*



*Andreas
Keese*

*Doris
Schwarz*

HABEN SIE EIN LIEBLINGSPLÄTZCHEN IM HOTEL?

DS: Also wenn man mich mal sucht und nicht findet, muss man einfach in der Grünen Bar vorbeischaun. Ich finde das ist das schönste Eck im ganzen Haus – die grünen Wände, das gedimmte Licht am Abend, das noble Ambiente, einfach herrlich.

GK: Es gibt viele Plätzchen im Sacher, wo ich mich wohlfühle. Aber der Platz, der besonders hervorsticht, ist das Zirbelzimmer, in dem ich schon viele schöne Abende verbringen durfte. Ich liebe die urige Atmosphäre und die große Geschichte dahinter – das edle Zirbenholz ist seit 1866 original erhalten.

AW: Mein Lieblingsplatz ist definitiv der Küchenpass im Sacher Grill. Bei mir zuhause bin ich auch am liebsten in der Küche, da trifft sich alles zum Tratschen und Snacken. Für mich ist es immer faszinierend, wenn viel los ist und im Hintergrund alles wuselt, aber sobald die Tür aufgeht, kriegt man davon nichts mit und die Gäste genießen in Ruhe ihr Essen.

AK: Für mich ist das Herzstück des Sachers die Hotel Lobby in Wien. Sobald Sie den Raum betreten, tauchen Sie quasi in eine andere Welt ein. Der große Saal, die Gemälde an den Wänden, der beeindruckende Luster. Die Lobby erzählt einfach eine eigene Geschichte.

HAND AUFS HERZ, ESSEN SIE LIEBER DIE ORIGINAL SACHER-TORTE ODER DEN SACHER WÜRFEL?

GK: Für mich geht nichts über das Original. Schon als Kind war die Original Sacher-Torte meine Lieblingstorte und ist es bis heute geblieben. Ich hatte wohl schon damals Schokolade im Blut und Sacher im Herzen.

AW: Ich habe mir zu meinem 30. Geburtstag 30 Original Sacher Würfel geschenkt – ich glaube das sagt schon alles.

DS: Mein absoluter Favorit kommt auch in Würfelform: das Sacher Punschdessert.

AK: Der Original Sacher Würfel ist auch meine Wahl – nicht zu schokoladig und schön marillig. Aber ich muss sagen, ich bin auch ein großer Fan der Original Sacher Würstel!

DO YOU HAVE A FAVORITE SPOT IN THE HOTEL?

DS: Well, whenever you are looking for me and cannot find me, you just have to drop by the Grüne Bar. I think it is the most beautiful corner in the whole hotel – the green walls, the dimmed light in the evening, the noble ambience, it is just magnificent.

GK: There are many places in Sacher where I feel comfortable. But the place that particularly stands out is the Zirbelzimmer, where I have been able to spend many lovely evenings. I love the rustic atmosphere and the great history behind it – the noble Swiss pine wood has been preserved in its original form since 1866.

AW: My favorite place is definitely the kitchen pass at the Sacher Grill. When I am at home, I also prefer to be in the kitchen, that is where everyone meets to gossip and snack. For me, it is always fascinating when there is a lot going on and everything is scurrying in the background, but as soon as the door opens, you do not notice any of that and the guests enjoy their food in peace.

AK: For me, the heart of Sacher in Vienna is the hotel lobby. As soon as you enter the room, you are practically plunged into another world. The large hall, the paintings on the walls, the impressive chandelier. The lobby simply tells its own story.

HAND ON HEART, DO YOU PREFER TO INDULGE IN THE ORIGINAL SACHER-TORTE OR THE SACHER WÜRFEL?

GK: For me, nothing beats the original. Even as a child, the Original Sacher-Torte was my favorite cake and has remained so to this day. Even back then, I must have had chocolate in my blood and Sacher in my heart.

AW: I treated myself to 30 Original Sacher Würfel for my 30th birthday – I think that says it all.

DS: My absolute favorite also comes in the shape of a cube: the Sacher Punschdessert.

AK: The Original Sacher Würfel is also my go-to choice. It is not too chocolaty and has this great apricot flavor. But I have to say, I am also a big fan of the Original Sacher sausages!

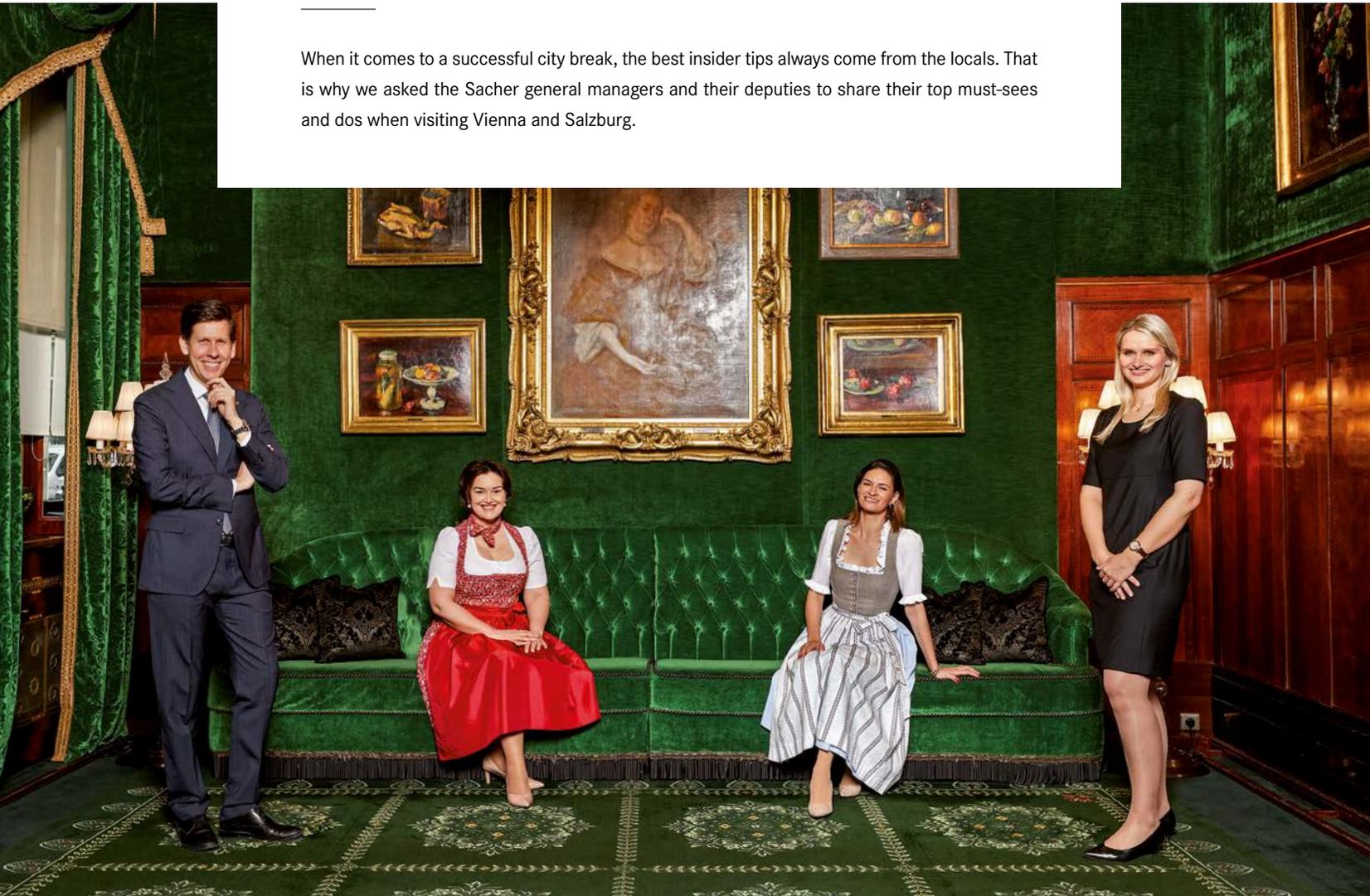


INSIDER-TIPPS FÜR WIEN UND SALZBURG

INSIDER TIPS FOR VIENNA AND SALZBURG

Die wirklich besten Geheimtipps für einen gelungenen Städtetrip bekommt man bekanntermaßen von den Locals. Deshalb baten wir die Sacher Hoteldirektoren und ihre Stellvertreterinnen, uns ihre „Must-sees“ für einen Besuch in Wien und Salzburg zu verraten.

When it comes to a successful city break, the best insider tips always come from the locals. That is why we asked the Sacher general managers and their deputies to share their top must-sees and dos when visiting Vienna and Salzburg.

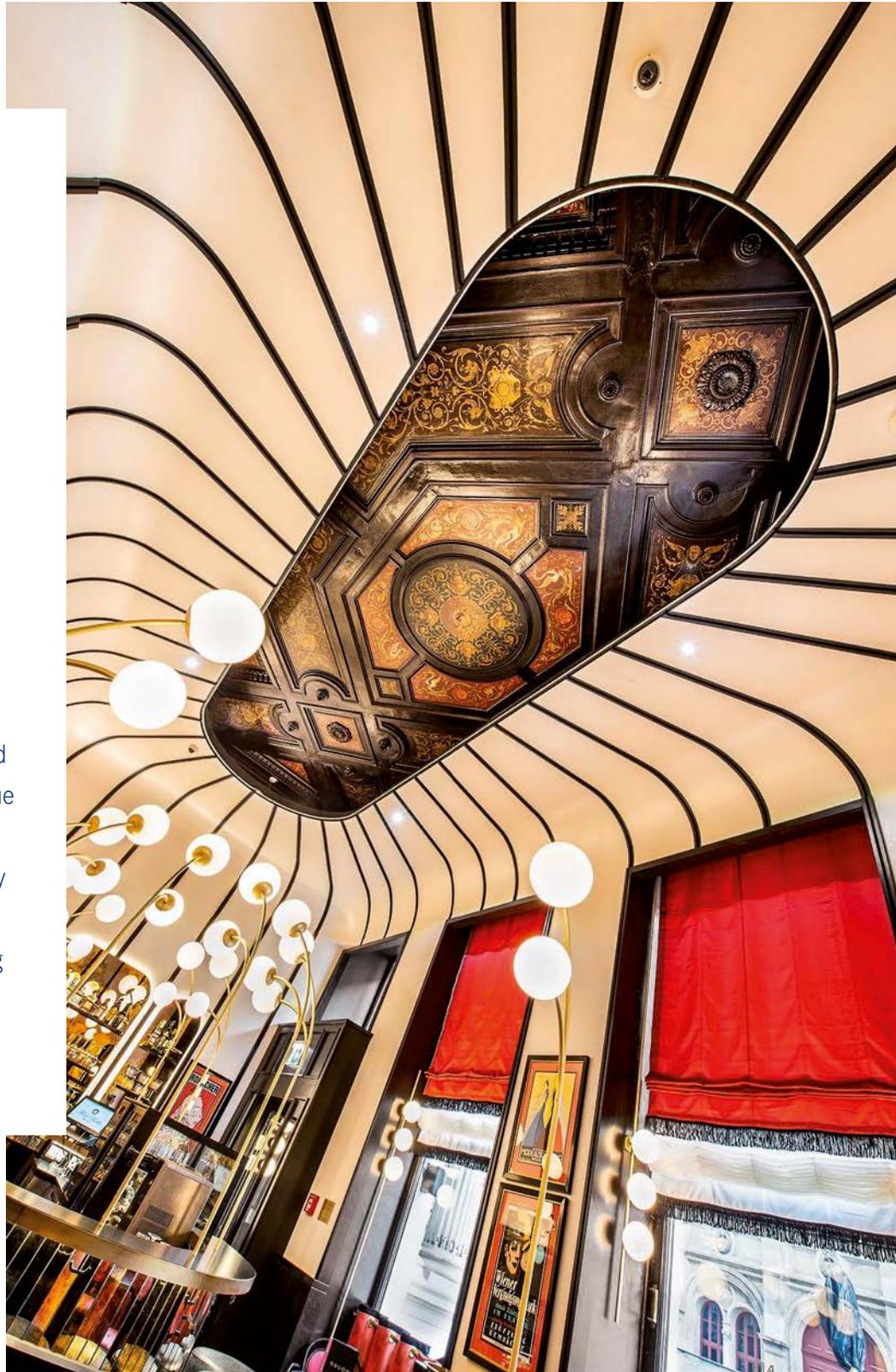


„Mein Geheimitipp ist ohne Zweifel der Sacher Salon. Die Bar ist im Stil der 1920er eingerichtet und die durch Zufall freigelegte und aufwendig restaurierte Stuckdecke ist wirklich einmalig. Ein besonderer Platz, um am Abend einen Cocktail mit Blick auf die Staatsoper zu genießen“

◆

“My insider tip is without a doubt the Sacher Salon. Everything in the bar is decorated in the style of the 1920s. Its unique stucco ceiling was uncovered by chance and has been carefully restored. It is a great place to enjoy a cocktail in the evening overlooking the State Opera”

ANDREAS KEESE

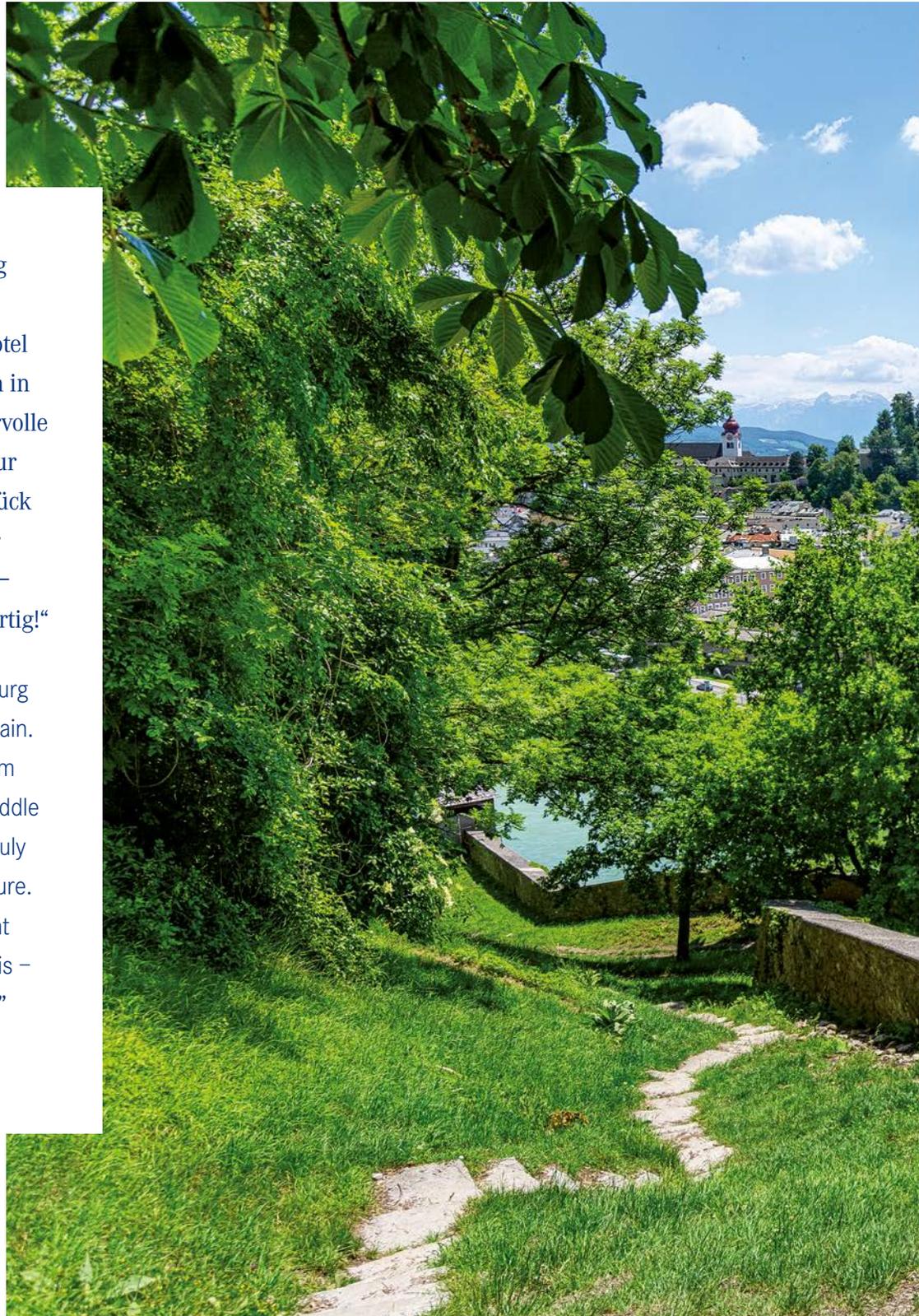


„Mein Tipp für Salzburg ist der Kapuzinerberg. Nur fünf Minuten vom Hotel entfernt ist er zwar mitten in der Stadt, aber eine wundervolle Möglichkeit, um die Natur zu genießen. Wenn Sie Glück haben, sehen Sie sogar ein paar wilde Gämsen – und das ist wirklich einzigartig!“

◆

“My tip when visiting Salzburg is the Kapuzinerberg mountain. With only five minutes from the hotel, it is right in the middle of the city, and yet it is a truly wonderful way to enjoy nature. If you are lucky, you might even see some wild chamois – and that is really unique!”

GUDRUN KESCHAR







„Für die Kleinen lohnt sich definitiv ein Ausflug in den Zwergerlgarten des Schloss Mirabell, dem ältesten in ganz Europa. Oder Sie schnappen sich ein E-Bike und radeln entlang der Salzach rauf auf den Gaisberg. Von dort haben Sie einen atemberaubenden Blick über ganz Salzburg. Danach haben Sie sich jedenfalls ein Stück Original Sacher-Torte mit Schlagobers verdient!“

◆
“If you have little ones, it is definitely worth taking a trip to the dwarf garden at Mirabell Palace, the oldest of its kind in Europe. Or grab an e-bike and cycle along the Salzach river up to the Gaisberg. From there you have a breathtaking view across the whole of Salzburg. And you will have definitely earned yourself a slice of Original Sacher-Torte with whipped cream afterwards!”

ANGÉLIQUE WEINBERGER



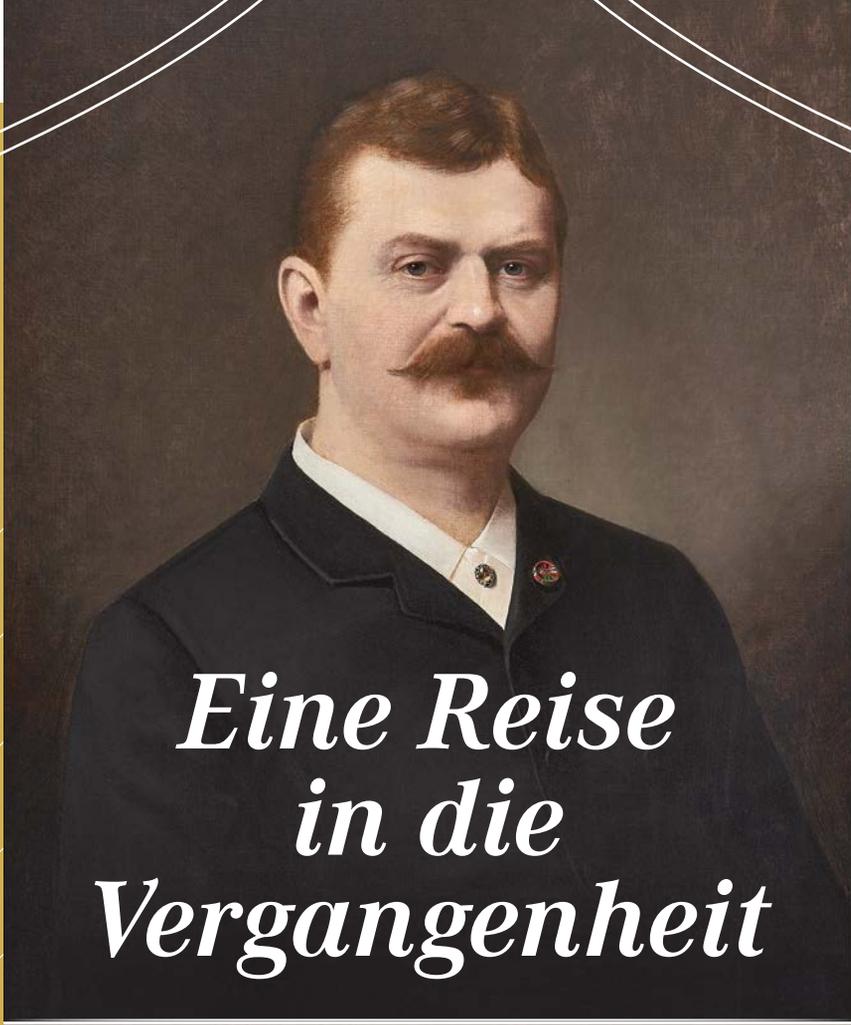
„Ich denke Wien muss man einfach von oben gesehen haben.
Und der Blick von unserer Dachterrasse
auf den Stephansdom und ganz Wien ist einfach magisch!
Für mich ist es nach vielen Monaten noch immer
etwas Besonderes, hier raufzugehen“



“I believe you simply have to have seen Vienna from above.
The view from our rooftop terraces to St. Stephen’s cathedral
and across Vienna is simply magical! Even after so many months
of working here, it still feels special for me to go up there”

DORIS SCHWARZ



A portrait of a man with a prominent mustache, wearing a dark suit jacket over a white shirt and a dark vest. The background is dark and textured. The portrait is framed by a white outline that curves at the top and bottom.

*Eine Reise
in die
Vergangenheit*

A JOURNEY INTO THE PAST



Royale Portraits, Familienstammbäume, Wände voller Geschichte und Geschichten – im Sacher Eck in Wien entdecken unsere Gäste die bemerkenswerten Menschen und Familien, die seit 1832 zum Erfolg des Hauses Sacher beigetragen haben. Auch im Sacher Magazin wollen wir einen Blick hinter die eindrucksvollen Gemälde werfen und Ihnen diese spannenden Geschichten erzählen. Vom Erfinder der wohl berühmtesten Torte der Welt, Franz Sacher, begleiten wir die nächste Generation, die in der Weltstadt Wien den Grundstein für eine weltweite Erfolgsstory legte.

WIENS NEUE BÜHNE

1857 wird auf Anordnung von Kaiser Franz Josef I. anstelle der alten Festungsmauern eine Prachtstraße errichtet. Die neue Ringstraße etabliert sich schnell als Flaniermeile des wohlhabenden Bürgertums, das sich auch gerne in deren Kaffeehäusern und Restaurants trifft. Eduard Sacher erkennt die einmalige Chance und mietet im Palais Tedesco in der Kärntnerstraße ein Delikatessengeschäft mit Bistro, das mit seiner herausragenden Küche und exzellenten Weinen Wiens feine Gesellschaft anzieht. Die nach französischem Vorbild gebauten Chambres Séparées im Restaurant tragen ebenfalls dazu bei, dass Eduard Sacher bald in aller Munde ist.

1871 wird Sacher zum k.u.k. Hoflieferanten. Zur Weltausstellung 1873 bewirbt er internationale Staatsgäste in seinem Café-Restaurant auf dem Konstantinhügel im Prater und leitet dort auch die Buffets in der Rotunde und der Maschinenhalle. Nur wenige Jahre später eröffnet er 1876 das Hôtel de l'Opéra in der Philharmonikerstraße. Hier lernt er auch Anna Fuchs kennen, die als Verkäuferin in der Delikatessenabteilung des Hotels arbeitet. 1880 heiraten die beiden im Stephansdom, aus der Ehe gehen drei Kinder – Eduard jun., Franziska und Anni – hervor.



Impressive royal portraits, enchanting family trees, and elegant walls brimming with important history and intriguing stories – at the Sacher Eck in Vienna, our guests have the opportunity to discover the remarkable people and families who have contributed to the success of Sacher since 1832. So it comes as no surprise that we would like to share some of the fascinating stories behind the impressive paintings and historic events at the Hotel Sacher in our Sacher Magazine. Let us take you on a journey from the inventor of the world's most famous cake, Franz Sacher, to the next generation, who continued to build the foundation of a worldwide success story in the cosmopolitan city of Vienna.

VIENNA'S NEW STAGE

In 1857, and by order of Austrian Emperor Franz Josef I, a grand boulevard is built to replace the city's old fortress walls. The new Ringstrasse quickly establishes itself as a popular strolling promenade for the wealthy bourgeoisie, who also very much enjoy socializing in the new coffeehouses and restaurants. Eduard Sacher, the son of Franz, recognizes the unique opportunity and rents a delicatessen shop, complete with its very own bistro in the Palais Tedesco on Kärntnerstrasse. With its outstanding cuisine and excellent wines, Sacher's establishment quickly attracts Vienna's high society. The restaurant's French-style chambres séparées also contribute to Eduard Sacher soon becoming the talk of the town.

In 1871 Sacher is appointed imperial purveyor to the court. At the 1873 World's Fair, he entertains high-profile international state guests in his café restaurant on the Konstantinhügel in the Prater, while also managing the buffets in the Rotunda and the Machine Hall there. Only a few years later, he opens the Hôtel de l'Opéra in Philharmonikerstrasse in 1876. This is also where he meets Anna Fuchs, who works as a saleswoman in the delicatessen department of the hotel. In 1880, the two marry in Vienna's St. Stephen's Cathedral, and go on to have three children – Eduard Jr, Franziska and Anni.



01



02

01 – Eduard Sacher mit Anna und den Kindern | Eduard Sacher with Anna and their children • 02 – Kutsche beim Sachergarten im Prater | Carriage at the Sacher garden in the Prater • 03 – Hôtel de l'Opéra Postkarte | Hôtel de l'Opéra Postcard • 04 – Anna Sacher im Biedermeierkleid | Anna Sacher in a Biedermeier dress

DAS POWERPAAR DER RINGSTRASSE

Das Hotel entpuppt sich als absoluter Erfolg – nicht zuletzt dank Annas geschicktem Marketing. Schon bald werden täglich 400 Torten aus dem Hause Sacher in die ganze Welt verschickt. Expansion ist das Wort der Stunde. Das Sacher ist so erfolgreich, dass Eduard bald das gesamte Nebengebäude dazu mieten muss und auch immer mehr auf Reisen geht, um Sachers berühmte Kochkunst in die Welt hinauszutragen. Währenddessen übernimmt Anna zunehmend die Führung des Hotels und macht das Haus zum Treffpunkt für Hochadel, Künstler, Politiker und wohlhabendes Bürgertum.

Das Sacher wird zum Trendsetter. 1890 gibt es hier erstmals in Wien elektrisches Licht, vollautomatische Liftmaschinen und sogar einen Fernsprechapparat. Alles steht auf Zukunft. 1892 passiert jedoch das Unerdenkliche: Eduard stirbt mit gerade einmal 49 Jahren an einer Lungenentzündung. Der Kaiser entzieht dem Hotel sofort den Titel als Hoflieferanten, auf Eduards testamentarische Empfehlung hin wird ein Verwalter für die Geschäfte und ein Vormund für die Kinder ernannt. Das Hotel soll verkauft werden. Doch die feinen Herren hatten die Rechnung ohne Anna Sacher gemacht.

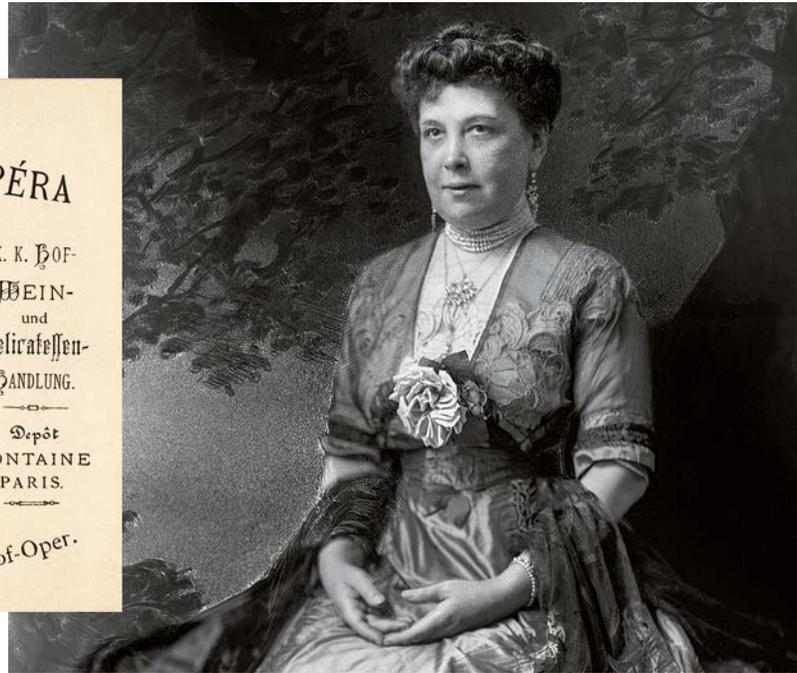
THE RINGSTRASSE'S POWER COUPLE

Very soon, the hotel turns out to be an incredible success – not least thanks to Anna's clever marketing. Before long, 400 Original Sacher-Torte are being shipped all over the world every day. Expansion has become the new buzzword, and the venture is so successful, Eduard soon has to rent the entire adjoining building as well. During this time he also travels more, to bring Sacher's famous culinary art to the world. Meanwhile, Anna is increasingly taking over the management of the hotel and makes the house a meeting place for high aristocracy, artists, politicians and the wealthy bourgeoisie.

The Sacher hotel becomes a trendsetter. In 1890, the hotel is the first in Vienna to have electric light, fully automatic elevator machines and even a telephone. Everything is set for the future. In 1892, however, the unthinkable happens: Eduard dies of pneumonia at the age of just 49. The emperor immediately revokes the hotel's title as purveyor to the court, and following Eduard's testamentary recommendation, an administrator is appointed for the business as well as a guardian for the children. The hotel is to be sold. However, the distinguished gentlemen have failed to reckon with the might of the determined Anna Sacher.



03



04

Wie Anna Sacher von Jungwitwe zur erfolgreichen Unternehmerin wird, erzählen wir Ihnen in der nächsten Ausgabe des Sacher Magazins.

In the next issue of Sacher Magazine, we will reveal how Anna Sacher went from being a young widow to a successful entrepreneur.



”



*Das Schöne an unserem Beruf ist,
dass kein Tag dem anderen gleicht*

*The beauty of our profession is
that no two days are ever the same*

JOSEF WIMMER
CARPENTER, HOTEL SACHER SALZBURG

“



Jarosinski & Vaugoin
seit 1847

Finest tableware, cutlery and accessories in sterling-silver.

ZIEGLERGASSE 24, 1070 VIENNA | VAUGOIN.COM



ZUR
SCHWÄBISCHEN
JUNGFRAU



Anniversary **300** *years*
since 1720

Finest table, bed and bath linens.

GRABEN 26, 1010 VIENNA | ZSJ.AT

Sacher Schätze

SACHER TREASURES



Das Sacher Eck in Wien wird zur Sacher Pop-up Welt. Das neue Konzept nimmt Sie mit auf eine spannende Reise in die Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft des Sacher. „Wir haben die prall gefüllte Schatzkammer des Sacher geöffnet und viele tolle Schätze aus den Tresoren und Safes geholt, die wir gerne mit Sacher Fans und Neugierigen aus der ganzen Welt teilen möchten“, erklärt Hoteldirektor Andreas Keese. Begleitet werden Sie auf der spannenden Audiotour von niemand geringerem als „Anna Sacher“, der Grande Dame des Hauses, die Ihnen so einiges über das Sacher und seine illustre Geschichte erzählt. Hier entdecken Sie das Geheimnis der Original Sacher-Torte, lauschen aufregenden Geschichten – von imposanten Kristallustern, betuchten Gästen und legendären Séparées – und kosten sich durch die bunte Welt der Wiener Kaffeehauskultur.

Neugierig geworden? Wir haben einen kleinen Vorgeschmack für Sie.

The Sacher Eck in Vienna is being transformed into the Sacher Pop-up World. The new pop-up concept takes you on an exciting journey into the past, present and future of the famous Sacher hotels. “We have opened a treasure chest chock full of Sacher, and have lifted some great treasures out of the vaults that we would like to share with Sacher fans and curious visitors from all over the world,” explains general manager Andreas Keese. Guiding you on the exciting audio tour will be none other than “Anna Sacher” herself, the grande dame of the hotel – and she will tell you all about Sacher and its illustrious history. During the tour you will discover the secret of the Original Sacher-Torte, listen to exciting stories – featuring impressive crystal chandeliers, distinguished guests and the legendary séparées – and taste your way through the colorful world of Viennese coffeehouse culture.

Feeling curious? If so, we have a little sneak peek for you.

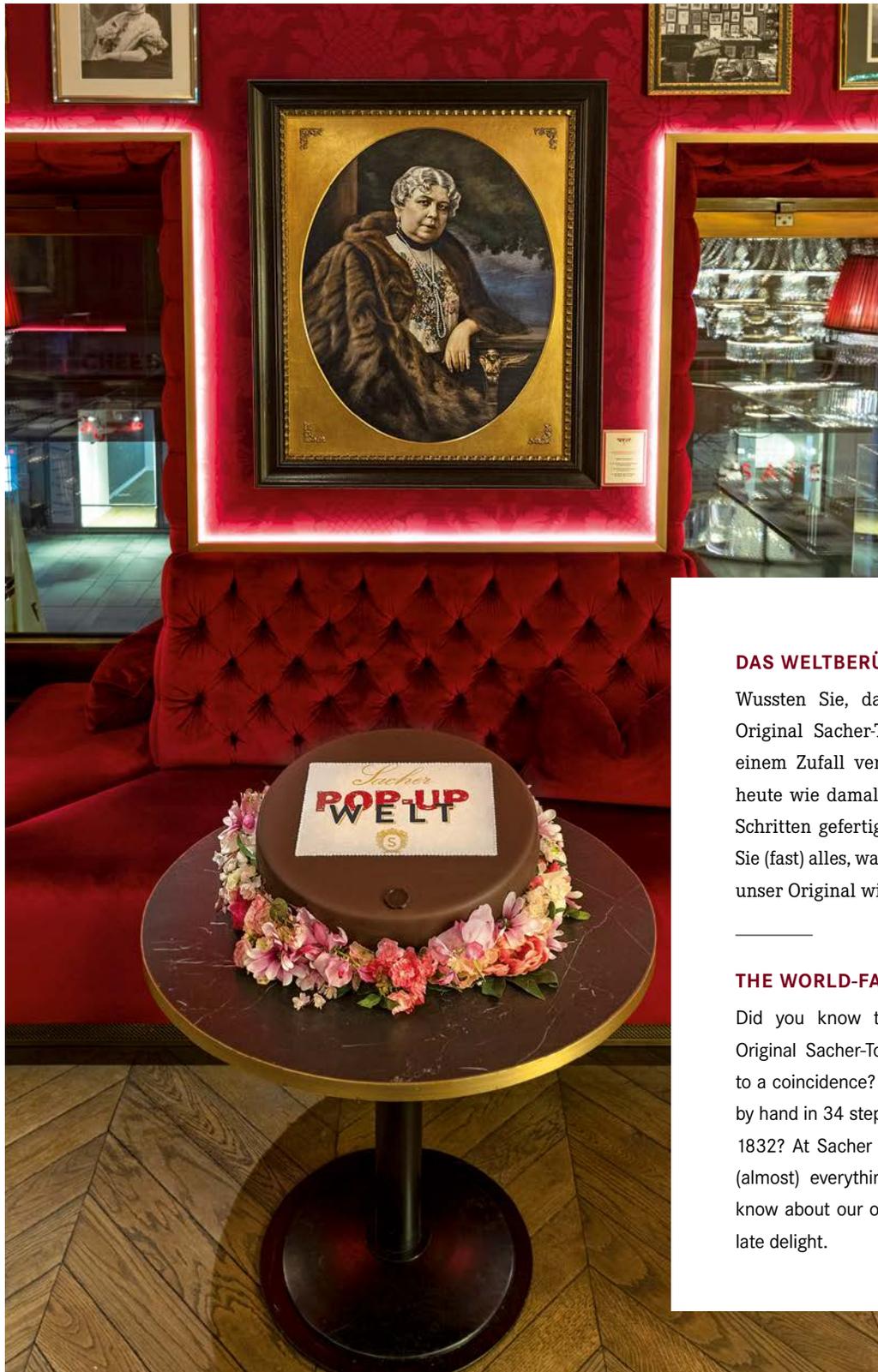
**Alle Infos zur Sacher Pop-Up Welt
finden Sie auf unserer Website.**

Find out more about our Sacher
Pop-up World on our website.

www.sacher.com





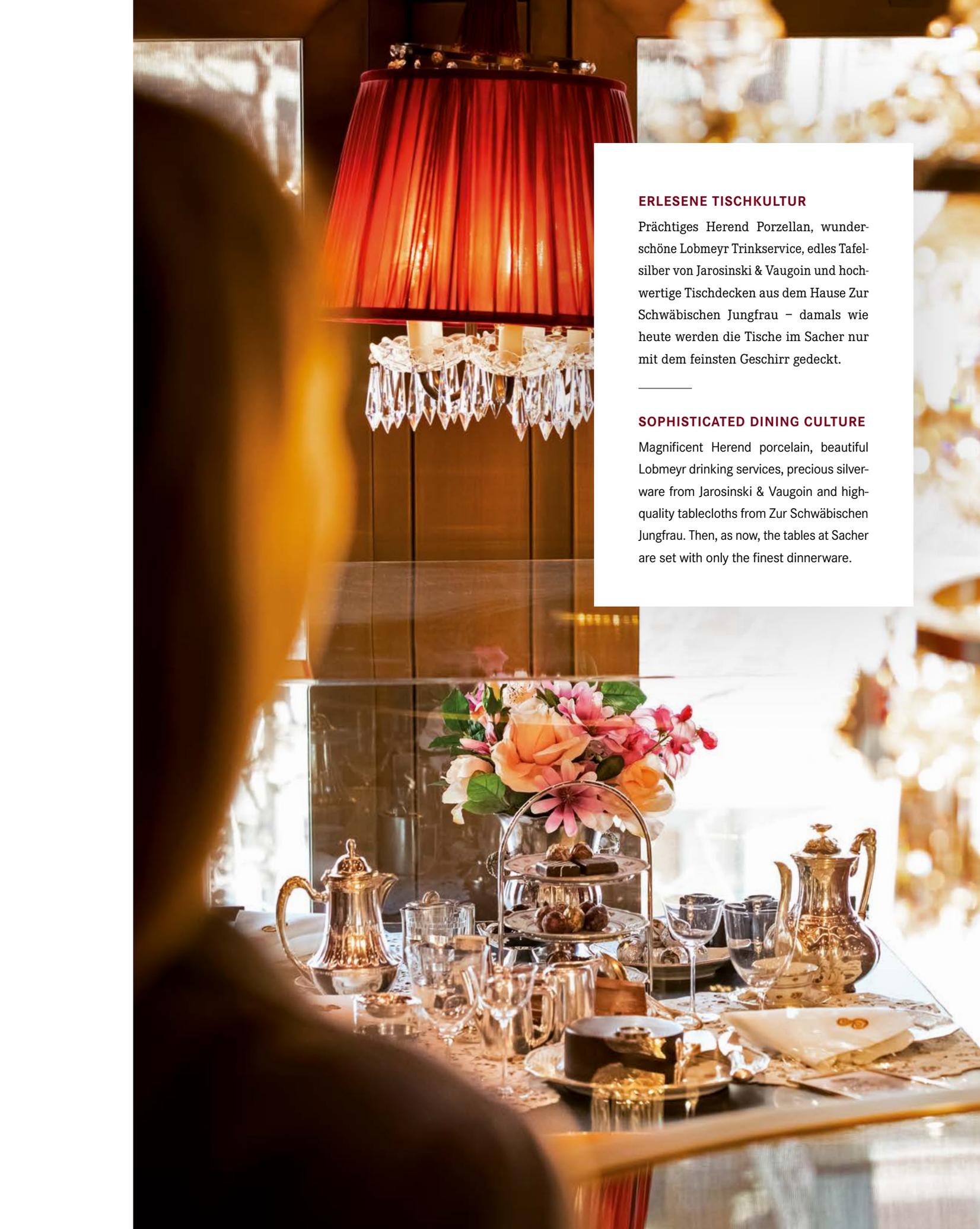


DAS WELTBERÜHMTE ORIGINAL

Wussten Sie, dass die weltberühmte Original Sacher-Torte ihre Entstehung einem Zufall verdankt? Oder dass sie heute wie damals von Hand und in 34 Schritten gefertigt wird? Hier erfahren Sie (fast) alles, was Sie schon immer über unser Original wissen wollten.

THE WORLD-FAMOUS ORIGINAL

Did you know that the world-famous Original Sacher-Torte owes its existence to a coincidence? And that it is still made by hand in 34 steps, just as it was back in 1832? At Sacher World you can find out (almost) everything you ever wanted to know about our original signature chocolate delight.

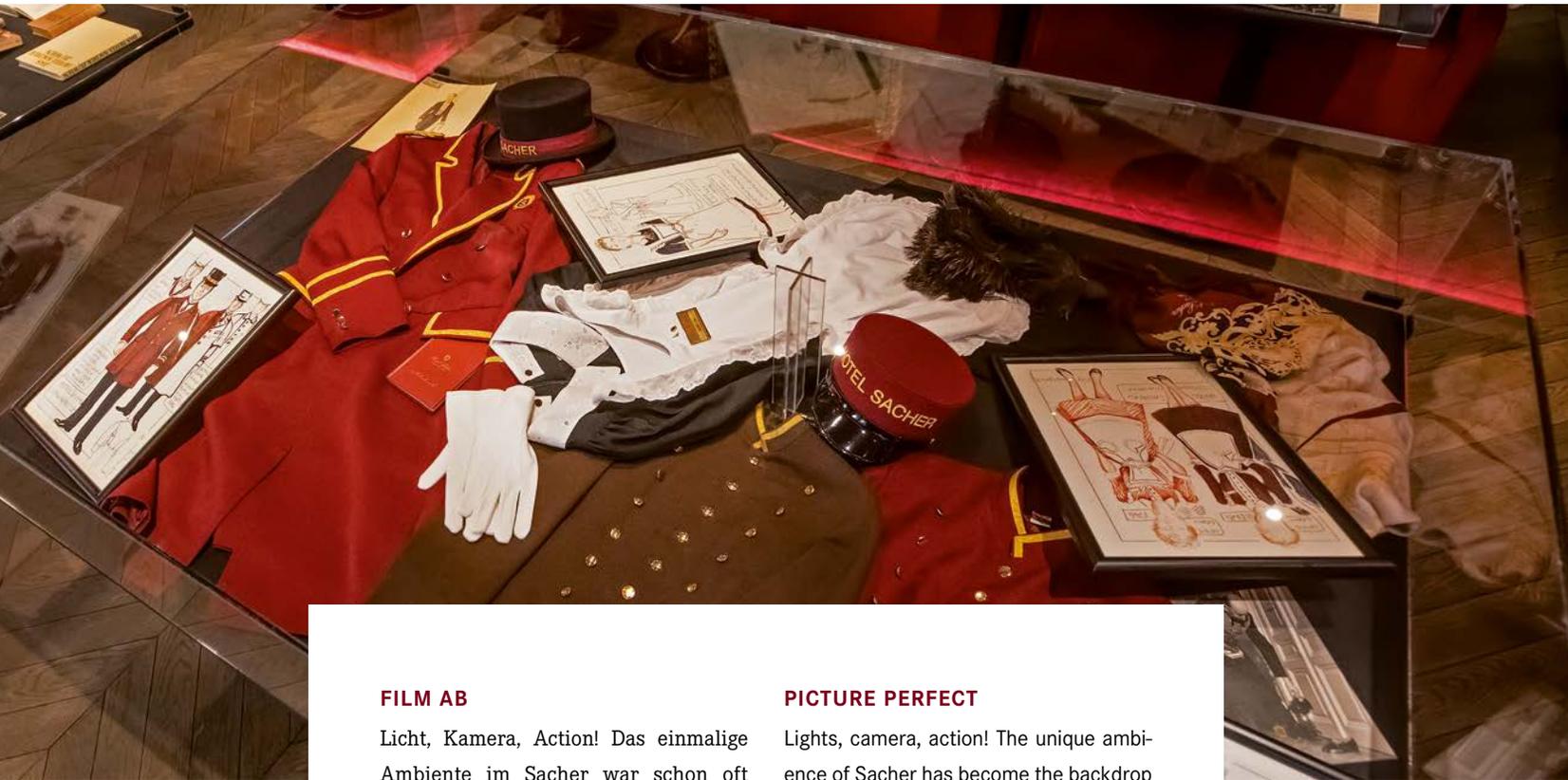


ERLESENE TISCHKULTUR

Prächtiges Herend Porzellan, wunderschöne Lobmeyr Trinkservice, edles Tafel­silber von Jarosinski & Vaugoin und hochwertige Tischdecken aus dem Hause Zur Schwäbischen Jungfrau – damals wie heute werden die Tische im Sacher nur mit dem feinsten Geschirr gedeckt.

SOPHISTICATED DINING CULTURE

Magnificent Herend porcelain, beautiful Lobmeyr drinking services, precious silverware from Jarosinski & Vaugoin and high-quality tablecloths from Zur Schwäbischen Jungfrau. Then, as now, the tables at Sacher are set with only the finest dinnerware.



FILM AB

Licht, Kamera, Action! Das einmalige Ambiente im Sacher war schon oft Kulisse für die unterschiedlichsten Filme, Dokus und Serien, wie der TV-Zweiteiler „Das Sacher – In bester Gesellschaft“ und die unvergessliche Hit-Serie „Hallo – Hotel Sacher ... Portier!“

PICTURE PERFECT

Lights, camera, action! The unique ambience of Sacher has become the backdrop for a wide variety of films, documentaries and television series, such as the TV double feature “Das Sacher – In bester Gesellschaft” and the unforgettable hit series “Hallo – Hotel Sacher... Portier!”





Buschenschank Öffnungszeiten:

Donnerstag bis Sonntag von 12-22.00 Uhr. Um Reservierung wird gebeten.

Weinverkauf täglich. Bitte um telefonische Voranmeldung.

Webseite: www.trummerwein.at



Unverwechselbare Weine mit charakteristischer südsteierischer Herkunftstypizität in die Flasche zu bringen ist für Winzer Jürgen Trummer oberstes Credo. Nachhaltiges Arbeiten in den Weingärten und der Verzicht auf unnötige Technik im Weinkeller machen die Weine der bekannten Rieden Obegg, Grassnitzberg und Wielitsch, welche auf reinem Muschelkalk wurzeln, unverwechselbar und langlebig.

Die Eltern Andrea und Josef servieren in der urigen Buschenschank ausschließlich selbstgemachte regionale Spezialitäten.



HISTORISCHE MAHLEREI

Früher wurden die feinen Kaffeebohnen selbst in den Kaffeehäusern noch von Hand gemahlen. Und da jede Mühle ihren eigenen Mahlgrad hatte, kam schnell eine beeindruckende Sammlung aus über 200 historischen Mühlen zusammen.

COFFEE GRINDING WITH HISTORY

In the old days, the finest coffee beans were ground by hand – even in the coffee houses. Every grinder has a unique grinding pedigree of its own, and you can explore an impressive collection of more than 200 historic grinders that have been assembled to share their stories.

RÖSTFRISCHER GENUSS

Eine Einführung in die kleine Wiener Kaffeehauslehre erleben Sie an der Kaffeebar, wo Ihnen ein Showbarista die feinen Unterschiede zwischen Melange und Verlängerter zeigt, und echte Institutionen wie Fiaker, Einspänner und den Original Anna Sacher Kaffee aus unserem hauseigenen Sacher Café brüht. Verkosten ist hier ausdrücklich erlaubt.

PURE COFFEE BLISS

Experience an introduction to Vienna's coffee house lore at the coffee bar, where an expert barista will demonstrate the subtle differences between a Melange and a Verlängerter, along with authentic coffee creations such as the Fiaker, Einspänner and the Original Anna Sacher coffee from our in-house Sacher Café. Sampling is explicitly allowed here.



EIN BLICK IN HISTORISCHE SPEISEKARTEN

A GLIMPSE INTO MENUS OF THE PAST



Anna Sacher war eine Frau vieler Talente und die perfekte Gastgeberin. Mit Geschick wusste sie Persönlichkeiten aus Politik, Aristokratie, Wirtschaft und Kunst zu vernetzen und das Hotel zum begehrtesten Treffpunkt der Stadt zu machen. Ganz hervorragend konnte sie auch einmalige Ereignisse arrangieren und aus mondänen Dinner-Partys eine „elegante Weihnachtssoirée im japanischen Cabinet“ zaubern. Einladungen ins Sacher waren begehrtes Gut in Wiens feiner Gesellschaft.

Mit ihrem Schwiegervater – und Erfinder der Original Sacher-Torte – Franz Sacher experimentierte Anna außerdem stundenlang an neuen Kreationen in der Hotelküche. Austern aus England, Rentierzunge aus Sibirien oder getrüffelte Gänseleber aus Straßburg wurden schnell zu Bestsellern im Sacher. Für die extravaganten Diners gab Anna aufwendige Menükarten bei

Künstlern in Auftrag, die sofort zu Sammlerstücken wurden. Denn zusätzlich zu den handgemalten Kunstwerken trugen viele von ihnen die persönliche Handschrift der Grande Dame. Ein unglaublicher Schatz, den es so in keinem anderen Hotel auf der Welt gibt.

Anna Sacher was a woman of many talents and the perfect hostess. With skill, she knew how to network with big names from politics, the aristocracy, business, and art to make her hotel the most sought-after meeting place in the city. Another great talent of hers was organizing and creating unique events, and turning sophisticated dinner parties into “elegant Christmas soirées in the Japanese cabinet.” So it is no surprise really that invitations to the exclusive Sacher were a coveted commodity in Vienna’s high society.



With her father-in-law Franz Sacher – inventor of the Original Sacher-Torte – Anna also spent hours experimenting with new creations in the hotel kitchen. Oysters from England, reindeer tongue from Siberia, or truffled foie gras from Strasbourg quickly became best-sellers at the Sacher. For the extravagant dinners, Anna commissioned artists to design elaborate menu

cards, which immediately became collectors’ items. Why? Not only were these hand-painted pieces of art, but many of them also bore the grande dame’s personal signature – an incredible treasure that does not exist in any other hotel in the world.



Menu
du 2 Février 1897.

Huîtres naturels
 Hors d'œuvres
 Mock-turtle
Selle de chevreuil garnie
Poulardes du Mans
Salade
Crème
Fromages - Fruits.

E. Sacher



vvvDinervvv
erlässlich der
Eröffnung des Kaiser Franz Josef-
Theaters in Bregenz
am 27. September 1899.

Menu

Rogale
Saumon du Rhin
sauce tartare
Filet et Roastbeef
garni aux légumes
Ragout de perdreaux
Poulardes de Styrie
Salades, Compotes
Glace, Fruits, Fromages
Café.

Eduard Sacher.



Zur
ERÖFFNUNG
des
K. K. THEATERS
am
27. September 1899.

Eduard Sacher.



Menu

Huîtres d' Ostende
Carriar au beurre
Bouillon
Timbal à la Grimaldi
Selle de veau à la Flamanche
Faisans à la Derby
Salade à la Sacher
Compotes
Glace
Fruits

Le 27 novembre 1898.



Diner du 8 Février 1901.



Menu
du 24 Avril 1897.

Soufflé
Foies, sauce hollandaise
Poifon braisé aux légumes
Harvard à l'américain en croûtes
Panach au Carreau
Citrons sautés
Salade Romaine
Compotes
Agaves et Argentaux sauce vinaigrette
Crème glacée
Fruits
Fromages.

E. Sacher

ALTE REZEPTE MODERN INTERPRETIERT

Anna Sachers kunstvolle Menükarten schmücken noch heute liebevoll restauriert ausgewählte Wände im Hotel Sacher Wien – und sind damals wie heute sprudelnde Inspirationsquellen, wie Executive Chef Dominik Stolzer erzählt: „Als ich die Speisekarten bei einem Spaziergang durchs Haus entdeckte, dachte ich mir sofort, dass ich die Gerichte nachkochen möchte.“ Als spezielle Herausforderung hatte der Küchenchef nur die alten Menükarten als Anhaltspunkt; Rezepte gab es für die edlen Menüs keine. „Die erste Reaktion meines Teams war, dass ich ein bisschen wahnsinnig bin, so etwas ohne Rezept nachzukochen“, lacht Stolzer. Es habe aber nicht lange gedauert, bis sie ihre Ideen unbedingt einbringen wollten. Und auch das erste Gericht war schnell gefunden: Poulardes à l'américaine – Huhn gegart in Hummersud – aus dem Jahr 1885.

„Wir haben lange überlegt, wie wir das Gericht am besten ins 21. Jahrhundert bringen können,“ erklärt der Küchenchef. „Unser erster Anhaltspunkt waren alte französische Rezepte, von denen wir uns dann Schritt für Schritt an das finale Gericht herangetastet haben. Das war gar nicht so leicht, denn damals wurde viel mit Butter und Obers gearbeitet, was die Gerichte insgesamt sehr schwer und für die heutige Zeit einfach nicht mehr passend gemacht hat. Die erste Hummersauce die wir zum Beispiel nach einem dieser alten Rezepte nachgekocht haben, war viel zu reichhaltig und schwer. Auch wenn Butter ja bekanntlich unerlässlich in einer guten Küche ist!“, schmunzelt Stolzer.



„ES GAB VIELE IDEEN,
WIE WIR DIE ALTEN
REZEPTE IN DAS HIER
UND JETZT BRINGEN“

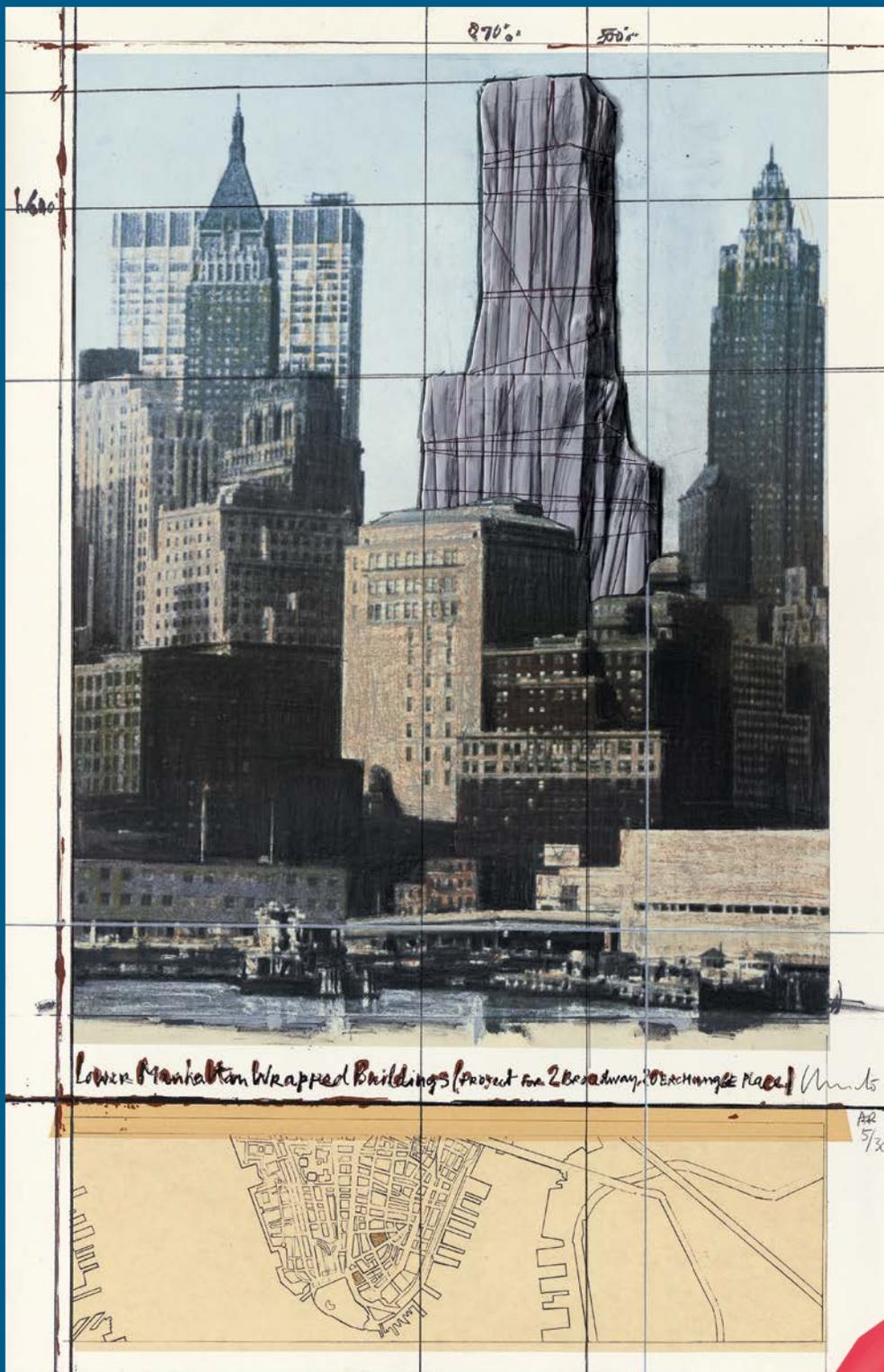


“THERE WERE LOTS
OF IDEAS ABOUT HOW
TO BRING THE OLD
RECIPES INTO THE HERE
AND NOW”

OLD RECIPES, MODERN INTERPRETATIONS

Even now, Anna Sacher's artistic menu cards, lovingly restored, still adorn selected walls at the Hotel Sacher Vienna. Today, just like when they were originally created, these are bubbling sources of inspiration. As executive chef Dominik Stolzer tells us, “When I walked through the hotel once and discovered these historic menus, I immediately knew that I wanted to try and recreate these dishes.” Since there were no recipes for the dishes on the menus, Stolzer had only the old menu cards to guide him – a special challenge. “My team's first reaction was that I was a bit insane to recreate something like this without a recipe,” Stolzer remembers laughing. But it did not take long before the team began to eagerly contribute their ideas. And they were quick to all agree on a first dish too: Poulardes à l'américaine – chicken cooked in lobster broth – from 1885.

“We thought long and hard about how to best bring this historic dish into the 21st century,” the executive head chef explains. “Our first point of reference were traditional French recipes from about the same time period. From these we then tried to approach the final dish step by step, trying to recreate an authentic meal. That was actually not as easy as you might think. Back then, people used a lot of butter and cream, which made the dishes quite heavy and not really suitable for today's tastes. The first lobster sauce we made from one of these old recipes, for example, was far too rich and heavy for our purposes. Even if butter is a must-have in every good kitchen,” Stolzer says with a smile.



Christo

Christo
Tony Cragg
Hundertwasser
Jeff Koons
Maria Lassnig
Emil Nolde
Egon Schiele
Alfons Walde
Andy Warhol
Ai Weiwei
Erwin Wurm

KOVACEK
& ZETTER
fine art & contemporary



Jeff Koons
„Diamond“



WIE BEI MAMA

Für die passende Beilage zum in Hummerbutter gegarten Schwarzfederhuhn musste der Executive Chef nicht lange suchen. „Ich dachte mir, wenn wir schon in die Vergangenheit reisen, möchte ich das auch mit meiner eigenen Kindheit verbinden. Bei uns gab es daheim immer gekochten Karfiol mit Bröseln und Schmalz. Und die leicht buttrig-cremige Note ist die perfekte Ergänzung zu Huhn und Hummer.“ Als wichtiges Credo in der Sacher Küche werden die hochwertigen Produkte möglichst zur Gänze verwertet. Deshalb kam der Karfiol in den verschiedensten Texturen und Techniken auf den Teller: von violetterm und gelbem Karfiol über Karfiolcreme und -couscous bis hin zum gebeizten Strunk und sogar gepufftem Karfiol. „Damit zelebrieren wir nicht nur die Vielfalt eines scheinbar unscheinbaren Gemüses, sondern leben den respektvollen Umgang mit wertvollen Lebensmitteln“, erklärt Stolzer.

MEHR ALS NUR EIN RESTAURANTBESUCH

Aus seiner ursprünglichen Idee entstand schnell ein 6-gängiges Taster Menu – inspiriert von Anna Sachers außergewöhnlichen Menükarten. „Mir ist es wichtig, den Restaurantbesuch zu einem Erlebnis zu machen“, so Stolzer. „Mit unserer Interpretation dieser historischen Gerichte nehmen wir unsere Gäste mit auf eine kulinarische Zeitreise. Und wenn eine Idee so toll aufgenommen wird, macht das natürlich umso mehr Spaß.“

JUST LIKE HOW MOM MADE IT

Stolzer did not have to look far for the perfect side dish to accompany the black-feathered chicken cooked in lobster butter. “I thought, if we are going to travel back in time, I would also like to connect it with my own childhood. We always had boiled cauliflower with breadcrumbs and lard at home. And the slightly buttery, creamy note complements the chicken and lobster perfectly.” Since using as much as possible of the high-quality produce is an important principle in all of Sacher’s cuisine, the cauliflower in this dish was used in a wide variety of textures and styles – purple and yellow cauliflower, cauliflower cream and cauliflower couscous, pickled stalks, and even puffed cauliflower. “This way, we celebrate the diversity of a seemingly ordinary vegetable, and we also treat a valuable food respectfully,” explains Stolzer.

MORE THAN JUST GOING TO A RESTAURANT

His original idea quickly evolved into an exclusive six-course tasting menu – inspired by Anna Sacher’s extraordinary menu cards. “For me, it is important that eating at the restaurant is an experience,” says Stolzer. “With our interpretation of these historic dishes, we take our guests on a culinary journey through time. And when a new idea is so well received, it always makes it all the more fun.”



”



*Wir geben die Liebe zum Detail
von Generation
zu Generation weiter*



*From generation to generation we pass on
our attention to detail*

UWE HERBERT KOTZENDORFER
CONCIERGE, HOTEL SACHER WIEN

“

A man in a dark suit and purple tie stands in the center of a grand, ornate opera house. The theater is filled with rows of red seats, and the ceiling is a large, circular, multi-tiered chandelier. The text "MUSIKTHEATER AUF HÖCHSTEM NIVEAU" is overlaid in large white letters across the upper part of the image.

MUSIKTHEATER AUF HÖCHSTEM NIVEAU

MUSIC THEATRE AT THE HIGHEST LEVEL

Das Hotel Sacher und die Wiener Staatsoper verbindet eine außergewöhnliche Freundschaft. Schon zu Eduard und Anna Sachers Zeiten waren die Künstler und Dirigenten der Wiener Staatsoper gern und oft gesehene Gäste im damaligen Hôtel de l'Opéra. Viele von ihnen machten das Sacher sogar zu ihrem zweiten Zuhause. Und auch heute noch pendeln unsere Gäste nicht nur während des Opernballs zwischen großem Festsaal und der Roten Bar, zwischen Opernpremierer und feinsten Haubenkreationen. Denn für Wienbesucher wie für Locals gilt: ein Abendessen im Sacher gehört zum Opernbesuch einfach dazu. Genauso wie der „Absacker“ in der Blauen Bar. Eine liebgewonnene Tradition, die auch Staatsoperndirektor Bogdan Rošćić nicht missen möchte. Anlässlich seines einjährigen Jubiläums als Chef der Wiener Staatsoper sprachen wir mit ihm über herausfordernde Anfänge, mutige Schritte und warum die Blaue Bar ein guter Platz für Gespräche ist.



Fotos | Photos © Wiener Staatsoper



HERR ROŠĆIĆ, MUSIK ZIEHT SICH DURCH IHREN LEBENS- LAUF WIE EIN ROTER FADEN. WAS WAR IHRE MOTIVATION, SICH ALS STAATSOPERNDIREKTOR ZU BEWERBEN?

Die ganz persönliche Leidenschaft ist natürlich immer die Triebfeder, aber der kann man ja auch so nachgehen, dass man sich eine Karte für eine Vorstellung kauft. Für einen Schritt wie die Bewerbung kann es, neben der Eitelkeit natürlich, in Wahrheit nur einen Grund geben: Dass man meint, eine klare Idee zu haben, wohin sich so ein Haus in den nächsten Jahren entwickeln muss. Auch wenn solche Institutionen von außen vielleicht tonnen- schwer und unverrückbar wirken, ändern sie sich in Wirklichkeit dauernd, vielleicht langsam, aber doch permanent – und das müssen sie auch, weil sie sonst irrelevant werden. Die wirkliche Aufgabe eines Direktors ist es, das richtig zu peilen und dann auch den Magen zu haben, es zu verwirklichen.

The Hotel Sacher and the Vienna State Opera have an extraordinary friendship. Already back in Eduard and Anna Sacher's day, the artists and directors of the state opera were welcome and often seen guests at the then Hôtel de l'Opéra. Many of them even made the Sacher their second home. A cherished tradition that still persists today. Then as now, our guests happily commute between the grand ballroom and the Rote Bar, between opera premieres and the finest culinary creations you can imagine – and not just during the city's famous Opera Ball.

To both visitors to Vienna and locals, enjoying a scrumptious dinner at the Sacher is simply part of a visit to the opera. Just like a nightcap at the Blaue Bar. All of these are cherished traditions that State Opera Director Bogdan Rošćić does not want to

miss. On the occasion of his one-year anniversary as director of the Vienna State Opera, we spoke with him about challenging beginnings, courageous steps, and why the Blaue Bar is a great place for conversations.

MR ROŠĆIĆ, MUSIC IS A MAJOR THEME IN YOUR RÉSUMÉ. WHAT MOTIVATED YOU TO APPLY TO BE DIRECTOR AT THE STATE OPERA?

Of course, personal passion has always been the driving force, but you could simply buy a ticket for a performance at the opera and live out your passion in this way. Apart from vanity, though, there is really only one reason for actually applying: You think you have a clear idea in which direction such a great house should and has to develop in the coming years.

From the outside, it may appear that such institutions are immovable and top heavy. But in reality, they are constantly changing. Slowly, of course, but permanently. And they have to or else they will become irrelevant. The real task of a director is to balance this right and then to have the stomach to make it happen.



IHRE „AMTSZEIT“ ALS DIREKTOR BEGANN MIT EINER MEHR ALS UNGEWÖHNLICHEN SITUATION: ZUM ERSTEN MAL SEIT DEM ZWEITEN WELTKRIEG MUSSTE DIE STAATSOOPER AUFGRUND DER COVID-19-PANDEMIE FÜR MEHRERE WOCHEN UND MONATE GESCHLOSSEN BLEIBEN. WIE HABEN SIE DIESE ZEIT ERLEBT?

Im August 2020 haben wir für die erste Premiere geprobt, im September und Oktober noch gespielt – aber eben unter den Vorzeichen der Pandemie. Wie bekommt man internationale Sänger überhaupt ins Land? Wie bekommt man eine Botschaft in New York dazu, für die Ausstellung eines Visums aufzusperren? Wie führt man 300 Tests an einem Tag durch? Inzwischen haben wir darin Routine, aber damals... Wie desinfiziert man den Zuschauerraum nach einer Vorstellung? Wie bestuhlt man einen Stehplatz? Wie probt man mit Maske? Wie stellt man sicher, dass selbst auf den Toiletten Abstand eingehalten werden kann... Im Rückblick ist es fast unglaublich, dass wir es überhaupt geschafft haben, zu spielen.

WIE KONNTEN SIE TROTZ WEITREICHENDER EINSCHRÄNKUNGEN EIN STÜCK STAATSOOPER IN DIE WELT HINAustrAGEN?

Wir haben nach dem Lockdown im November einfach beschlossen, im Fernsehen weiterzuspielen. Alles redet von Streaming – und das machen wir auch – damit erreicht man weltweit Menschen. Aber das große Publikum ist, nicht nur in Österreich, immer noch im Fernsehen. Und so haben wir alleine im Dezember sechs Vorstellungen gespielt. Bisher hat die Staatsoper mit diesen Übertragungen über drei Millionen Menschen erreicht.

YOUR TENURE AS DIRECTOR BEGAN WITH A MORE THAN UNUSUAL SITUATION. FOR THE FIRST TIME SINCE THE SECOND WORLD WAR, THE STATE OPERA HAD TO REMAIN CLOSED FOR SEVERAL MONTHS DUE TO THE COVID-19 PANDEMIC. HOW DID YOU EXPERIENCE ALL OF THIS?

In August 2020, we rehearsed for the first premiere. In September and October, we were still performing – but under the auspices of the pandemic. How do you get international singers into the country? How do you get an embassy in New York to open its doors to issue a visa? How do you run 300 tests in a day? Now, we have a routine for all of this, but back then, there were still many unanswered questions. How do you disinfect the auditorium after a performance? How do you provide seating in the standing area? How do you rehearse with a mask? How do you make sure that social distancing can be managed in bathrooms? Looking back now, it is almost unbelievable that we managed to have any performances at all.

HOW DID YOU MANAGE TO BRING A PIECE OF THE OPERA OUT INTO THE WORLD DESPITE FAR-REACHING RESTRICTIONS?

After the lockdown in November, we decided to continue performing on television. To be able to reach millions of people around the world, streaming is the thing on everyone's lips. And of course we use streaming too. But the big audience – and not just in Austria – is still on television. We had six performances in December alone. So far, our opera has reached over three million people with these broadcasts.

AUSSERDEM WIRD DIE STAATSOPER WÄHREND DES LOCKDOWNS ZUM MUSEUM?

Nicht ein Museum im strengen Wortsinn, aber wir stellen einfach unser Gebäude und die darin befindliche bildende Kunst aus. Man darf nicht vergessen, dass die Oper ein Jahrhundert Kunstgeschichte verkörpert, von der Architektur selbst bis zur Mahler-Büste von Rodin. Das sind ungeheure Schätze, und die ersten Lockerungen machen es möglich, sie herzuzeigen und endlich wieder Menschen im Haus zu begrüßen. Am Tag der Eröffnung war nach fünf Minuten die erlaubte Maximalanzahl von Besuchern im Haus, es war einfach wunderbar, das zu sehen. Man bekommt auch Zugang zu Dingen, die sonst unzugänglich sind, wie zum Beispiel dem Teesalon, also dem persönlichen Pausenraum des Kaisers... anschließend geht man in die Mittelloge, in der der Kaiser saß, wenn er sozusagen offiziell im Theater war, und überblickt den Saal... da konnten die Besucherinnen und Besucher am ersten Tag auch noch einen Eindruck von der Klavier-Hauptprobe der neuen Carmen bekommen.

COVID-19 BEISEITE GELASSEN – WIE SEHEN IHRE PLÄNE FÜR DIE STAATSOPER AUS? WAS HÄLT DIE ZUKUNFT BEREIT?

Hoffentlich Musiktheater auf höchstem Niveau – mit Betonung nicht nur auf Musik, sondern eben auch auf Theater – und eine weitestmögliche Öffnung des Hauses für alle. Die Staatsoper ist nicht für eine kleine Gruppe von Eingeweihten da, sondern sie wird als Staatstheater von Allen für Alle ermöglicht. Das umzusetzen ist auch eine zentrale Aufgabe jeder Direktion.

DURING THE LOCKDOWN, THE STATE OPERA IS TURNING INTO A MUSEUM?

Not a museum in the strictest sense of the word. We are simply putting our historic building – and all of the art it contains – on display. You have to remember that the opera embodies a century of art history, from the architecture itself all the way to the Mahler bust by Rodin. These are tremendous treasures, and the first loosening of the Covid-19 restrictions allows us to show them off and finally welcome people back into the building. On the day of the opening, the maximum number of visitors allowed was already in the building after five minutes. It was just wonderful to see that.

You also get access to things that are usually off limits – like the tea room – which had been the emperor's personal break room... Then, you go into the middle loge, where the emperor sat when he was officially in the theater, and you overlook the entire room... Visitors could also get an impression of the piano dress rehearsal of the new Carmen on the first day.

LEAVING COVID-19 ASIDE, WHAT ARE YOUR PLANS FOR THE STATE OPERA? WHAT DOES THE FUTURE HOLD?

Hopefully offering musical theater of the highest quality – with an emphasis not just on music but also on theater – and making the opera house open to everyone. Our opera does not exist solely for a small group of insiders. As a state theater, it is run by everyone and is for everyone. Putting this into motion is another central task of every director.

DR. BOGDAN ROŠČIĆ



© Lalo Jodlbauer

Bogdan Roščić studierte in Wien Philosophie und Musikwissenschaft. Er war als Journalist tätig, bevor er zum Senderchef von Ö3 ernannt wurde. 2001 wechselte Roščić in die Musikindustrie. Nach ersten Jahren als Geschäftsführer von Universal Music Austria war er künstlerischer Leiter der Deutschen Grammophon Gesellschaft in Hamburg und Direktor von Decca Records in London. Die letzten zehn Jahre leitete er von New York und Berlin aus die weltweiten Klassik-Aktivitäten von Sony Classical. Seit Juli 2020 ist er Direktor der Wiener Staatsoper.

Bogdan Roščić studied philosophy and music studies in Vienna. He worked as a journalist before being appointed station manager of Ö3. In 2001, Roščić switched to the music industry. After several years as managing director of Universal Music Austria, he became artistic director of Deutsche Grammophon Gesellschaft in Hamburg and director of Decca Records in London. For the last ten years, he led Sony Classical's worldwide classical activities based in New York and Berlin. He has been director of the Vienna State Opera since July 2020.

DIE OPER UND DAS HOTEL SACHER SIND SEIT JEHER UNTRENNBAR MITEINANDER VERBUNDEN – NICHT NUR IN DER OPERNBALLNACHT. WAS VERBINDEN SIE MIT SACHER?

Ich war die letzten 20 Jahre beruflich im Ausland für Platten-Labels tätig und hatte dabei sehr viel zu reisen. Oft habe ich über 150 Nächte pro Jahr in Hotels geschlafen. Da lernt man, schlechte Hotels zu hassen und für gute dankbar zu sein. Das Sacher ist ein wunderbares Hotel, weil es Seele hat und eine Persönlichkeit statt dieser anonymen, vollkommen austauschbaren Mittelmäßigkeit, wo man schon beim ersten Betreten des Zimmers jede Hoffnung fahren lässt. Ansonsten verbinden mich mit dem Sacher viele späte Abende in der Blauen Bar, oft nach der Oper, manchmal im Clinch mit einem Sänger-Agenten über irgendeinen Platten-Vertrag, manchmal auch mit erfreulicheren Themen beschäftigt. Seitdem ich wieder in Wien bin, war ich, vor allem wegen Covid-19, nicht mehr zu Besuch. Ich kann es nicht erwarten, dass solche zivilisierten Vergnügen wieder möglich werden.

THE OPERA AND THE HOTEL SACHER HAVE ALWAYS BEEN INEXTRICABLY LINKED – AND NOT JUST ON THE NIGHT OF THE OPERA BALL. WHAT DO YOU ASSOCIATE WITH SACHER?

I spent the last 20 years working abroad for record labels and had to travel a lot. I slept in hotels over 150 nights a year. That is when you learn to hate bad hotels and be grateful for good ones. The Sacher is a wonderful hotel because it has soul and personality – instead of that anonymous, completely interchangeable mediocrity, where you abandon all hope as soon as you enter the room.

On top of that, when I think of Sacher I also think of many late evenings in the Blaue Bar, often following a visit to the opera. Sometimes those evenings were spent in a discussion with a singer's agent over some record contract, sometimes discussing more pleasant topics. Since I have been back in Vienna, I have not been able to visit because of Covid-19. But I cannot wait for such civilized pleasures to become possible again.



© Ashley Taylor



© Michael Pöhn



© Michael Pöhn

HABEN SIE EINE LIEBLINGSOPER? AUF WELCHE PREMIERE FREUEN SIE SICH IN DER KOMMENDEN SAISON?

Ein Operndirektor darf ja keine Lieblingsoper haben. Aber was bei der Erarbeitung einer Neuproduktion ganz von selbst passiert, ist, dass jenes Werk, das gerade geprobt wird, zum Lieblingswerk wird. Das hat einen ganz einfachen Grund: Man setzt sich damit neu auseinander, man hört es während der Probenphase so oft und so sehr auch im Detail, man kommt ihm so nahe, dass seine Größe einem neu und tief bewusst wird. Die größten Meisterwerke sind unerschöpflich in ihrem Reichtum, man kann sie unzählige Male hören, das sind ganze Welten, und letztlich kommt man damit nie ans Ende.

DO YOU HAVE A FAVORITE OPERA? WHICH PREMIERE ARE YOU LOOKING FORWARD TO IN THE COMING SEASON?

An opera director cannot have a favorite opera. But what happens quite naturally while a new production is in development is that the work that is currently being rehearsed becomes your favorite. There is a very simple reason for this. You deal with it in a new way, you hear it so often during the rehearsal phase and in so much detail. You get so close to it that you become aware of its greatness in a new and profound way. The greatest masterpieces are inexhaustible in their richness. You can listen to them countless times. They are whole worlds. Ultimately, you never come to the end of them.





Die Original Sacher-Torte ganz nach Ihrem Geschmack

YOUR ORIGINAL SACHER-TORTE – YOUR WAY

Was gibt es Schöneres als Schokolade zum Frühstück? Im Café Sacher Parndorf steht das dunkle Glück deshalb schon auf unserer Frühstückskarte – als perfekte Ergänzung zu Rührei, geräuchertem Lachs und frischem Gebäck. Im Herzen des McArthurGlen Designer Outlets ist das Café Sacher deshalb der perfekte Startpunkt für einen ausgiebigen Shoppingtag.

Nothing says indulgence like chocolate for breakfast. And that is exactly why you can enjoy a piece of chocolate heaven with your eggs, bread, ham, salmon and coffee at Café Sacher Parndorf. Our newest location lies nestled amongst the fashion stores of the McArthurGlen Designer Outlet, and is the perfect starting point for a day spent shopping and indulging.

Hier verwöhnen wir Sie nicht nur mit köstlichen Frühstücksvariationen, sondern stehen mit Original Sacher-Torte und Melange parat, wenn Ihnen der Sinn nach einer kleinen Pause ist. Natürlich gibt es unsere Köstlichkeiten auch zum Mitnehmen – ein Stück Original Sacher-Torte lässt sich auch hervorragend beim Schaufensterbummeln genießen. Oder wie wäre es gleich mit einer ganzen Torte als Mitbringsel für daheim? Teilen ist wie immer optional. Ob als Würfel oder in der weltbekannten Tortenform, der herrlichen Kombination aus feinsten Schokolade und fruchtiger Marillenmarmelade kann man einfach nicht widerstehen. Wie gut, dass es viele Möglichkeiten gibt, um in den Genuss der berühmtesten Torte der Welt zu kommen. Die Wahl liegt ganz bei Ihnen. Besuchen Sie uns in unseren Hotels und Cafés in Wien, Salzburg, Parndorf, Graz und Innsbruck, oder machen Sie es sich daheim gemütlich und lassen Sie sich puren Schokoladengenuss à la Sacher bequem über shop.sacher.com nach Hause liefern. Egal wie ihr perfekter Sacher Moment aussieht, der Himmel auf Erden beginnt mit einem Stück Original Sacher-Torte.

Here at Café Sacher we are not only spoiling you with delicious breakfast variations, but are always on hand to serve you a big slice of our world-famous Original Sacher-Torte and a melange coffee whenever you need a little break from all the shopping. Or how about taking a slice to take away as you window shop your new wardrobe? Or maybe take an entire cake home with you, to share with loved ones – or keep for yourself? As always, no one will judge you if you do not feel like sharing your slice of chocolate heaven. There are so many different ways to enjoy our iconic and delicious Original Sacher-Torte. Savor the combination of delicious apricot and chocolate at one of our luxurious locations – Café Sacher in Vienna, in Parndorf, Graz, Innsbruck, or Salzburg. Or let us bring it to you, anywhere in the world, by ordering online at shop.sacher.com.

With a coffee at home, on the move or online, every Original Sacher-Torte experience is truly unique. With Sacher, you can have your cake – and eat it too.



”



*Jedes positive Erlebnis, das ein Gast
mit nach Hause nimmt, ist für uns
fast wie ein Ritterschlag*



*We consider every positive experience
that a guest takes home with them
almost like a knighthood*

JOHANNES MAYER

HEAD WAITER & SOMMELIER, HOTEL SACHER WIEN

“



EINE GESCHICHTE ZWEIER STÄDTE

A TALE OF TWO CITIES

**GENIESSEN SIE INNSBRUCK AUF IHRE ART ♦ ENJOY INNSBRUCK
IN YOUR OWN WAY**

Innsbruck ist eine Stadt mit zwei Gesichtern. Am besten kennt man sie wohl als Wintersportdestination: umgeben von Bergen war sie 1976 Gastgeberin der Olympischen Winterspiele. Innsbruck ist aber auch für sein historisches Erbe bekannt, als eine von Kultur durchdrungene Stadt, die großartige Kunstwerke und Architektur bietet – atemberaubende Ausblicke auf die Alpen inklusive.

Innsbruck is a city of two halves. It is perhaps best known for its winter sports, being surrounded by mountains and having played host to the 1976 Winter Olympics. But it is equally well known for its iconic heritage, as a city steeped in culture and offering magnificent artworks and architecture, as well as stunning alpine vistas.

INNSBRUCK FÜR ABENTEURER

Wer es gerne sportlich mag, schnallt sich wohl gern die Skier fest und schwingt sich auf die Piste. Und obwohl die Region rund um Innsbruck mit fantastischen Skigebieten und malerischen Alpendörfern aufwartet – abseits der Pisten gibt es noch viele andere Dinge, die Ihr Interesse wecken werden und Ihr Herz höherschlagen lassen.

INNSBRUCK FOR ADVENTURERS

When you think of alpine activities, it is easy to think of strapping skis to your boots and heading off down the piste. And while the region surrounding Innsbruck is filled with fantastic ski resorts and picturesque alpine villages, there are plenty of other ways to spike your interest and raise your heartrate.





© Innsbruck Tourismus / Mario Webhofer

MIT WOK UND RODEL DEN HANG HINAB

Wenn die malerische Olympia-Skipiste mit ihren 1.000 Höhenmetern am Patscherkofel nicht Adrenalin kick genug ist, ist eine aufregende Rodelfahrt das Richtige für Sie. Mit bis zu 115 km/h düsen Sie eine 1.200 m lange Strecke ins Tal hinab – entweder unter der sicheren Aufsicht eines erfahrenen Piloten oder auf eigene Faust (nichts für Zartbesaitete!). Wer besonders mutig ist, kann die 14 Kurven mit bis zu 90 km/h in einem Wok bewältigen. Ja, Sie haben richtig gelesen, im Wok.

DOWNHILL-SPASS

Innsbruck ist ein Paradies für Wanderer, Biker, Kletterer und alle, die einfach nur einen Tapetenwechsel wollen. Von leichten Spaziergängen bis zu langen alpinen Touren für geübte Wanderer – für Abwechslung ist gesorgt. Wer sich an die hiesigen Kletterrouten wagt, dem steht ein ideales Terrain zur Verfügung, sei es an steilen Felswänden, in Klettergärten oder an den Eisfällen im Sellraintal. Für Radfahrer bietet Innsbruck sowohl gemütliche Radwege als auch abwechslungsreiche Bergrouen mit phänomenalen Ausblicken auf Innsbruck und die spektakuläre Alpenkulisse. Im Bikepark auf der Mutteralm sorgen verschiedene Tracks von leicht bis schwer für jede Menge Action, egal ob Sidetracks, Jumps, Trails oder Parcours.



© Tirol Werbung / Moris Lauinger

IF YOU WANT TO GET AHEAD, GET A SLED

If the picturesque Olympic ski runs, which cover 3,280 vertical feet down the Patscherkofel, do not fulfil your hunger for adrenalin, why not try the exhilarating bobsleigh runs instead? Not for the faint-hearted, you can experience speeds of up to 72 mph over its 3,937-foot course, either under the safe supervision of an experienced pilot, or on your own. And if you are feeling especially brave, you can race the course's 14 twists and turns at up to 55 mph in a wok. So named because it resembles... a wok.

DOWNHILL FUN

Innsbruck is a paradise for hikers, bikers, climbers and those simply looking for a change of pace. From easy walks to long alpine tours for experienced hikers – variety is guaranteed. If you feel like taking on the local rock-climbing routes, you will find the ideal rock-climbing terrain right here – on sheer rock faces, climbing centers or at the ice falls in the Sellrain Valley. If you prefer to travel by bike, Innsbruck offers both leisurely cycle paths and diverse mountain trails with phenomenal views over Innsbruck and a spectacular alpine backdrop. At the bikepark on the Mutteralm, for example, various tracks from easy to difficult ensure plenty of action, whether it is sidetracks, jumps, trails or obstacles.

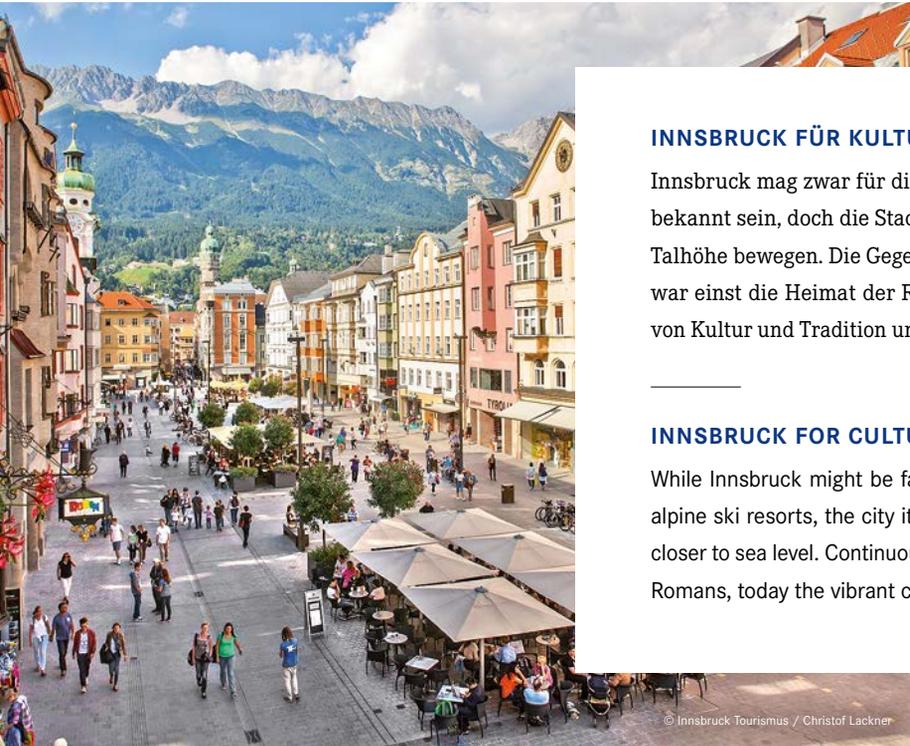


DER WEG IST DAS ZIEL

Auf einen der berühmtesten Berge Innsbrucks gelangt man am besten mit der Seilbahn. Die Fahrt auf den Patscherkofel bietet 35 Minuten lang einen herrlichen Blick über den Stadtteil Igls. Oder wie wäre es mit einer Fahrt mit der Nordkettenbahn vom Stadtzentrum bis hinauf auf das 2.200 m hohe Hafelekar? Ob zu den Pisten, großartigen Wanderwegen oder einfach nur, um die Aussicht zu genießen – den Weg dorthin genießen Sie genauso wie das Ziel!

ENJOY THE JOURNEY NOT JUST THE DESTINATION

The best way to get to the top of one of Innsbruck's most famous mountains is by cable car. Traveling this way up the Patscherkofel for example offers thirty-five minutes of exquisite views across the district of Igls. Or how about taking the Nordkettenbahn lifts all the way from the city center right up to the Hafelekar, which sits over 7,218 feet above sea level. Whether you are here for the invigorating ski runs, great hiking trails, or simply to take in the view, this is the only way to travel!



INNSBRUCK FÜR KULTURFREUNDE

Innsbruck mag zwar für die umliegenden Berge, Wälder und alpinen Skigebiete bekannt sein, doch die Stadt hat auch jenen einiges zu bieten, die sich lieber auf Talhöhe bewegen. Die Gegend ist seit der Steinzeit ununterbrochen bewohnt und war einst die Heimat der Römer. Heute ist die pulsierende Stadt durchdrungen von Kultur und Tradition und bietet ein breitgefächertes Unterhaltungsprogramm.

INNSBRUCK FOR CULTURE HEADS

While Innsbruck might be famous for its surrounding mountains, their forests and alpine ski resorts, the city itself has plenty to offer those who prefer to stay a little closer to sea level. Continuously inhabited since the Stone Age and once home to the Romans, today the vibrant city is steeped in culture and tradition, with plenty to do.

© Innsbruck Tourismus / Christof Lackner

SPAZIERGANG DURCH DIE ALTSTADT

Rings um die Innsbrucker Altstadt finden Sie den sogenannten „Stadtgraben“. Ein Spaziergang durch die engen Gassen mit ihrer 800 Jahre alten Architektur kommt einer Zeitreise gleich. Sagen Sie Hallo zu den Engeln, die die Stuckfassade des Helblinghauses schmücken. Genießen Sie die Aussicht vom 57 Meter hohen Stadtturm aus dem 14. Jahrhundert und bestaunen Sie das prächtige Burgriesenhaus aus dem Jahr 1490. Ein Besuch von Innsbrucks berühmtem Wahrzeichen, dem Goldenen Dachl, ist natürlich auch ein Muss.

KUNST, GESCHICHTE UND ARCHÄOLOGIE

Tauchen Sie in die Vergangenheit ein und erleben Sie 30.000 Jahre Tiroler Geschichte im Landesmuseum Ferdinandeum. Eindrucks-voll spannt es einen Bogen von der Steinzeit bis in die Gegenwart und beherbergt verschiedenste Sammlungen von Kunstgeschichte und Archäologie bis hin zu Musik und Volkskunde. Auf fünf Etagen finden Sie Funde aus der Römerzeit neben gotischen Tafelaltären, imposanten Barockbauten und Kunstwerken der Neuzeit, etwa von Kokoschka, Schiele und Egger-Lienz.

WANDER THROUGH THE OLD TOWN

Enclosed by a circle of streets known as “the moat” is Innsbruck’s Altstadt – the Old Town. Meandering down the narrow streets among its 800-year-old architecture feels like taking a step back in time. Say hello to the cherubs that adorn the stucco façade of the Helblinghaus. Take in the views from the 14th century, 187-feet tall Stadtturm watchtower. And marvel at the beautiful Burgriesenhaus, an ornate manor house that was built for a court giant in 1490. A visit to Innsbruck’s famous landmark, the golden roof, is of course also a must.

ART, HISTORY AND ARCHAEOLOGY

Travel back in time and experience 30,000 years of Tyrolean history at the Ferdinandeum state museum. Spanning an impressive period from the Stone Age to present day, it also houses the most diverse collections ranging from art history and archaeology, to music and local folklore. On a total of five floors, you can explore finds from Roman times as well as Gothic table altars, imposing Baroque buildings and art works from the modern era, such as those by Kokoschka, Schiele and Egger-Lienz.



CHASERS
INTERIOR DESIGN REVIEW VOL. 11
PORTRAITS 2009-2016

KA International
Wildpretmarkt 2-4 / Brandstätte
1010 Wien
+43/(0)1/ 533 17 12
wien1@ka-international.at

Designflagship
Fichtegasse 5 / Hegelgasse 11
1010 Wien
+43/(0)1/587 56 90
verkauf@designflagship.com

EYBL tailored interiors
Anton-von-Satori-Strasse 1
4810 Gmunden
gmunden@eyblhome.com
Neu: ab 1.7.2021

KA International
Zwickerleiten 8
6370 Kitzbühel
+43/(0)664/1022900
kitzbuehel@ka-international.at



FUNKELN WIE EIN DIAMANT

Ihr Besuch in Innsbruck ist noch nicht glanzvoll genug? Dann besuchen Sie die Swarovski Crystal Gallery, den größten Swarovski Shop der Welt – zauberhaft wird hier ein modernes Einkaufserlebnis mit jahrhundertealten architektonischen Elementen kombiniert, die zum Teil sogar bis in die Gotik zurückreichen. Neben schillernden Schmuckstücken und kristallinen Designs bietet dieses atemberaubende Erlebnis inspirierende Kunstinstallationen und eine eigene Bar, in der Sie ausgewählte Spitzenweine des argentinischen Swarovski-Weinguts genießen können.

KOMMEN SIE ZU UNS IN DIE HOFBURG

Die Innsbrucker Hofburg ist nicht nur eines der kulturell bedeutendsten Gebäude Österreichs – sie beherbergt gleich fünf Museen –, sondern auch die Heimat einer Institution des Landes: das Café Sacher. Nur einen Steinwurf vom Inn entfernt ist das Café der perfekte Ort, um den Tag mit einem köstlichen Sacher Frühstück zu beginnen, eine wohlverdiente Auszeit mit einer Melange und einem Stück unserer Original Sacher-Torte zu genießen oder den Tag mit einem außergewöhnlichen Gourmet-Menü und fantastischen Cocktails ausklingen zu lassen.



SHINE BRIGHT LIKE A DIAMOND

If your visit to Innsbruck does not have enough sparkle already, why not head to the Swarovski Crystal Gallery, the largest Swarovski shop in the world. This magical store combines a modern shopping experience with centuries-old architectural elements, some even dating back to the Gothic period. In addition to dazzling jewelry and crystalline designs, this eye-catching experience offers a variety of art installations and even a bar serving selected top wines from the Swarovski winery in Argentina.

COME HOME TO THE HOFBURG

As well as being one of the most culturally important buildings in Austria – and housing a total of five museums – Innsbruck's Hofburg Imperial Palace is also home to another of the country's finest institutions: Café Sacher. Just seconds away from the Inn river, the café is a perfect place to start your day with a delicious Sacher breakfast, enjoy a well-deserved timeout with a melange coffee and a slice of our Original Sacher-Torte, or end your day on a high with an exceptional gourmet meal and fantastic cocktails.


LAKSEN
SPORTING
MCMLXXVII



Plankengasse 7, 1010 Wien
www.kettner.com

Kettner

EINE REISE DURCH DIE STEIRISCHEN BRÄUCHE

A JOURNEY THROUGH STYRIA'S TRADITIONAL LANDSCAPE



© Fotos | Photos: Steiermark Tourismus

Idyllische Wälder und Wiesen, malerische Seen und Gebirgszüge, eindrucksvolle Hügellandschaften – nicht umsonst wird die Steiermark liebevoll „das grüne Herz Österreichs“ genannt. Dabei hat die Steiermark mit ihrem reichen Kulturerbe nicht nur für Naturliebhaber einiges zu bieten. Von ungewöhnlichen kulinarischen Köstlichkeiten über saisonale Feste bis hin zu jahrhundertealten Brauchtümern gibt es zu jeder Jahreszeit viele wunderbare steirische Traditionen, die nur darauf warten, von Ihnen entdeckt zu werden.

Idyllic forests and meadows, picturesque lakes and mountain ranges, rolling hills and impressive landscapes – there are many reasons why Styria is affectionately known as “the green heart of Austria.” But there is a lot more to it. Its hidden traditions give Styria a distinctive and fascinating personality all of its own, making it an enchanting destination for visitors from around the globe. From mouth-watering food and drink, to seasonal festivals and the celebration of local heritage, at any time of the year there are all kinds of wonderful Styrian traditions just waiting to be discovered.





01



02



03



01 FREILICHTMUSEUM STÜBING –

Hier erleben Sie jahrhundertealte Traditionen hautnah | Experience century-old traditions in this open air museum

02 NARZISSENFEST –

Wenn die Narzissen blühen ist auch Österreichs größtes Blumenfest nicht weit | When the white daffodils start to bloom, it is time for Austria's biggest flower festival

03 BRETTLJAUSE –

Einfach ein Genuss; noch steirischer geht es nicht | This delicious charcuterie board is as Styrian as it gets



FRÜHLING

Wenn sich der Winter langsam verabschiedet und die ersten Frühlingstage Einzug halten, gibt es an fast jedem Wochenende etwas zu feiern. Wer zu Ostern in der Steiermark ist, trifft mit etwas Glück auf die traditionellen Ratschen – hölzerne Lärminstrumente, mit denen die Kinder zwischen Gründonnerstag und Ostersonntag die verstummten Kirchenglocken vertreten. Wenn im Frühling die berühmten Narzissen im Ausseerland-Salzkammergut erblühen und die Bergwiesen in schönstem Weiß erstrahlen, ist auch Österreichs größtes Blumenfest nicht weit. Seit über 60 Jahren wird zur Feier dieser Blütenpracht Ende Mai das große Narzissenfest gefeiert, bei dem neben vielen regionalen Köstlichkeiten eine beeindruckende Blumenparade bei den Besuchern für Staunen sorgt.

SOMMER

Wie Ihnen jeder Steirer bestätigen wird, verbringt man den Sommer am besten draußen an der frischen Luft – egal ob beim Wandern in den Bergen oder zur Abkühlung in einem der vielen malerischen Seen. Und auch jahrhundertealte Traditionen erlebt man hier hautnah – im Freilichtmuseum in Stübing. Nur wenige Kilometer nördlich von Graz transportiert Sie das Outdoor-

SPRING

As the cold, short days of winter recede, and the warmer days of spring arrive, there seem to be festivals taking place almost every weekend. If you are lucky enough to be in Styria for Easter, you may see children swinging ratchets – handheld, wooden noise-making devices – in lieu of church bells, which traditionally fall silent between Holy Thursday and Easter Sunday.

During the spring, Styria is host to Austria's largest outdoor flower festival. At the end of May, white daffodils fill the alpine countryside of the Ausseerland-Salzkammergut region in the northwest corner of the state. For more than 60 years, this has been celebrated with the Narzissenfest, where locals put on a parade, serve regional specialties, and craft goods made from white daffodils.

SUMMER

Styrians will tell you that the summer is best spent outside, either hiking in the cool mountain air or swimming in one of the region's many refreshing lakes. But if you want to learn about and experience Styrian traditions, the Freilichtmuseum in Stübing is the place to be. Just a few kilometers north of Graz, this outdoor museum provides a glimpse into age-old regional customs. Walk



04



SCHON GEWUSST?

DIRNDL IST NICHT GLEICH DIRNDL. JEDE REGION HAT IHRE EIGENEN MUSTER, FARBEN UND STOFFE.



DID YOU KNOW?

NOT EVERY DIRNDL IS THE SAME. DEPENDING ON THE REGION, THE PATTERNS, COLORS AND FABRICS OF THE DIRNDL CHANGE.

Museum zurück zu regionalen Brauchtümern aus der Vergangenheit und erzählt viele Geschichten von damals. Hier spazieren Sie durch traditionelle Bauernsiedlungen, erlernen uralte Handwerkskünste oder blicken in die Kochtöpfe steirischer Urgroßmütter. Natürlich darf auch eine gute alte Brettljause mit viel Käse, Brot und Fleisch nicht fehlen.

Wenn wir schon von Essen sprechen: in der steirischen Küche darf das berühmte Kürbiskernöl zu fast keiner Mahlzeit fehlen. Für viele Steirer ist das grüne Gold die wichtigste Zutat überhaupt – und wird deshalb sogar gerne zu Vanilleeis serviert. Probieren Sie es aus, es schmeckt unglaublich gut! Wer es lieber traditionell mag, der wird sicher in einem der vielen steirischen Buschenschänken fündig. Mit herzhaften Spezialitäten direkt vom Hof genießen Sie hier die Vielfalt der Steiermark auf einem Teller.

through a traditional farming settlement, learn how to build handmade crafts, or just enjoy a Brettljause – a traditional picnic with various cheeses, breads and meats – outside in the sun.

Speaking of food, no meal is complete in Styria without a splash of pumpkin seed oil, which is added to almost every meal and lovingly referred to as “black gold” by the locals. A stop at a local Buschenschank, where you can enjoy savory dishes and drinks direct from a local farm around the corner is a must for any visitor during the long summer months.



HERBST

Wenn die Tage kürzer werden und sich die Blätter in den schönsten Rottönen färben wird es auch im steirischen Kalender wieder voll. Mitte September übernimmt das größte Volkskulturfest Österreichs, das sogenannte Aufsteirern (05), die Grazer Innenstadt. Ein ganzes Wochenende lang erleben Sie hier traditionelle steirische Musik und Volkstanz, modische Trachten und köstliche regionale Spezialitäten. Natürlich darf auch ein Glas Sturm (06) – ein frisch gärender neuer Wein – nicht fehlen. Wenn Ihnen der Sinn nach richtig Traditionellem steht, sollten Sie im September und Oktober in einem der vielen Bergdörfer vorbeischaun. Hier werden die Rinder, die den warmen Sommer auf der Alm verbracht haben, wieder talwärts geführt. Der sogenannte Almabtrieb (04) wird in der Steiermark besonders gefeiert, mit kulinarischen Köstlichkeiten, fröhlicher Musik und einem festlichen Zug, für den die Tiere mit bunten Schleifen und Glocken geschmückt werden. Während Sie beim Almabtrieb eine jahrhundertealte alpenländische Tradition erleben, ist bei der steirischen Apfelmontgolfiade (07), die jährlich Ende Oktober in Puch bei Weiz stattfindet, eine neue Tradition im Entstehen. Bei köstlichen Apfelspezialitäten können Sie zusehen, wie Teams aus ganz Europa mit ihren Heißluftballons in den Himmel steigen und durch die Lüfte schweben.



05

AUTUMN

As the weather turns, the colors change, and the leaves begin to fall, festivals again fill up the calendar. In the middle of September, Aufsteirern (05), Austria's biggest fall festival takes place in Graz. The weekend is filled with Styrian music and dance, culinary specialties, and fashionable Tracht. A day spent here gives you a taste of what Styrian traditions are like today. Do not forget to quench your thirst with a glass of Sturm (06), a type of partially fermented sweet wine served in autumn throughout the region.

If you are in a more adventurous mood, head to one of the many mountain towns in the region. In September and October, cattle herds that spent the summer grazing in alpine pastures are driven down the mountains back into valleys where they spend the winter. Known locally as the Almabtrieb, the trek down the mountain is accompanied by colorful music, traditional food, and even a parade (04).

While seeing an Almabtrieb gives you a glimpse of a centuries-old alpine tradition, attending the Styrian Apfelmontgolfiade (07) – an apple-themed hot air balloon festival held annually at the end of October in Puch bei Weiz – shows a new tradition in the making. Enjoy a variety of apple-based treats as you watch teams from around Europe lift off in their hot air balloons and float around the sky.



06



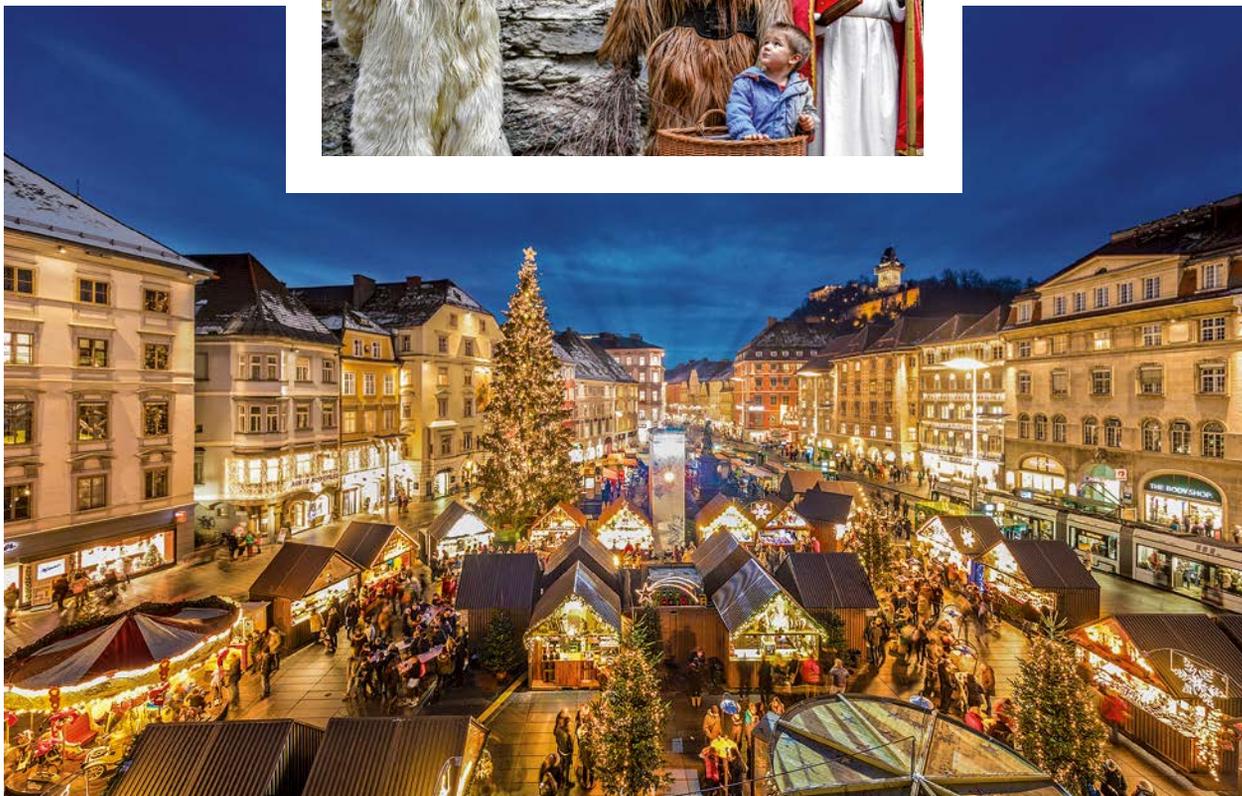
07

WINTER

Die Vorweihnachtszeit ist die wohl stimmungsvollste Zeit in Österreich. Christkindlmärkte sorgen im ganzen Land für festliche Vorfreude. Einen der schönsten Märkte finden Sie im obersteirischen Mariazell. Traditionelles Kunsthandwerk und regionale Schätze stehen hier besonders im Vordergrund, und mit typischen Spezialitäten wie Lebkuchen und Glühwein sind Sie hier auch kulinarisch rundum versorgt. Und das ist noch nicht alles: Mariazell ist Heimat des größten Adventkranzes der Welt – mit einem Durchmesser von stolzen 12 Metern. Anfang Dezember treffen Sie auf eine der wohl kuriosesten Traditionen in Österreich: dem Krampus. Die finsternen Gestalten begleiten den Heiligen Nikolaus jedes Jahr, wenn er Anfang Dezember Geschenke an brave Kinder verteilt, und ermahnen die Kinder, die schlimm waren. In vielen Orten werden ganze Krampusläufe veranstaltet, in denen die teuflischen Figuren durch die Stadt toben und ihr Unwesen treiben. Während die handgemachten Masken für Staunen sorgen, können Schaulustige auch schon mal mit einer Rute erwischt werden.

WINTER

The pre-Christmas period is probably the most atmospheric time in Austria. All across the country, traditional Christmas markets guarantee a festive atmosphere full of excited anticipation. You will find one of the most beautiful markets in Mariazell in Upper Styria, with traditional handmade crafts and homemade goods taking center stage. You will be well looked after as you enjoy typical and delicious specialties such as gingerbread and mulled wine. And that is not all: Mariazell is home to the largest hanging Advent wreath in the world – with an amazing diameter of 39 feet. One of Austria's most curious winter traditions has to be the Krampuslauf, held annually at the beginning of December. Parades of fully costumed Krampuses – the devil-like creatures who frighten disobedient children – accompany Saint Nicholas during his gift giving in early December. This tradition takes place in towns around Styria, with crowds lining the streets to watch. In Graz, where the participants run through the center of the old town, spectators pack the streets and cheer them on. The handmade, traditional costumes are a sight to behold.





EINE GANZJÄHRIGE TRADITION

Egal ob jahrhundertealt oder gerade erst im Entstehen, Brauchtum und Volkskultur sind fester Bestandteil der steirischen Identität. Unsere persönliche Lieblingstradition erleben Sie in Graz – wann immer Sie die Herrengasse entlang spazieren, schauen Sie doch im Café Sacher vorbei und genießen ein Stück himmlische Original Sacher-Torte.

A YEAR-ROUND TRADITION

When it comes to tradition, Styria is overflowing with all kinds of festivities and rites that date back hundreds of years. And, of course, whenever you are in Graz, stop by Café Sacher and enjoy our favorite tradition of all: a heavenly piece of Original Sacher-Torte.



”



Regionalität und frische Zutaten sind unser großes Credo im Sacher

◆
Local produce and fresh ingredients are our big credo here at Sacher

JUDITH ULRICH
PÂTISSIÈRE, CAFÉ SACHER GRAZ

“



PERFEKTER EISGENUSS À LA SACHER

THE PERFECT ICE CREAM À LA SACHER

WIEN UND SALZBURG SIND JETZT UM EINEN COOLEN
CITY-HOTSPOT REICHER ♦ THERE IS A NEW COOL KID IN TOWN
IN VIENNA AND SALZBURG

Wenn die Sonne strahlt, Sommerkleider und Sandalen die Stadt beherrschen, und vor dem Hotel Sacher eine lange Schlange an vorfreudigen Genießern steht, dann kann das nur eines bedeuten: es gibt hausgemachtes Sacher Eis!

Schon von Weitem blitzt der kultige, leuchtend rote Eiswagen vor dem Sacher in der Kärntnerstraße und am Salzachkai, und lockt in der warmen Jahreszeit mit fruchtigen Sorbets und cremigen Eissorten. Allen voran natürlich unser exklusives Original – in gefrorener Form mit herrlichen Schokostückchen, flaumigen Tortenkrümeln und feinsten Marille.

When the summer hustle and bustle is in full swing, sandals and summer dresses dominate the city and long lines of excited gourmets and connoisseurs queue up in front of the Hotel Sacher, it can only mean one thing: we are scooping up homemade Sacher ice cream!

Even from afar, you would be hard-pressed to miss the iconic, bright red ice cream carts which take center stage at Kärntnerstrasse and at the Salzachkai. The tasty menu includes fruity sorbets and summer classics to brighten up your day. But, of course, the most popular choice is always the Original Sacher ice cream, a flavor based on the Original Sacher-Torte with delicious chocolate chips, fluffy cake crumbs and tasty apricot.



ANDREA MANZONI
CHEF PÂTISSIER, HOTEL SACHER WIEN



„DIE GEWOHNTE SACHER QUALITÄT
FINDET SICH AUCH IN UNSEREM
EIS WIEDER“

◆
“YOU CAN EXPECT THE FAMOUS
SACHER QUALITY IN OUR ICE CREAM
AS WELL”

ANDREA MANZONI

„Das genaue Rezept des Original Sacher Eis ist natürlich geheim, denn wir verwenden die gleichen hochwertigen Zutaten wie für unsere Original Sacher-Torte“, erzählt Andrea Manzoni, Chef Pâtissier im Hotel Sacher Wien. Gemeinsam mit Chef Pâtissière Krista Fertl tüftelten die beiden viele Stunden und unzählige Varianten, um das einzigartige Geschmackserlebnis der berühmtesten Torte der Welt auch in Eisform zu verewigen. „Und das Ergebnis ist wirklich himmlisch schokoladig“, schmunzelt Krista Fertl. „Jede Komponente unserer Original Sacher-Torte findet sich auch im neuen Original Sacher Eis wieder: feinste Kuchenstückchen, Marille und natürlich viel Schokolade in Form von Schokosplittern und Crumbles.“

Neben dem exklusiven Sacher Eis kreierte das Sacher Team insgesamt acht hausgemachte Sorten zum Dahinschmelzen. Von Haselnuss, Kaffee und Stracciatella zu fruchtigen Mango, Erdbeer- und Zitronensorbets ist hier für jeden Geschmack etwas dabei. „Unser Eiswagen ist ein echter Hingucker und kommt bei unseren Gästen wirklich super an“, erzählt Manzoni. „Die beliebteste Sorte ist mit Abstand das Original Sacher Eis, was uns natürlich besonders stolz macht.“

“The exact recipe of the Original Sacher ice cream is of course secret, mostly because we use the same high-quality ingredients as in our Original Sacher-Torte,” says Andrea Manzoni, chef pâtissier at the Hotel Sacher in Vienna. Teaming up with Salzburg chef pâtissière Krista Fertl, it took them many hours and countless variations to immortalize the unique taste experience of the world’s most famous cake in an ice cream flavor as well. “As for the result, it really is heavenly chocolatey,” says Krista Fertl with a smirk. “In fact, you will find all the components of the Original Sacher-Torte in our new Original Sacher ice cream: the most exquisite bits of chocolate cake, fruity apricot and, of course, lots and lots of chocolate in the form of chocolate chips and crumbles.”

In addition to the exclusive Sacher ice cream, the team has also created a total of eight homemade, melt-in-the-mouth flavors. From hazelnut, coffee and Stracciatella to fruity mango, strawberry and lemon sorbets, there is something for every taste. “Our ice cream cart is a real eye-catcher and we have had a really great response from our guests,” says Manzoni. “The most popular flavor in both cities is by far our Original Sacher ice cream. And this makes us very, very proud of course.”



KRISTA FERTL
CHEF PÂTISSIÈRE, HOTEL SACHER SALZBURG

„MEIN FAVORIT IST NATÜRLICH
DAS ORIGINAL SACHER EIS,
WEIL ICH UNHEIMLICH GERNE
SCHOKOLADE ESSE!“



“MY FAVORITE FLAVOR IS OF COURSE
THE ORIGINAL SACHER ICE CREAM –
I AM A HUGE CHOCAHOLIC!”

KRISTA FERTL

ZU ZWEIT: EINMALIG.





WEINGUT SCHLOSS GOBELSBURG

WEINKULTURERBE ÖSTERREICHS SEIT 1171

WINERY SCHLOSS (CHATEAUX) GOBELSBURG
WINE | CULTURE | HERITAGE SINCE 1171

Mit dem Jahrgang 2020 feiert eines der ältesten und geschichtsträchtigsten Weingüter 850 Jahre österreichische Weinbautradition. Seit 1171 bewirtschafteten die aus dem Burgund kommenden Zisterziensermönche Weingärten, die heute noch zum Weingut gehören. Heute ist das Weingut eines der bekanntesten Österreichs.

BESUCHEN SIE EINES DER ÄLTESTEN WEINGÜTER ÖSTERREICHS

Vom Hotel Sacher in 45 min erreichbar liegt das Weingut pittoresk eingebettet inmitten des Kremser Donauraums. Das ehemalige Kuenringer Schloss wurde im 18. Jh. von einem berühmten Barockarchitekten gestaltet und präsentiert sich auf einem

2020 is the 850th vintage at Schloss Gobelsburg, which is today one of the oldest and most traditional wine estates in Austria. The history of the winery is connected to the history of Cistercian monks from Burgundy, who started to work their first vineyards in 1171. Today the Chateaux and estate is one of the most renowned wine estates of Austria.

A VISIT AT ONE OF THE OLDEST AUSTRIAN WINE ESTATES IN AUSTRIA

Starting at the Sacher, you can reach the estate in 45 minutes. Gobelsburg is embedded in the picturesque landscape of the Danube valleys around the town of Krems. Situated on a small hill, the baroque castle is overlooking the Kamp valley. Entering the



kleinen Hügel gelegen in leuchtendem Schönbrunn-Gelb. Betritt man den Innenhof, so wird man von einer schier unendlichen Anzahl an Schwalben empfangen. Ein Ort der Ruhe und ein Ort der Harmonie – denkt man.

Der Besuch lohnt sich alleine schon, um die weitläufige Kelleranlage zu besichtigen, deren älteste Teile aus dem 11. Jahrhundert stammen. Eine Besonderheit des Gobelsburger Kellers sind die „Fässer auf Räder“, die je nach Jahreszeit und Bedürfnis der Weine in unterschiedliche Kellerbereiche gebracht werden können, ohne die Weine einem belastenden Pumpvorgang aussetzen zu müssen. Beim Verkosten schmeckt man dann auch gleich den typischen Charakter der Weine des Donautales, die geprägt sind vom Ausdruck der Terrassen und Hügellandschaft, den kühlen Winden des Nordens und dem zisterziensischen Leitmotiv von „Einfachheit und Strenge“, das Weine mit authentischem Herkunftscharakter reifen lässt.

Die typischen Weine des Donauraums stehen im Zentrum der Aufmerksamkeit von Michael Moosbrugger, der 1996 zusammen mit seiner Frau Eva die Verantwortung für das traditionsreiche Haus übernahm. Neben den klassischen Weinen widmet er sich auch noch Spezialitäten wie Qualitätsschaumweinen, Rot- und Süßweinen, sowie historischer Weinbereitung, zu der die Gobelsburger TRADITION Weine gezählt werden. Die Weingärten erstrecken sich rund um das Schloss – jeder mit unterschiedlichen Boden- und mikroklimatischen Verhältnissen. Von den sonnendurchsetzten Weinbergsterrassen in der Riede HEILIGENSTEIN bis hin zu den weitläufigen Gärten rund um Gobelsburg erhält jeder Weingarten die bestmöglichen Entwicklungsmöglichkeiten. Der heutzutage modern gewordene Begriff der Nachhaltigkeit ist keine neue Mode auf Schloss Gobelsburg. Schon die Zisterzienser Mönche des Stiftes Zwettl, die das Weingut bis 1995 selbst führten, verwendeten nur organischen Dünger, verzichteten auf Herbizide und praktizierten einen reduzierten Einsatz von Pflanzenschutzmitteln.

Wieder im Sacher angekommen denkt man zurück an Weingärten, Schwalben und den Genuss von Jahrhunderten.



courtyard, you are welcomed by swallows who built their homes under the roof. A place of quietness and harmony.

It is worth visiting the endless cellars, which are gathered – like in a monastery – around a cloister. A particularity are the ‘casks on wheels’, which serve to minimize unnecessary treatments in the winemaking process. Tasting the wines, you instantly notice the typical character of the Danube area wines, which are marked by terraced vineyards and hill landscape. But also, the cool winds from the north and the Cistercian ‘Leitmotiv’ of ‘Simplicity and strictness’ serve to the personality for some of the finest wines in the world.

Michael Moosbrugger is constantly looking to exploit the typicity and characteristics of the different aspects of the appellation. Beside the main focus on wines of appellation, the estate produces a few specialities like sparkling wines, sweet- and red wines and wines that are related to the rich history of the estate (TRADITION). The vineyards stretch out from all sides of the Chateaux – each with its own distinctive features and special qualities, with different soil and microclimatic conditions. Sustainable viticulture is not a new trend at Schloss Gobelsburg. The Cistercian monks at the monastery in Zwettl, who managed the estate until 1995, already used organic fertilizer, dispensed with weed killers and limited the use of pesticides. Coming back to the Hotel Sacher, you will still think about the vineyards, the swallows and the enjoyments of centuries.

WEINGUT SCHLOSS GOBELSBURG,
3550 LANGENLOIS, SCHLOSSSTRASSE 16,
T: +43 (0)2734 2422, WWW.GOBELSBURG.AT,
SCHLOSS@GOBELSBURG.AT

ÖFFNUNGSZEITEN | OPENING HOURS:
MO – FR 8.00 – 12.00 UND 13.00 – 17.00,
SA 11.00 – 17.00, SO UND FEIERTAG
GESCHLOSSEN





SICHER UM DIE WELT

SAFE AROUND THE WORLD



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

Sie möchten zu außergewöhnlichen, authentischen Orten reisen? Die Leading Hotels of the World (LHW) bieten Ihnen die perfekte Möglichkeit, einzigartige Luxusresorts rund um den Globus zu erkunden. Shannon Knapp, President & Chief Executive Officer, über die Sacher Luxushotels, den Leaders Club, Healthy Stays und die Pandemie als Chance in der Not.

Want to travel to remarkable, authentic places? The Leading Hotels of the World (LHW) give you the perfect opportunity to explore unique luxury resorts across the globe. Shannon Knapp, President & Chief Executive Officer, on the Sacher luxury hotels, the Leaders Club, Healthy Stays and the pandemic as a chance in disguise.

Die besten Luxushotels weltweit | The best luxury hotels worldwide

WWW.LHW.COM

FRAU KNAPP, WAS HAT SIE DAZU BEWOGEN,
DIE SACHER HOTELS IN WIEN UND SALZBURG IN
IHR LUXUSPORTFOLIO AUFZUNEHMEN?

Das Hotel Sacher Wien und das Hotel Sacher Salzburg sind seit fast 30 Jahren herausragende Mitglieder von The Leading Hotels of the World (LHW). Die überwiegende Mehrheit der LHW-Häuser sind unabhängige, luxuriöse und familiengeführte Hotels. Das zeichnet auch die Sacher Hotels aus. Unsere Mitglieder verkörpern die Essenz ihrer Destination. Auch die Sacher Hotels repräsentieren ein authentisches Stück österreichischer Geschichte seit den 1800er Jahren. Darüber hinaus setzen sie Standards für unabhängige, luxuriöse Gastlichkeit, so wie es die Familien Winkler und Gürtler seit Jahrzehnten tun. Und schließlich bieten unsere Mitglieds-hotels bemerkenswerte, ungewöhnliche Reiseerlebnisse. Die glücklichen Gäste der Sacher Hotels etwa sind bewegt von den lebendigen Traditionen, dem Charme der Region und den exklusiven Erlebnissen, die das ausgezeichnete Team der Hoteliers täglich bietet.

DIE TOURISMUSBRANCHE IST MUTMASSLICH AM
STÄRKSTEN VON DER COVID-19-PANDEMIE BETROFFEN.
WIE HABEN SIE BEI LHW DIE KRISE BEWÄLTIGT?

Als sich die Pandemie ausbreitete, entwickelte LHW eine phasenweise Aufbaustrategie, um unsere Mitglieder zu unterstützen. Unser globales Team hat in dieser turbulenten Zeit agil, kreativ und reaktionsschnell auf die geschäftlichen Bedingungen und die neuen Bedürfnisse unserer Hotels reagiert. Ich bin stolz darauf, dass wir einige neue Produkte und Services vorziehen konnten, um unsere Gäste und Kunden zu inspirieren und sie bei der Planung zu unterstützen. Dazu gehörten zum Beispiel ein Covid-19 Resource Center, die LHW Virtual Learning Platform, Healthy Stays, die LHW Virtual World Tour auf Instagram und Facebook, flexible Tarifikampagnen und mehr als 20 regionale und lokale Reisekampagnen. Mit dem Healthy Stays-Engagement können unsere Gäste sicher sein, dass die LHW-Mitgliedshotels die notwendigen Schritte unternommen haben, um die höchsten Hygienestandards für einen sicheren Aufenthalt zu erfüllen. Zusätzlich zu den umfassenden Richtlinien wird jedes Leading Hotel jährlich von der Leading Quality Assurance bewertet, deren Bericht auf mehr als 800 strengen Kriterien basiert.

MRS. KNAPP, WHAT CONVINCED YOU TO INCLUDE THE
SACHER HOTELS IN VIENNA AND SALZBURG INTO YOUR
LUXURY PORTFOLIO?

Hotel Sacher Wien and Hotel Sacher Salzburg have been outstanding members of The Leading Hotels of the World (LHW) for nearly 30 years. The vast majority of LHW's member hotels are independent, luxury and family-led hotels, which are also defining attributes of the Sacher hotels. Our members embody the very essence of their destination, and the Sacher hotels have been an authentic piece of Austrian history since the 1800s. Additionally, our members set the standards for independent, luxury hospitality, which the Winkler and Gürtler families have done for decades. And finally, our members provide remarkably uncommon travel experiences. For the lucky guests of the Sacher hotels, they are moved by the living traditions, charming local flavors and exclusive experiences the hotels' exceptional team of hoteliers deliver on a daily basis.

THE TOURISM SECTOR HAS ALLEGEDLY BEEN HIT THE
HARDEST BY THE COVID-19 PANDEMIC. HOW DID YOU
AT LHW MANAGE THE CRISIS?

As the pandemic developed, LHW crafted a phased recovery strategy to support our members. Our global team has been agile, creative and responsive to business conditions and our hotels' emerging needs throughout this tumultuous time. I am proud that our team fast-tracked a number of new products and services that inspired and reassured our guests and clients as travelers begin to explore and plan once again. These efforts included a Covid-19 Resource Center, the LHW Virtual Learning Platform, Healthy Stays, LHW Virtual World Tour on Instagram and Facebook, flexible rates campaigns and more than 20 regional and local travel campaigns.

With our Healthy Stays commitment our guests can take comfort knowing that LHW member hotels have taken the necessary steps to achieve the highest standards of hygiene to ensure a safe stay. In addition to comprehensive guidelines, each Leading Hotel is also assessed annually by the Leading Quality Assurance, whose report is based on more than 800 stringent criteria.

WIRD ES ÜBER DEN LEADERS CLUB WEITERE VORTEILE FÜR HOTELGÄSTE GEBEN?

Der Leaders Club wird sich den Bedürfnissen unserer treuen Gäste entsprechend weiterentwickeln und jene Annehmlichkeiten bieten, die unseren Mitgliedern am wichtigsten sind. Außerdem werden stetig neue Funktionen und Vorteile eingeführt, die das Reiseerlebnis verbessern. Da Reisebeschränkungen fast täglich geändert werden, ist LHW bestrebt, unsere Leaders Club-Mitglieder bei unvorhergesehenen Anpassungen ihrer Reiserouten zu unterstützen. So haben wir beispielsweise seit Beginn der Pandemie ablaufende Leaders Club-Mitgliedschaften und -Status verlängert und Leaders Club-Punkte gutgeschrieben, wenn ein Hotel im Falle eines stornierten Aufenthalts keine Rückerstattung vornehmen konnte. Diese Gutschriften können dann für eine zukünftige Buchung mit LHW verwendet werden.

KANN MAN DEMNACH SAGEN, DASS DIE PANDEMIE DIE WELT NACHHALTIG VERÄNDERT HAT?

Covid-19 mag uns zwar getroffen haben, aber es wird uns nicht besiegen. Ich würde sogar behaupten, dass diese Krise das absolut Beste in der globalen Gemeinschaft der Hoteliers hervorgebracht hat. Ich habe unglaubliche Beweise für Menschlichkeit und Freundlichkeit erlebt. Und ich war inspiriert von der Kreativität, der Agilität und der schieren Willenskraft unabhängiger Hoteliers, die sich erfolgreich durch eine Krise ohne Präzedenzfall navigiert haben.

WILL THERE BE MORE BENEFITS COMING FOR HOTEL GUESTS VIA THE LEADERS CLUB?

As the Leaders Club develops to meet our loyal guests' needs it will continue to offer the amenities our members care about most, while also introducing new features and benefits that enhance their travel experience. With travel restrictions changing on an almost daily basis, LHW is committed to supporting our Leaders Club members as they face unforeseen adjustments to their travel itineraries. For example, since the start of the pandemic, we have extended expiring Leaders Club memberships and status, and provided Leaders Club points credit if a hotel was unable to issue a refund in case of a cancelled stay. These credits can then be used towards a future reservation with LHW.

IS IT SAFE TO SAY, THEN, THAT THE PANDEMIE HAS SUSTAINABLY TRANSFORMED THE WORLD?

While Covid-19 may have bruised us, it will not beat us. In fact, I would posit that this crisis has brought out the absolute best in the global community of hoteliers. I have witnessed incredible demonstrations of humanity and kindness. And I have been inspired by the creativity, agility and sheer force of will of independent hoteliers as they have successfully navigated their way through a crisis with no precedent.





WAS WIRD SICH FÜR LUXUSHOTELS ÄNDERN BZW. MUSS SICH MÖGLICHERWEISE ÄNDERN? WIE SEHEN SIE DIE ZUKUNFT DES TOURISMUS?

Ich bleibe äußerst optimistisch, was die Zukunft der unabhängigen Luxushotels und der Tourismusindustrie angeht. Wenn der Tourismus zurückkehrt, wird der Freizeittourismus den Ton angeben, so wie er es in früheren Zeiten des Umbruchs getan hat. Sobald diese Freizeitreisenden kommen, werden wir die fortgesetzte Neudefinition des Reisetrends „Luxus ist lokal“ erleben. Lokales, authentisches Reisen ist bereits seit vielen Jahren ein internationaler Reisetrend. Aber bei dieser 2.0-Version geht es nicht um internationale Reisende, die ein authentisches lokales Erlebnis suchen, sondern um einheimische Reisende, die die Schönheit und die Wunder ihrer eigenen Städte, Länder und Regionen entdecken und erkunden. Ich glaube, dass dieser Trend in gewisser Form anhalten wird, auch wenn internationale Langstreckenreisen wieder möglich sind. Ich erwarte außerdem einen anhaltenden Fokus auf erhöhte Sauberkeitsstandards und -protokolle, einfallreiche Produkt- und Serviceverbesserungen, um den Bedürfnissen nach sozialer Distanz entgegenzukommen, und kontinuierliche Fortschritte bei den digitalen Möglichkeiten, um die wichtigsten Touchpoints der Customer Journey zu verbessern.

SPASSFRAGE ZUM SCHLUSS: ANGENOMMEN, COVID-19 GÄBE ES NICHT – WOHIN WÜRDEN SIE JETZT IN DIESEM AUGENBLICK IN DEN URLAUB FAHREN, UND WARUM?

Natürlich nach Wien, mit einem langen und genussvollen Aufenthalt im Hotel Sacher Wien, wo ich das Beste der Wiener Kultur, Küche und Süßigkeiten probieren kann!

WHAT WILL CHANGE OR, POSSIBLY, WILL NEED TO CHANGE FOR LUXURY HOTELS? HOW DO YOU SEE THE FUTURE OF TOURISM?

I remain exceedingly optimistic about the future of independent luxury hotels and the tourism industry. As tourism returns, we will see leisure travel lead the way, just as it has in previous periods of disruption. And, as these leisure travelers emerge, we will see the continued redefinition of the “luxury is local” travel trend. Local, authentic travel has been an international travel trend for many years now. But the 2.0 version of “luxury is local” is not about inbound international travelers seeking an authentic local experience, but rather local travelers awakening to, and exploring, the beauty and wonders of their own cities, countries and regions. I believe this trend will persist in some form, even after travelers are able to travel on long haul international trips once again. Additionally, I anticipate we will see a sustained focus on elevated cleanliness standards and protocols, imaginative product and servicing enhancements to address social distancing needs, and continued advancements in digital capabilities to enhance key touchpoints of the customer journey.

FUN QUESTION AT THE END: IF WE WERE TO PRETEND THAT COVID-19 IS NOT A THING – WHERE WOULD YOU GO ON VACATION RIGHT ABOUT NOW, AND WHY?

Vienna, of course, with a long and indulgent stay at the Hotel Sacher Wien where I can sample all of the best of Viennese culture, cuisine and sweets!

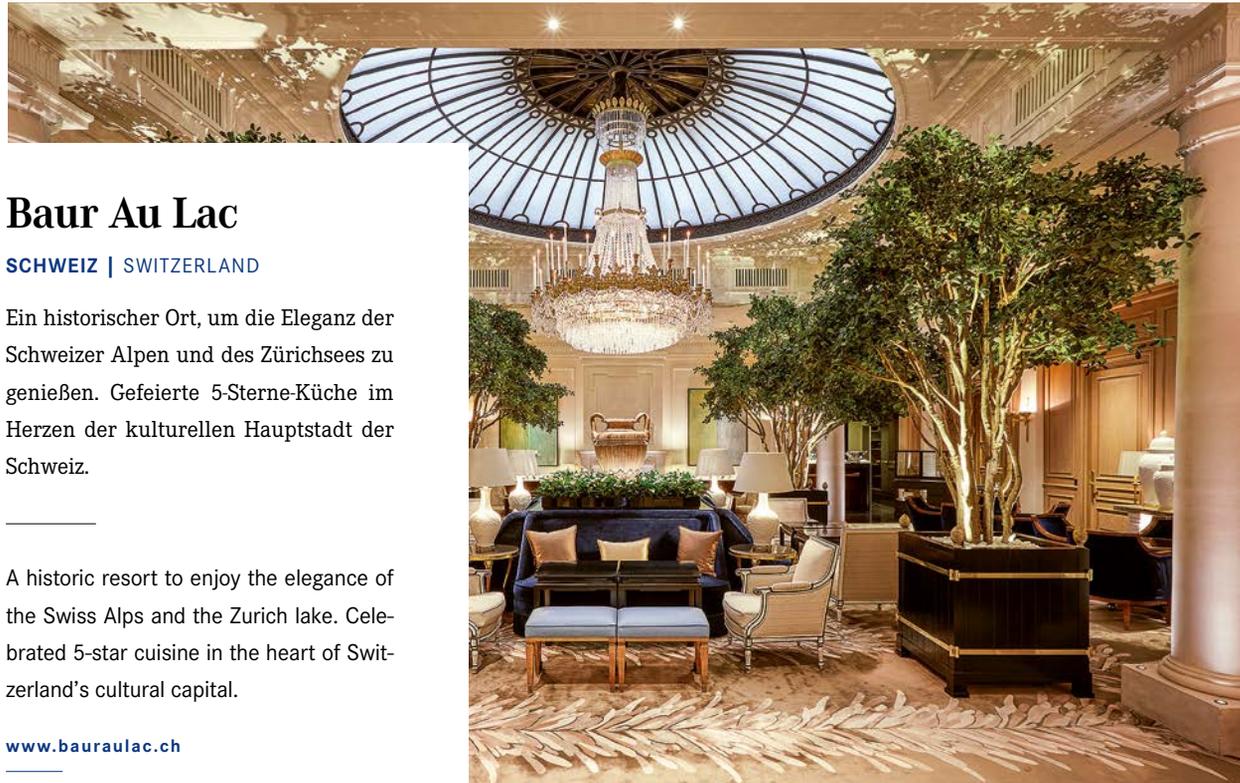


WILLKOMMEN IM LEADERS CLUB!

Der Leaders Club wurde für neugierige Reisende entwickelt, die außergewöhnliche, authentische Erlebnisse suchen, und verbindet sie mit den Hoteliers, die sie schaffen. Er bietet Ihnen wirklich einzigartige Erlebnisse und Vergünstigungen. Als Leaders Club-Mitglied können Sie vor allem vielfältige Vorteile bei größerer Markentreue nutzen. Vor Ort genießen Sie Annehmlichkeiten wie vorbestätigte Upgrades, frühes Ein- und spätes Auschecken, tägliches kontinentales Frühstück für zwei Personen, exklusiver Zugang zu den neuesten LHW-Hotels, „Members Only“-Angebote und saisonale Aktionen sowie die besten verfügbaren Raten. Neue Prämienangebote, mehr Einlösemöglichkeiten und die neuen Leaders Club-Punkte bieten ein Treueprogramm, das von Reisenden inspiriert wurde, um Reisende zu inspirieren!

WELCOME TO THE LEADERS CLUB!

The Leaders Club was designed for curious travelers who seek remarkable, authentic experiences, connecting them to the hoteliers who craft them. It offers you truly differentiated on-property experiences and rewards. Most importantly, as a Leaders Club member, you can unlock richer rewards with greater brand loyalty. Enjoy on-property perks like pre-confirmed upgrades, early check-in and late check-out considerations, daily continental breakfast for two, exclusive access to LHW's newest hotels, Members Only and seasonal sales, as well as the best available rates. New ways to be rewarded, more ways to redeem and the new Leaders Club points provide a loyalty program inspired by travelers to inspire travelers!



Baur Au Lac

SCHWEIZ | SWITZERLAND

Ein historischer Ort, um die Eleganz der Schweizer Alpen und des Zürichsees zu genießen. Gefeierte 5-Sterne-Küche im Herzen der kulturellen Hauptstadt der Schweiz.

A historic resort to enjoy the elegance of the Swiss Alps and the Zurich lake. Celebrated 5-star cuisine in the heart of Switzerland's cultural capital.

www.bauraulac.ch



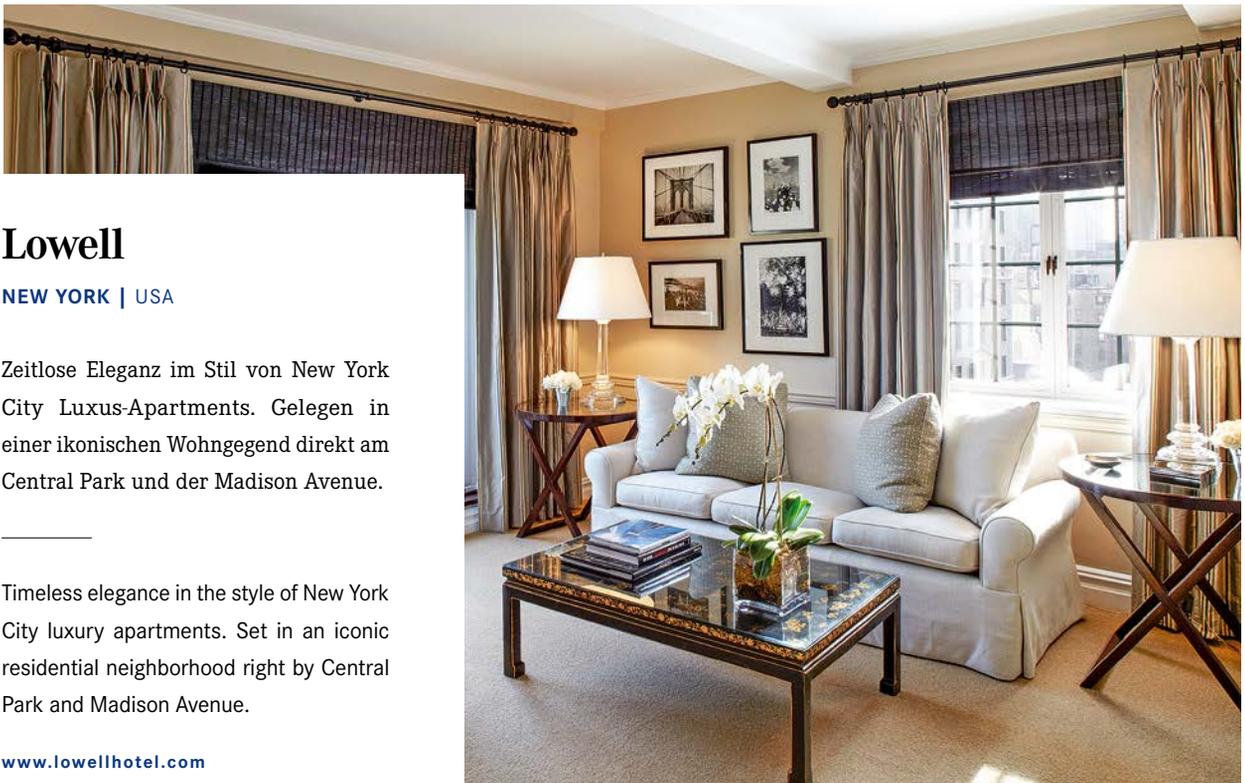
Acqualina Resort & Spa

MIAMI, USA

Beispielloser Luxus direkt am Strand von Miami. Ein charmanter Ort mit mediterranen Vibes für einen entspannenden Urlaub.

Unparalleled luxury right on the Miami beach. A charming place with Mediterranean vibes for a relaxing getaway.

www.acqualinaresort.com



Lowell

NEW YORK | USA

Zeitlose Eleganz im Stil von New York City Luxus-Apartments. Gelegen in einer ikonischen Wohngegend direkt am Central Park und der Madison Avenue.

Timeless elegance in the style of New York City luxury apartments. Set in an iconic residential neighborhood right by Central Park and Madison Avenue.

www.lowellhotel.com



A STORY A LEGEND

LUXURY HIDEAWAY IN DEN TIROLER ALPEN

A LUXURY GETAWAY IN THE TYROLEAN ALPS

**VERWÖHNMENTE, ABENTEUER, ZEIT FÜR SICH, FREUDE, ENTSPANNUNG,
UNVERGESSLICHE ERLEBNISSE – IM ASTORIA RESORT ♦ INDULGENCE, ADVENTURE, TIME
FOR YOURSELF, JOY, RELAXATION, UNFORGETTABLE EXPERIENCES – ALL AT THE ASTORIA RESORT**



Wer freut sich nicht darauf, zu reisen, Perspektiven zu wechseln, es sich gut gehen zu lassen, Neues zu entdecken, sich Zeit für sich zu nehmen, sich in der Natur zu bewegen und zu entspannen, Momente zu genießen und zu teilen? In diesen ungewöhnlichen Zeiten haben Urlaub, Auszeit und Entspannung eine neue Bedeutung bekommen. Freundliche Verantwortung heißt die neue Reisebegleiterin. Diese begegnet den Gästen im ASTORIA Resort in Form von umfassenden Sicherheitskonzepten, einem TÜV-zertifizierten Risikomanager, klaren Regeln sowie verantwortungsbewussten Gastgeberinnen und Gastgebern. Mit viel Liebe zum Detail machen Elisabeth Gürtler und ihr Team den Aufenthalt ihrer Gäste im ASTORIA Resort Seefeld unvergesslich.

GROSSZÜGIGER KOMFORT

Das ASTORIA Resort Seefeld überzeugt mit großzügiger Weite: Jedem Gast stehen viele Quadratmeter im Park, im Spa und in den Innenräumen – wie Lobby, Bar, Restaurant – zur Verfügung. Abstand halten ist einfach und selbstverständlich und gehört zum Urlaubserlebnis wie die ausgezeichnete Küche, die vier Außenpools, die Signature Treatments im Spa oder ein Drink an der Bar.

Changing perspectives. Travelling to new destinations. Discovering something new. Taking a well-deserved time out for yourself. Experiencing nature and the great outdoors. Enjoying yourself and sharing moments of relaxation and pure indulgence. Who would not look forward to all of this? In these highly unusual times, words and concepts like vacation, time off and relaxation have taken on a new, more valued meaning. Friendly responsibility is the name of your new travel companion. And at the ASTORIA Resort you will encounter nothing but the very best every step of the way with our comprehensive safety concepts, a TÜV-certified risk manager, clear rules and responsible hosts. Paying attention to every detail, host Elisabeth Gürtler and her dedicated team will make your stay at ASTORIA Resort Seefeld a truly unforgettable one.

GENEROUS COMFORT

The ASTORIA Resort Seefeld has generous amounts of space for all of its guests. You will have plenty of space at your disposal in the park, spa and indoor areas – such as the spacious lobby, bar and restaurant – making social distancing as easy as it is natural. In a way it is as much a part of the vacation experience as the excellent cuisine, the four outdoor pools, excellent signature treatments at the spa or a drink at the bar.



PERSÖNLICHE AUSZEIT

Individualität und Vielfalt überzeugen im ASTORIA Resort Seefeld. Jeder Moment ist einzigartig und nachhaltig – vom Blick auf das einzigartige Panorama, über malerische Wanderungen und E-Bike-Touren in den umliegenden Almen und Bergen, bis hin zu den verwöhnenden Signature Treatments, Kosmetik-Angeboten und Massagen im ASTORIA Spa. Natürlich dürfen auch besondere Genussmomente im Restaurant Max oder in der ASTORIA Alm nicht fehlen. Und auch im Schlaf genießen Gäste den unvergleichlichen ASTORIA Komfort.

A PERSONALIZED GETAWAY

Individuality and variety are the guiding principles at the ASTORIA Resort Seefeld. Breathtaking panoramas and picturesque hikes. E-bike tours in the surrounding alpine pastures and mountains. Luxurious signature treatments, cosmetic offerings and massages in the ASTORIA spa. Every moment here is unique and lasting. And do not forget to indulge at the exquisite Restaurant Max or at the ASTORIA Alm. Even while you are sleeping, you will be able to enjoy the unrivaled comfort of the ASTORIA Resort.





AWARDS

WORLD LUXURY HOTEL AWARD

- 1. PLATZ „BEST REGIONAL LUXURY MOUNTAIN RESORT” ♦
- 1. PLACE “BEST REGIONAL LUXURY MOUNTAIN RESORT”

RELAX GUIDE

19 / 20 PUNKTE | 4 RELAX-GUIDE-LILIEN ♦ 19 / 20 POINTS | 4 RELAX GUIDE LILLIES

WELLNESS HEAVEN

- 1. PLATZ „SERVICE” MIT 1.704 VOTES ♦ 1. PLACE “SERVICE” WITH 1,704 VOTES

FALSTAFF HOTEL GUIDE

„BELIEBTESTES WELLNESSHOTEL IN ÖSTERREICH” ♦ “MOST POPULAR WELLNESS HOTEL IN AUSTRIA”

HEALTH AND SPA

- 2. PLATZ „BESTES HOTEL SPA” IN EUROPA ♦ 2. PLACE “BEST HOTEL SPA” IN EUROPE

TRUSTYOU

4,7 / 5 PUNKTE | „AUSGEZEICHNET” ♦ 4.7 / 5 POINTS | “EXCELLENT”



PETIT SACHER: FÜNF-STERNE-SPASS

PETIT SACHER: FIVE STAR FUN



Mit der gesamten Familie zu verreisen wird immer beliebter. Gerade als familiengeführtes Hotel ist es uns deshalb besonders wichtig, dass sich Kinder bei uns nicht nur akzeptiert, sondern herzlich willkommen fühlen. Ob Groß oder Klein – wir möchten Ihren Aufenthalt bei uns zu einem Erlebnis machen und Ihnen und Ihren Kindern viele schöne Momente schenken. Natürlich freut es uns dann ganz besonders, wenn uns Ihr Nachwuchs einmal mit ihrem eigenen besuchen kommt. Unser Petit Sacher Programm wird ihnen nämlich sicher in Erinnerung bleiben.

Traveling with the whole family is becoming more and more popular. Especially as a family-run hotel, it is very important to us that children feel not only accepted here, but always most welcome. No matter whether you are young or old - we want to make your stay with us an unforgettable experience and give you and your children many wonderful moments. And of course we will be thrilled to have your youngsters come and visit us one day with their own children. After all, our Petit Sacher program will certainly leave a lasting impression on them.



MIT TEDDY FRANZ DURCHS HOTEL

Das Petit Sacher Programm ist ein Rundum-Wohlfühlservice, bei dem sich unsere kleinen Gäste wie echte VIPs fühlen. Schon bei der Ankunft erwartet sie ein Willkommensgeschenk mit eigenem Check-in-Formular und buntem My Hotel Sacher Büchlein. Sogar einen eigenen Concierge in Form von Teddy Franz gibt es. Er führt sie durch das Hotel, erzählt ihnen spannende Geschichten, geht mit ihnen auf große Entdeckungsreise, beflügelt ihre Fantasie und lässt ihrer Kreativität freien Lauf.

AB AUFS ZIMMER

Auf den Zimmern – viele davon mit praktischer Verbindungstür – sind unsere Petit Sacher Gäste immer bestens versorgt. Neben dem kuscheligen Bademantel, den Hausschuhen und dem Kinder-Beautycase gibt es außerdem eine süße Belohnung nach der langen Anreise. Und wenn Schokolade allein nicht Beschäftigung genug ist, haben wir viele kindgerechte DVDs, das Sacher Suitepad und lustige Brettspiele für die ganze Familie – herzhaftes Gelächter ist da vorprogrammiert. Und auch im Sacher Spa sorgt unser erfahrenes Spa-Team mit speziellen, kinderfreundlichen Behandlungen für viele „Papa, schau!“-Momente. Für unsere jungen Spa-Besucher ist nur das Beste gut genug, damit sie sich auch wie der Prinz oder die Prinzessin fühlen, die sie schon immer sein wollten.

EXPLORING THE HOTEL WITH TEDDY FRANZ

Our Petit Sacher program is an all-round feel-good service that makes little ones feel like true VIPs. As soon as they arrive, a welcome present awaits, complete with their own check-in form and colourful My Hotel Sacher booklet. They even have their own dedicated concierge in the form of Teddy Franz. He is there to guide them through the hotel, to explore the many things that can stimulate their senses, spark their imagination and bring out their creativity.

HIT THE ROOM JACK

Our Petit Sacher guests are well-catered for as soon as they get to their rooms – many of which can be interconnected with other rooms. As well as the super snuggly bathrobe, slippers and kids-only beauty case, they will be drawn to the tasty treat that welcomes them to the hotel after their long journey. And if that is not enough to keep them busy, you can distract them with a magic-stuffed DVD, our Sacher Suitepad or escape to the land of cards, dice and tiddlywinks, and let board games do what they do best – bring genuine comfort and big belly laughs. Another special place for children is the Sacher Spa, where our skilled spa team has created some wonderful treatments that will create lots of “Hey Dad, look at me!” moments. We go above and beyond for our young spa-goers and they will leave feeling like the prince or princess they always knew they could be.

FANTASTISCHE SCHLEMMEREIEN UND WO SIE ZU FINDEN SIND

Kaum ist der Schlaf aus den Augen gewischt, steht schon der Petit Sacher Frühstückswagen bereit, um zu begeistern. Beim Frühstück können sich Ihre Kleinen so richtig austoben: Müsli, Nüsse, Orangensaft und die himmlischsten Kekse, die sie je in die Finger bekommen werden, sorgen für Spaß und gesunde Abwechslung. Natürlich gibt es auch für den Rest des Tages ein eigenes Petit Sacher Menü mit köstlichen Kindergerichten in all unseren Restaurants. Selbst die wählerischsten Esser werden hier fündig und starten gut gestärkt ins nächste Abenteuer. Und als kleines Extrazuckerl bekommen unsere Petit Sacher Gäste ein kostenloses Eis im Café Sacher Wien, Sacher Salzburg und Sacher Eck in Wien.

FANTASTIC FEASTS AND WHERE TO EAT THEM

As soon as they have wiped the sleep from their eyes in the morning, the Petit Sacher breakfast trolley will be there, waiting to wow them. Your hungry hippos can really go to town on our breakfast treats, tucking into all the fun and healthy options on offer: cereals, nuts, orange juice and the most divine biscuits they will ever get their hands on. And of course, there is the delicious and well-balanced Petit Sacher menu that is available at all our restaurants. Even the fussiest of eaters will find something super tasty to fuel their next adventure. And if that was not enough, Petit Sacher guests also get a free ice cream at Café Sacher Vienna, Sacher Salzburg and Sacher Eck in Vienna.



EIN NEUES KAPITEL

Klar, Kinder werden erwachsen und erinnern sich vielleicht nicht mehr an all die tollen Einzelheiten ihres Sacher Aufenthalts. Woran sie sich aber mit Sicherheit erinnern werden, ist der Spaß, den sie bei ihrem Abenteuer hier hatten – und dieses schöne Gefühl wird sie noch lange begleiten. Deshalb können sie an ihrem 18. Geburtstag ihr inneres Kind wiederfinden und eine Nacht im Sacher verbringen – der Gutschein dafür geht auf uns. Aber jetzt geht es erstmal um viel Spaß, Entspannung, neue Freunde und spannende Geschichten.



A NEW CHAPTER

Kids, of course, grow up and may not recall all the amazing specifics of their Sacher stay. However, what they will remember for sure is the fun they had on their adventure here, and that lovely feeling will linger for years to come. That is why, on their 18th birthday, they can reconnect to their inner child and redeem a special voucher that lets them stay one more night – on us. But that is tomorrow, today it is all about fun, relaxation, making new friends, sharing stories and planning fantastic feasts.



”

DEIN SACHER ERLEBNIS: DURCH WIEN UND SALZBURG MIT TEDDY FRANZ

Gemeinsam mit einem speziell geschulten Kinderreiseleiter und Teddy Franz an der Pfote geht es auf Entdeckungsreise durch Wien und Salzburg. Sagen, Erzählungen und Geschichten werden kindgerecht aufbereitet – Spaß und Spannung für Groß und Klein sind garantiert, und Leckereien gibt es obendrein. Mehr dazu erfahren Sie auf www.sacher.com

YOUR SACHER EXPERIENCE: VIENNA AND SALZBURG WITH TEDDY FRANZ

Together with a specially trained tour guide for kids and Teddy Franz lending a paw, you are off on a voyage of discovery through Vienna and Salzburg. Legends, stories and history are told in a kid-friendly way – fun and excitement guaranteed for young and old with lots of extra goodies on top. To find out more, visit www.sacher.com

“

DAS SÜSSE SAMMLERSTÜCK

THE SWEET COLLECTIBLE

**WIE DIE ORIGINAL SACHER-TORTE HILFT,
KINDERN ZU HELFEN ♦ HOW THE ORIGINAL SACHER-TORTE
HELPS CHILDREN**



In gewisser Weise ist die 13. Ausgabe der Sacher Artists' Collection eine Premiere. Denn anstelle eines namhaften bildenden Künstlers verwandelte dieses Mal ein internationaler Opernstar unser Holzkistchen in ein unverwechselbares Kunststück: die russisch-österreichische Sopranistin Anna Netrebko. „Wir wollten mit der diesjährigen Artists' Collection bewusst neue Wege und über bisherige Grenzen hinaus gehen. Die Suche nach einer passenden Persönlichkeit war dafür sehr kurz, da ich Anna Netrebkos künstlerisches Talent schon länger auf Instagram bewundere“, so Sacher Co-Eigentümerin Alexandra Winkler. Für ihr Design ließ sich die Sopranistin von der Essenz der berühmten Original Sacher-Torte inspirieren: ihrer dunklen Schokolade und goldenen Marillenmarmelade.

In a way, the 13th edition of the Sacher Artists' Collection is a true world premiere. After all, instead of having a renowned visual artist, this time it is an international opera star who has transformed our little wooden box into an unmistakable piece of art: the Russian-Austrian soprano Anna Netrebko. “With this year’s Artists’ Collection, we deliberately wanted to explore new paths and push beyond existing boundaries. Finding just the right personality for this was actually a very brief affair, as I have admired Anna Netrebko’s artistic talent on Instagram for quite some time now,” says Sacher co-owner Alexandra Winkler. For her design, the soprano was inspired by the very essence of the famous Original Sacher-Torte: its tasty ingredients, dark chocolate and golden apricot jam.



„Die Gestaltung dieser Sondereditionsbox war für mich eine besondere künstlerische Herausforderung. Ich habe mich von den köstlichen Zutaten der Original Sacher-Torte inspirieren lassen und den künstlerischen Prozess sehr genossen. Ich bin sehr glücklich, dass der Erlös einigen der schwächsten Mitglieder unserer Gesellschaft zugutekommt, nämlich Kindern mit einer seltenen Krankheit und der wunderbaren Organisation DEBRA, die sie und ihre Familien unterstützt“, so Anna Netrebko.

KUNST-STÜCK MIT SINN

Der gesamte Erlös der auf 1.000 Stück limitierten Sonderedition kommt DEBRA Austria zugute, die Menschen mit der seltenen Hauterkrankung Epidermolysis bullosa unterstützt. Mit dem „Sacher-Mobilitäts-Fonds“ werden Projekte zur Förderung und Erhaltung der Mobilität der als „Schmetterlingskinder“ bekannten Betroffenen langfristig und nachhaltig umgesetzt.

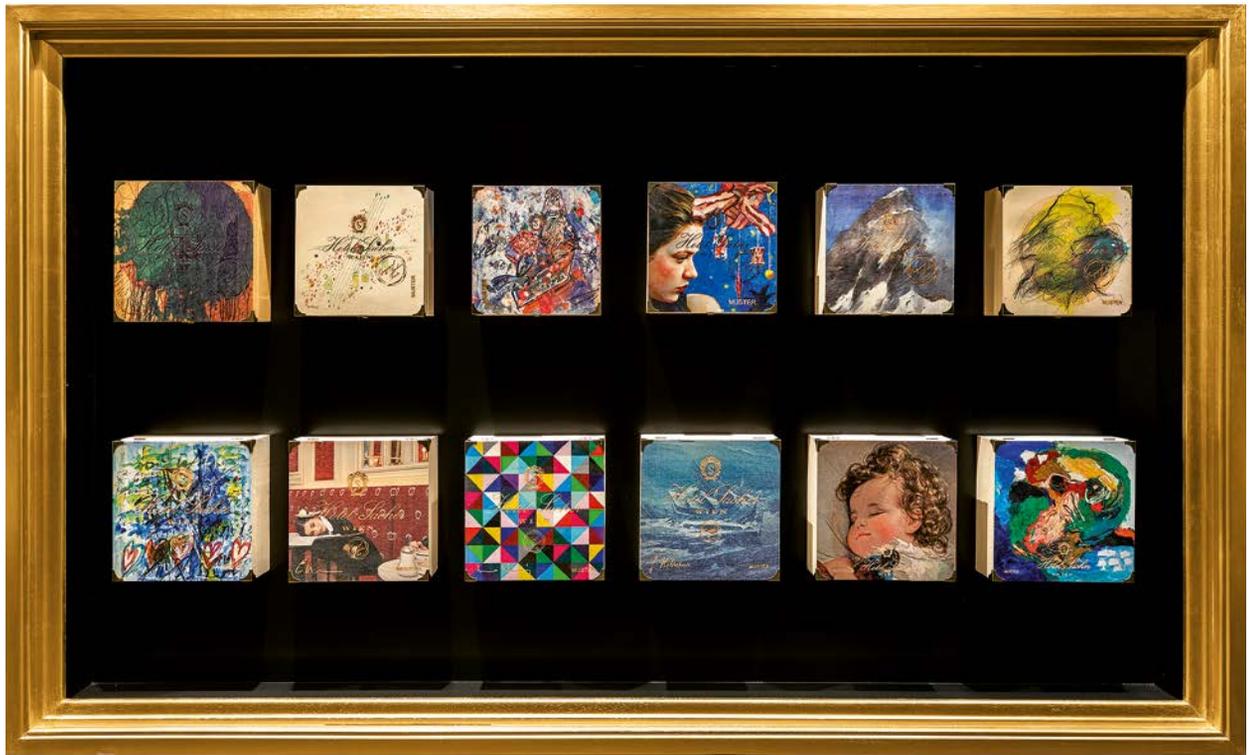
“Designing this special edition box for the famous Original Sacher-Torte posed a real artistic challenge for me. For my design, I was inspired by the delicious ingredients of the cake. I enjoyed the artistic process very much, and I am very happy that the proceeds will benefit some of the most vulnerable members of our society. That is, children with a rare disease and the wonderful organization DEBRA, which supports them and their families,” explains Anna Netrebko.

ARTWORK WITH MEANING

The Artists' Collection is limited to 1,000 exclusive pieces. All the proceeds will be donated to DEBRA Austria, a charity that helps support those suffering from the rare skin disease epidermolysis bullosa, commonly known as “butterfly children.” With the Sacher Mobility Fund, projects that help “butterfly children” stay mobile can now be carried out over the long term in a sustainable way.



Sacher Co-Eigentümerin Alexandra Winkler und DEBRA Obmann Rainer Riedl |
 Sacher co-owner Alexandra Winkler and DEBRA chairman Rainer Riedl



„Wir wollen mit diesem wundervollen Kunstwerk und der limitierten Edition unserer Original Sacher-Torte dabei helfen, den ‚Schmetterlingskindern‘ einen wichtigen Teil ihrer Selbstständigkeit zurückzugeben und so den tapferen kleinen Helden wertvolle Lebensqualität zu ermöglichen“, betont Alexandra Winkler. Mit dem Kauf der Artists’ Collection sammeln Sie also nicht nur ein kleines Stückchen Kunstgeschichte, sondern tun außerdem viel Gutes. Und die unwiderstehliche Original Sacher-Torte ist die süße Krönung obendrauf!

“With this wonderful work of art and the limited edition of our Original Sacher-Torte, we want to support efforts to give ‘Butterfly Children’ back an important part of their independence and thus enable these brave little heroes to enjoy invaluable quality of life,” emphasizes Alexandra Winkler. So, by purchasing this special edition Original Sacher-Torte you not only collect a little piece of art history but also support the important work of many charitable institutions. And the irresistible Original Sacher-Torte is quite literally the icing on the cake!

ORIGINAL SACHER-TORTE MIT SAMMLERWERT – SEIT 2009
ZIEREN WERTVOLLE WERKE BERÜHMTER KÜNSTLER DAS HOLZKISTCHEN
DER ORIGINAL SACHER-TORTE. DER ERLÖS DER LIMITED EDITIONS
KOMMT AUSSCHLIESSLICH WOHLTÄTIGEN ZWECKEN ZUGUTE.



ORIGINAL SACHER-TORTE WITH A COLLECTOR’S VALUE – SINCE 2009,
VALUABLE WORKS BY FAMOUS ARTISTS HAVE ADORNED THE WOODEN BOX
OF THE ORIGINAL SACHER-TORTE. THE PROCEEDS OF THE LIMITED EDITIONS
GO EXCLUSIVELY TO CHARITABLE CAUSES.

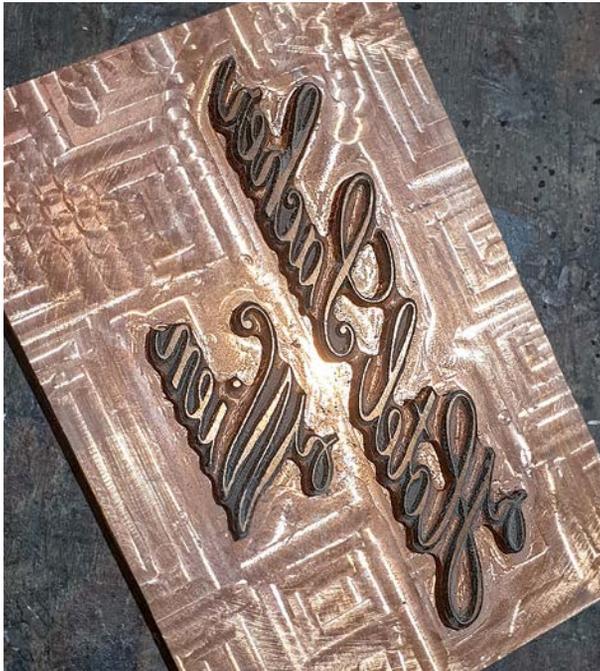
DAS HOLZKISTCHEN, DAS DEN SACHER SCHATZ BEHÜTET

THE LITTLE WOODEN BOX GUARDING THE SACHER TREASURE



Haben Sie sich schon einmal gefragt, was es mit dem Holzkistchen auf sich hat, in dem unsere Original Sacher-Torte sicher verwahrt ihren Weg zu unseren Kunden auf der ganzen Welt findet? Seit den 1960er Jahren fertigt das österreichische Unternehmen Neumann diese besonderen Schatzkisten an.

Have you ever wondered about the story behind the little wooden box in which our Original Sacher-Torte finds its way safely stored to our lovely customers all over the world? The Austrian company Neumann has been making these unique and marvelous treasure boxes since the 1960s. And we are about to tell you a little more about them.



Für ein besonders edles Finish wird das Sacher Logo mit einem erhitzten Metallklischee in das Holzkistchen eingebrannt | To achieve a particularly refined finish, the Sacher logo is burned onto the wooden box with a heated metal stereotype

Für die Herstellung des Original Sacher Holzkistchens wird feinstes Pappelsperholz aus nachhaltiger PEFC-zertifizierter Forstwirtschaft verwendet. Das speziell für Neumann zusammengestellte Holz macht unsere Kisten charakteristisch leicht und verleiht ihnen ihren hellen Farbton. Wie die Original Sacher-Torte wurden die ersten Sacher Holzkistchen alle noch in reinster Handarbeit gefertigt. Heutzutage geschieht der Großteil der Arbeit allerdings vollautomatisch – bei der hohen Nachfrage an Original Sacher-Torten, die jährlich sicher verpackt in alle Welt reisen, käme man sonst auch gar nicht mehr mit der Produktion hinterher, erklärt Neumann Geschäftsführer Wolfgang Prettnner. Eine Ausnahme sind die aufwändigen Holzkisten für die limitierte Sacher Artists' Collection: sie werden auch heute noch in guter alter Handarbeit gefertigt.

Neben dem wohl berühmtesten Holzkistchen der Welt stellt Neumann auch naturnahe Verpackungen für viele weitere Produkte wie Parfüme, Bücher, Weine und Schmuck her. Mithilfe modernster Druckmöglichkeiten können diese außerdem wie unsere Original Sacher Kiste ganz nach Ihren Wünschen personalisiert werden.

To produce our Original Sacher wooden boxes, Neumann uses the finest poplar plywood from sustainable PEFC-certified forestry. It is produced especially for them; it makes the wooden boxes characteristically light and is the reason for their very light color.

Just like with our Original Sacher-Torte, the first Sacher wooden boxes were all still made by hand. Nowadays, however, NC machines and robots do most of the work. Given the high demand for Original Sacher-Torte that travel securely packaged all over the world all year around, it would otherwise not be possible to keep up with production, says Neumann CEO Wolfgang Prettnner. One exception to the rule are the exquisite wooden boxes for our limited Sacher Artists' Collection: the wooden masterpieces are still produced in good old-fashioned manual work.

In addition to the arguably most well-known wooden box in the world, Neumann also produces natural packaging for perfumes, books, wines and even jewelry. With the help of state-of-the-art printing facilities, these can also be personalized according to your individual wishes, just like our Original Sacher box.



DAS ORIGINAL GANZ NACH IHREN WÜNSCHEN

Unsere Original Sacher-Torte ist schon etwas Besonderes. Wie man diese Einzigartigkeit überhaupt noch überbieten kann? Mit Ihrer persönlichen Note, natürlich! Genießen Sie die wohl beste Schokoladentorte der Welt mit einem ganz speziellen Touch. Individuell auf Ihre Wünsche abgestimmt – ob mit edlen Marzipanblüten, kleinen Nachrichten oder Figürchen aus Zuckerguss. Ihrer Vorstellung sind keine Grenzen gesetzt.

Und das nicht nur bei der Torte. Auch auf der Innenseite des Sacher Holzkistchens eröffnen sich individuelle Gestaltungsmöglichkeiten. Mittels handgearbeiteter Brandgravur kann das Einzelstück eindrucksvoll mit Motiven oder einem Logo verziert werden. Außergewöhnliches Sammlerstück trifft auf personalisiertes Dessert der Extraklasse. Ein wahres Original – so wie Sie es sind!

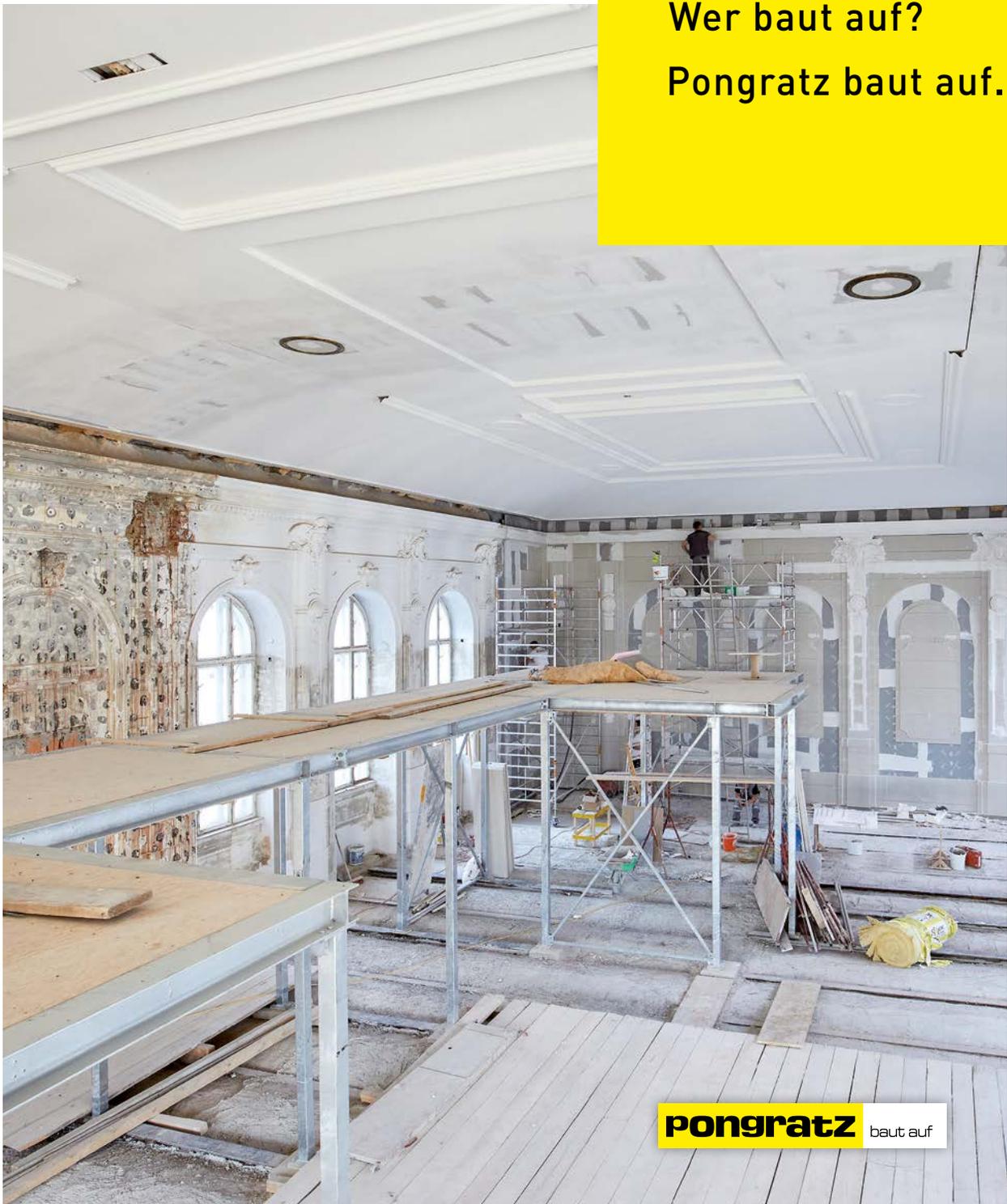
Our Original Sacher-Torte is already something special. How can you possibly top this uniqueness? With your personal touch, of course! Enjoy what is probably the best chocolate cake in the world with a very special touch. Individually tailored to your wishes, whether with precious marzipan flowers, little messages or figurines made of icing – there are no limits to your imagination.

And not only on the cake. The inside of the Sacher wooden box also offers individual design options. Have the unique piece impressively decorated with motifs or a logo by means of hand-engraved branding. An unusual collector's item meets a personalised dessert in a class of its own. A true original – just like you are!



Ob beim Opernball, bei Staatsbesuchen, unserem traditionellen Schwammerlessen oder als 600 kg schwerer Rekordbrecher – unsere Original Sacher-Torte passt einfach immer | Be it at the Opera Ball, during state visits, at our traditional Mushroom Dinner or even at a record-breaking 95 stone – our Original Sacher-Torte is the perfect cake for every occasion

Wer baut auf?
Pongratz baut auf.



pongratz baut auf



GESCHÜTTELT, NICHT GERÜHRT

SHAKEN, NOT STIRRED

Die Sacher Bars in Wien und Salzburg sind ein ideales Fleckchen, um in einzigartiger Atmosphäre die besten Cocktails der Stadt zu genießen. Denn wie so vieles im Sacher steckt selbst unsere Cocktailkarte voller Geschichten – wie die Entstehung unseres Sir George Signature Cocktails. „Die Idee kam uns vor zehn Jahren, als mich zwei Freunde an der Bar im ASTORIA Seefeld nach meinen Lieblingsspirituosen fragten“, erzählt Sacher Co-Eigentümer Georg Gürtler. „Meine Antwort – Vodka, Gin und Amaretto –

The Sacher Bars in Vienna and Salzburg are an ideal spot to enjoy the best cocktails in town in a unique atmosphere. Because, like so much at Sacher, even our cocktail menu is full of stories – just like the creation of our Sir George Signature Cocktail. “The idea came to us ten years ago when two of my closest friends and I were sitting at the bar in the ASTORIA Seefeld, and they asked me what my favorite spirits were,” says Sacher co-owner Georg Gürtler. “My answer – vodka, gin and amaretto – already sounded like the perfect cocktail recipe. So, together with the bartender, we tried a few

◆◆◆

REZEPT | RECIPE

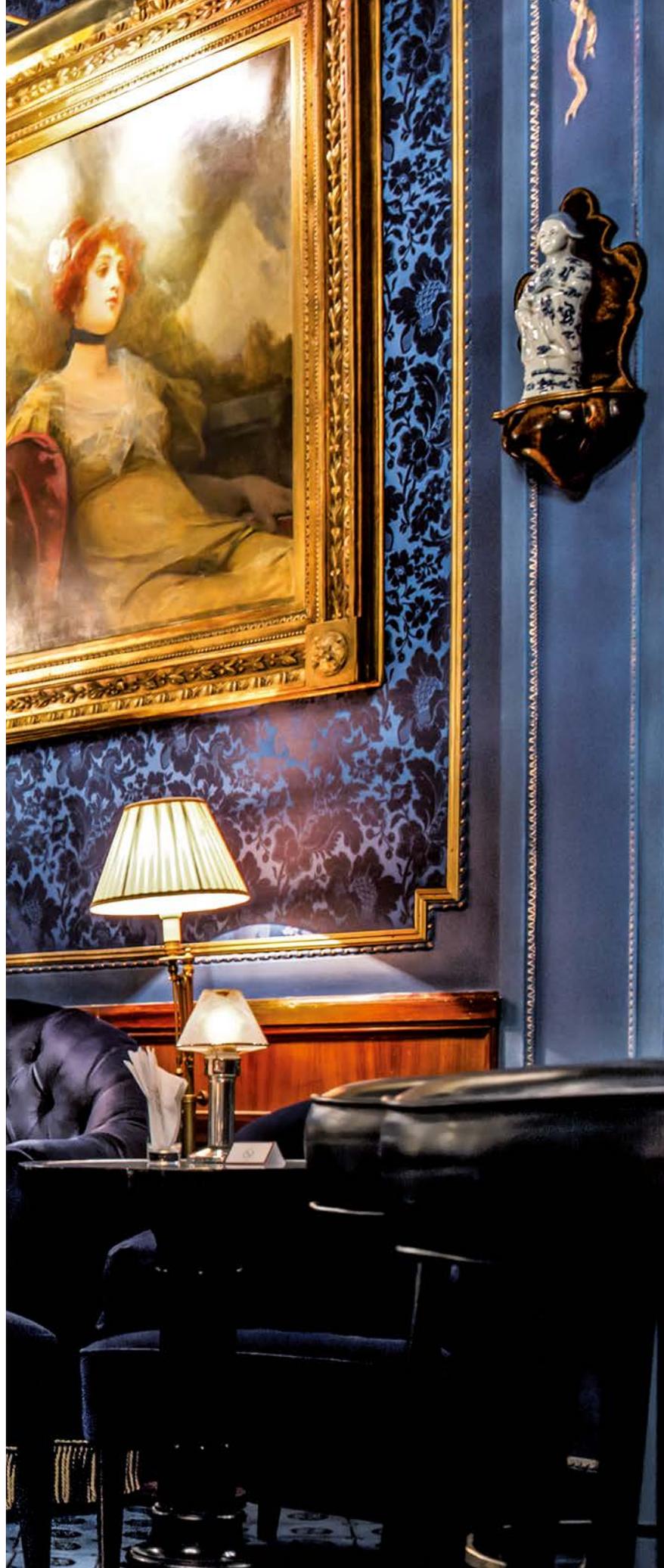
SIR GEORGE COCKTAIL

2 cl Vodka Absolut
2 cl Beefeater Gin
1 cl Aperol
1 cl Amaretto
2 cl frischer Orangensaft |
Fresh orange juice
2 cl frischer Ananassaft |
Fresh pineapple juice
1 cl Limettensaft |
Lime juice

Alle Zutaten mit Eis im Shaker schütteln,
im Martini-Cocktailglas mit Orangenscheibe,
Minze & Cocktailkirsche als Dekoration servieren

◆

Shake all ingredients with ice in a shaker,
serve in a martini cocktail glass with orange slice,
mint & cocktail cherry as decoration



klang schon wie das perfekte Cocktailrezept. Also haben wir gemeinsam mit dem Barkeeper einige Variationen mit Orangensaft, Ananas und Lime Juice ausprobiert,“ erzählt Gürtler. Als i-Tüpfelchen kam der Aperol ins Spiel, dessen bittere Note die Fruchtigkeit des süßen Cocktails unterstreicht. Anfangs versuchshalber auf der Karte, ist der Sir George nun seit einem Jahrzehnt ein fixer Bestandteil in den Sacher Bars in Wien und Salzburg. „Und es freut mich wirklich sehr, dass er unseren Gästen noch immer so gut schmeckt.“

Bleibt also nur noch, das Geheimnis um die Namensgebung zu lüften. „Den Spitznamen Sir George hat mir unser langjähriger Hoteldirektor Reiner Heilmann gegeben, als ich acht Jahre alt war“, schmunzelt Gürtler. „Weil mir ein ordentlicher Dresscode schon damals sehr wichtig war.“

variations with orange juice, pineapple and lime juice,” recalls Gürtler. The cherry on top was the Aperol, whose bitter note underscores the fruitiness of the sweet cocktail. Initially on the menu on an experimental basis, the Sir George has now been a staple at Sacher Bars in Vienna and Salzburg for a decade. “And I am really pleased that our guests still enjoy it as much as I do after all this time,” says Gürtler.

So, all that remains then is to uncover the mystery behind the drink’s naming. “The nickname Sir George was given to me by our long-time general manager Reiner Heilmann when I was eight years old,” says Gürtler with a grin. “Because even back then, a proper dress code was very important to me.”

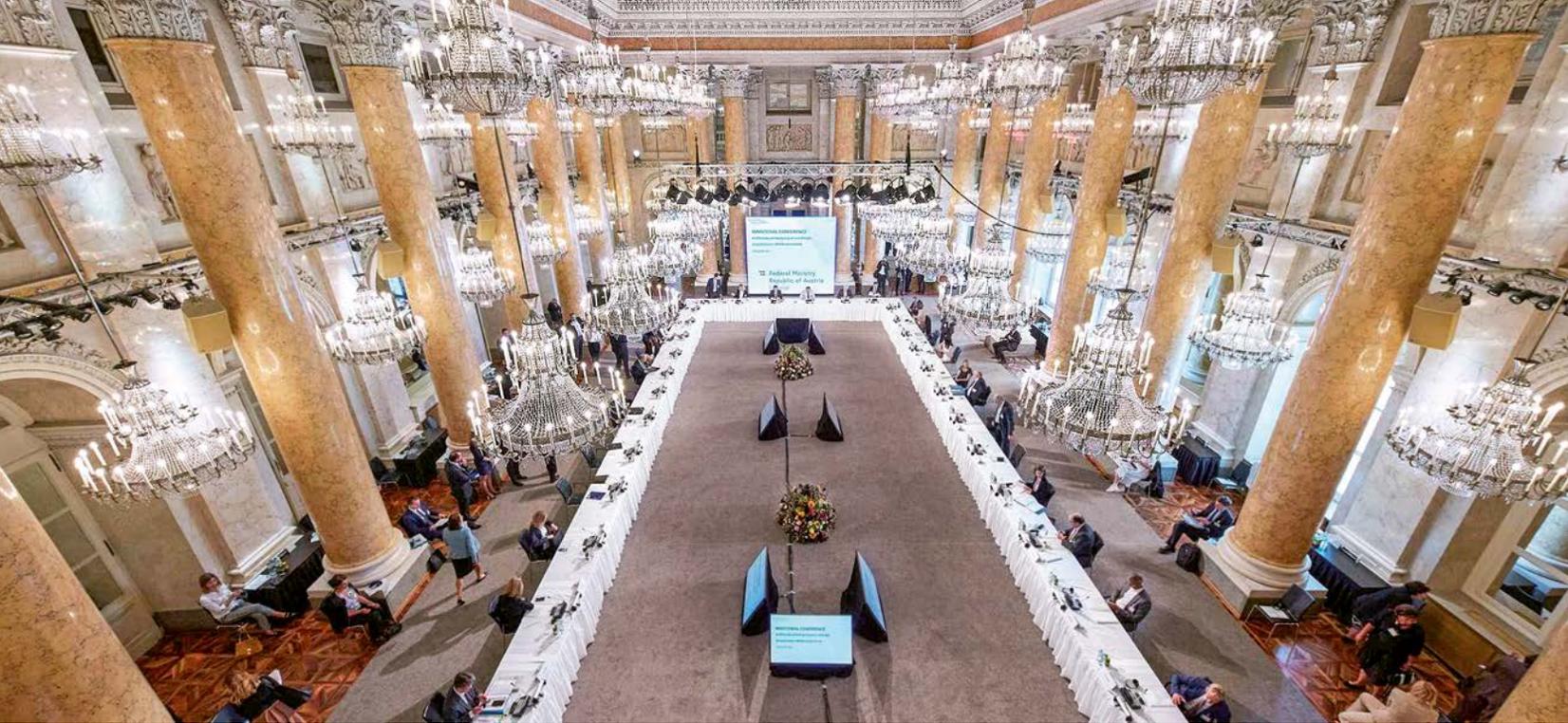


Endlich dürfen wir unsere Gäste wieder persönlich in den Sacher Hotels und Cafés Willkommen heißen. Im Bild Sacher Co-Eigentümer Georg Gürtler, BA mit Dr. h. c. Ernst E.P. Hochsteiger, Marianne Hochsteiger und S.E. Erzbischof Symeon von Kotor.

At last we can meet our guests again in person and welcome them back to the Sacher hotels and cafés. In the picture: Sacher co-owner Georg Gürtler, BA with Dr. h. c. Ernst E.P. Hochsteiger, Marianne Hochsteiger and H.E. Archbishop Symeon of Kotor.

HERZOG
BAU





TRADITION & HIGHTECH IN DER HOFBURG VIENNA

TRADITION & HIGH TECH AT THE HOFBURG VIENNA

Wo einst Monarchen Audienzen hielten und Kaiserin Maria Theresia residierte, finden heute modernste Live- und Hybridevents statt. Maßgeschneiderte Lösungen für ein „sicheres Tagen und Konferieren“ sowie strengste Hygienemaßnahmen machen jede Veranstaltung in der HOFBURG Vienna zum Erfolg. Durch die erweiterte Dimension der Live-Kommunikation bleibt auch der Live-Charakter des Events erhalten, der einen enormen Multiplikationsfaktor ermöglicht. Außerdem liegt der Schlüssel zum Erfolg in dieser „neuen normalen“ Eventszenarie im konsequenten Fokus auf die Bedürfnisse der Teilnehmerinnen und Teilnehmer. Als internationales Kongress- und Veranstaltungszentrum ist die HOFBURG Vienna die erste Adresse für exklusive Events. Das Streamingangebot im einzigartigen Ambiente der ehemaligen Kaiserresidenz, modernste Glasarchitektur und umfangreiche State-of-the-Art Technologien präsentieren eine überraschende Vielfalt für hochkarätige Konferenzen. All dies im Herzen von Wien.

www.hofburg.com

Today, in a place where monarchs once held audiences and Austrian Empress Maria Theresia was in residence, state-of-the-art live and hybrid events of all kinds are in full swing. Customized solutions for “safe meeting and conferencing” as well as the strictest hygiene standards make every event at the HOFBURG Vienna a success. Thanks to the latest advances in live communication technology, we have maintained the live character of our events, which allows for a multitude of new opportunities. Additionally, a consistent focus on the needs of the event’s participants is one of the keys to success in this “new normal” event setting.

As an international congress and event center, HOFBURG Vienna is your first choice for exclusive events. Its streaming facilities, the unique ambience of the former imperial residence, the contemporary glass architecture and extensive state-of-the-art technologies produce a stunning backdrop for high-caliber conferences. All of this in the heart of Vienna.

Eindrucksvolle Tradition seit mehr als 150 Jahren

Seit Generationen stehen wir als österreichisches Familienunternehmen und international agierender Traditionsbetrieb für höchste Qualität und absolute Verlässlichkeit. Modernste Technologien und umsichtiges Handeln sorgen dafür, dass wir diesen Ansprüchen auch in Zukunft gerecht werden.



Ihr Peter Berger – peter@berger.at



PRE-PRESS • DIGITALDRUCK • BOGENOFFSETDRUCK • ROLLENOFFSETDRUCK • INDUSTRIELLE ENDFERTIGUNG • VERLAG

Qualität aus Tradition

Vertrauen Sie auf über 150 Jahre Erfahrung und höchste Qualitätsstandards. Wir beraten Sie gerne.

Zentrale Horn
+43 2982 4161-0

Büro Wien
+43 1 313 35-0

**Vertretungen in allen
Bundesländern**

www.berger.at



DRUCKEREI
BERGER

Nur persönlicher Druck



FRISCHE IDEEN VON DEN KÜCHENCHEFS VON MORGEN

FRESH IDEAS FROM TOMORROW'S CHEFS

**WIR BEI SACHER STEHEN FÜR UNSERE LEHRLINGE EIN. BESONDERS
IN SCHWIERIGEN ZEITEN ♦ AT SACHER, WE ARE COMMITTED
TO OUR APPRENTICES. ESPECIALLY IN DIFFICULT TIMES**

Junge Menschen haben ein Recht auf Ausbildung. Deshalb riefen wir bei Sacher, unter der Leitung unseres Executive Chefs Dominik Stolzer, eine brandneue Initiative ins Leben, die es unseren jungen Nachwuchsköchen erlaubte, trotz geschlossener Hotel- und Gastrotüren ihren gewünschten Beruf zu erlernen.

Young people have a right to receive a good education. That is why here at Sacher, and under the leadership of executive chef Dominik Stolzer, we have launched a brand-new initiative that allowed our young, up-and-coming chefs to continue on their chosen career path, despite closed hotel and restaurant doors.

EIN AUSGLEICH ZUR FEHLENDEN PRAXIS

Inmitten einer Pandemie, mit Social Distancing als Leitgedanke, stößte die Kochlehre an ihre Grenzen. Verriegelte Türen. Leere Tische. Weit und breit kein Gast. Homeschooling statt eingeschworenes Küchenteam. Kein Grund zum Kochen? Mitnichten! Schließlich lernt man seinen Beruf am besten, wenn man ihn auch ausüben kann. Deshalb rief das Sacher in Wien im Rahmen des Projekts „Sachers Junge Köche“ seine rund 20 Lehrlinge dazu auf, frische Kochideen zu sammeln. In finaler Abstimmung mit Dominik Stolzer waren die Küchenchefs von morgen dafür verantwortlich, drei spezielle, täglich frische Menüs zu entwickeln, zuzubereiten und liebevoll zusammenzustellen.



JUNGE KÖCHE AM HERD

Von Februar bis Mai 2021 wurden in gewohnter Sacher Qualität in unserer modernen Küche diese Gerichte für die Bestellung und Abholung zubereitet. Dabei bewegte sich das Angebot zwischen traditionell-österreichisch über modern-innovativ bis raffiniert-vegetarisch. Vorschläge zum passenden Wein oder Cocktail zur Abrundung gehörten hier ebenfalls zu den Aufgaben wie die Auswahl der umweltfreundlichen Verpackung und die Vermarktung des Angebots.

COUNTERBALANCING THE LACK OF PRACTICE

In the midst of a pandemic, with social distancing as the guiding principle, culinary education had reached its limits. Locked doors. Empty tables. No guests to be seen anywhere. Homeschooling instead of working together as a tight-knit team. So, you would think that our young kitchen brigade has come to a standstill, right? Far from it! After all, the best way to learn a trade is to practice it. That is why the Sacher in Vienna called on its 20 or so apprentices to come up with fresh new ideas as part of our “Sacher’s Young Chefs” project. Under Stolzer’s watchful eye, the chefs of tomorrow were now in charge of developing, preparing, and putting together three special, freshly prepared menus.



YOUNG CHEFS IN CHARGE

From February to May 2021, our young chefs prepared these dishes in our high-end kitchen, to the usual Sacher quality, ready to be delivered or picked up. The exquisite menu ranged from traditional-Austrian dishes to modern-innovative recipes, all the way to sophisticated-vegetarian cuisine. Complementary wine suggestions or cocktails to accompany the meal were also part of our young chefs’ jobs here. They even had to think about environmentally friendly packaging and the best marketing strategy.

Alles in allem war Sachers Junge Köche eine wichtige Übung, wie Stolzer erklärt, mit der unsere Lehrlinge „Hand in Hand arbeiten lernen, sodass jeder Arbeitsschritt perfekt funktioniert und sie in Zukunft die Abläufe selber lenken und steuern können.“ So kamen unsere Lehrlinge zu ihrer dringend notwendigen praktischen Ausbildung – nicht nur in Sachen Kochtalent, sondern auch, wenn es um ihre Service-Fertigkeiten geht – und Sacher Freunde zu gewohnt köstlichen Speisen.

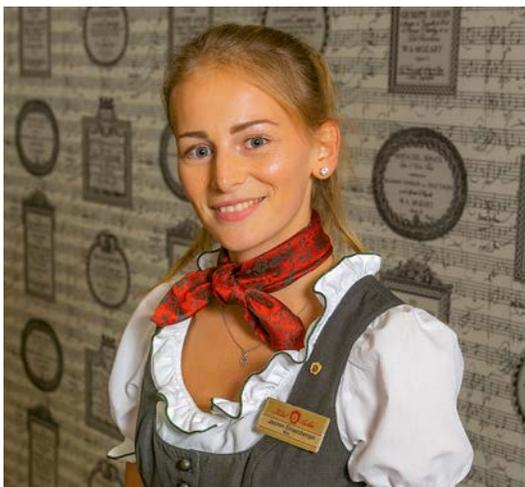
Darüber hinaus tat man beim Genießen dieser besonderen Sacher Lunches und Dinners nicht nur seinem Magen etwas Gutes: Der Erlös ging nämlich zur Gänze an den Verband junger Köche Wiens, der mit seinem Projekt „Kitchen Youngsters Wien/Niederösterreich“ dafür sorgt, dass junge Köche und Lehrlinge aus- und weitergebildet werden können.



Sacher’s Young Chefs program was an important exercise for our youngsters. As Stolzer explains, it taught them “to work hand in hand with each other so that every step in the process runs perfectly, and so that they will be able to direct and control the processes themselves in the future.” Thus, our apprentices got their much-needed practical training in both their culinary skills and service techniques. And Sacher friends got to enjoy their delicious dishes.

And even more than that: when you enjoyed these special Sacher lunches and dinners, it was not only your stomach that you were doing something good for: all of the proceeds went to the Association of Young Chefs of Vienna, whose project “Kitchen Youngsters Vienna/Lower Austria” ensures that young chefs and apprentices have the opportunity to receive top quality training and further education.

”



Unseren Gästen lang gehegte Träume erfüllen zu können, macht mich unglaublich stolz

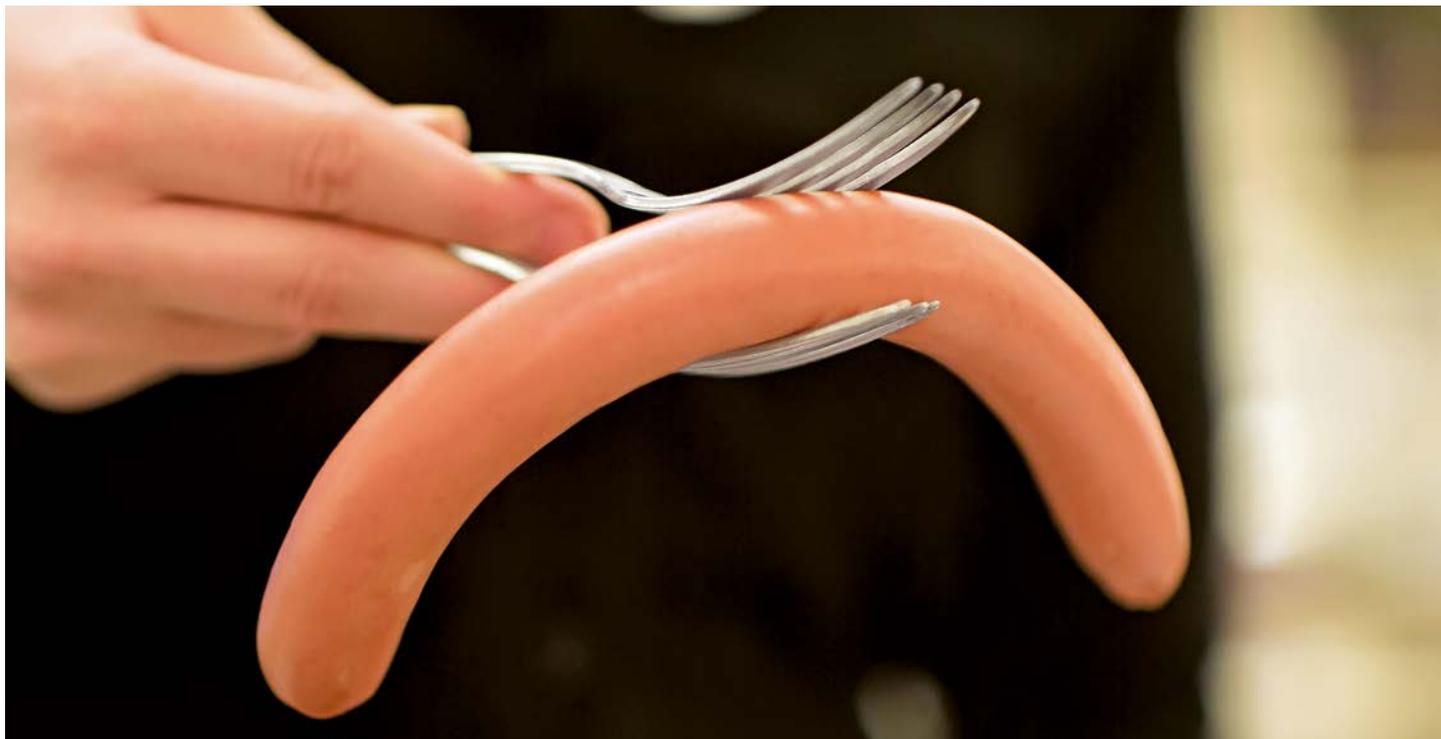
Being able to fulfill our guests’ dreams makes me incredibly proud

JASMIN SIMETSBERGER

SHIFTLEADER RECEPTION, HOTEL SACHER SALZBURG

“

Original Sacher-Würstel



Altes Rezept, modern adaptiert mit wenig Fett, viel sorgfältiger Handarbeit und erlesene Zutaten – das sind sie!

Im Original – und nur davon soll die Rede sein – exklusiv nach getüftelter Rezeptur seit Jahrzehnten von Windisch hergestellt und quasi der „Würstel-Hochadel“. Man begegnet häufig entfernten Verwandten, der arglose Liebhaber sieht möglicherweise eine gewisse Ähnlichkeit, doch die Länge macht noch lange kein „Original Sacher Würstel“. Der Vergleich ist entbehrlich, wenn auch aufschlussreich.

Sie überzeugen selbst verwöhnteste Feinspitze

und obwohl ihr Weg bis zum Genießer ungleich aufwändiger ist, reichen ein Topf – es muss nicht ein derart edler wie im Sacher sein – und Wasser, um sie genießen zu können:

Wasser zum Kochen bringen, Topf von der Kochstelle nehmen, die – oder das – Original Sacher Würstel einlegen, zehn Minuten ziehen lassen und, wenn es klassisch sein soll, mit Senf, Kren und einer Handsemmel verspeisen. Noch mehr Klassik? Ohne Besteck!

Von Windisch kommt auch der Original Sacher Trüffelschinken, für welchen edle Schinkenteile, mild gepökelt, von Hand mit schwarzem Trüffel vermählt und sanft gekocht werden. Delikate Eleganz.

Die Stefan Windisch GmbH, ansässig in NÖ, verschreibt sich in mittlerweile dritter Generation höchsten Qualitätsansprüchen punkto Rohma-

terial und Verarbeitung und ist das einzige Unternehmen Österreichs, dessen gesamte Produktpalette das AMA-Gütesiegel trägt (Nur dieses garantiert die Herkunft und den Weg aus und in Österreich von der Geburt der Tiere an bis zu deren Verarbeitung).

Traditionelle Kulinarik. Genuss mit Verantwortung für Ökonomie, Ökologie und Gesundheit. Kultur eben.



Ein Tischtuch voller Geschichte(n)

A TABLECLOTH FULL OF STORIES

**DASS HOTELCHEFIN ANNA SACHER EIN FAIBLE FÜR PROMINENZ HATTE,
ZEIGT SICH IN EINER EINZIGARTIGEN TRADITION, DIE NOCH HEUTE BESTAND HAT:
DEM SACHER GÄSTETUCH ♦ HOTEL BOSS ANNA SACHER'S PENCHANT
FOR CELEBRITIES IS EVIDENT IN A UNIQUE TRADITION THAT IS STILL ALIVE TODAY:
SACHER'S GUEST TABLECLOTH**

Die Geschichte hinter dem Gästetuch ist amüsant und voller Anekdoten. Angefangen hatte alles Ende des 19. Jahrhunderts, als Anna Sacher ihren Oberkellner Wagner anhielt, einem speisenden Erzherzog ein Tischtuch unter die Nase zu halten, das der werte Herr doch unterschreiben sollte. Der Versuch scheiterte, aber mit einem anderen Erzherzog – Otto von Habsburg, dem „schönen Otto“ – hatte Anna etwas mehr Glück. Und so begann sie, die Unterschriften des Who-is-who aus Politik, Kunst und Aristokratie auf dem Tuch zu sammeln. Von Staatsmännern und Apostolischen Majestäten bis hin zu Dirigenten, Schriftstellern und Burgschauspielern: sie alle verewigten sich mit Freude und Stolz auf Anna Sachers Tischtuch. Um ihre Sichtbarkeit auch in Zukunft sicherzustellen, stickte die Hotelchefin jede Unterschrift gekonnt mit buntem Garn nach. Bis heute pflegen wir diese liebgewonnene Tradition, die Anna Sacher vor so vielen Jahren begann. Ganze fünf Tischtücher sind es mittlerweile schon, die unsere berühmten Gäste mit Unterschriften, kleinen Zeichnungen und Worten der Verbundenheit verziert haben. Und das nächste Tuch ist bereits in Arbeit!

The story behind the guest tablecloth is amusing and full of anecdotes. It all began at the end of the 19th century, when Anna Sacher asked her head waiter, Wagner, to stick a tablecloth under the nose of a dining archduke for the gentleman to sign. The attempt failed, but Anna hit the jackpot with another archduke – Otto of Habsburg – who was better known as “Handsome Otto”.

From then on, she began to collect the signatures of the who-is-who of politics, art and aristocracy on the cloth. Statesmen, international royalty all the way to famous conductors, authors and imperial court actors: they all were happy and proud to be immortalized on Anna Sacher's tablecloth. To ensure their visibility in the future, she skillfully embroidered each individual signature with colorful silk thread.

To this day, we continue to preserve this cherished tradition that Anna Sacher has started so many years ago. No less than five tablecloths have since been decorated by our famous guests with signatures, small drawings and words of affection. In fact, the next tablecloth is already in the making!





Rick Owens (Modedesigner | Fashion Designer)



Mila Kunis & Ashton Kutcher (Schauspieler | Actors)



Emma Stone (Schauspielerin | Actress)



Christoph Walz (Schauspieler | Actor)



Patrick Dempsey (Schauspieler | Actor)



Entdecken Sie die exklusive Welt von Chanel

DISCOVER THE EXCLUSIVE WORLD OF CHANEL

Kärntner Straße 36, 1010 Vienna

In der Kärntnerstraße 36, im Gebäude des weltweit berühmten Hotel Sacher, öffnete im Sommer 2019 die erste CHANEL BEAUTY BOUTIQUE Österreichs ihre Türen. Hier vereint CHANEL Tradition und Moderne im Herzen der Stadt Wien.

Das einzigartige Store-Konzept lädt dazu ein, das vollständige Sortiment von CHANEL BEAUTY – und somit auch alle exklusiven Produkte, die ausschließlich in den Beauty Boutiquen und auf chanel.com erhältlich sind – zu entdecken, Inspirationen zu sammeln und kreativ zu werden. Neben Make-up, Pflege, Düften und Small Leather Goods finden Sie hier zudem die jeweils aktuelle CHANEL Eyewear-Kollektion, eine umfassende Auswahl an Sonnenbrillen, die die klassischen Codes des Hauses hervorheben: Perlen, Tweed und durchflochtene Ketten. Die CHANEL Experten zeigen Ihnen auf Wunsch viele nützliche Tipps und Produktneuheiten.

In the summer of 2019, Austria's first CHANEL BEAUTY BOUTIQUE opened its doors at Kärntnerstrasse 36, in the building of the world-famous Hotel Sacher. Here, CHANEL combines tradition and modernity in the very heart of Vienna.

The unique store concept is an open invitation to discover the complete CHANEL BEAUTY range - and thus all the exclusive products available exclusively in the beauty boutiques and on chanel.com. Experience the inspiration and creativity of CHANEL BEAUTY. In addition to make-up, skincare, fragrances and small leather goods, the store also features the latest CHANEL Eyewear collection, a comprehensive selection of sunglasses that highlight CHANEL's classic codes: pearls, tweed and interlaced chains. If you wish, the CHANEL experts will show you many useful tips and product innovations.

www.chanel.com



2020

EIN BLICK HINTER DIE KULISSEN

A LOOK BEHIND THE SCENES

Im Sacher steht die Zeit niemals still. Das gilt nicht nur für unsere Hotels, Restaurants und Cafés, sondern auch für unser hauseigenes Magazin. Seit der ersten Ausgabe im Jahr 1991 hat sich viel getan: aus „Noblesse“ wurde „Alles Walzer“, aus „Alles Walzer“ schließlich „Sacher“.

Seit der ersten Stunde nehmen wir Sie mit auf eine spannende Reise in die vielfältige Welt von Sacher. Gemeinsam blinzeln wir hinter die Kulissen unserer Traditionshäuser, verraten Ihnen was uns bewegt, und zeigen Ihnen, warum es im Sacher niemals langweilig wird.

At Sacher, time never stands still. And this applies not only to our hotels, restaurants and cafés, but also to our in-house magazine. A lot has happened since the first issue was published in 1991: “Noblesse” evolved into “Alles Walzer” and “Alles Walzer” turned into “Sacher”.

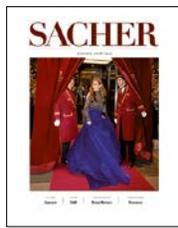
Ever since the very beginning, we have been taking you on an exciting journey into the multifaceted world of Sacher. So let us take a look behind the scenes of our long-standing establishment, uncover what makes us tick and find out why there is never a dull moment at Sacher.



SACHER



2019



2018



2017



2016



2015



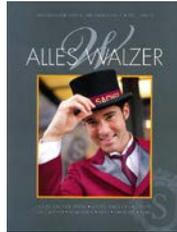
2014



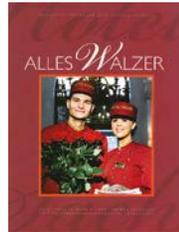
2013



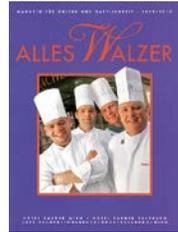
2012



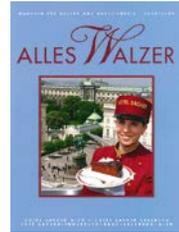
2011



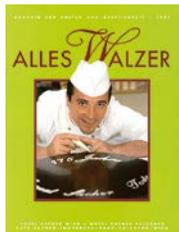
2010



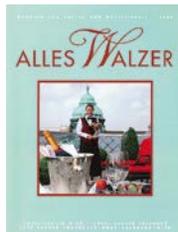
2009



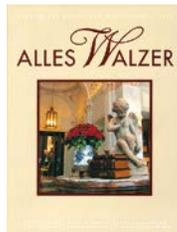
2008



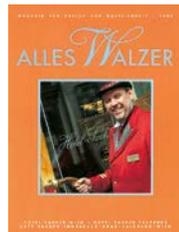
2007



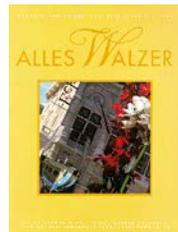
2006



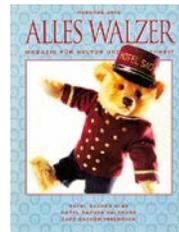
2005



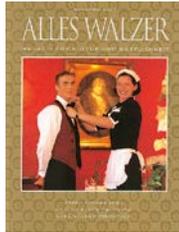
2004



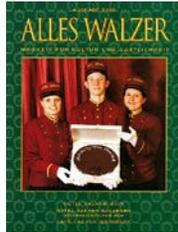
2003



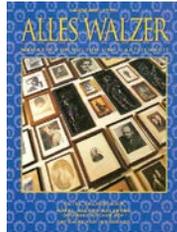
2002



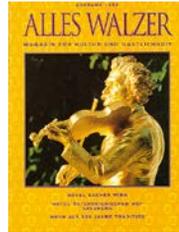
2001



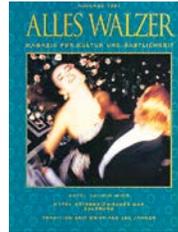
2000



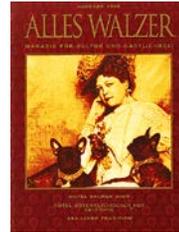
1999



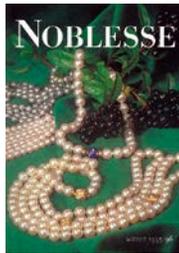
1998



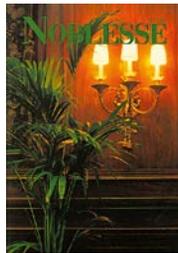
1997



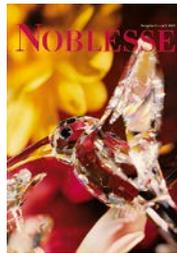
1996



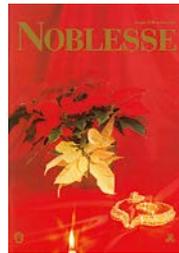
1995



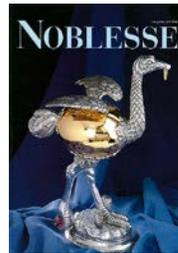
1995



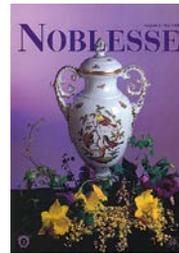
1995



1994



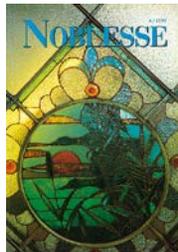
1994



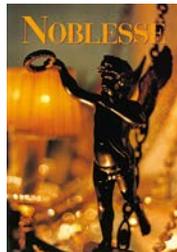
1994



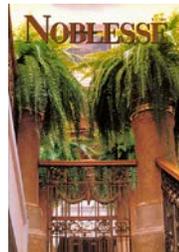
1993



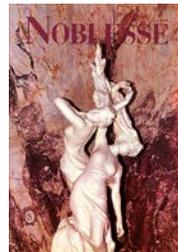
1993



1992



1992



1992

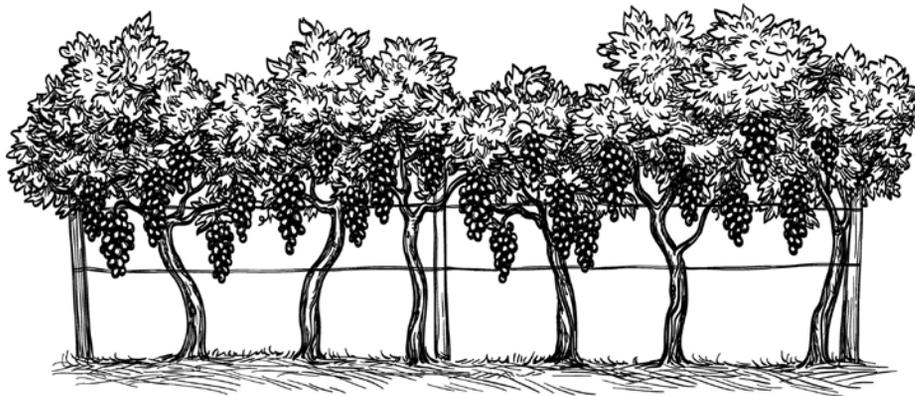


1991

SCHON GEWUSST?

DID YOU KNOW?

WISSENSWERTES, INTERESSANTES, KURIOSES – WIR HABEN FÜR SIE EINIGE FAKTEN
ÜBER WIEN UND SALZBURG GESAMMELT ♦ WE HAVE COLLECTED INTERESTING AND CURIOUS
THINGS YOU PROBABLY DID NOT KNOW ABOUT VIENNA AND SALZBURG



#1 Wien

WIEN IST DIE EINZIGE METROPOLE WELTWEIT,
IN DER WEIN ANGEBAUT WIRD. DIE 640 WIENER
WEINBAUERN PRODUZIEREN CA. 2,5 MILLIONEN
LITER WEIN PRO JAHR.

♦
VIENNA IS THE ONLY METROPOLIS IN
THE WORLD THAT CULTIVATES ITS OWN WINE.
ITS 640 WINE GROWERS PRODUCE ABOUT
2.5 MILLION LITERS OF WINE PER YEAR.

#2 Wien

DIE SPANISCHE HOFREITSCHULE VERDANKT
IHREN NAMEN DEN ANDALUSISCHEN PFERDEN,
DIE FERDINAND I. VON SPANIEN NACH WIEN
BRINGEN LIESS.

♦
THE SPANISH RIDING SCHOOL OWES
ITS NAME TO THE ANDALUSIAN HORSES
THAT FERDINAND I BROUGHT
BACK TO VIENNA FROM SPAIN.

#3 Wien

DIE WIENER ZEITUNG IST DIE ÄLTESTE NOCH ERSCHEINENDE ZEITUNG DER WELT.

THE "WIENER ZEITUNG" IS THE OLDEST NEWSPAPER IN THE WORLD THAT IS STILL PUBLISHED.

#4 Wien

BIS 1938 GALT IN WIEN LINKSVERKEHR. ERST DANACH WURDE AUF RECHTSVERKEHR UMGESTELLT.

ROAD RULES HAVE CHANGED A LOT. UP UNTIL 1938, VIENNESE DRIVERS ACTUALLY DROVE ON THE LEFT.

#5 Wien

DER WIENER ERWIN PERZY ERFAND VOR ÜBER 120 JAHREN DIE SCHNEEKUGEL.

ERWIN PERZY INVENTED THE SNOW GLOBE IN VIENNA MORE THAN 120 YEARS AGO.

#6 Wien

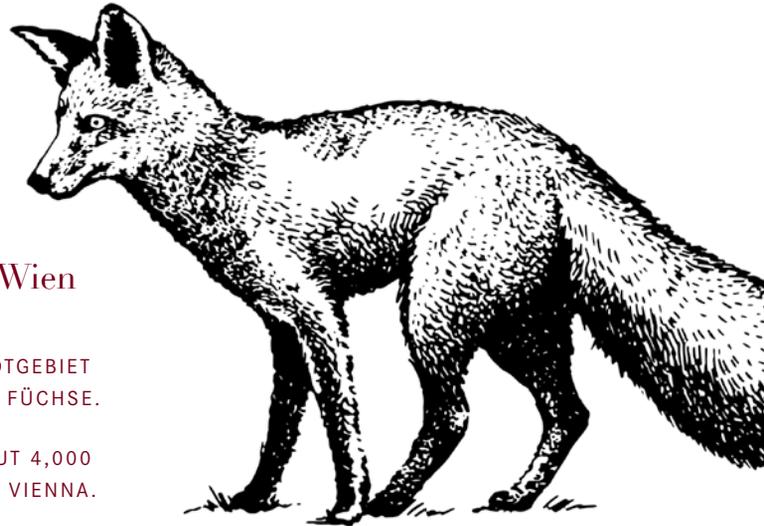
SEIT 10 JAHREN IST WIEN UNTER DEN TOP 3 DER LEBENSWERTESTEN STÄDTE DER WELT IM MERCER CITY-RANKING.

VIENNA HAS BEEN IN THE TOP 3 OF THE WORLD'S MOST LIVEABLE CITIES IN MERCER'S CITY RANKING FOR 10 YEARS RUNNING.

#7 Wien

IM WIENER STADTGEBIET LEBEN CA. 4.000 FÜCHSE.

THERE ARE ABOUT 4,000 FOXES LIVING IN VIENNA.



#8 Wien

BIS 1950 MUSSTEN DIE WIENER FÜR DAS SITZEN IM PARK EINE GEBÜHR AN DIE SOGENANNTEN „SESSELFRAUEN“ ZAHLEN.

UP UNTIL 1950, THE VIENNESE HAD TO PAY A FEE TO THE SO-CALLED "CHAIR WOMEN" IF THEY WANTED TO SIT IN THE PARK.

#9 Wien

DER TIERGARTEN SCHÖNBRUNN IST DER ÄLTESTE ZOO DER WELT. ER WURDE IM JULI 1752 ERÖFFNET.

FIRST OPENED IN JULY 1753, VIENNA'S SCHÖNBRUNN ZOO IS THE OLDEST ZOO IN THE WORLD.

#10 Wien

DIE KÜRZESTE GASSE WIENS IST DIE IRISGASSE IM 1. BEZIRK. SIE IST GERADE MAL 17,5 METER LANG.

AT JUST 57 FEET LONG, THE SHORTEST ALLEY IN VIENNA IS "IRISGASSE" IN THE 1ST DISTRICT.

#1 Salzburg

IN SALZBURG GIBT ES BERUFSBERGPUTZER, DIE DIE SALZBURGER VOR FELSSTÜRZEN DURCH LOSES GESTEIN SCHÜTZEN.

SALZBURG HAS PROFESSIONAL MOUNTAIN CLEANERS WHO PROTECT THE LOCALS FROM ROCK FALLS CAUSED BY LOOSE ROCKS.

#2 Salzburg

DIE FUGEN IN DER MARMORFASSADE DES MUSEUMS DER MODERNE REPRÄSENTIEREN DAS NOTENSYSTEM EINZELNER ARIEN AUS MOZARTS „DON GIOVANNI“.

THE GROOVES IN THE MARBLE FACADE OF THE MUSEUM OF MODERN ART REPRESENT THE NOTATION SYSTEM OF INDIVIDUAL ARIAS FROM MOZART'S "DON GIOVANNI."

#3 Salzburg

DIE BERÜHMTE SALZBURGER NOCKERL WURDEN IM 17. JAHRHUNDERT VON DER MÄTRESSE EINES SALZBURGER FÜRSTERZBISCHOFES ERFUNDEN.

A MISTRESS OF A SALZBURG PRINCE ARCHBISHOP INVENTED THE FAMOUS SALZBURGER NOCKERL IN THE 17th CENTURY.

#4 Salzburg

EINIGE US-SOLDATEN HATTEN ES NACH DEM ZWEITEN WELTKRIEG SO EILIG, IN SALZBURGS BERÜHMTE ETABLISSEMENT, DEM MAISON DE PLAISIR, VORBEIZUSCHAUEN, DASS SIE DIREKT MIT DEM PANZER IN DIE SCHMALE STEINGASSE FUHREN. DIE SCHRAMME IN DER MAUER IST HEUTE NOCH GUT ERKENNBAR.

AT THE END OF WORLD WAR II, A FEW U.S. SOLDIERS WERE IN SUCH A HURRY TO STOP BY SALZBURG'S FAMOUS "MAISON DE PLAISIR", THEY DROVE THEIR TANK INTO THE NARROW STEINGASSE AND HIT IT. THE SCRAPE IN THE WALL IS STILL CLEARLY VISIBLE TODAY.



#5 Salzburg

SALZBURG IST ÖSTERREICHS BIERHAUPTSTADT. HIER GIBT ES DIE MEISTEN BRAUEREIEN PRO EINWOHNER.

WITH THE MOST BREWERIES PER INHABITANT, SALZBURG IS AUSTRIA'S BEER CAPITAL.

#6 Salzburg

IN DER NÄHE DES SCHLOSS LEOPOLDSKRON LEBT EINE EIGENE FLAMINGO-KOLONIE.

THE CASTLE OF LEOPOLDSKRON HAS ITS OWN FLAMINGO COLONY.

#7 Salzburg

GENAU GENOMMEN WAR MOZART SALZBURGER, ABER KEIN ÖSTERREICHER. WIE DAS GEHT? SALZBURG WURDE ERST 1816 TEIL DES ÖSTERREICHISCHEN KAISERREICHES.

STRICTLY SPEAKING, MOZART WAS A SALZBURGER, BUT NOT AN AUSTRIAN. HOW IS THAT POSSIBLE? SALZBURG DID NOT BECOME PART OF THE AUSTRIAN EMPIRE UNTIL 1816.



#8 Salzburg

DAS ST. PETER STIFTSKULINARIUM IST DAS ÄLTESTE RESTAURANT MITTELEUROPAS. ES WURDE 803 ERSTMALS URKUNDLICH ERWÄHNT.

FIRST MENTIONED IN A DOCUMENT IN 803, THE ST. PETER STIFTSKULINARIUM IS THE OLDEST RESTAURANT IN CENTRAL EUROPE.

#9 Salzburg

DAS KLEINSTE HAUS SALZBURGS BEFINDET SICH AM ALTEN PLATZ. ES IST GERADE EINMAL 1,40 METER BREIT.

JUST 4 FEET WIDE, THE SMALLEST HOUSE IN SALZBURG IS LOCATED ON ALTER PLATZ.

#10 Salzburg

DIE MEISTEN SALZBURGER KENNEN „THE SOUND OF MUSIC“ GAR NICHT. VIELE LERNEN ERST IM ENGLISCHUNTERRICHT DARÜBER.

MOST SALZBURGERS DO NOT EVEN KNOW “THE SOUND OF MUSIC.” MANY ONLY FIRST LEARN ABOUT IT IN ENGLISH CLASS.

SCHOKOLADE GEGEN DEN LOCKDOWN-BLUES

A CHOCOLATE CURE FOR THE LOCKDOWN BLUES

Wer in den unendlich scheinenden Lockdowns Sehnsucht nach Süßem hatte, konnte sich einfach und bequem seine Portion Schokoladenhimmel in der Philharmonikerstraße in Wien und der Schwarzstraße in Salzburg abholen. Denn die Sacher Teams verwandelten den ausnahmsweise leeren Platz vor dem Hotel Sacher innerhalb weniger Tage in den schokoladigsten Drive-In der Stadt. „Zum Sacher fahren, ohne auszusteigen kontaktlos Ihre Original Sacher-Torte kaufen und wieder zurück nach Hause zum Genießen – so bleiben wir alle gemeinsam sicher und gesund!“, erklärt Hoteldirektor Andreas Keese das süße Konzept. „Es freut uns sehr, dass der Sacher Drive-In auch super angenommen wurde und wir den Wienerinnen und Wienern sowie Salzburgerinnen und Salzburgern diese schwierige Zeit ein bisschen versüßen konnten.“

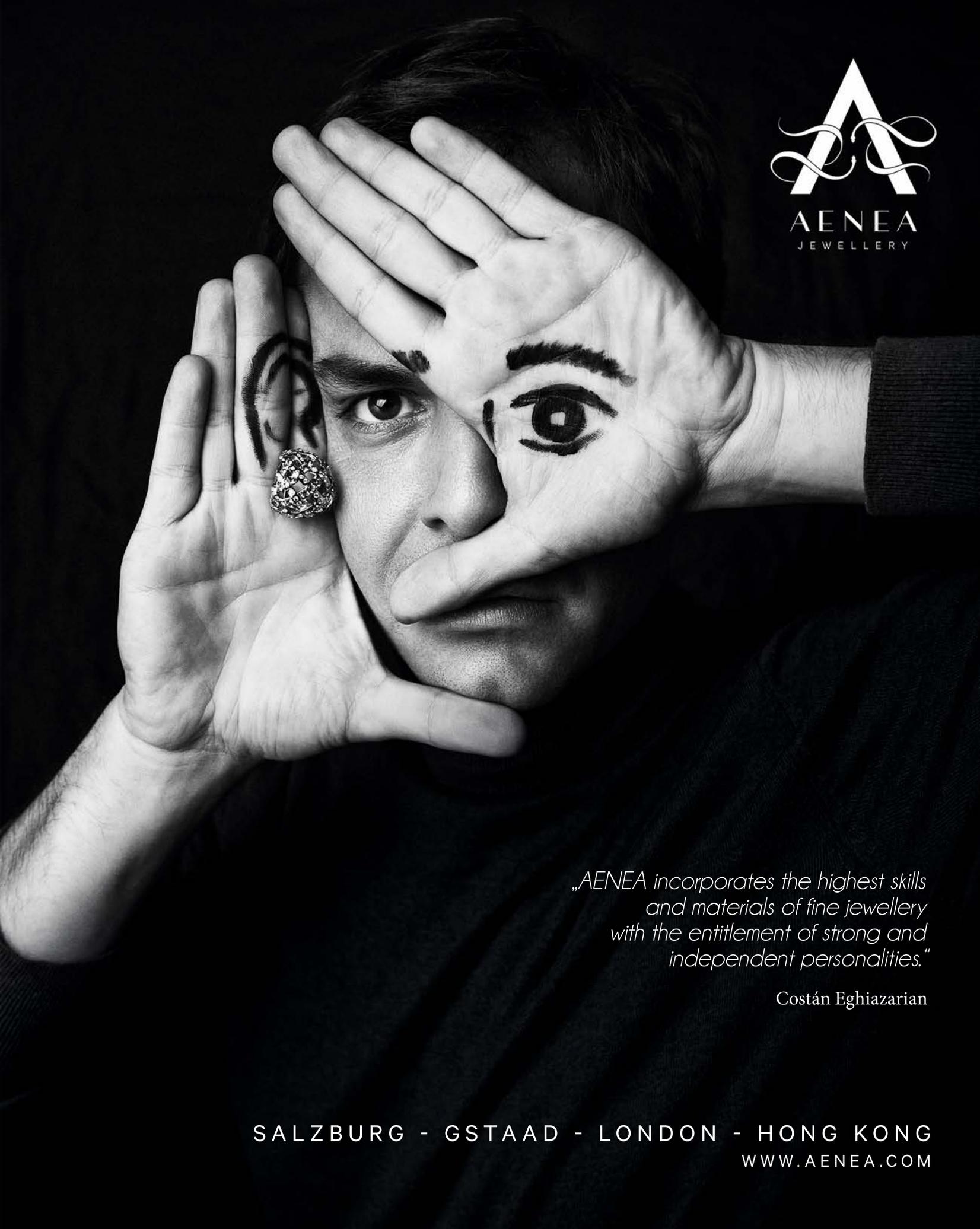
Anyone who felt a truly strong craving for something sweet during the seemingly endless lockdowns had an easy and convenient way to pick up their well-deserved dose of chocolate heaven at the Philharmonikerstrasse in Vienna as well as the Schwarzstrasse in Salzburg. Within just a few days, the hard-working Sacher team transformed the uncharacteristically empty space in front of the Sacher hotels into the chocolatiest drive-in in the city. “You could drive straight to the Sacher, buy your Original Sacher-Torte without having to get out of the car, and return home to enjoy it – that is how we all stay safe and sound together!”, describes general manager Andreas Keese the sweet concept behind Sacher’s latest pop-up. “We are delighted that the Sacher Drive-In has been so well received by the locals and that we have been able to sweeten these difficult times for the people living in Vienna and Salzburg.”



shop.sacher.com

Sie bleiben lieber zuhause?
Bestellen Sie Ihr Original
im Sacher Online Shop!
Einfach Code scannen und
losshoppen | Prefer to stay
at home? Order your Original
from the Sacher online shop!
 Simply scan the code and
 start shopping





*„AENEA incorporates the highest skills
and materials of fine jewellery
with the entitlement of strong and
independent personalities.“*

Costán Eghiazarian

SALZBURG - GSTAAD - LONDON - HONG KONG
WWW.AENEA.COM



ROLEX

LASTING EXCELLENCE

Combining timeless elegance with a passion for perfection and the highest-quality materials, the value of a Rolex is as long-lasting as the timepiece itself.

#Perpetual



OYSTER PERPETUAL DATEJUST 36


WAGNER

KÄRNTNER STRASSE 32, 1010 WIEN,
GRABEN 21/TUCHLAUBEN 2, 1010 WIEN
TUCHLAUBEN 2, 1010 WIEN, ROLEX BOUTIQUE

+43 (0) 1 512 0 512
+43 (0) 1 512 3 512
www.juwelier-wagner.at