

SACHIER

MAGAZIN 2019/2020



LUXURY
Luxus

STYLE
Stil

EXCELLENCE
Excellence

INDULGENCE
Genuss





BUCHERER

FINE JEWELLERY

B DIMENSION COLLECTION

Available in all Bucherer stores and on bucherer.com
Wien - Kärntner Straße 2





Alles beginnt mit einem Traum



Chopard

THE ARTISAN OF EMOTIONS – SINCE 1860

L'HEURE DU DIAMANT COLLECTION



SCHULLIN

WIEN



*"Memory" Ringe
18 Karat Weißgold
Weiße & schwarze
Diamanten*



*"Damokles" Armband
18 Karat Weißgold
Graue Diamanten*

KOHLMARKT 7
1010 WIEN TEL +431533 90 07
WWW.SCHULLIN.COM







Vereinbaren Sie Ihren persönlichen Termin bei uns.

For exclusive private viewings please contact us.

+43 662 840 265 | atelier@aenea.com

SALZBURG – WIEN – GSTAAD

www.aenea.com



LIEBE SACHER GÄSTE!

DEAR GUESTS OF SACHER!

Sacher ist unser „Zuhause“, in dem wir Sie heute herzlich willkommen heißen. Es ist uns ein persönliches Anliegen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen. Unsere Hotels, Cafés und Restaurants sind nicht nur Teil unserer Familiengeschichte, sondern seit mehreren Generationen in den Städten und der Wirtschaft, Gesellschaft, Politik, der Kunst und Kultur tief verwurzelt – das gibt ihnen jene Authentizität, die unsere Gäste suchen. Gemeinsam mit unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern schenken wir Ihnen Ihr ganz persönliches 5-Sterne-Erlebnis, das ist unser Versprechen.

Als eines der wenigen familiengeführten Luxus-Hotels weltweit denken wir in Generationen und versuchen uns stetig weiter zu entwickeln und nachhaltig zu wachsen. Auf den folgenden Seiten haben wir dazu Reportagen, Einblicke und G'schichten zusammengefasst, die Ihnen einen kleinen Blick in die Welt von Sacher und unsere Bemühungen geben sollen.

To us, Sacher is home – and we are happy and proud to open our doors for you, welcome you in, and make you also feel right at home. Together with our employees we strive to give you the personal 5-star experience you deserve. Our hotels, cafés and restaurants are not only part of our personal family history but have been deeply rooted for generations within their cities' economy, society, politics, art and culture. This gives our guests the kind of authenticity they are looking for.

As one of the very few family-run luxury hotels in the world, we think in generations and try to continue to develop and grow sustainably. On the following pages we have collected features, insights and stories to give you a glimpse into the world of Sacher and our efforts.

WIR WÜNSCHEN IHNEN VIEL LESEVERGNÜGEN

WE HOPE YOU ENJOY READING THIS ISSUE

Elisabeth Gürtler

Georg Gürtler

Alexandra Winkler

Matthias Winkler

18 _____ **MYSACHER**
MYSACHER

22 _____ **MEHR ALS OPER UND TORTE**
MORE THAN OPERA AND CAKE



28 _____ **MITTENDRIN STATT NUR DABEI**
RIGHT IN THE THICK OF IT

32 _____ **DIE GOLDENEN ZWANZIGER
IM SACHER**
THE ROARING TWENTIES
AT SACHER

38 _____ **ECHTE WIENER HANDARBEIT**
TRUE VIENNESE CRAFTSMANSHIP

48 _____ **MÖBEL, DIE GESCHICHTEN
ERZÄHLEN**
FURNITURE WITH A STORY
TO TELL

52 _____ **AUTHENTISCH SACHER**
AUTHENTIC SACHER

60 _____ **SALZBURG ERLEBEN**
EXPERIENCE SALZBURG

66 _____ **GEMEINSAM AM KUCHLTISCH**
FAMILY FEAST



72 _____ **DAS ETWAS ANDERE
EINKAUFSERLEBNIS**
A SOMEWHAT DIFFERENT
SHOPPING EXPERIENCE

76 _____ **IMMER WIEDER SALZBURG**
ALWAYS SALZBURG

80 _____ **WIEN UND/ODER SALZBURG?**
VIENNA AND/OR SALZBURG?

84 _____ **SACHER SAYS RELAX**
SACHER SAYS RELAX

Foto: Marc Stickler / www.marcstickler.at



KvL

Katharina von Leuhusen
fine jewels

phone: +43(0) 699 11 80 85 87

jewels@kvl-jewels.com

www.kvl-jewels.com

instagram: [kvljewels](https://www.instagram.com/kvljewels)

Rock jewels and save wildlife!

88 _____ **GASTGEBER AUS LEIDENSCHAFT**
A PASSIONATE HOST

92 _____ **RÖSTFRISCHER KAFFEEGENUSS**
INDULGENT COFFEE EXPERIENCES

96 _____ **DIE GEHEIME REZEPTUR**
THE SECRET RECIPE

100 _____ **FRÜHSTÜCKEN WIE EIN KAISER**
A BREAKFAST WORTH GETTING
OUT OF BED FOR



106 _____ **SACHER ZEIGT ÖSTERREICHISCHE
KÜCHE**
SACHER SHOWCASES AUSTRIAN
CUISINE

108 _____ **EINE MANDL-ZIEGE IST
EINE GLÜCKLICHE ZIEGE**
A MANDL GOAT IS A HAPPY GOAT



114 _____ **KREATIVES JUBILÄUM FÜR DIE
SACHER ARTISTS' COLLECTION**
A CREATIVE ANNIVERSARY
FOR SACHER'S ARTISTS'
COLLECTION

118 _____ **WELTWEITER
SCHOKOLADENGENUSS**
WORLDWIDE CHOCOLATE
INDULGENCE



124 _____ **TEDDY FRANZ ENTDECKT
DIE WELT**
TEDDY FRANZ EXPLORES
THE WORLD



Goldener Schmetterling
mit beweglichen Flügeln

2. Hälfte 19. Jahrhundert

Ausgefasst mit Diamanten,
Rubinen, Smaragden
und Saphiren

Sammlerstück

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.com

126 _____ **UNVERGESSLICHE MOMENTE**
UNFORGETTABLE MOMENTS

130 _____ **ASTORIA. A STORY A LEGEND**
ASTORIA. A STORY A LEGEND



134 _____ **EINSTEIGEN BITTE!**
ALL ABOARD!

140 _____ **27 + 1 JAHRE SACHER MAGAZINE**
VIVA LA SACHER MAGAZINE

142 _____ **FEINE LEUT – ANNA SACHERS GÄSTE**
THE GREAT AND THE GOOD –
THE GUESTS OF ANNA SACHER

152 _____ **SCHWAMMERLGESCHICHTEN**
MUSHROOM STORIES

154 _____ **EVENTS**
EVENTS

160 _____ **SACHER – DAS GANZE JAHR**
SACHER THROUGH THE YEAR



Hotel Sacher
WIEN • SALZBURG

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, Breitegasse 4, 1070 Wien,
Tel.: +43 (0) 1 523 4088 110,
info@scoopandspoon.com
www.scoopandspoon.com

CHEFREDAKTION | EDITOR IN CHIEF

Michael Ksela

REDAKTION | EDITORS

Monika Robier (stv. Chefredakteurin),
Lisa Aspinwall, John Aspinwall, Chris Brock,
Bettina Pries, Andrea Fellner

PROJEKTLÉITUNG | PROJECT DIRECTOR

Lisa Aspinwall

GRAFIK DESIGN | GRAPHIC DESIGN

Bernhard Erlacher, Lisa Hilbertz, Iro Ouranou,
Julia Wenhardt

LITHO | LITHO

Thomas Wolf

LEKTORAT | PROOFREADERS

John Aspinwall, Bettina Pries

ANZEIGEN | ADS

Sabine Ksela, Paul Zimmermann

FOTOGRAF | PHOTOGRAPHER

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

DRUCKEREI | PRINTING HOUSE

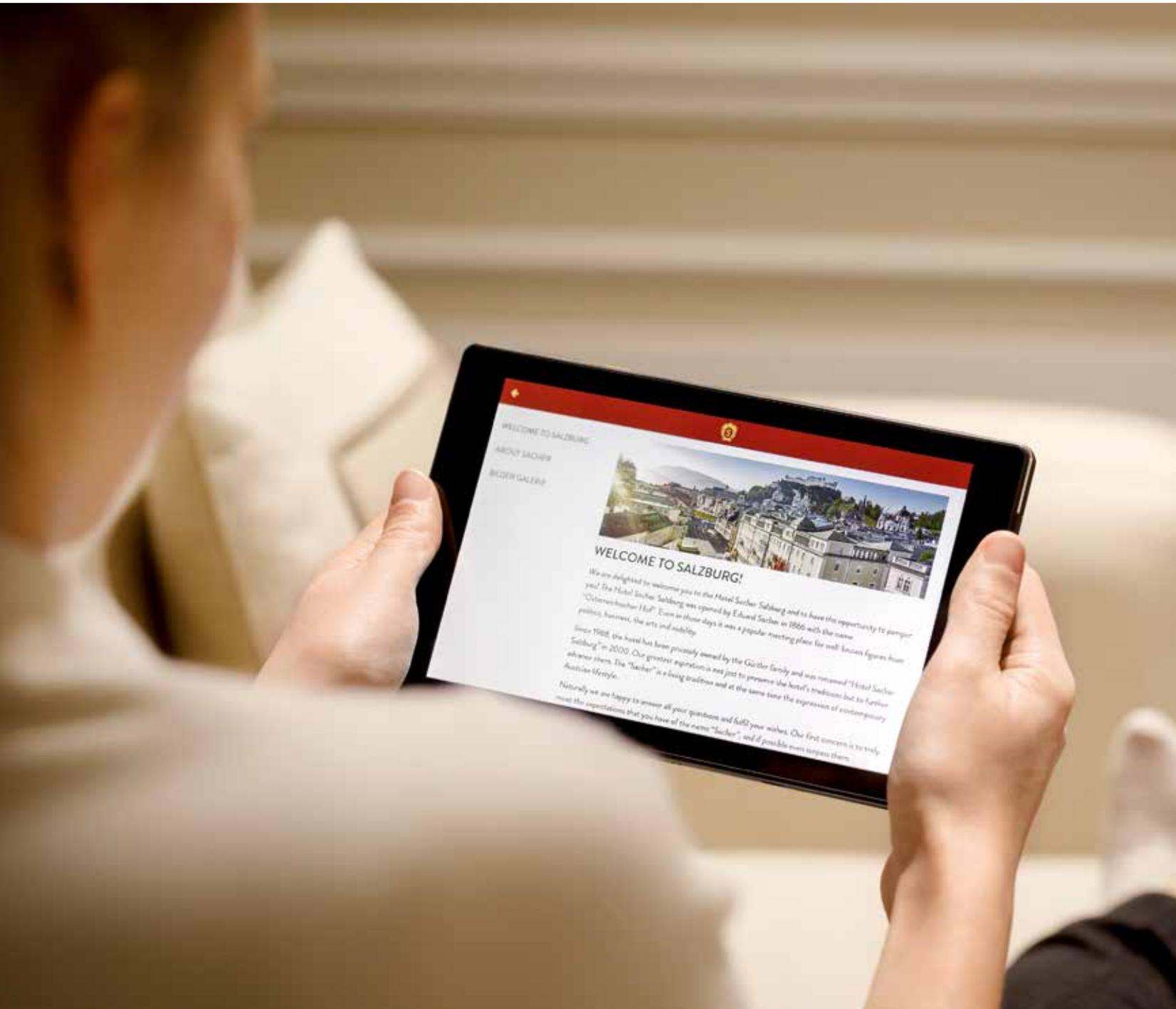
Druckerei Berger
Pulverturmstraße 3
1090 Wien



AMICIS

TUCHLAUBEN 11 & 14

WWW.AMICIS.AT



Genießen Sie den Charme der Habsburger Monarchie während Sie über die neuen Suitepads gemütlich Ihre nächste Spa-Behandlung buchen | Enjoy the charm of the Habsburg Monarchy as you book your next spa treatment with our new Suitepad

MYSACHER

MYSACHER

DAS SACHER-ERLEBNIS WIRD NOCH PERSÖNLICHER ♦
THE SACHER EXPERIENCE HAS JUST BECOME EVEN MORE PERSONAL

In einem der traditionsreichsten Hotels der Welt alle Vorzüge des modernen Lebens zu genießen mag zuerst widersprüchlich klingen. Die beiden Sacher Hotels in Wien und Salzburg zeigen jedoch, dass sich historisches Ambiente und modernster Komfort zu einem harmonischen Ganzen vereinen lassen.

„Es gibt in den Sacher Hotels ein kleines Sprichwort, das unser tägliches Handeln maßgeblich beeinflusst: ‚Wir sind immer in Bewegung‘. Gerade in Zeiten der zunehmenden Digitalisierung machen wir uns deshalb schon jetzt Gedanken darüber, wie das Zimmer und das Hotel der Zukunft aussehen könnte“, erklärt Sacher-Geschäftsführer Matthias Winkler. So entstand die Idee zu MySacher. „Unser Anspruch ist es, Technologie mit Bedacht und stets zum Vorteil unserer Gäste einzusetzen. Mit MySacher wird der Aufenthalt unserer Gäste in Wien und Salzburg vollkommen individualisiert und zu ihrem ganz persönlichen Sacher-Erlebnis“, so Matthias Winkler.

Enjoying all the benefits of modern life in one of the world's most traditional hotels may sound contradictory at first. However, the two Sacher hotels in Vienna and Salzburg show that historical ambience and modern comfort can be united into a harmonious whole.

“We have a little saying at our Sacher hotels that has a significant influence on our daily work and actions: ‘We are always moving forward’. Especially in times of increasing digitalisation, we are considering what the room and hotel of the future might look like,” explains Sacher Managing Director Matthias Winkler. This was how the idea for MySacher came to life. “It is our aspiration to use technology wisely and always to the advantage of our guests. MySacher will make the stay of our guests in Vienna and Salzburg completely individualised, resulting in a very personal Sacher experience”, says Matthias Winkler.

DIE NEUEN SUITEPADS IM SACHER

AKTUELLE INFORMATIONEN ZU IHREM ZIMMER UND ZUM HOTEL |
EINFACH UND SCHNELL ZIMMERSERVICE BESTELLEN | TISCHE IN DEN
SACHER RESTAURANTS & BARS RESERVIEREN | SPA-BEHANDLUNGEN
BUCHEN | DIE ORIGINAL SACHER-TORTE BESTELLEN | SCHICKEN SIE
IHRE WÜNSCHE DIREKT AN UNSERE STUBENMÄDCHEN



THE NEW SUITEPADS AT SACHER

CURRENT INFORMATION ABOUT YOUR ROOM AND THE HOTEL |
ORDER ROOM SERVICE QUICK AND EASY | RESERVE TABLES IN SACHER
RESTAURANTS & BARS | BOOK SPA TREATMENTS | ORDER THE ORIGINAL
SACHER-TORTE | SEND YOUR WISHES DIRECTLY TO OUR ROOM MAIDS

DAS SMARTPHONE ALS ZIMMERSCHLÜSSEL

Eine der ersten Neuheiten, die man schon jetzt auf den Zimmern erleben kann, sind die Sacher Suitepads. Mit den handlichen Tablets gibt es (fast) nichts, das man nun nicht bequem vom Zimmer aus machen kann: einen Tisch im Restaurant buchen, eine Spa-Behandlung reservieren, Zimmerservice bestellen, Zeitungen aus der ganzen Welt lesen und spezielle Wünsche direkt an unsere Zimmermädchen schicken. Selbst die Original Sacher-Torte ist einfach und schnell über das Suitepad bestellt.

Auf die Frage, wie man die Zimmer zukünftig öffnen wird, hat sich Sacher auch etwas einfallen lassen: per Smartphone. Zusätzlich zur normalen Chipkarte können unsere Gäste die Zimmertüren bald auch über eine App sicher mit dem Smartphone öffnen. Natürlich ist es damit mit den Ideen für das digitale Zimmer noch lange nicht getan. Emsig wird bereits daran gearbeitet, das gesamte Zimmer – vom Licht über die Klimaanlage bis hin zu den Jalousien – über Suitepad, das Smartphone oder auch per Sprachassistent steuern zu können.

ALLES KANN, NICHTS MUSS SEIN

Zusätzlich zu vielen Neuerungen bleibt Bewährtes wie der konventionelle Lichtschalter, das Drehrad des Temperaturreglers, die Fernbedienung und der Zimmerschlüssel in jedem Zimmer erhalten. Getreu unserem Motto „Sowohl-als-auch statt Entweder-oder“ eröffnet die Sacher APP zusätzlichen Komfort und Möglichkeiten, sich im Zimmer und als Gast wohlfühlen. Die Entscheidung liegt immer bei Ihnen.

YOUR SMARTPHONE AS ROOM KEY

One of the first novelties that you can already experience in the hotel rooms is the Sacher Suitepads. With these handy tablets, there is (almost) nothing you can't do from the comfort of your room: book a table in one of our restaurants, reserve a spa treatment, order room service, read newspapers from all over the world and send your special requests directly to our room maids. You can even order the Original Sacher-Torte with a few quick and easy clicks using the new Suitepad.

Sacher has also come up with an answer to the question of how to open rooms in the future: with a smartphone. In addition to the normal chip card, our guests will soon be able to open the room doors securely with their smartphone using an app. Of course, we are far from done with new ideas for the digital room of the future. We are working hard to come up with fun and effective ways of how our guests can control the entire room – from controlling the lighting to air conditioning and the blinds – via Suitepad, smartphone or even via voice assistant.

EVERYTHING CAN, NOTHING HAS TO BE

Although we are introducing many innovations, tried-and-tested features such as conventional light switches, the temperature control wheel, the remote control and the room key still remain a vital part in every room. True to our motto “as well as, instead of either or”, the Sacher APP offers additional comfort and possibilities to feel relaxed and at home in our rooms and as a guest. The choice is always 100 percent yours.



DER
WEMPE
CUT®

ÜBERTRIFFT VOLLKOMMENHEIT
UM 80 FACETTEN.



1010 Wien, Kärntner Straße 41, T 01.512 33 22

Der Superlativ eines Solitaires: Dank seiner 137 Facetten verfügt ein Diamant im zertifizierten WEMPE-Cut® über eine extrem hohe Lichtreflexion und außergewöhnliche Brillanz. An den besten Adressen Deutschlands und in London, Paris, Madrid, Wien und New York. www.wempe.at



MEHR ALS OPER UND TORTE

MORE THAN OPERA AND CAKE



© WienTourismus/Christian Stempe

Auf der ganzen Welt bekannt für Oper, Beethoven, das legendäre Hotel Sacher – und natürlich die Original Sacher-Torte – könnte man fast meinen, dass sämtliche Sehenswürdigkeiten und Aktivitäten in Wien bereits ausgiebigst bestaunt und erkundet wurden. Dabei finden sich in der österreichischen Hauptstadt noch viele versteckte Juwelle und Erlebnisse, die nur darauf warten, entdeckt zu werden.

| AM GRABEN

Famous for opera, Beethoven, and of course the luxurious Hotel Sacher and the Original Sacher-Torte chocolate cake, you'd be forgiven for thinking there wasn't much else to see or do in Austria's capital city. But besides its wonderful culture and classical architecture, there are hidden gems and a plethora of things to keep you busy in this beautiful, vibrant city.

DIE 3. MANN TOUR

Beethoven und Napoleon sind vielleicht unter Wiens bekanntesten ehemaligen Bewohnern, aber der berühmteste ist sicher Harry Lime, Orson Welles Figur im Film Der Dritte Mann. Basierend auf Graham Greenes gleichnamigem Roman war die Stadt der eigentliche Star des Films von 1949, dessen Höhepunkt eine dramatische Verfolgungsjagd durch das Wiener Kanalisations-system ist. Die beliebte 3. Mann Tour führt Filmfans unter Tage, um die durch den Film berühmten Abwasserkanäle zu erkunden und selbst einen Einblick in (und einen Riecher für) den Film zu bekommen. Die Idee zu seinem legendären Roman kam Greene übrigens, als er im Hotel Sacher Wien gastierte – angeblich bei „der besten Bloody Mary der Welt“ in der Blauen Bar.

THE THIRD MAN TOUR

While Mozart and Napoleon may be Vienna's best-known former residents, who could forget Harry Lime, the lead character played by Orson Welles in the movie The Third Man? Based on Graham Greene's novel of the same name, the city was the real star of the 1949 film, which culminated in a dramatic chase scene through the city's sewer system. The popular Dritte Mann tour takes movie buffs beneath the streets to explore the sewers made famous by the film, and get a taste (and a smell) of the drama for themselves. Greene came up with the idea for his legendary novel when he was a guest at the Hotel Sacher in Vienna – allegedly while enjoying “the best Bloody Mary in the world” in the Blue Bar.



© Felicitas Matern

www.drittemanntour.at

THE HIDDEN WILDLIFE OF VIENNA

Exotische Tiere gibt es in Wien auch außerhalb des Schönbrunner Tiergartens. Wenn man weiß, wo man suchen muss, findet man alle möglichen Kreaturen, die durch die Straßen und Gassen der historischen Stadt streifen.

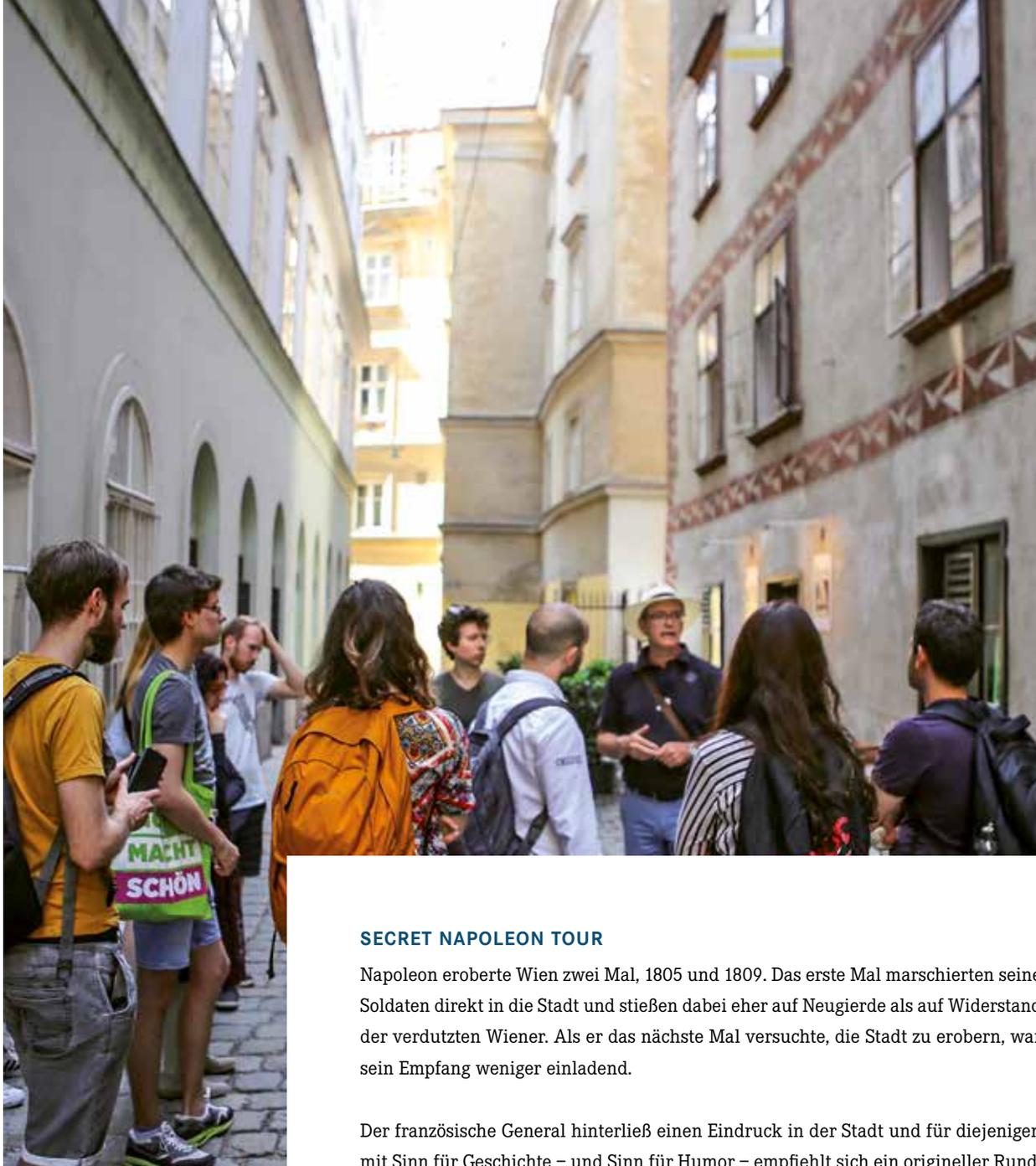
In der „Wildlife“-Tour offenbaren sich viele reale und magische Wesen, die in der Hauptstadt ihre Heimat gefunden haben. Eine interessante und auch amüsante Tour, die genauso viel über die kulturelle Geschichte Wiens verrät wie über die Künstler, die hier lebten.

www.secretvienna.org

THE HIDDEN WILDLIFE OF VIENNA

You don't have to visit the Tiergarten Schönbrunn – Vienna's zoo – to see exotic wildlife. If you know where to look you can find all sorts of wonderful creatures roaming the streets and alleyways of this historic city.

Join a secret wildlife tour and discover a world of statues and artworks of creatures you'll recognize – and many you won't – that fill the parks and streets of the capital. A fun and friendly tour that reveals as much about the cultural history of Vienna as it does about the artists who lived there.



© Secret Vienna

www.secretvienna.org

SECRET NAPOLEON TOUR

Napoleon eroberte Wien zwei Mal, 1805 und 1809. Das erste Mal marschierten seine Soldaten direkt in die Stadt und stießen dabei eher auf Neugierde als auf Widerstand der verdutzten Wiener. Als er das nächste Mal versuchte, die Stadt zu erobern, war sein Empfang weniger einladend.

Der französische General hinterließ einen Eindruck in der Stadt und für diejenigen mit Sinn für Geschichte – und Sinn für Humor – empfiehlt sich ein origineller Rundgang durch Napoleons Wien, begleitet von den Grenadieren des dritten Regiments von Erzherzog Carl, die sich auf die Invasion Napoleons 1809 vorbereiten.

SECRET NAPOLEON TOUR

Napoleon twice invaded Vienna, in 1805 and 1809. The first time his soldiers just marched into the city to be met with curiosity rather than resistance from the bemused Viennese. The second time he attempted to take the city, his reception was less than welcoming.

The French general left his impression on the city, and those with a taste for history – and a sense of humor – can enjoy a tour of Napoleon’s Vienna accompanied by the grenadiers of the third regiment of Archduke Carl, as they prepare for Napoleon’s 1809 invasion.

SECRET VIENNA SEGWAY TOUR

Wie man die historische Seite Wiens am kontrastreichsten entdeckt? Mit dem Segway natürlich. Schon Bill Gates hat es vorgemacht und beeindruckte die Passanten, als er gekonnt mit dem Segway durch die Stadt düste. Dass er dabei sichtlich Spaß hatte, versteht sich wohl von selbst.

Wer es ihm gleichtun will, darf sich auf eine dreistündige Tour von der Hofburg über die Ringstraße und weit darüber hinaus freuen.

www.secretvienna.org

SECRET VIENNA SEGWAY TOUR

Marrying the old and the new, what better way to explore a historical city than by one of the most modern forms of transport? None other than Bill Gates has already been spotted buzzing through Vienna's historic streets, showing us how much fun it can be to see the city on one of these two-wheeled balancing scooters.

And who are we to doubt Bill Gates? In just three hours, you'll get to explore Vienna's highlights – from the Ringstraße to the Hofburg Palace and beyond.

YOGA IN DER ALBERTINA

Die Albertina besitzt nicht nur eine der größten und wertvollsten Kunstsammlungen der Welt, sie ist auch eines der berühmtesten Museen Wiens. Weltweit für die einzigartige Sammlung an Zeichnungen und Druckgrafiken bekannt, beheimatet die Albertina über eine Million Werke der einflussreichsten Künstler überhaupt – und an ausgewählten Tagen viele bunte Yogamatten.

In den prächtigen Prunkräumen der Albertina können Yoga-Fans seit einiger Zeit ihre Sonnengrüße üben. Unter der fachkundigen Anleitung der erfahrenen Yogalehrerin sind die Vinyasa-Flow-Kurse sowohl für Anfänger als auch für fortgeschrittene Yogis und Yoginis geeignet.

YOGA AT THE ALBERTINA

The Albertina is Vienna's most famous museum and is respected around the world for the artworks that find their home in its revered collections. Best known for its print rooms, which hold around 1 million old master prints, the museum also attracts visitors of a different sort.

Yoga fans can now practice their sun salutations in the gilded halls of the Albertina's glorious state rooms. Suitable for both beginners and more advanced yogis and yoginis, the Vinyasa Flow classes are supervised by statues of the Muses – under the expert instruction of a professional yoga teacher.

www.albertina.at



© Albertina



KRYPT BAR

Sightseeing kann ganz schön anstrengend sein. Deshalb hat man sich nach einem Tag voller Geschichte und Kultur einen gemütlichen Drink in der unterirdischen Krypt Bar verdient. Inspiriert von den „Speakeasy Bars“ der 1920er sitzt man hier in gemütlichen Lounges unter historischen Arkaden und genießt hervorragende Cocktails im beeindruckenden Kellergewölbe.

Mit der kleinsten Kunstgalerie Wiens und einem Baustil, der Altes mit Neuem verbindet, ist die Krypt Bar ebenso prächtig wie stilvoll. Der perfekte Abschluss für einen ereignisreichen Tag.

THE KRYPT BAR

Sightseeing can be tiring work, so after a hard day taking in the sights of Austria's beautiful capital city, enjoy a relaxing drink in the dramatic underground Krypt Bar. Its concept is inspired by the "speakeasy bars" of the 1920s. Archways and alcoves have been transformed into intimate booths and lounge areas and make this a wonderful place to plan tomorrow's adventures.

Featuring the smallest art gallery in Vienna, and an architectural style that merges the old with the new, Krypt Bar is as sumptuous as it is stylish. A perfect end to a perfect day.

www.krypt.bar



GESCHÄFT IM GWANDHAUS

Morzger Straße 31
5020 Salzburg
0662 46966-600
geschaeft@goessl.com

.....

GRAZ

Schmiedgasse 14
8010 Graz
0316 839420
graz@goessl.com

.....

GÖSSL WIEN

Weihburggasse 5
1010 Wien
01 5130430
wien@goessl.com



JÄGER Leinen

www.goessl.com

HOTEL SACHER WIEN



Mittendrin statt nur dabei

RIGHT IN THE THICK OF IT

Im Herzen der Wiener Altstadt liegt das Hotel Sacher mitten im Geschehen. Egal worauf Sie gerade Lust haben – durch ein Museum spazieren, die aufregende Kunstszene entdecken oder ein echtes Wiener Schnitzel genießen – weit reisen muss man dafür nicht. Also, worauf warten Sie noch? Die Stadt wartet nur darauf, entdeckt zu werden.

Right smack dab in the middle of all things beautiful and fun lies the Sacher Hotel. Any activity you wish to undertake in the city – strolling through a museum, checking out the cutting-edge art scene or simply nibbling on a delicious Wiener Schnitzel – is only a stone's throw away. So, what are you waiting for? Get your skates on and go explore every nook and cranny this wonderful city has to offer.

01 NASCHMARKT – Hier tummeln sich Feinschmecker zwischen über 150 Ständen mit Köstlichkeiten aus der ganzen Welt. Huckepack ist man im Nu dort – man muss nur jemanden finden, der einen trägt | This exciting market has over 150 stalls full of mouth-watering treats and colorful characters. And it's only a short piggyback ride away

 9 mins  3 mins  7 mins

02 HAUS DER MUSIK – Originelle Museen muss man in Wien nicht lange suchen – so wie das Haus der Musik. In der Zeit, die Freddy Mercury für die letzte Strophe von Bohemian Rhapsody benötigt, ist man auch schon dort | In a city filled to the brim with spectacular museums, the House of Music never fails to grab your attention. In the time it takes Freddy to finish up on the last verse of Bohemian rhapsody you will be there

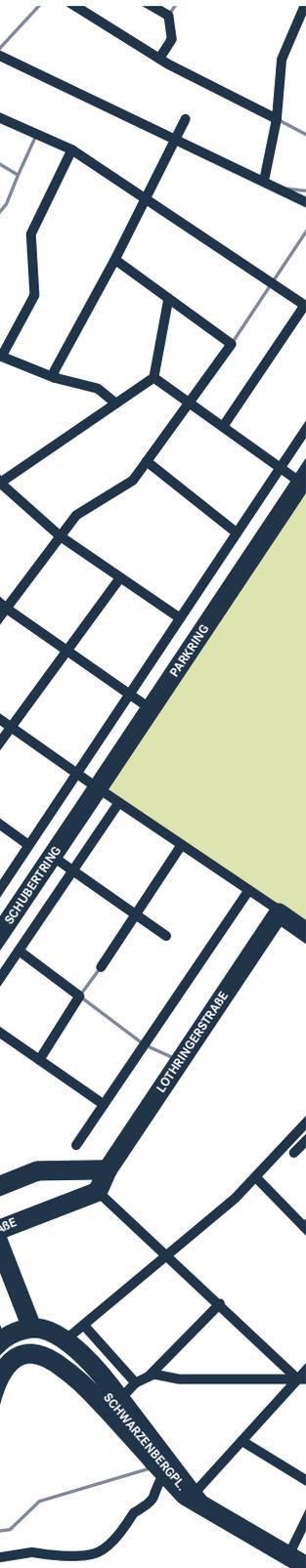
 3 mins  3 mins  3 mins

03 SPANISCHE HOFREITSCHULE – Nur wenige Galoppminuten entfernt tanzen die berühmten Lipizzaner nach der 450 Jahre alten Tradition der hohen Reitkunst | Stop horsing around and giddy up, as just a few gallops away is the 450-year-old Spanish riding school, where the famous Lipizzaner horses practice their equestrian dance

 7 mins  3 mins  6 mins

04 MUSEUMSQUARTIER – Egon Schiele treffen? Pop Art von ihrer schönsten Seite erleben? Bis man sich für Monet oder Manet entschieden hat, ist man auch schon beim MuseumsQuartier, dem Hotspot für zeitgenössische Kunst und Kultur | Want to meet Egon Schiele face-to-face? See Pop Art at its best? By the time you've figured out if it's Monet or Manet, you will arrive at the MuseumsQuartier, THE hot spot for contemporary art and culture

 14 mins  5 mins  8 mins





Kraftstoffverbrauch kombiniert (NEFZ): 3,9–5,6 l/100 km; CO₂-Emissionen kombiniert: 102–129 g/km

B. 180 AT (W247). Unverbindliches Nutzenleasingangebot von Mercedes-Benz Financial Services Austria GmbH (MBFSA): Barzahlungspreis 31.182 €; Gesamtbetrag 26.549 €; garantierter Restwert von 18.549 €; Vorauszahlung 4.634 €; sämtliche Werte inkl. NoVA und MwSt.; Rechtsgeschäftsgebühr 141,1 €; einmalige Bearbeitungsgebühr 210 €; Laufzeit 36 Monate; Laufleistung 10.000 km p.a.; Gesamtbelastung 32.869 €; Sollzinssatz var. 4,75%; eff. Jahreszinssatz 2,78%; Ausstattungsbonus und Trennungsbonus eingerechnet; vorbeh. Bonitätsprüfung, Änderungen und Druckfehler. Inklusive Servicepaket „Compact“ bei Abschluss einer Finanzierung über die MBFSA für maximal 3 Jahre bzw. maximal 30.000 km gesamt. Versicherungsangebot (optional) der MBFSA: Haftpflicht- und Vollkaskoversicherung inklusive motorbez. Versicherungssteuer bei Zulassung ohne besondere Verwendung; gültig bei B/M Stufe 00; halbiertes Selbstbehalt (349,50 €) bei Reparatur in einer Mercedes-Benz Vertragswerkstatt; Risikoträger ist die DONAU Versicherung AG. Details und weitere Informationen können Sie den AGB entnehmen (mercedes-benz.at/leasing-agb). Angebote gültig bis 30.06.2019 bzw. bis auf Widerruf bei allen teilnehmenden Mercedes-Benz Partnern. Abbildung ist Symbolfoto.



Die neue B-Klasse. Justify nothing.

Jetzt im ALL-IN Leasing
inkl. Versicherung und Service

um € 419,- mtl.

Entdecken Sie mehr auf
[mercedes-benz.at/b-klasse](https://www.mercedes-benz.at/b-klasse)

Mercedes-Benz





DIE GOLDENEN ZWANZIGER IM SACHER

THE ROARING TWENTIES AT SACHER

**DER SACHER SALON VERFÜHRT SEINE BESUCHER IN DIE GOLDENE ZEIT
DER 1920er ♦ THE SACHER SALON TAKES ITS VISITORS BACK TO THE GOLDEN
AGE OF THE 1920s**

Für den neuen Salon Sacher gingen die Eigentümer Alexandra Winkler und Georg Gürtler zurück in die Goldenen Zwanziger und damit auch einen gewagten Schritt nach vorn: statt roten Samtpölstern laden frische Korallentöne und elegante Art-déco-Möbel zum Verweilen ein, statt der für Sacher typisch-opulenten Luster tauchen goldene Kugelleuchten den Salon in das authentische Ambiente der damaligen Zeit. Man fühlt sich in das Paris der 1920er zurückversetzt, mitten in die Roaring Twenties, als künstlerische Größen wie Ernest Hemingway, F. Scott Fitzgerald und Marc Chagall den Großteil ihrer Zeit in Bars und festlicher Gesellschaft verbringen.

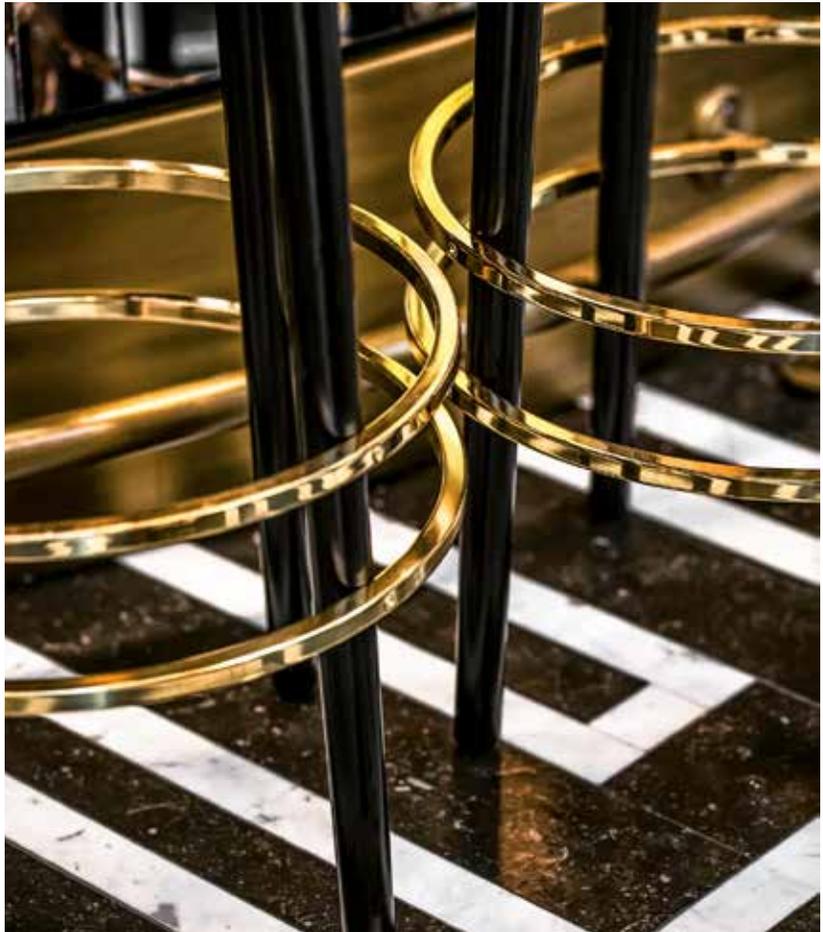
For the new Salon Sacher, the owners Alexandra Winkler and Georg Gürtler decided to return to the Golden Twenties and thus took a daring step forward: instead of red velvet cushions, we invite you to relax in fresh coral tones and elegant Art Deco furniture; instead of the opulent chandeliers typical of Sacher, golden ball lights now immerse the Salon in the authentic ambience of the time. One can't help but feel transported back to the Paris of the 1920s, to the heart of the Roaring Twenties, when artistic greats such as Ernest Hemingway, F. Scott Fitzgerald and Marc Chagall spent most of their time in bars and in festive company.





Das neue Konzept des Salon Sacher wurde wesentlich von einer zufälligen Entdeckung geprägt: Während der Umbauarbeiten legte man unverhofft eine Stuckdecke aus dem Jahr 1881 frei. Originalgetreu erhalten wurde sie sorgfältig restauriert und zu einem bedeutenden Teil des neuen Designkonzeptes – denn der ursprünglich geplante Luster war somit hinfällig. „Bei fast jeder Renovierung stoßen wir auf etwas Historisches und längst Vergessenes. Es wäre schade, so hervorragend erhaltene Designelemente nicht aufzugreifen und zu integrieren“, erklärt Georg Gürtler.

The Salon Sacher’s new concept was essentially shaped by a coincidental discovery: during the renovation work, a stucco ceiling from 1881 was unexpectedly uncovered. It was carefully restored to its original glory and became an important part of the new design concept – after all, the originally planned chandelier was no longer needed. “Practically every time we renovate, we come across historic and long-forgotten features and decorations. It would be a shame not to pick up on and integrate such excellently preserved design elements,” explains Georg Gürtler.



„Mit dem Sacher verbindet man schnell einen unverwechselbaren Stil, auf den wir sehr stolz sind und den wir stets der Zeit angepasst beibehalten wollen“, ergänzt Alexandra Winkler, die gemeinsam mit Architekt Erich Bernard für das Interior Design verantwortlich zeichnet. „Beim Salon Sacher haben wir uns dann jedoch bewusst dazu entschlossen, aus einer unerwarteten Situation etwas Unerwartetes zu machen. Etwas für das Sacher fast Provokantes.“

“The Sacher is quickly associated with an unmistakable style which we are very proud of and which we always want to cultivate and adapt to contemporary influences,” adds Alexandra Winkler, who, together with architect Erich Bernard, was responsible for the interior design. “With our new Salon Sacher, however, we’ve made the conscious decision to turn an unexpected situation into something unexpected. Something almost provocative for Sacher.”

AUCH IMMER EINEN BESUCH WERT ALWAYS WORTH A VISIT

RESTAURANT ROTE BAR

Traditionelle Spezialitäten im eleganten Haubenrestaurant |
A gourmet restaurant with traditional specials

RESTAURANT GRÜNE BAR

2-Hauben-Excellence by Küchenchef Dominik Stolzer |
Award-winning cuisine by head chef Dominik Stolzer

BLAUE BAR

Perfekte Cocktails in einmaliger Atmosphäre |
Perfect cocktails in a unique atmosphere

CAFÉ SACHER

Der Inbegriff der österreichischen Kaffeehauskultur |
The quintessence of Austrian coffee house culture

SACHER ECK

So viel mehr als Torte & Co. | So much more than cake & Co



STASSNY

www.stassny.at



GENIESSEN WIE ZU ANNA SACHERS ZEITEN

Auch kulinarisch überrascht der neue Salon: Charmant augenzwinkernd wie anno dazumal locken feinste Delikatessen, die schon Anna Sacher ihren Gästen servierte. Neben Crevettencocktail, Kaiser Kaviar oder Trüffelschinken mit Salade Russe verführen exquisite Cocktailkreationen, die den Abend beschwingt beginnen lassen. Eine besondere Hommage an die Goldenen Zwanziger sind dabei der Original Sacher Cuvée Gold – mit echtem Blattgold verfeinert – und die Rückkehr des berühmten Absinth, der klassisch mit Zucker und Eiswasser oder in spannenden Cocktails wie „Death in the Afternoon“ serviert wird.

Mit dem Salon Sacher entstand unverhofft etwas anderes, als ursprünglich geplant. Koralle anstatt Rot, Absinth anstatt Kaffee, Verführung des Neuen anstatt Weiterführung des Gewohnten – eine weitere Seite des Sacher.

ENJOYMENT LIKE IN ANNA SACHER'S DAY

The new Salon is also a culinary surprise: with a charming nod to the golden era, we serve scrumptious gourmet treats that were already a big hit back in Anna Sacher's day and were served exclusively at the Hotel Sacher. In addition to shrimp cocktails, Kaiser caviar or truffle ham with salad russe, exquisite cocktail creations will tempt you to start the evening on a high note. As a special homage to the Golden Twenties, we have created the new Original Sacher Cuvée Gold – our finest sparkling wine finished with real gold leaf. And last but not least, we have also resurrected the famous Absinthe, either served classically with sugar and ice water or in exciting cocktail concepts such as "Death in the Afternoon".

With the Salon Sacher, we unexpectedly created something different than originally planned. Coral instead of red, absinthe instead of coffee, alluring the new instead of continuing the usual – thus revealing yet another side of Sacher.



ECHTE WIENER HANDARBEIT

TRUE VIENNESE CRAFTSMANSHIP

Wer auf der Suche nach internationalen Luxusmarken ist, wird in der Wiener Innenstadt auf seine Kosten kommen. Besonders im Goldenen Quartier, am Graben und dem Kohlmarkt findet sich alles, was man auch auf der Fifth Avenue in New York nicht missen möchte. Was vielleicht nur wenige wissen: Wo sich heute extravagante Designer und Fashionlabels tummeln, versorgten einst ausgewählte Lieferanten den Kaiserhof mit edlen Waren.

Den Hof gibt es zwar schon lange nicht mehr, ein Hauch des kaiserlichen Grandeurs liegt in Wien aber nach wie vor in der Luft. Dazu tragen nicht zuletzt die ehemaligen k.u.k. Hoflieferanten sowie andere Familienbetriebe bei, die die Kunst des traditionellen Handwerks zelebrieren, die Ehrlichkeit des Geschäftlichen als höchstes Gut sehen, und mit Überzeugung hinter ihren Produkten stehen. Ein kleiner Streifzug durch das Erbe der großen Meister.

If you are looking for international luxury brands, you will get your money's worth in downtown Vienna. In the Golden Quarter, at Graben and Kohlmarkt you will find everything that wouldn't be amiss on an indulgent and leisurely shopping trip around New York's famous Fifth Avenue. Something perhaps only a few people know – in the places where extravagant designers and fashion labels converse today, carefully selected shops and manufacturers once supplied the Kaiserhof with fine goods.

Even though the court may not exist anymore, a touch of the imperial grandeur still hangs in the Viennese air. This is not least thanks to the former royal court suppliers to the Imperial Austro-Hungarian Empire as well as other family businesses, who consider the honesty of their creations their greatest asset, and who stand behind their products with a strong and heartfelt conviction. We have embarked on a short tour into the heritage of the great masters.





SCHON GEWUSST?

KAISERLICHER UND KÖNIGLICHER (K.U.K.) HOF-LIEFERANT WURDEN NUR DIE BESTEN DER BESTEN. SIE HATTEN DAS PRIVILEG, DEN ÖSTERREICHISCH-UNGARISCHEN KAISERHOF MIT IHREN WAREN ZU BELIEFERN UND AUSZUSTATTEN. DESHALB BÜRGT DAS KAISERLICHE SIGNET AUCH HEUTE NOCH FÜR HÖCHSTE QUALITÄT



DID YOU KNOW?

BECOMING A ROYAL COURTS SUPPLIER WAS AN HONOUR ONLY BESTOWED ON THE BEST OF THE BEST. THEY HAD THE PRIVILEGE OF SUPPLYING AND EQUIPPING THE AUSTRO-HUNGARIAN IMPERIAL COURT WITH THEIR GOODS. THAT IS WHY STILL TO THIS DAY THE IMPERIAL SIGNET STANDS FOR THE HIGHEST QUALITY

SACHER

SACHER

Philharmonikerstraße 4
1010 Wien

„Dass er mir aber keine Schand' macht heut' Abend!" sollten die Worte des Hausherrn Fürst Metternichs sein, die den jungen Kochlehrling Franz Sacher im Jahr 1832 zu einer einzigartigen Kreation motivieren werden. Seitdem hat sich einiges getan: Das damalige Dessert ist die heute berühmteste Torte der Welt, und auch das Hotel, das Franz' Sohn Eduard 1876 eröffnet, wird in die Geschichte eingehen. Dafür verantwortlich zeichnet seine Frau Anna, die das Hotel Sacher mit Engagement und Feinsinn zum ersten Haus an der Ringstraße macht, in dem Künstler, Politiker und die High Society ein und aus gehen.

Auch auf dem kaiserlichen Hofe will man nicht auf den Genuss der Original Sacher-Torte verzichten, weshalb Sacher bald der Titel des k.u.k. Hofzuckerbäckers verliehen wird. Besonders Kaiserin Sisi kann der vorzüglichen Schokoladentorte, mit etwas Schlagobers verfeinert, nur selten widerstehen. Heute wie damals wird die süße Botschafterin Wiens nach dem originalen Rezept von Franz Sacher in reiner Handarbeit hergestellt.

“Let there be no shame on me tonight!” Spoken by none other than Austrian Prince Metternich himself, these should be the words, which will inspire the young kitchen apprentice Franz Sacher to a unique creation in 1832. A lot has happened since then: the former dessert is today the most famous cake in the world. And the hotel that Franz's son Eduard opened in 1876 has also gone down in history as one of the most recognized houses on the globe. This was the work of his wife Anna, who turned the Hotel Sacher into the first hotel on the Ringstrasse, where artists, politicians as well as the high society would mingle long into the small hours.



Even at the imperial court, people didn't want to miss out on the pleasure of the Original Sacher-Torte, which is why Sacher soon received the title of k.u.k. Hofzuckerbäcker. Empress Sisi, in particular, could rarely resist the exquisite chocolate cake with a little whipped cream. Now as then, the sweet ambassador of Vienna is still made entirely by hand according to the original recipe of Franz Sacher.

ROBERT SCHEER & SÖHNE
Bräunerstraße 4
1010 Wien

ROBERT SCHEER & SÖHNE

1816 fasst der Sohn eines einfachen Weinbauers einen außergewöhnlichen Entschluss: Er eröffnet eine Werkstätte für „feine Schuhe“. So beginnt die ereignisreiche Geschichte von Rudolf Scheer & Söhne. Noch heute thront das Ehrenwappen des Kaisers über dem Eingang des ehemaligen k.u.k. Hoflieferanten und zeugt von einer Zeit, in der nicht nur Kaiser Franz-Josef, sondern auch Franz Kafka auf das Handwerk der Familie Scheer setzten.

Mit Markus Scheer lebt die Kunst der hohen Schuhmacherei weiter. Die Werkstatt ist heute in den ehemaligen Wohnräumen der Familie untergebracht – vielleicht auch mit ein Grund, warum die Qualität und Ehrlichkeit des Handwerks hier allgegenwärtig ist. Jedes Paar Schuhe ist eine Maßanfertigung, die in echter Handarbeit aus den edelsten Materialien gefertigt wird.

In 1816, the son of a simple winegrower made an extraordinary decision: he opened a workshop for “fine shoes”. This moment is how the eventful history of Rudolf Scheer & Söhne begins. To this day, the Emperor’s coat of arms is enthroned above the entrance to the former Imperial court supplier. It is a testimony to a time when not only royalty like Emperor Franz Josef relied on the Scheer family’s craftsmanship but also artists and writers like Franz Kafka.

The art of high-quality shoemaking lives on with Markus Scheer. His workshop is now housed in the family’s former living quarters – perhaps one reason why the quality and honesty of the craftsmanship is omnipresent here. Each pair of Scheer shoes is a made-to-measure product that is handcrafted from the finest materials.



ZUR SCHWÄBISCHEN JUNGFRAU

Dass man in Wien mit Namen sehr erfinderisch ist, erfuhr ein schwäbischer Leinenhändler im Jahr 1720, als er mit seinen beiden unverheirateten Töchtern in die Stadt zog, um ein Wäschegeschäft zu eröffnen. Seitdem ist die Schwäbische Jungfrau ein Symbol für erlesenste Tisch-, Bett- und Frotteewäsche nach Maß. Sämtliche Wäschestücke werden aus den feinsten Stoffen im eigenen Atelier gefertigt und nach den individuellen Wünschen des Kunden aufwendig von Hand bestickt.

Damals wie heute beliefert das Traditionshaus königliche Adressen: Kaiserin Maria Theresia freute sich der Legende nach über das erste Spitzentaschentuch, Kaiserin Sisi träumte in der eigens für sie angefertigten Bettwäsche. Und auch in den Sacher Hotels kommen unsere Gäste in den wohligen Genuss dieser erlesenen Handarbeit.

When a Swabian linen merchant moved to Vienna with his two unmarried daughters to open a linen shop in 1720, he quickly discovered how inventive the good people of Vienna could be with names – literally translated, his shop was soon known as “To the Swabian Virgin”. Since then, the Schwäbische Jungfrau has been a symbol of the finest bespoke table linen, bed linen and towels. All items are made from the finest fabrics in an exclusive studio and embroidered by hand according to the individual wishes of the customer.

Then as now, the traditional house supplies royal addresses with their premium products: Legend has it that Empress Maria Theresa received her first lace handkerchief from here, and Empress Sisi dreamed in the finest bed linen made especially for her. Even in the Sacher hotels, our guests can enjoy the comfort of this exquisite craftsmanship.



ZUR SCHWÄBISCHEN JUNGFRAU

Graben 26
1010 Wien

NIEDERSUESZ, EHEMALS C.M. FRANK

NIEDERSUESZ, EHEMALS C.M. FRANK
Annagasse 1
1010 Wien



Im Atelier von Schneidermeister Bernhard Niedersuesz kann man fast nicht anders, als jeden der maßgefertigten Anzüge auf den Mannequins aus der Nähe zu bewundern. Jede Naht, jeder Knopf sitzt perfekt und zeugt von der hohen Kunst des Wiener Schneiderhandwerks, für die C.M. Frank damals in ganz Europa geschätzt wurde. Die beeindruckende Kundenliste des k.u.k. Hoflieferanten reichte von Kronprinz Rudolph über Napoleon III. bis hin zu König Eduard VII.

Für Bernhard Niedersuesz war es immer selbstverständlich, die jahrhundertealten Stil- und Verarbeitungselemente der großen Wiener Maßschneidertradition fortzuführen. Aus den hochwertigsten Stoffen werden in präziser Handarbeit einzigartige Anzüge, Hemden und Mäntel geschneidert, die die Persönlichkeit ihres Trägers widerspiegeln. So ist jeder Anzug aus dem Hause Niedersuesz ehemals C.M. Frank nicht nur ein wahres Meisterwerk, sondern ein echtes Unikat – und das seit 1838.

Once you stand in the studio of master tailor Bernhard Niedersuesz, it is very hard not to admire every single one of the custom-made suits on the mannequins from close up. Every seam, every suit button sits perfectly on the magnificent jackets and trousers and testifies to the high art of Viennese tailoring, for which C.M. Frank was appreciated throughout Europe at the time. The impressive customer list of the k.u.k. court supplier ranged from Crown Prince Rudolph and Napoleon III to King Edward VII.

To Bernhard Niedersuesz it has always been an obvious choice to continue the centuries-old style and manufacturing elements that have been established in the great Viennese tailoring tradition. The unique suits, shirts and coats – which always reflect the personality of the wearer – are made from the highest quality fabrics in meticulous needlework. Every suite made by Niedersuesz formerly C.M. Frank is not only a real masterpiece but also a true original – and has been since 1838.

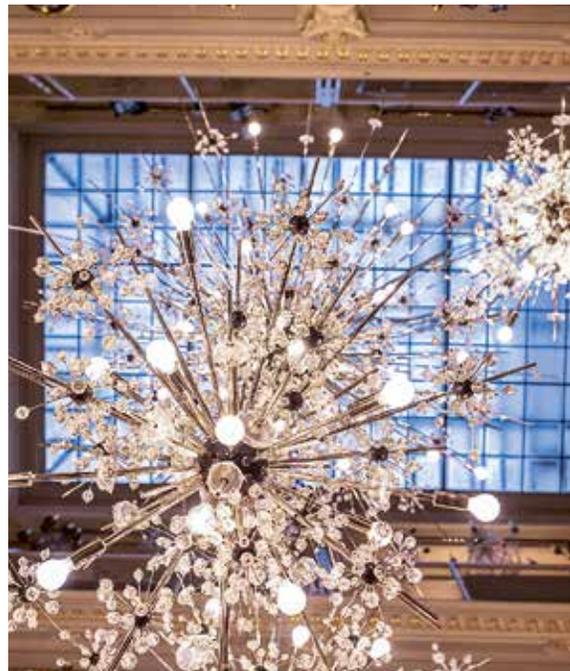
J. & L. LOBMEYR

Was die Rote Bar, der Marmorsaal und die Blaue Bar gemeinsam haben? Die prächtigen, handgefertigten Luster der Glasmanufaktur J. & L. Lobmeyr. 1883 sorgten sie für eine kleine Weltsensation, waren sie doch die ersten elektrischen Kristalluster überhaupt, die in Kooperation mit keinem geringeren als Thomas A. Edison entstanden sind. Innovationsgeist und unerreichte Qualität sind es auch, die Lobmeyr kurz nach der Gründung 1823 zum hochangesehenen k.u.k. Hoflieferanten machen.

Weltberühmt ist Lobmeyr für die einzigartigen Trinkservices, die in Kooperation mit berühmten Künstlern, Architekten und Designern wie Adolf Loos, Josef Hoffmann und Oswald Hertl entstehen. Ludwig Lobmeyrs eigenes Design aus dem Jahr 1856 gilt heute als Prototyp für das moderne Weinglas.

What do the Red Bar, the Marble Hall and the Blue Bar have in common? The magnificent, handcrafted chandeliers of the glass manufacturer J. & L. Lobmeyr. In 1883 they caused quite a stir and a small world sensation since they were the first ever electric crystal chandeliers to be produced in cooperation with none other than Thomas A. Edison. It was also this spirit of innovation and unmatched quality that made Lobmeyr a highly regarded royal and imperial supplier to the Austrian-Hungarian court shortly after its foundation in 1823.

Lobmeyr is world famous for its unique drinking services, created in cooperation with famous artists, architects and designers, such as Adolf Loos, Josef Hoffmann and Oswald Hertl. Ludwig Lobmeyr's own design from 1856 is considered today to be the prototype for the modern wine glass.



J. & L. LOBMEYR
Kärtnerstraße 26
1010 Wien

MÜHLBAUER



Madonna tut es, Meryl Streep auch, und Brad Pitt sowieso – sie tragen Hut. Und zwar nicht irgendwelche, sondern die trendigen Kreationen von Mühlbauer. Jeder Hut wird nach alter handwerklicher Tradition und aus den hochwertigsten Materialien in der Mühlbauer-Werkstätte in Wien hergestellt – und zwar aus voller Überzeugung. So ist jeder Hut ein Unikat, egal ob er später in Wien, London oder Los Angeles getragen wird.

Den Grundstein für die Erfolgsgeschichte der Wiener Hutmanufaktur legte Julianna Mühlbauer im Jahr 1903 mit einer kleinen Hutwerkstätte samt angeschlossenen Laden. Heute kümmern sich ihre Ururenkel Markus und Marlies Scheer um die zeitgeistige Interpretation der traditionsreichen Kopfbedeckung. Und das mit Erfolg.

Madonna does it, so does Meryl Streep, and Brad Pitt more often than not – they all wear hats. And not just any hat, but the trendy creations from Mühlbauer. Each one of these exclusive hats is manufactured in the Mühlbauer workshop in Vienna. Made from the highest quality materials, they are produced according to the old, traditional craftsmanship. And out of conviction. As a result, every hat is unique, regardless of whether it is worn later in Vienna, London or Los Angeles.

Julianna Mühlbauer laid the foundation for the success story of the Viennese hat manufactory in 1903 with a small hat workshop including a shop. Today her great-great grandchildren Markus and Marlies Scheer take care of the contemporary interpretation of the traditional headgear. And with success.

MÜHLBAUER
Seilergasse 10
1010 Wien



AUGARTEN PORZELLAN

AUGARTEN PORZELLAN

Spiegelgasse 3
1010 Wien

Die Geschichte des Wiener Porzellans beginnt 1718, als Kaiser Karl VI. ein Spezialprivilegium unterzeichnet, das Claudius Innocentius du Paquier zur alleinigen Erzeugung feinsten Porzellanwaren in den österreichischen Kronländern berechtigt. Seither genießt die Wiener Porzellanmanufaktur als zweitälteste Manufaktur Europas weltweites Ansehen. Damals wie heute wird im Herzen Wiens jedes einzelne Stück Porzellan handgefertigt – und das seit 1923 im Schloss Augarten. Heute ist Augarten Porzellan ein Synonym für höchste Qualität und unvergleichliche Handwerkskunst – von feinsten Tischservicen und den berühmten Lipizzanerfiguren bis hin zu außergewöhnlichen Designobjekten.

The history of Viennese porcelain began in 1718, when Emperor Charles VI signed a special privilege entitling Claudius Innocentius du Paquier to the exclusive production of the finest porcelain goods in the Austrian crown lands. Since then, the Vienna Porcelain Manufactory has enjoyed a worldwide reputation as the second oldest manufactory in Europe. Then, as now, every single piece of porcelain is handmade in the heart of Vienna – at the Augarten Palace since 1923. Today, Augarten Porzellan is synonymous with the highest porcelain quality and incomparable craftsmanship – from the finest table services and the famous Lipizzaner figures all the way to extraordinary design objects.



EYBL

— TAILORED INTERIORS —

SINCE 1825



THIBAUT.
Wallpaper & Fabrics Since 1886

RAUM AUSSTATTUNG | BERATUNG | KOMPLETTEINRICHTUNG
POLSTERMÖBEL NACH MASS
Handmade | made-to-measure

Wir sind mit unserer Polstermöbelmarke
EYBL TAILORED INTERIORS
Hersteller von über 100 Polstermöbeln nach Maß!
Gestalten Sie ihre individuellen Lieblingsstücke mit zahlreichen Optionen und
über 1000 Stoffdesigns.

EYBL GmbH & Co KG
DESIGNFLAGSHIP
Fichtegasse 5 / Hegelgasse
1010 WIEN
+43 (0)1 587 5690
verkauf@designflagship.com

KA INTERNATIONAL
Wildpretmarkt 2-4 / Brandstätte
1010 WIEN
+43 (0)1 533 1712
wienI@ka-international.at

KA INTERNATIONAL
Zwickerleiten 8
6370 KITZBÜHEL
Terminvereinbarung unter
+43 (0) 664 1022900
kitzbuehel@ka-international.at

MÖBEL, DIE GESCHICHTEN ERZÄHLEN

FURNITURE WITH STORIES TO TELL



**ZUM EINMALIGEN CHARME
UND DER BESONDEREN
ATMOSPHERE ZÄHLEN
HISTORISCHE MÖBEL AUS
FAMILIENBESITZ ♦ PART
AND PARCEL OF SACHER'S
UNIQUE ATMOSPHERE AND
CHARM IS THE HISTORIC
FAMILY FURNITURE**



Einen nicht unerheblichen Teil zum unverwechselbaren Sacher-Feeling tragen die mit Bedacht platzierten antiken Tische, Sessel und Bilder bei. Liebevoll restauriert zeichnen sie die ereignisreiche Geschichte der Hotels – und der Familien, die sich leidenschaftlich um sie kümmern.

Trotz stetiger Modernisierung kam es für Eigentümerin Alexandra Winkler nie in Frage, auf die historischen Möbel in den Hotels zu verzichten: „Beide Häuser sind Gebäude mit großer Tradition, in denen viele Accessoires schon seit Jahren – manche sogar seit Jahrzehnten – fixer Bestandteil des Inventars sind. Ich glaube, Gäste spüren es, ob etwas gewachsen und daher authentisch ist, und somit viele Geschichten erzählt.“

Ob in der Lobby, auf den Zimmern oder in den Restaurants und Cafés stößt man auf antike Schätze, die schon zu Eduard Sachers Zeiten das Hotel verschönerten – wie etwa der imposante Spiegel in der Idomeneo Suite, oder der aufwändig verzierte Tabernakel-Sekretärschrank in der Lobby. Die prächtigen Luster, die heute noch in der Grünen Bar hängen, sorgten damals sogar für weltweites Aufsehen: Sie waren die ersten elektrischen Kristallluster in Europa.

Carefully placed antique tables, armchairs and pictures make a considerable contribution to the authentic Sacher feeling. Lovingly restored, they trace the eventful history of the hotels – and of the families who passionately care for them.

Despite constant modernization, owner Alexandra Winkler has never considered sorting out or even getting rid of the historic furniture. “Both hotels in Vienna and Salzburg are houses with a long tradition in which many accessories have been an integral part of the inventory for years – some even for decades. I think our guests feel whether something has grown naturally to become authentic. It feels like they have a lot of stories to tell.”

From the hotel lobby and rooms to the restaurants and cafés, it’s not hard to find these antique treasures that already adorned our hotel back in Eduard Sacher’s day. A couple of magnificent examples are the impressive gold-framed mirror in the Idomeneo Suite or the lavishly decorated tabernacle secretary’s cupboard in the lobby. Another intriguing piece are the magnificent Lobjmeyr chandeliers, which still hang in the Green Bar today and which actually sparked worldwide attention when they were installed back in the late 19th century: they were, in fact, the first electric crystal chandeliers in Europe.



Manche Erbstücke bekommt man nur zu ganz besonderen Anlässen zu sehen, wie das edle Herend-Porzellan mit dem goldenen „S“, das Hans Gürtler vor dem Zweiten Weltkrieg in Auftrag gab. Andere kann man hingegen jeden Tag bewundern, wie die beeindruckende Bildergalerie im Sacher Eck, dank derer man inmitten der Sacher'schen Familiengeschichte sitzt. Ein Stück Original Sacher-Torte in der illustren Runde zu genießen darf deshalb bei keinem Wienbesuch fehlen.

Some heirlooms you only get to see on very special occasions, such as the noble Herend porcelain with the golden “S” that former owner Hans Gürtler commissioned before the Second World War. Others, on the other hand, can be admired every day, like the impressive picture gallery at the Sacher Eck. Here you have the opportunity to sit in the midst of the Sacher family history. Believe us, you simply have to enjoy a piece of Original Sacher-Torte in this illustrious company when you visit Vienna. It’s a must.



Historischer Charme mit modernem Komfort: die Wiener Philharmoniker Suite in der Bel Etage |
Historical charm with modern comfort: the Vienna Philharmonic Suite on the Bel Etage



IHR SPEZIALIST FÜR JAGD, OUTDOOR, TRACHTEN UND LANDHAUSMODE!



SWAROVSKI
OPTIK



Made for hunting.

KETTNER WIEN

Plankengasse 7, 1010 Wien, Tel. +43 (0)1 / 513 22 39

www.kettner.com

Kettner

AUTHENTISCH SACHER

— AUTHENTIC SACHER —

Die Geschichte des Sachers ist tief in der Familiengeschichte von Elisabeth Gürtler, Georg Gürtler, Alexandra Winkler und Matthias Winkler verwurzelt. Schon als Kinder blinzelten Alexandra und Georg den Konditoren bei der Herstellung der Original Sacher-Torte über die Schulter, wer brav mithalf, wurde manchmal mit einer kleinen Tafel Schokolade belohnt. Anders als in Hotelkonzernen ist in den Sacher Hotels die persönliche Handschrift der Familie in jedem Zimmer, jedem Restaurant und in jedem Gang spürbar. An jeder Ecke trifft man auf ein Stück Familiengeschichte – auf einen antiken Tisch aus dem Wohnzimmer des Urgroßvaters, oder auf die liebevoll platzierten Gemälde, die seit Generationen im Familienbesitz sind. Und natürlich gibt es auch das ein oder andere Möbelstück, dem sich die Familien Winkler und Gürtler besonders verbunden fühlen.

The legacy of Sacher is deeply rooted within the family history of Elisabeth Gürtler, Georg Gürtler, Alexandra Winkler and Matthias Winkler. When they were children, Alexandra and Georg would spend hours at the hotel, peeking over the patissiers' shoulders to see first-hand how the delicious Original Sacher-Torte was made. And whenever they helped out, the little chefs would get a chocolate treat for their hard work. In stark contrast to anonymous hotel corporations, you can literally see and feel the family's personal touch in every room, every restaurant and every corridor. Every corner reveals a piece of family history – an antique table that used to be in their great-grandfather's living room, and carefully selected and arranged paintings that have been in the family for generations. Naturally, there are also a few selected pieces of furniture that have become near and dear to the hearts of the Winkler and Gürtler families.





MATTHIAS WINKLER

FÜR MICH STRAHLT DER PRÄCHTIGE LUSTER IM SACHER ECK EIN BESONDERES SACHER-GEFÜHL AUS. EINERSEITS IST ER FÜR SICH EIN WAHRER EYECATCHER, ANDERERSEITS ABER AUCH DAS VERBINDENDE ELEMENT ZWISCHEN DEM MEZZANIN UND DER DARUNTERGELEGENEN CONFISERIE



FOR ME, THE MAGNIFICENT CHANDELIER IN THE SACHER ECK RADIATES A SPECIAL SACHER FEELING. ON THE ONE HAND, IT IS A TRUE EYE-CATCHER IN ITSELF, BUT ON THE OTHER IT IS ALSO THE CONNECTING ELEMENT BETWEEN THE MEZZANINE AND THE SACHER CONFISERIE BELOW

ALEXANDRA WINKLER

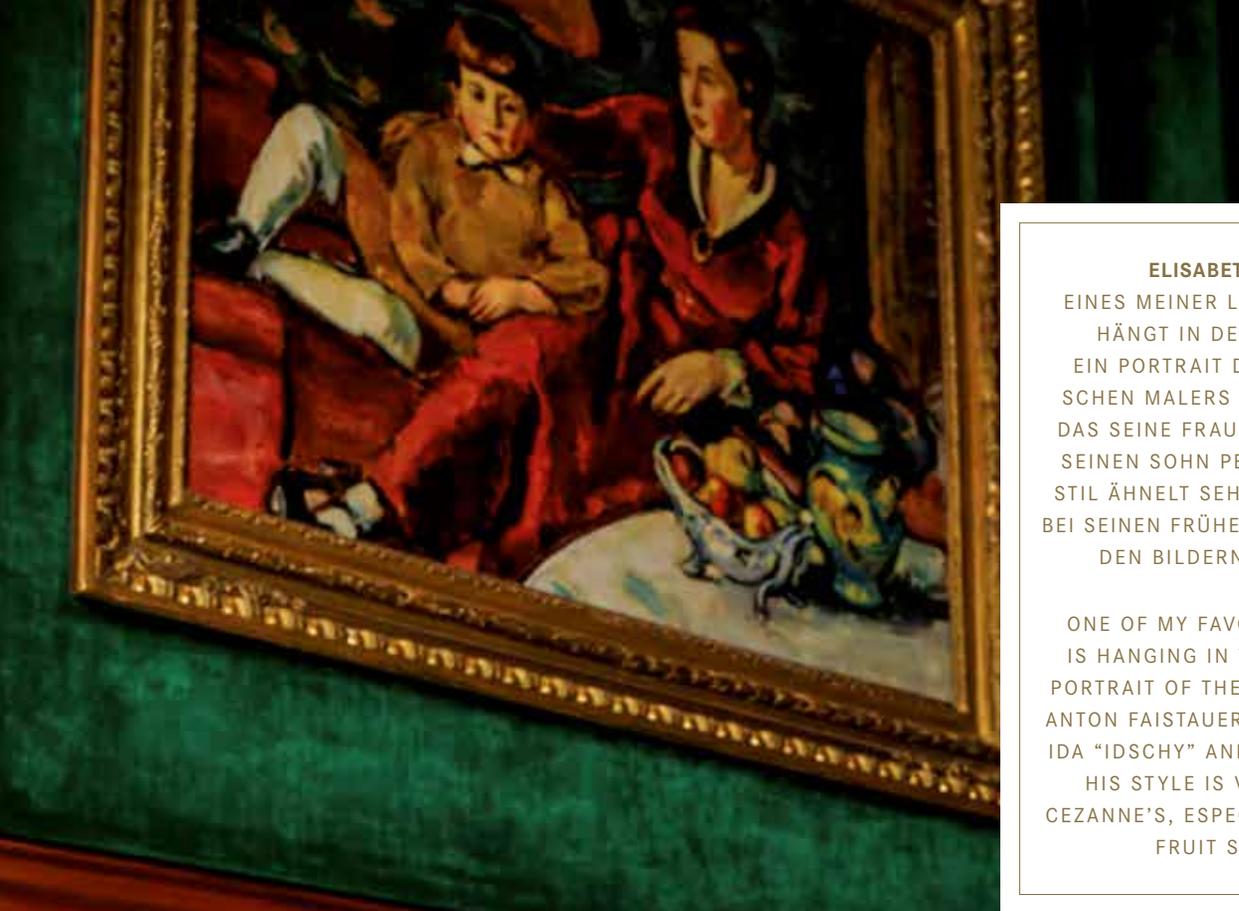
MEIN LIEBLINGSSTÜCK IM SACHER
IST DER KACHELOFEN IN DER
PHILHARMONIKER SUITE. ER STAMMT
AUS DEM JAHR 1920 UND WURDE
VOM EHEMALIGEN K.U.K. HOFOFEN-
FABRIKANT E. FESSLER GEFERTIGT.

MICH FASZINIERT EINFACH,
WIE DETAILLIERT DIE VIELEN
ORNAMENTE SIND



MY FAVORITE PIECE AT SACHER IS THE
TILED STOVE IN THE PHILHARMONIC
SUITE. IT DATES FROM 1920
AND WAS MADE BY THE FORMER
K.U.K. HOFOFENFABRIKANT E.
FESSLER. I AM SIMPLY FASCINATED
BY HOW DETAILED THE MANY
ORNAMENTS ARE





ELISABETH GÜRTLER

EINES MEINER LIEBLINGSGEMÄLDE
HÄNGT IN DER GRÜNEN BAR:
EIN PORTRAIT DES ÖSTERREICHISCHEN
MALERS ANTON FAISTAUER,
DAS SEINE FRAU IDA „IDSCHY“ UND
SEINEN SOHN PETERLE ZEIGT. SEIN
STIL ÄHNELT SEHR – INSBESONDERE
BEI SEINEN FRÜHEN OBSTSTILLEBEN –
DEN BILDERN VON CEZANNE



ONE OF MY FAVOURITE PAINTINGS
IS HANGING IN THE GREEN BAR: A
PORTRAIT OF THE AUSTRIAN PAINTER
ANTON FAISTAUER SHOWING HIS WIFE
IDA “IDSCHY” AND HIS SON PETERLE.
HIS STYLE IS VERY SIMILAR TO
CEZANNE’S, ESPECIALLY IN HIS EARLY
FRUIT STILL LIVES





ROZET & FISCHMEISTER

KAMMERJUWELIERE GEGR. 1770



Art Déco Schmetterling von Tiffany & Co, in Platin gefertigt um ca. 1920
Burmarubin ca 25 ct, Diamanten ca 4 ct, Flügel aus Jade

ROZET & FISCHMEISTER, DAS TRADITIONSHAUS AM WIENER KOHLMARKT UND
EHMALIGER K.U.K. HOFLIEFERANT, GILT ALS EINE DER ERSTEN ADRESSEN FÜR
FEINSTES TAFELSILBER, HISTORISCHEN SCHMUCK UND MODERNE KREATIONEN.

KOHLMARKT 11, 1010 WIEN | TELEFON: +43 (1) 533 80 61
E-MAIL: OFFICE@ROZET-FISCHMEISTER.COM | WWW.ROZET-FISCHMEISTER.COM



GEORG GÜRTLER

EIN MÖBELSTÜCK, DAS FÜR MICH
DIE GESCHICHTE DES HOTELS
BESONDERS GUT EINFÄNGT, IST
DER TABERNAKEL-SCHRANK IN DER
IDOMENEO SUITE. NICHT NUR WEGEN
DER HANDWERKSKUNST, SONDERN
AUCH, WEIL ER VON ANFANG AN TEIL
DES HOTELS WAR



ONE PIECE OF FURNITURE THAT
CAPTURES THE HISTORY OF THE
HOTEL PARTICULARLY WELL FOR ME
IS THE TABERNACLE CABINET IN
THE IDOMENEO SUITE. NOT ONLY
BECAUSE OF THE CRAFTSMANSHIP,
BUT ALSO BECAUSE IT WAS PART
OF THE HOTEL FROM THE VERY
BEGINNING



Georg Gürtler, Mit-Eigentümer der Sacher Hotels, hat am 07. Juli 2018 seine Verlobte Eva Scheiterer geheiratet. Bei Prachtwetter fand die kirchliche Trauung in Seefeld in Tirol statt, ebendort hat die glückliche Bräutigam-Mutter Elisabeth Gürtler das Hotel ASTORIA zum 5-Sterne-plus Wellness-Resort umgebaut. Pünktlich zur Hochzeit strahlte das neue Hotel mit dem Hochzeitspaar um die Wette.

WIR GRATULIEREN DEM PAAR!

Georg Gürtler, co-owner of the Sacher Hotels, married his fiancée Eva Scheiterer on 07 July 2018. The wedding ceremony took place in a beautiful little church in Seefeld in Tyrol. Seefeld is also where the happy mother of the bridegroom, Elisabeth Gürtler, has transformed the Hotel ASTORIA into a 5-star-plus wellness resort. Just in time for the wedding, the new hotel presented itself in new splendor and was just as radiant as the newlyweds.

CONGRATULATIONS TO THE HAPPY COUPLE!

HOTEL SACHER SALZBURG



© Eisriesenwelt



SALZBURG ERLEBEN

EXPERIENCE SALZBURG

DIE FESTSPIELE, BEZAUBERENDE SCHLÖSSER, SOUND OF MUSIC, MOZART – SALZBURG HAT VIEL ZU BIETEN. WIR HABEN EINIGE IDEEN FÜR SIE, WIE SIE DIE SCHÖNSTEN HOTSPOTS ABSEITS TYPISCHER TOURISTENPFADE VON EINER AUFREGEND NEUEN SEITE ERLEBEN ♦ THE FESTIVAL, ENCHANTING CASTLES, SOUND OF MUSIC, MOZART – SALZBURG HAS A LOT TO OFFER. WE HAVE SOME IDEAS FOR YOU ON HOW TO EXPERIENCE THE MOST BEAUTIFUL HOTSPOTS OFF THE BEATEN TRACK FROM AN EXCITING NEW PERSPECTIVE

„MÖNCHSBERG SPARKLING“

Auch wenn man Salzburg nicht als typische Weinregion kennt, kultivierten schon die Römer Reben am Mönchsberg. Mittlerweile gibt es auch wieder eine Weinlese vom bekannten Salzburger Berg: ein spritziger Roséwein, der „Mönchsberg Sparkling“. Schon jetzt ein ganz besonderes Juwel unter Weinkennern. Den außergewöhnlichen Wein gibt es in den Vinotheken Sporer und Rieger Weine in der Salzburger Altstadt sowie direkt ab Hof. Aber Achtung: Es gibt nur eine limitierte Auflage, daher sind die Flaschen schnell vergriffen.

„MÖNCHSBERG SPARKLING“

Even if Salzburg is not typically celebrated as a wine-growing region, wine has been cultivated on the city's Mönchsberg mountain since Roman times. Now you can enjoy another vintage of Salzburg's most famous mountain with a sparkling rosé wine called the "Mönchsberg Sparkling". It is a very special jewel among wine connoisseurs and available in the vinoteques Sporer and Rieger Weine in Salzburg's old town as well as directly at the vineyard. But be aware: there is only a limited edition and the bottles sell out quickly.

WEINGUT MÖNCHSBERG

Am Rainberg 5

SPORER LIKÖR- & PUNSCHMANUFAKTUR GMBH

Getreidegasse 39

RIEGER WEINE KG

Bayerhamerstrasse 18

STÄDTETRIIP MAL ANDERS

Erkundungen mit dem Bus oder zu Fuß kennt man ja – aber haben Sie eine Stadt schon einmal mit einer Rikscha erkundet und sind dabei auf den Spuren von Mozart und der Familie Trapp aus dem Film „Sound of Music“ zugleich gewandelt? Das geht nur in Salzburg! Die Rikscha-Tour bringt Sie an Drehplätze ebenso wie an Lieblingsorte von Wolfgang Amadé. Lehnen Sie sich zurück und genießen die Fahrt mit Guides, die Sie mit Informationen versorgen und an sehenswerte „Hidden Corners“ bringen, die Sie alleine wahrscheinlich nie finden würden.

CITY TRIP WITH A DIFFERENCE

Exploring a city by bus or on foot is a familiar experience - but have you ever explored a city with a rickshaw, following in the footsteps of Mozart and the Trapp family from the film "Sound of Music"? It can only happen in Salzburg! The rickshaw tour takes you to film locations as well as to Wolfgang Amadeus' favourite locations. Lean back and enjoy the ride with guides who provide you with interesting background information and take you to the "hidden corners" that you would probably never find alone.

www.rikschatours.at



© Rikschatours Salzburg

DER HAUSBERG DER STADT-SALZBURGER

Einmal Natur pur gefällig? Dann ist dieses Naherholungsgebiet genau das Richtige für Sie: der Untersberg. Zehn Minuten mit der Gondel von der Talstation Grödig/St. Leonhard (südlich von Salzburg) und Sie sind am Gipfel. Von hier eröffnen sich Ihnen zahlreiche Wander- und Spazierwege. Für Verpflegung mit Hausgemachtem aus dem Salzburger Land sorgt das Restaurant an der Bergstation. Der Ausblick vom Untersberg ist den Ausflug wert: Denn hier liegen Österreich und das benachbarte Deutschland zu Ihren Füßen. An guten Tagen reicht der Blick bis zum Chiemsee, dem Dachstein und den Seen des Salzkammerguts.

www.untersbergbahn.at

THE SALZBURGER'S LOCAL MOUNTAIN

Feeling the need of going back to mother nature? Then the Untersberg mountain is just the place for you. Situated just south of Salzburg and right smack dab on the border between Austria in Germany it is close enough for a nice day out. A ten-minute gondola ride from the Grödig/St. Leonhard valley station will take you to the summit, where numerous hiking and walking trails wait for you. If you're feeling peckish, the restaurant at the mountain station serves homemade local specialities. The view from Untersberg is worth the trip. On good days, you can see as far as Lake Chiemsee, the Dachstein mountain and the lakes of the Salzkammergut.



© Eisriesenwelt

NACH 190 JAHREN IST CARL JETZT DIGITAL. SIE SIND ES JA AUCH.

Online-Vermögensverwaltung aus bestem Hause.



Bitte beachten Sie Risiken, die mit Wertpapierveranlagungen einhergehen. Näheres dazu in den Risikohinweisen.

SCHON AB 30.000.- EURO TEILHABEN.
MEHR UNTER [CARL-SPAENGLER.AT](https://www.carl-spaengler.at)

SEIT  1828

BANKHAUS SPÄNGLER

BEST IN FAMILY BANKING



© Eisriesenwelt

EISIGES ABENTEUER FÜR ABENTEUERER

Ein Ausflug in die Eisriesenwelt Werfen lohnt sich, und das nicht nur bei Schlechtwetter! Die größte Eishöhle der Welt ist nur eine Stunde von Salzburg entfernt und von Mai bis Oktober für Besucher zugänglich. Das Naturspektakel ist jedoch nichts für schwache Nerven – oder Beine. Denn bei der 70-minütigen Tour unter die Alpen legt man bis zu 130 Höhenmeter zurück; zu Fuß! Der hier gebotene und überaus seltene Blick auf das ewige Eis, gefroren in atemberaubenden, meterhohen Skulpturen, ist jedoch mehr als ein gerechter Lohn für die Mühen.

ICY ADVENTURE FOR ADVENTURERS

A trip to the giant ice world Werfen is well worth it, and not only when the weather is bad! The largest ice cave in the world is only an hour away from Salzburg and is open to visitors from May to October. However, the natural spectacle is not for the faint hearted. The 70-minute tour under the Alps covers an altitude difference of up to 130 metres on foot! The extremely rare view of the eternal ice, frozen in breathtakingly, meter-high sculptures, is certainly more than a fair reward for your efforts.

www.eisriesenwelt.at

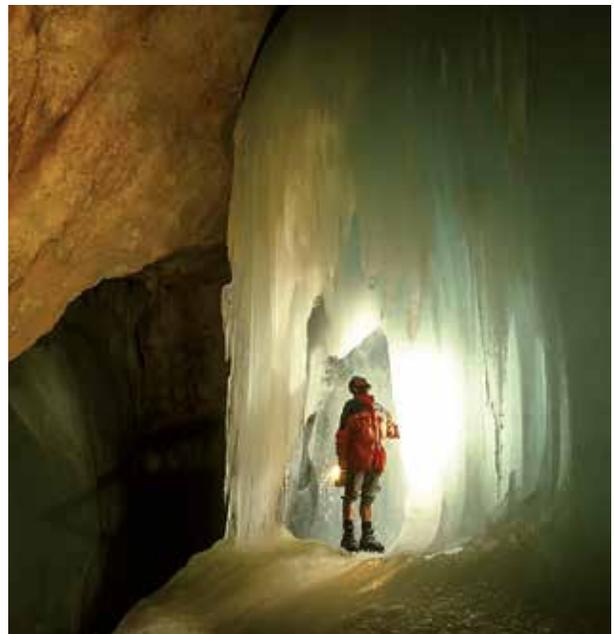
SALZBURG VON EINER ANDEREN PERSPEKTIVE

Früher fuhren hier Salztransporte, heute erkunden Sie auf dem Panoramaschiff „Amadeus Salzburg“ die Mozartstadt und ihre Umgebung von einer gänzlich neuen Perspektive – per gemütlicher Schifffahrt auf der Salzach, die Sie beispielsweise mit einer Fahrt mit einem historischen Londoner Doppeldeckerbus und einem Zwischenstopp bei den Hellbrunner Wasserspielen ergänzen können. Die Bootsfahrt startet am Markartsteg im Herzen der Altstadt, direkt vor dem Hotel Sacher Salzburg.

SALZBURG FROM A DIFFERENT PERSPECTIVE

Once salt was transported here, today you can explore the city of Mozart and its surroundings on the panorama ship “Amadeus Salzburg” from a completely new perspective. Take a leisurely boat trip on the Salzach river, which you can complement with a trip on a historic London double-decker bus and a stop at the Hellbrunn fountains. The boat trip starts at the Markartsteg in the heart of the old town, directly in front of the Hotel Sacher Salzburg.

www.salzburg.info



© Eisriesenwelt



Die Fotos für die beeindruckende Bilderwand im neuen Grill wählte Hoteleigentümerin **Alexandra Winkler persönlich aus** | Hotel owner Alexandra Winkler personally selected the photos for the impressive picture wall in the new Sacher Grill

GEMEINSAM AM KUCHLTISCH

FAMILY FEAST

IM NEUEN RESTAURANT SACHER GRILL DREHT SICH ALLES UM FAMILIE UND RAFFINIERTE IDEEN ♦

THE NEW SACHER GRILL RESTAURANT IS ALL ABOUT FAMILY
AND INGENIOUS IDEAS



Viele Monate intensiver, strategischer Planung, mehrere Wochen Renovierung und unzählige Stunden der Vorfremde gingen der Eröffnung des neuen Sacher Grills im Hotel Sacher Salzburg voraus. Das neue, familiäre Ambiente besticht mit hellen Akzenten, edlen Materialien und gemütlichen Sitzmöglichkeiten. Dafür verantwortlich zeichnen der französische Innenarchitekt Pierre-Yves Rochon und Hoteleigentümerin Alexandra Winkler.

Während die beeindruckende Bilderwand sofort ins Auge fällt, ist das Herzstück des neuen Sacher Grills eindeutig der „Kuchltisch“, der genug Platz bietet, um die gesamte Familie wie zu Großmutterns Zeiten an einem Tisch zu versammeln. In Anlehnung an diese Familientradition serviert Küchenchef Michael Gahleitner beliebte Klassiker und fast schon vergessene Gerichte, die mit viel Kreativität und Finesse modernisiert werden. Mehr als ein guter Grund, um mit dem erfinderischen Chefkoch über den neuen Sacher Grill zu sprechen.

Many months of intensive, strategic planning, several weeks of renovation and countless hours of anticipation preceded the opening of the new Sacher Grill at the Hotel Sacher Salzburg. The new, familiar ambience features soft shades, bright highlights, fine materials and comfortable seating. It was designed by French interior designer Pierre-Yves Rochon and hotel owner Alexandra Winkler.

While the impressive picture wall immediately catches your eye, the heart of the new Sacher Grill is clearly the “Kuchltisch”, which offers enough space to gather the whole family at one table – just like families used to do in the days gone by. Following in the footsteps of this family tradition, head chef Michael Gahleitner serves popular classics and almost forgotten dishes that have been modernised with a lot of creativity and finesse. More than just one good reason to talk to the inventive chef about the new Sacher Grill.

Karamellierte Weißkraut-Ravioli und Tatar vom Kalbskopf:
Küchenchef Michael Gahleitner serviert Traditionelles mit modernem Twist | Caramelised white cabbage ravioli and tartar of veal head:
chef Michael Gahleitner serves traditional dishes with a modern twist

HERR GAHLEITNER, DER SACHER GRILL HAT NICHT NUR EINEN NEUEN NAMEN, SONDERN AUCH EIN NEUES KONZEPT, DAS SICH ZURÜCK AUF DAS FAMILIÄRE BESINNT. KÖNNEN SIE UNS ETWAS MEHR DARÜBER ERZÄHLEN?

Michael Gahleitner: Ich denke, dass es heutzutage immer schwieriger wird, Zeit für die Familie und Freunde zu finden und diese Zeit auch gemeinsam zu verbringen. Daraus ist die Idee zu unserem Kuchltisch entstanden – wir wollten das Authentische und Familiäre wieder zurück an den Tisch holen. Kulinarisch liegt unser Fokus auf der Neuinterpretation von Gerichten und Produkten – was aber nicht bedeutet, dass wir die Zutaten vollkommen verfälschen. Stattdessen ist es uns wichtig, bewährte Klassiker der österreichischen Küche modern zu interpretieren und unseren Gästen etwas vollkommen Neues zu bieten. Ein gutes Beispiel dafür sind die karamellisierten Weißkraut-Ravioli, unsere Hommage an Großmutter's Krautfleckerl.

MR. GAHLEITNER, THE SACHER GRILL DOES NOT ONLY HAVE A NEW NAME, BUT ALSO A NEW CONCEPT, WHICH IS BASED ON FAMILY LIFE. CAN YOU TELL US MORE ABOUT IT?

Michael Gahleitner: I think that nowadays it is getting more and more difficult to find time for family and friends and to also spend this time together. This was the idea behind our kitchen table – we wanted to bring the authentic family feeling back to the table. In culinary terms, our focus is on reinterpreting dishes and products – but that doesn't mean that we are changing or falsifying the ingredients completely. Instead, we are committed to interpreting established classics of Austrian cuisine in a modern way and to offer our guests a completely new experience. A perfect example of this are the caramelised white cabbage ravioli, our homage to Grandmother's Krautfleckerl.



HAT SICH AUF DER KARTE VIEL VERÄNDERT?

Michael Gahleitner: Natürlich bleiben uns die Klassiker wie Wiener Schnitzel, Backhendl und der mittlerweile legendäre SalzBurger weiterhin erhalten. Was wir allerdings neu machen, sind unsere Gabelgerichte. Ähnlich wie spanische Tapas sind das kleinere Portionen unserer Gerichte. So können sich unsere Gäste quer durch die Karte kosten – oder sich in einer kulinarischen Rundreise vom Küchenteam überraschen lassen.

HAVE YOU CHANGED A LOT ON THE MENU?

Michael Gahleitner: We will of course keep our classics such as Wiener Schnitzel, Backhendl and the by now legendary SalzBurger. But we are also introducing new smaller portions of our dishes which are served similarly to Spanish tapas. This way, our guests can pick and choose various dishes from all over the menu – or they can let the kitchen team surprise them with a culinary round trip through our delicious creations.



GIBT ES EIN GERICHT, DAS DEN NEUEN SACHER GRILL AM BESTEN BESCHREIBT?

Michael Gahleitner: Früher ist Fleisch nur sonntags auf den Tisch gekommen. Der Sonntagsbraten war deshalb ein Ereignis, für das sich die ganze Familie um den Mittagstisch versammelt hat. Diese Tradition möchten wir auch im Sacher Grill wieder aufleben lassen. Deshalb servieren wir jeden Sonntag ganz traditionell ebendiesen Sonntagsbraten; entweder à la carte oder ab vier Personen auch in einem großen Reindl, das in der Mitte des Tisches für die gesamte Familie aufgetischt wird.

AUCH DIE BIERKARTE IST EINEN BLICK WERT.

Michael Gahleitner: Absolut. Wir haben eine sehr spannende Auswahl an verschiedensten Biersorten, die ausschließlich in Österreich gebraut werden. Passend zu den einzelnen Bieren servieren wir auch kleine Gabelgerichte, die besonders gut zu den Bieren passen und den jeweiligen Charakter zusätzlich unterstreichen. Zum Stiegl Columbus 1492 Pale Ale empfehlen wir zum Beispiel geschmorrte Schweinebackerl mit Speckdressing, Radicchio, Frisée und Sonnenblumenkernen. Damit auch alles stimmig ist, haben wir diese Empfehlungen vorab mit zwei Biersommeliers verkostet, um die bestmögliche Kombination zu finden.

IS THERE A DISH THAT DESCRIBES THE NEW SACHER GRILL BEST?

Michael Gahleitner: In the old days, meat was only served on Sundays. The Sunday roast was therefore an important event, with the whole family gathering around the lunch table. We want to revive this tradition at the Sacher Grill. That's why we have decided to serve these traditional Sunday roasts every Sunday, either à la carte, or in a large "Reindl" – a big oven dish – that is served in the middle of the table for the whole group to share.

THE BEER MENU IS ALSO WELL WORTH A LOOK.

Michael Gahleitner: Absolutely. We have a very exciting selection of different types of beer, which are brewed exclusively in Austria. We also serve smaller dishes to match the individual beers – they go particularly well with the beers and emphasise their character even more. For the Stiegl Columbus 1492 Pale Ale, for example, we recommend stewed pork cheeks with bacon dressing, radicchio, frisée and sunflower seeds. And to make sure that everything matches perfectly, we have sampled these recommendations in advance with two beer sommeliers to find the best possible combination.





JAGD · TRADITION · KLASSIK

DSCHULNIGG

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

Das etwas andere Einkaufserlebnis

A SOMEWHAT DIFFERENT SHOPPING EXPERIENCE

Salzburg ist bekannt als Kunst- und Kulturhochburg; eine Tatsache, die alljährlich im Zuge der berühmten Festspiele gefeiert wird. Die Stadt an der Salzach hat aber noch viel mehr zu bieten: zum Beispiel als wahres Shopping-Paradies. Besonders im historischen Stadtkern bieten Traditionsgeschäfte, Restaurants und Cafés, Kreativmärkte, aber auch internationale Modeketten mit ihren Filialen unzählige Möglichkeiten für außergewöhnliche Einkaufserlebnisse – und das alles in unmittelbarer Gehdistanz vom Hotel Sacher.

Salzburg is known as a stronghold of art and culture; a fact that is celebrated every year during the famous festival. But the city on the Salzach has much more to offer: for example as a true shopping paradise. Especially in the historic city centre, traditional shops, restaurants and cafés, creative markets, but also international fashion chains with their branches offer countless possibilities for extraordinary shopping experiences - all within walking distance of the Hotel Sacher.

01 LINZER GASSE & „PLATZL“ – Die Flaniermeile mit vielen eleganten Boutiquen, feinen Restaurants und gemütlichen Cafés ist nur eine Gehminute entfernt | The promenade with many elegant boutiques, fine restaurants and cosy cafés is only a minute's walk away

02 SALZACHGALERIEN – Einmal das Ufer via Marktsteg wechseln und schon ist man beim Kunstbasar mit kreativen Anbietern nach Pariser Vorbild | Change banks via the Marktsteg and you're at the art bazaar with creative sellers and stalls based on the Parisian model

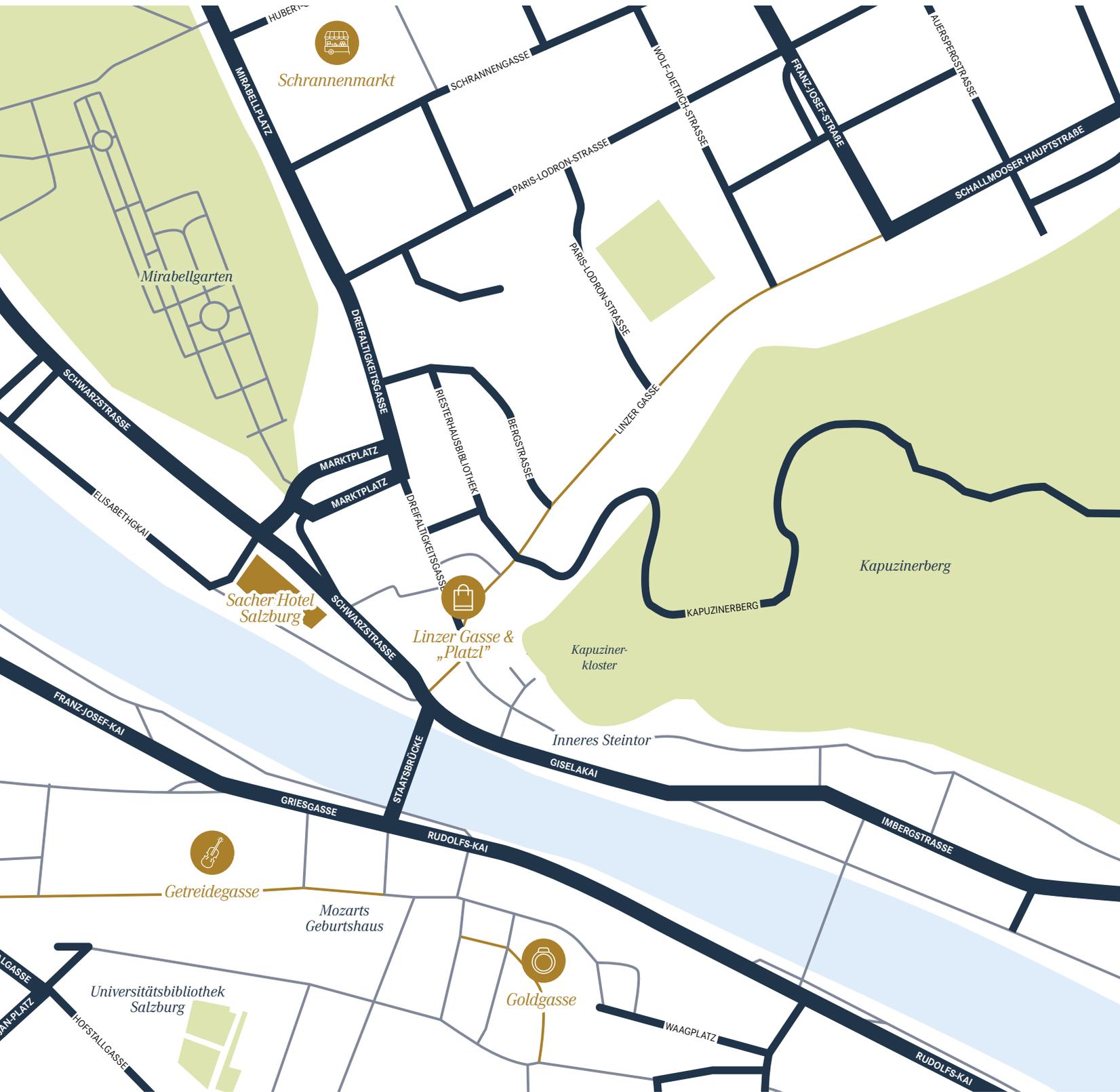
03 GETREIDEGASSE – Nur 5 Gehminuten entfernt liegt die berühmteste und älteste Einkaufsstraße der Stadt | The most famous and oldest shopping street of the city is only 5 minutes walk away

04 GOLDGASSE – Noch heute wird hier feinste Handwerkskunst betrieben – eine interessante Alternative zum Souvenirladen und etwa 6 Gehminuten entfernt | The finest craftsmanship is still practiced here today – an interesting alternative to the souvenir shop and about 6 minutes walk away

05 SCHRANNENMARKT – Jeden Donnerstag zieht es Einheimische wie Besucher auf die „Schranne“, den nur 6 Gehminuten entfernten Salzburger Wochenmarkt | Every Thursday locals and visitors alike are drawn to the “Schranne”, the Salzburg weekly market just 6 minutes' walk away



HOTEL SACHER SALZBURG







Jarosinski & Vaugoin
seit 1847

Finest tableware, cutlery and accessories in silver.

ZIEGLERGASSE 24, 1070 VIENNA
SILBER@VAUGOIN.AT | VAUGOIN.AT

ZUR
SCHWÄBISCHEN
JUNGFRAU  

Finest table, bed and bath linens.

GRABEN 26, 1010 VIENNA
OFFICE@ZSJ.AT | ZSJ.AT

IMMER WIEDER SALZBURG

ALWAYS SALZBURG

**DIE MOZARTSTADT AN DER SALZACH IM BLICKPUNKT DER
WELTÖFFENTLICHKEIT ♦ AT THE SALZACH RIVER,
THE CITY OF MOZART IS AT THE CENTRE OF WORLDWIDE ATTENTION**



© BKA/Andy Wenzel

Mit dem EU-Ratsvorsitz 2018 wurde Österreich für kurze Zeit zum Zentrum der Europäischen Union und Salzburg zum Schauplatz des mit Spannung erwarteten EU-Gipfels im September. Aufmerksam blickte die Welt auf die Mozartstadt, wo sich die Staats- und Regierungschefs vor der dramatischen Kulisse der Salzburger Felsenreitschule zu einem ganz besonderen Abendessen trafen. Für das Staatsbankett zeichnete nämlich das Team des Hotel Sacher Salzburg verantwortlich, das die hohen Gäste nach allen Regeln der österreichischen Kochkunst verwöhnte. Kommissionspräsident Jean-Claude Juncker schwärmte am Tag

When Austria held the EU Presidency in 2018, it briefly became the centre of the European Union, with Salzburg the venue of the decisive EU summit in September. When the heads of state and government from all over the EU met for a very special dinner against the dramatic backdrop of the Salzburg Felsenreitschule, the world took a good look at the city of Mozart. Usually hosting world-famous operas during the Salzburg Festival, the Felsenreitschule became an unusual dining room for the summit's state banquet. The team at the Hotel Sacher Salzburg introduced the distinguished guests to the high standards of Austrian cuisine. And it seems that the banquet was a huge success. Commission President Jean-Claude Juncker



© BKA/Arno Melicharek

Bundeskanzler Sebastian Kurz mit Premierministerin Theresa May |
Austrian Chancellor Sebastian Kurz with Prime Minister Theresa May

danach noch vom „exzellenten Wiener Schnitzel“, und auch das Dessert – eine Original Sacher-Torte mit Schlag – fand viele neue Fans. „Für uns war es ein großes Privileg, dieses spezielle Dinner catern zu dürfen“, so Sacher-Hoteldirektorin Armie-Angélique Weinberger. „Vor allem, weil wir trotz größter Geheimhaltung und strengstem Zeitplan so vielen hochkarätigen Gästen glückliche Momente schenken durften.“

Zusätzlich zum gelungenen Abend in der Felsenreitschule bot das Hotel Sacher Salzburg den perfekten Rahmen für vertraute Gespräche und Dialoge. Selbst oft gern gesehener Gast im Sacher, ließ es sich der österreichische Bundeskanzler Sebastian Kurz nicht nehmen, einige seiner internationalen Gäste im Winter-

still raved about the “excellent Wiener Schnitzel” the following day. The dessert – the Original Sacher-Torte with a dollop of whipped cream – also found many new fans. “It was a great privilege for us to be able to cater this special dinner,” says Sacher hotel director Armie-Angélique Weinberger. “Especially because, despite the utmost secrecy and strict time schedule, we were able to give so many international, high-profile guests a few happy moments.”

Alongside the successful evening at the Felsenreitschule, the Hotel Sacher Salzburg provided the perfect setting for informal talks and face-to-face conversations during the summit. Having himself stayed at the Hotel Sacher a couple of times, Austrian Chancellor Sebastian Kurz invited a few of his international guests to the hotel’s



© BKA/Martin Votava

Kanzler Sebastian Kurz mit der deutschen Kanzlerin Angela Merkel, dem französischen Präsidenten Emmanuel Macron und EU-Ratspräsident Donald Tusk | Chancellor Sebastian Kurz with the German Chancellor Angela Merkel, French President Emmanuel Macron and the EU-Council President Donald Tusk



© BKA/Arno Melicharek



garten des Hotels zu empfangen – allen voran die britische Premierministerin Theresa May, die mit ihren Deutschkenntnissen beeindruckte. „Das hat mich sehr überrascht, als sich Mrs. May und ihr Gatte mit uns auf Deutsch unterhalten haben. Sie ist ein großer Fan der Salzburger Festspiele und der Original Sacher-Torte, was uns natürlich besonders freut“, verrät Armie-Angélique Weinberger.

Alles in allem hätte es für die Wahlsalzbürgerin keinen besseren Ort für den EU-Gipfel geben können: „Zur Festspielzeit umgibt Salzburg immer ein besonderes Flair – aber ich glaube dieses Mal hat sie sich als absolute Bilderbuchstadt präsentiert. Vor allem die Fotos der Staatsoberhäupter im Mirabellgarten zeigen ein Stück heile Welt, die wir hoffentlich in die Welt transportieren konnten.“

Hoteldirektorin Armie-Angélique Weinberger | Hotel Manager Armie-Angélique Weinberger

winter garden – first and foremost was the British Prime Minister Theresa May, who impressed with her knowledge of German. “I was very surprised when Mrs May and her husband talked to us in German. She is a big fan of the Salzburg Festival and the Original Sacher-Torte, which of course is particularly exciting for us,” reveals Armie-Angélique Weinberger.

All in all, she believes that there couldn't have been a better venue for the EU summit: “During the festival season Salzburg is always surrounded by a very special atmosphere but I think this time the city was just picture-perfect. This rings especially true once you see the group photos of the EU leaders taken in the Mirabell Garden. These pictures show a little glimpse of a better, peaceful world, which we were hopefully able to transport around the globe.”

Wonderful nights in Vienna



Wir produzieren und garantieren
für die Gute Nacht im Hotel Sacher

Mühdorfer is market leader in manufacturing finest duvets and pillows for
the top class hotels worldwide

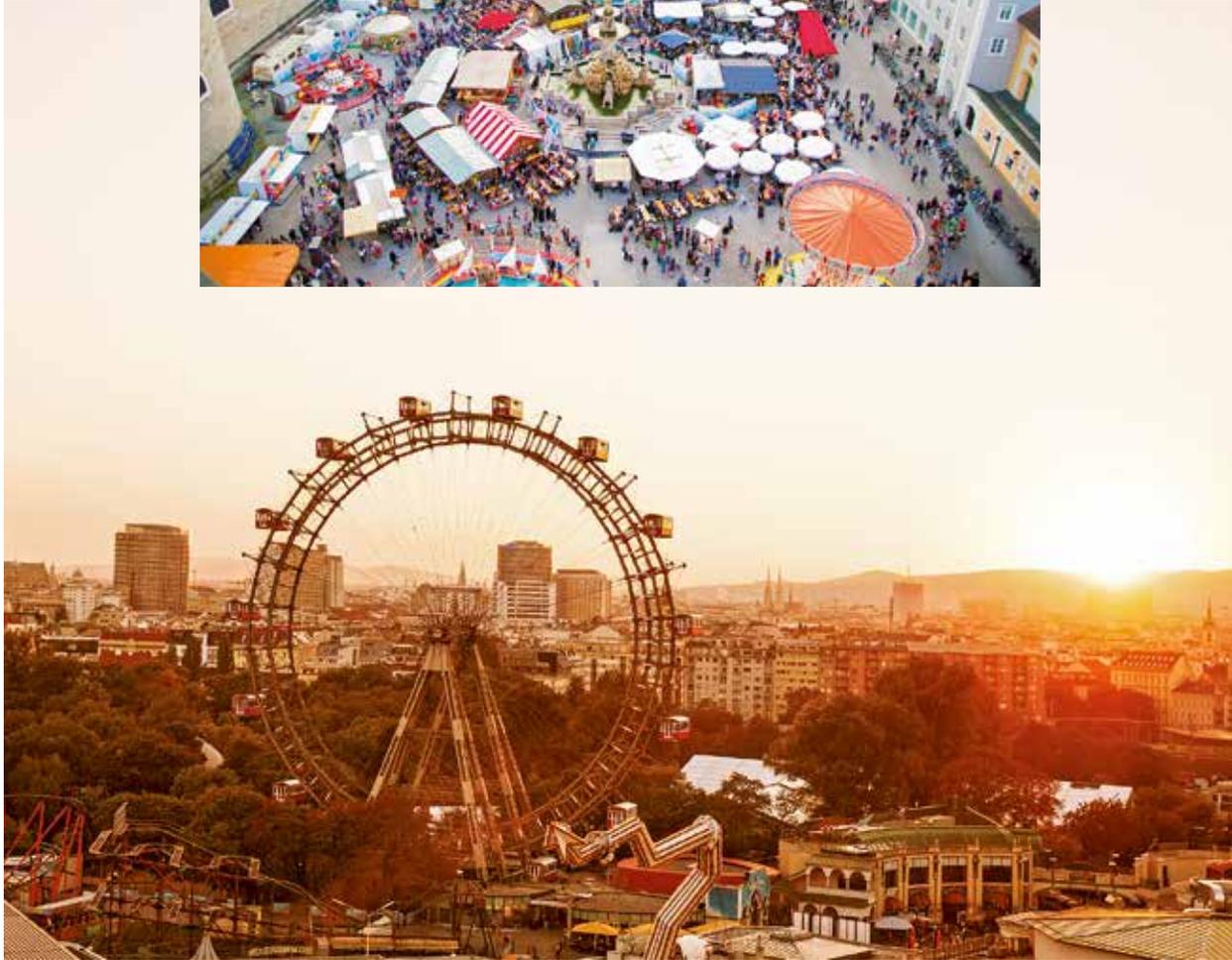



Mühdorfer

finest bedding made in Germany since 1919

Mühdorfer GmbH & Co. KG, D-94145 Haidmühle, Tel. 0049 8556 96000, www.muehdorfer.com

02 – © BMEIA / Alexandra Stanic



01 – © WienTourismus / Peter Riga

WIEN UNDER SALZBURG

VIENNA AND/OR SALZBURG

**IN DER EINEN STADT BERÜHMT,
IN DER ANDEREN EIN WAHRER GEHEIMTIPP ♦
FAMOUS IN ONE CITY,
A REAL INSIDER'S TIP IN THE OTHER**



Wien und Salzburg sind weltweit für die unterschiedlichsten Eindrücke bekannt – von Mozart und Riesenrad über Salzburger Nockerl und das Wiener Schnitzel. Dabei findet man in der einen Stadt so manches, wofür die andere eigentlich weltberühmt ist – und umgekehrt.

Both Vienna and Salzburg are well known for serving up the most diverse of experiences – from Mozart and the Giant Ferris Wheel to Salzburger Nockerl and the Wiener Schnitzel. However, it might surprise you to know that you can find quite a few things in one city for which the other is actually world-famous – and vice versa.

LUFTIGE HÖHEN

Wer kennt ihn nicht: den Wiener Prater **(01)** mit seiner Hauptattraktion schlechthin, dem Wiener Riesenrad? Zum alljährlichen Rupertikirtag **(02)** gibt es in Salzburg jedoch auch einen kleinen Vergnügungspark mit Riesenrad, von dem aus man die Salzburger Altstadt aus luftigen Höhen bestaunen kann; fast so groß wie sein Pendant im „Würstelprater“.

HIGH ALTITUDES

Who hasn't heard of the Vienna Prater and its main attraction, the Vienna Giant Ferris Wheel? What you may not know is that Salzburg also has a Ferris wheel: once a year at the annual Rupertikirtag **(02)**. Almost as big as its counterpart in the Viennese "Würstelprater" it offers a great view over Salzburg's old town.

EIN SCHLOSS FÜR EIN SCHLOSS

Zugegeben, das Salzburger Schloss Hellbrunn **(03)** ist mit seinen versonnenen Wasserspielen und dem charmanten Park wahrlich einzigartig. Aber auch in Wien verzaubert das barocke Wasserschloss Laudon mit herrschaftlichen Gartenanlagen und eindrucksvollen Gewässern seine Besucher.



03 – © Schlossverwaltung Hellbrunn

A PALACE FOR A PALACE

Admittedly, Salzburg's Hellbrunn Palace **(03)** is truly breathtaking with its dreamy fountains and picturesque gardens. However, you don't have to look long for an equally impressive palace in Vienna: the baroque Wasserschloss Laudon enchants its visitors with stately gardens and impressive waters.



04 – © 2018 kahlenberg.wien



05 – © Tourismus Salzburg

EIMALIGER BLICK AUF DIE STADT

Wer der Stadt Salzburg einen Besuch abstattet, wird nicht umhinkommen, auf den berühmten Mönchsberg (05) zu pilgern. Egal ob man es zu Fuß über die malerischen Wanderwege oder richtig gemütlich mit dem Mönchsberglift auf den Berg schafft, die Aussicht über die Stadt ist wirklich einmalig. In Wien bietet der Kahlenberg (04), die natürliche Aussichtsterrasse der Wiener, einen spektakulären Panoramablick auf die Donaustadt.

FESTSPIELE UND FESTWOCHEN

Als Höhepunkt des jährlichen Kulturkalenders gefeiert, sind die Salzburger Festspiele weltbekannt und hochgeschätzt. Auch in Wien steht der Sommer im Zeichen von Theater, Musik und Tanz: Hier geben die experimentellen Wiener Festwochen den Ton an, deren multidisziplinären Werke und Performances man auf keinen Fall verpassen sollte.

ES GEHT UM DIE WURST

Wer herzhaft-deftige Bratwürstel liebt, der wird in Wien an fast jeder Straßenecke fündig. Die vielen Wüstelstandln prägen die Identität der Hauptstadt wie der Donauwalzer – nicht umsonst gibt es hier eine eigene Sprache rund um Käsekrainer & Co. Auch in Salzburg isst man gerne Wurst. Genauer gesagt, die Original Salzburger Bratwurst, die traditionell am ersten Adventssonntag, dem „Bratwurstsonntag“, gegessen wird.

UNIQUE VIEW OF THE CITY

Those who visit the city of Salzburg will find it hard to resist taking a pilgrimage up the famous Mönchsberg (05). Whether you walk along the colorful hiking trails or take the comfortable Mönchsberg lift up the mountain, the view over the city is truly unique. In Vienna, the Kahlenberg (04) is known as the natural observation terrace of the Viennese and offers a spectacular panoramic view of the Danube city.

FESTIVALS AND FESTIVAL WEEKS

Celebrated as the highlight of the annual cultural calendar, the Salzburg Festival is world-famous and highly esteemed. Maybe less well known is the fact that summer in Vienna is also filled with theatre, music and dance: the experimental Wiener Festwochen sets the tone here, with multidisciplinary works and performances that you won't want to miss out on.

SERIOUS ABOUT SAUSAGES

If you're a sausage lover, you'll be happy to hear that you can find them on almost every street corner in Vienna. Just like the Danube Waltz, Vienna's many "Wüstelstandl" shape the city's identity and they even have their own language related to Käsekrainer & Co. Serious sausage eaters are also in for a treat in Salzburg. The original Salzburger Bratwurst – which is traditionally eaten on the first Sunday in Advent, the "Bratwurstsonntag" – has a huge fan base.

ITTNER



Roidal

ITTNER
WÄSCHE
STRÜMPFE
BADEMODE
1010 WIEN
SPIEGELGASSE 2
TEL. (01) 512 33 39
WWW.ITTNER.AT



Sacher Says Relax

SACHER SAYS RELAX

Ist es nicht mal wieder Zeit, sich selbst etwas Gutes zu tun? Einfach mal runterzukommen und sich nach allen Regeln der Spa-Kunst verwöhnen zu lassen? Im Sacher Boutique Spa im Hotel Sacher Wien genießen Sie, umsorgt von unserem professionellen Spa-Team, vollkommene Entspannung auf höchstem Niveau.

Für Energiegeladene und alle, die erst nach einem guten Workout richtig loslassen können, stehen verschiedenste Fitnessgeräte wie Crosstrainer, Fitness-Bikes und modernste Laufbänder bereit. Für die wohlverdiente Auszeit nach dem Training sorgen unsere finnische Sauna, das Soledampfbad und unser Kräuterbad. Oder Sie gönnen sich eine unserer vielen wohltuenden Massagen, die mit Tiefenentspannung jeglichen Stress beseitigen, der Ihnen auf dem Weg zu uns gefolgt sein könnte.

Feel in need of a little “me time”? Then maybe your first port of call should be our luxury spa at the Hotel Sacher in the heart of Vienna. Here you can relax and unwind above the picturesque rooftops, shake the world of your shoulders and be pampered beyond belief by our professional Sacher Boutique Spa team.

Feeling energetic? Prefer to loosen up with a workout? Our fitness center has all the latest equipment to suit your needs including cross-trainers, comfortable exercise bikes, and state-of-the-art treadmills. And after you've worked up a sweat, you can take a well-deserved time out in either the Finnish sauna, the salt steam room or the herbal bath. Guaranteed to get you purring, a soothing massage will work wonders, bringing deep relaxation and annihilating any stress that might have followed you from your train, plane or car journey.





WUNDERBAR VERWÖHNEND

Wer nicht nur seine Batterien wieder aufladen, sondern wirklich rundum entspannen möchte, wird in unserem luxuriösen Spa garantiert fündig. Unsere Sacher Signature Körperpflege-Linie „Time to Chocolate“ ist ein besonderer Geheimtipp, der den Schokoladengenuss kalorienfrei zelebrieren lässt. Feinste Kakaobohnen versorgen die Haut mit nachhaltiger Pflege und einem bleibenden Glücksgefühl.

Oder wie wäre es mit den pflegenden „The Art of Beauty Five Star Treatments“ des Schweizer Beauty-Experten La Prairie? Unser Spa ist nur einer von zwei Orten in ganz Österreich, die die erlesenen Gesichts- und Körperbehandlungen exklusiv anbieten. Ein Stück Karibik genießen Sie mit den magischen Treatments von Ligne St Barth – die hochwertigen Essenzen und Öle erinnern an die tropische Frische eines bunt gemischten karibischen Obstkorbes. Im Sacher Boutique Spa wird Entspannung zur hohen Kunst.

AKTIVE ERHOLUNG IM HERZEN SALZBURGS

Auch in der Mozartstadt trainieren und entspannen Sie im exklusiven Fitness Club im Hotel Sacher Salzburg auf höchstem Niveau. Dafür sorgen modernste Workout-Geräte wie Laufband, Crosstrainer, Fahrrad-Ergometer sowie eine Finnische Sauna, ein Dampfbad und eine gemütliche Ruhezone zum Entspannen. Darüber hinaus kümmern sich professionelle Masseure mit Feingefühl und hochwertigen Ölen darum, dass Sie sich in Ihrer Haut so richtig wohlfühlen.

WONDERFULLY SPOILING

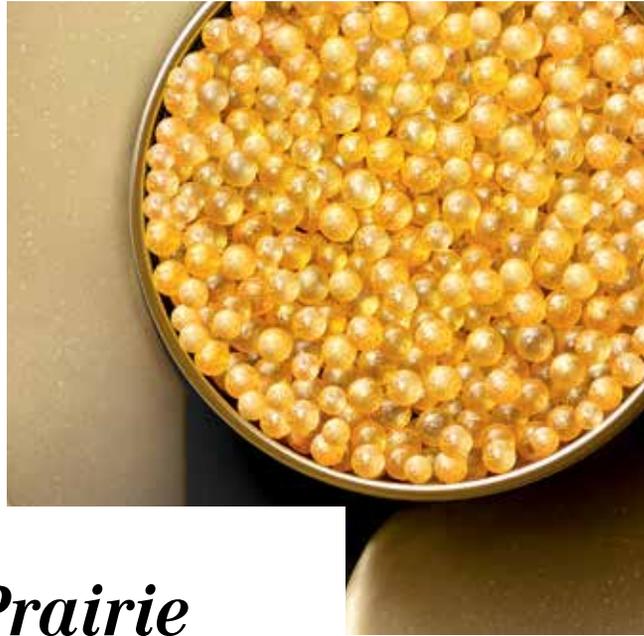
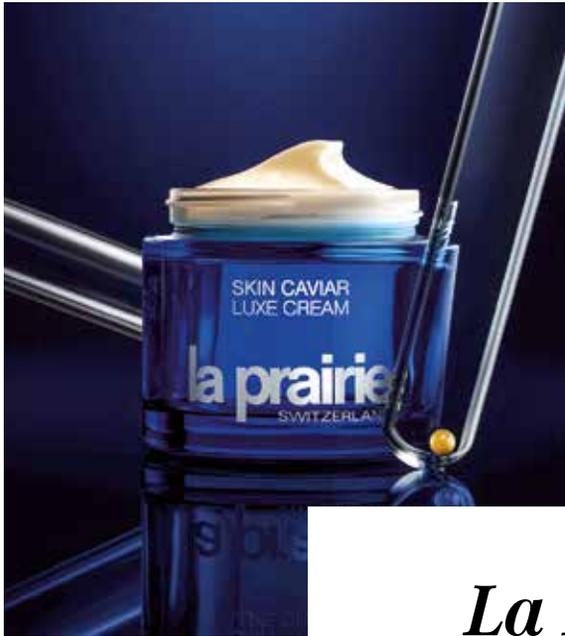
If you're serious about recharging your batteries, you will no doubt want to spend oodles of time in our treatment rooms. The star turn here is Sacher's much-loved and sought-after "Time to Chocolate" treatments. Indulge guilt free, as the creamy chocolate care on offer is not only full of nourishing and rewarding effects but completely calorie-free.

Or why not give "The Art of Beauty Five Star Treatments" by Suisse beauty expert La Prairie a try? Our spa is one of only two places in Austria, who exclusively offer their exquisite face and body treatments that will nourish and protect your skin. You can also dive into the magical treatments from Ligne St Barth, lovingly created and manufactured on the Caribbean island of Saint Barthelemy. Skin care at its best, they all contain active and high-quality ingredients from exotic plants, flowers and fruits. Relaxation at the Sacher Boutique Spa has turned into an art form.

ACTIVELY RELAXED IN THE HEART OF SALZBURG

If you are visiting the Hotel Sacher Salzburg, you will be happy to know that we also have an exclusive Sacher Fitness Club. Here you can enjoy a balanced workout or simply take a well-deserved time out. This is guaranteed by the most modern workout equipment as well as a Finnish sauna, a steam bath and a comfortable quiet zone to put your feet up. Highly trained masseurs are on hand to relieve you of any tension and stress, ready to gently pour precious oils that will leave your skin silky smooth.





La Prairie

laprairie.com

An den Ufern des Genfer Sees wurde die Clinique La Prairie zu einem einzigen Zweck gegründet: den Weg in die Verjüngung zu ermöglichen. Nach vielen Jahren der Forschung gelang Dr. Paul Niehans der Durchbruch, der heute als exklusiver Cellular Complex im Herzen von La Prairie steht. Erleben Sie das Versprechen zeitloser Schönheit hautnah in unseren exquisiten „The Art of Beauty“ Behandlungen exklusiv im Sacher Boutique Spa.

On the pristine shores of Switzerland's Lac Lemman, Clinique La Prairie was founded with a single purpose: to offer a path to rejuvenation. After years of research, Dr. Paul Niehans made a breakthrough, which now sits at the very heart of La Prairie: the Exclusive Cellular Complex. Experience the promise of timeless beauty in our exquisite The Art of Beauty treatments exclusively at the Sacher Boutique Spa.

CAVIAR LIFTING AND FIRMING FACIAL (90 MIN.)

Kaviar-Perlen und Kaviar-Extrakte sorgen für ein sofortiges „Lift-up“ in Gesicht und Augenzone. Die exklusive Behandlung gibt der Haut sofortige Feuchtigkeit und essentielle Nährstoffe und verleiht ein geschmeidiges sowie gestrafftes Ergebnis.

CAVIAR LIFTING AND FIRMING FACIAL (90 MIN.)

Precious Caviar pearls and Caviar extracts boost the face and sensitive eye area with an instant lift-up. The exclusive treatment provides rich hydration and essential nutrients, leaving the skin firm and silky soft.

WHITE CAVIAR BRIGHTENING AND FIRMING FACIAL (90 MIN.)

Purer Luxus, der die Haut sofort erstrahlen lässt und das Hautbild perfektioniert. Goldener Kaviar-Extrakt sorgt für sofortige Festigung, intensive Befeuchtung und einzigartige Geschmeidigkeit.

WHITE CAVIAR BRIGHTENING AND FIRMING FACIAL (90 MIN.)

Pure luxury that instantly brightens your skin, giving it a more perfect complexion. With the added benefit of Golden Caviar extracts, the skin is visibly firmer and more hydrated.

Ligne St Barth

lignestbarth.com

Ligne St Barth entführt Sie in die Welt karibischer Entspannung. Die exklusiven Produkte werden auf der Insel Saint Barthélemy sorgfältig erdacht und hergestellt. Exotische Öle und Düfte der karibischen Tiaré Blüte, feiner Lilie oder der Essenz von reiner Bourbonvanille streicheln die Seele und verwöhnen die Sinne. Entdecken Sie die Seele von St Barth im Sacher Boutique Spa.

Ligne St Barth whisks you away to a world of Caribbean relaxation. All products are lovingly created and manufactured on the heavenly island of Saint Barhélemy. Exotic oils and the fragrances of the Caribbean tiaré flower, fine lily or the essence of pure bourbon vanilla caresses the soul and pampers the senses. Experience the soul of St. Barth at the Sacher Boutique Spa.

ST BARTH SENSATION (60 MIN.)

Edle Körperpackung mit wohltuender Entspannungsmassage spendet intensive Feuchtigkeit und ist ein Genuss für alle Sinne. Entspannen Sie anschließend bei einer herrlich duftenden Massage, die Ihre Haut samtig-seidig hinterlässt.

ST BARTH SENSATION (60 MIN.)

The pampering body mask with relaxing massage provides the skin with an intensive moisture boost and is a pleasure for all the senses. To complete the treatment enjoy a relaxing aroma massage, leaving your skin silky smooth.

ST BARTH SOFTNESS (45 MIN.)

Entspannende Peelingmassage mit Kokosnussöl und Papaya für eine zarte, samtige und ebenmäßige Haut. Ideal als Vorbereitung für eine besonders langanhaltende und gleichmäßige Bräune.

ST BARTH SOFTNESS (45 MIN.)

Relaxing body peeling massage with coconut oil and papaya for velvety soft and smooth skin. The ideal preparation for an especially long-lasting and even tan.





GASTGEBER AUS LEIDENSCHAFT

A PASSIONATE HOST

1988 war ein ereignisreiches Jahr: George H.W. Bush wird als 41. US-Präsident angelobt, Steffi Graf schlägt Martina Navratilova in Wimbledon, Thomas Bernhards „Heldenplatz“ sorgt für einen der größten Theaterskandale Österreichs, und Reiner Heilmann beginnt seinen ersten Dienst im Hotel Sacher Wien. Anlässlich seines 30. Sacher-Jubiläums baten wir Hoteldirektor Reiner Heilmann zu einem Gespräch ins Rendezvous.

1988 was an eventful year: George H.W. Bush was sworn in as the 41st US President, Steffi Graf beat Martina Navratilova in Wimbledon, Austrian novelist and playwright Thomas Bernhard caused one of the biggest theatre scandals in Austria with his play “Heldenplatz”, and Reiner Heilmann started his first shift at the Hotel Sacher in Vienna. On the occasion of his 30th Sacher anniversary, we have asked Hotel Director Reiner Heilmann to meet with us at the cozy Rendezvous in the Hotel Sacher Wien.

HERR HEILMANN, WIE SIND SIE ÜBERHAUPT INS SACHER GEKOMMEN?

Reiner Heilmann: Also, dass ich nach Wien und ins Sacher gekommen bin, schulde ich eigentlich einer nicht erhaltenen Aufenthaltsgenehmigung für Asien. Weil ich aber trotzdem Erfahrungen im Ausland sammeln wollte, bin ich auf den Rat einer guten Freundin hin nach Wien. Als es Zeit war weiterzuziehen, habe ich durch Zufall von einer freien Stelle als Hoteldirektionsassistent im Sacher erfahren. Und das klang einfach so spannend, dass ich nicht Nein sagen konnte. Eigentlich wollte ich nur ein Jahr bleiben und dann zu Hause das elterliche Gasthaus übernehmen. Aber nach fast zwei Jahren wurde ich dann zum stellvertretenden Hoteldirektor und später zum Hoteldirektor befördert und meine Aufgaben wurden immer vielfältiger. Als ich dann meine Frau kennengelernt habe, bin ich, wie man so schön auf Wienerisch sagt, endgültig „picken geblieben“.

WAS HAT SICH IN 30 JAHREN IM HOTEL VERÄNDERT?

Reiner Heilmann: Als ich angefangen hatte, standen wir vor vielen herausfordernden Aufgaben. Vor allem ging es darum, behutsame Veränderungen zu machen, dabei Gutes zu bewahren und zu verbessern. Bis heute haben wir sehr viel investiert, nicht nur in baulicher Hinsicht, und hier wurde wirklich einiges getan. Mit dem Dachausbau wurden zwei Stockwerke mit neuen Zimmern und Suiten hinzugefügt und als eines der ersten 5-Sterne Hotels haben wir einen Spa-Bereich bekommen. Auch die Vielfalt der Original Sacher-Produkte ist gewachsen. Mit der Sacher School of Excellence konzentrieren wir uns voll und ganz auf die Aus- und Weiterbildung unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, angefangen vom Auszubildenden bis hin zu den Führungskräften. Auch die Arbeitsstrukturen wurden kontinuierlich angepasst, um das Sacher-Erlebnis für unsere Gäste noch angenehmer zu gestalten. Eines hat sich jedoch nie verändert: Der Gast steht auch heute noch an erster Stelle und im absoluten Mittelpunkt.



MR. HEILMANN, HOW DID YOU ACTUALLY ARRIVE AT SACHER?

Reiner Heilmann: Well, the fact that I made it to Vienna and to Sacher is actually due to a residence permit for Asia that I did not get. But because I still wanted to gain experience abroad, a good friend advised me to go to Vienna. When it was time for me to move on, I learned by chance there was a vacancy for an assistant hotel manager at the Hotel Sacher. And it sounded so exciting that I couldn't say no. Initially I only wanted to stay a year and then take over my parents' inn at home in Germany. But after almost two years I was promoted to deputy hotel manager and later to hotel manager. With that my tasks became more diverse and intriguing. And when I met my wife, it just felt natural to stay. The Viennese like to call it "picken geblieben".

WHAT HAS CHANGED IN YOUR 30 YEARS AT THE HOTEL?

Reiner Heilmann: When I started, we were faced with many challenging tasks. Above all, we wanted to make sure we didn't rush into making any hasty decisions. It was about making cautious changes to preserve and improve what was already good. To date, we have invested a great deal, especially in terms of infrastructure. The attic extension added two floors with new rooms and suites and we were one of the first 5-star hotels to offer a spa area. The range and diversity of our Original Sacher products has also grown. Through the Sacher School of Excellence, we are focusing on the training and development of our employees, starting with our apprentices all the way up to management level. We have also continuously adapted our work structures to make the Sacher experience even more enjoyable for our guests. However, one thing has never changed in the past 30 years: our guests are – and always will be – our top priority.

In der Opernballnacht ist es wichtig, den Überblick zu bewahren. |

On opera ball night it is important to keep an overview.

DAS SACHER HAT SEHR VIELE MITARBEITER,
DIE SCHON LANGE IM HOTEL SIND.

Reiner Heilmann: Absolut. Wir sind ein Familienbetrieb, und auch mit insgesamt 380 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Wien sehr familiär geführt – das hat sich in den letzten 30 Jahren nicht geändert. Das merken unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auch und identifizieren sich stärker mit dem Unternehmen, was ich für enorm wichtig halte. Das ist das Besondere am Sacher: Mit einem einzigartigen Mix aus langjährigen Mitarbeitern und jungen Talenten vereinen wir Kontinuität und neue Ideen für eine erfolgreiche Zukunft.

WAS GEFÄLLT IHNEN AN IHREM BERUF AM BESTEN?

Reiner Heilmann: Das Schöne an dem Beruf ist, dass kein Tag dem anderen gleicht. Gerade wenn man glaubt, dass man schon alles gesehen, schon alles erlebt hat, wird man doch wieder überrascht. Ich bin gerne in der Hotellerie, da man mit den verschiedensten Menschen und Kulturen zu tun hat. Ein Hotel muss positive Erlebnisse und eine Bindung schaffen und ich glaube, dass es gerade in einem Haus wie wir es sind, immer eine Person braucht, die „greifbar“ ist. Das geschieht einmal durch die Eigentümer, aber auch durch den Hoteldirektor sowie durch alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

HABEN SIE EIN LIEBLINGSPLATZERL IM HOTEL?

Reiner Heilmann: Ehrlich gesagt habe ich nicht nur einen Lieblingsplatz. Ich finde die Grüne Bar, Blaue Bar und die Rote Bar ausgesprochen schön und gemütlich – ich kann Ihnen da nicht einmal ein Ranking sagen.

ESSEN SIE DIE ORIGINAL SACHER-TORTE IMMER NOCH
GERNE?

Reiner Heilmann: (*schmunzelt*) Wissen Sie, da werde ich noch nicht mal rot und muss auch gar nicht lange darum herumreden: Ich habe eine ganz große Schwäche für Süßes. Ich esse die Original Sacher-Torte leidenschaftlich gerne und auch mehrmals pro Woche – da muss mich niemand dazu überreden. Wenn ich in die Original Sacher-Torten Manufaktur komme, für die ich ebenfalls verantwortlich bin, weiß jeder genau, wohin mich mein erster Weg führt: zu den Tortenbruchstücken. Allerdings kann ich auch bei unserem frischgebackenen Apfelstrudel nie Nein sagen.

SACHER HAS MANY EMPLOYEES WHO HAVE BEEN
IN THE HOTEL FOR A LONG TIME.

Reiner Heilmann: Absolutely. We are a family business, and with a total of 380 employees in Vienna we are also managed in a very familiar and personal way – and this has not changed in the last 30 years. I think our employees also notice this and thus identify more strongly with the company, which I believe is extremely important. This is what makes Sacher so special: with a unique mix of long-standing employees and young talents, we combine continuity and new ideas for a successful future.

WHAT DO YOU LIKE BEST ABOUT YOUR JOB?

Reiner Heilmann: The beauty of my job is that no two days are alike. Just when I think that I have already seen everything and experienced everything, I'm surprised all over again. I like being in the hotel business because you get to deal with the most diverse people and cultures. A hotel has to be able to create positive experiences and a bond and I believe that, especially in a house like ours, you always need a person who is “on hand”. This starts with the owners and is reflected throughout the hotel with the hotel director and all our employees.

DO YOU HAVE A FAVOURITE SPOT IN THE HOTEL?

Reiner Heilmann: To be honest, I don't just have one favourite place. I think the Green Bar, Blue Bar and Red Bar are all incredibly charming and cosy – I couldn't even give you a ranking here.

DO YOU STILL ENJOY THE ORIGINAL SACHER-TORTE?

Reiner Heilmann: (*smiles*) You know, this I can tell you without hesitation – and I won't even turn red telling you this: I have a big weakness for all things sweet. I love eating the Original Sacher-Torte with a passion and I do so several times a week – nobody has to talk me into it. When I visit the Original Sacher-Torte Manufactory, which I am also responsible for, everyone knows exactly that my first port of call will lead me straight to the broken cake pieces which cannot be sold or used otherwise. To be fair though, I can never say no to a slice of our freshly baked apple strudel either.





Ein Meister seines Metiers

A MASTER OF HIS PROFESSION

Grund zum Feiern gab es für unseren Chef Concierge Wolfgang Buchmann: Er wurde von Schlummer Atlas bei der 21. Busche Gala in der Staatsoper Berlin für seine vorbildliche Arbeit als Concierge des Jahres 2019 ausgezeichnet.

Seit 35 Jahren ist Wolfgang Buchmann bereits im Hotel Sacher Wien tätig, seit 2003 als Chef Concierge. Für den gelernten Hotelfachmann ist die tiefe Dankbarkeit sowie der vertraute Umgang mit den Gästen der schönste Teil seines Berufes. „Mein Team und ich sind auf alles vorbereitet, denn jeder Tag verläuft anders als erwartet. Diese Herausforderung macht den besonderen Reiz in unserem Beruf aus“, so Wolfgang Buchmann.

Wir gratulieren recht herzlich zu dieser tollen Auszeichnung!

We had good reason to celebrate with our head concierge Wolfgang Buchmann: Schlummer Atlas honoured him for his exemplary work as Concierge of the Year 2019 at the 21st Busche Gala, which took place at the famous Berlin State Opera.

Wolfgang Buchmann has been working at the Hotel Sacher Vienna for 35 years, and has been Chief Concierge since 2003. He is a trained hotel specialist, and feels that the deep gratitude and intimate contact with guests is the most beautiful part of his job. “As a rule of thumb, my team and I are prepared for everything, because every day is different than expected. This challenge is what makes our job so appealing,” says Wolfgang Buchmann.

We would like to congratulate him on this great achievement!

Röstfrischer Kaffeegenuss

INDULGENT COFFEE EXPERIENCES

**WER AUF DER SUCHE NACH DEM AUFRICHTIGEN WIENER KAFFEEHAUS-
ERLEBNIS IST, WIRD IM SACHER GARANTIERT FÜNDIG ♦ IF YOU WANT
TO EXPERIENCE THE TRUE, AUTHENTIC VIENNESE COFFEE HOUSE CULTURE,
YOU WON'T BE DISAPPOINTED AT SACHER**



Das Rascheln von Zeitungen, Komplimente zur exzellenten Kuchenauswahl, ein dringliches „Herr Ober“ oder das Brummeln und Zischen der Espressomaschinen: Die Welt des Wiener Kaffeehauses ist eine Symphonie an Eindrücken, die man so kein zweites Mal findet. In der Blütezeit der Wiener Kaffeehäuser verbrachten viele Schriftsteller und Literaten einen Großteil ihrer Zeit im Kaffeehaus – in der einmaligen Atmosphäre aus geschäftigem Plaudern und kollektiver Anonymität ließen die kreativen Ideen nicht lange auf sich warten.

Besonders authentisch und in seiner ursprünglichsten Form erlebt man die Wiener Kaffeekultur heute in den Sacher Cafés in Wien, Salzburg, Graz und Innsbruck sowie im Sacher Eck in Wien und Parndorf. Die klassischen Marmortische und Sacher-roten Pölster laden zum Verweilen ein, der Duft des röstfrischen Original Sacher Cafés, der als Einspänner, Melange, Anna-Sacher-Kaffee und vielen anderen Varianten serviert wird, weckt freudige Erwartungen. Der vollmundige Geschmack und die sanften Schokoladennuancen der feinen Arabica-Bohnen machen unsere hauseigene Röstung zum perfekten Gefährten der Original Sacher-Torte. Und auch der Bio-Kaffee aus Zentralamerika – der nach höchsten Qualitätskriterien angebaut und geerntet wird – überzeugt mit erlesenen Aromen, die Lust auf mehr machen.

The rustling of newspapers, compliments on the excellent cake selection, an urgent “Herr Ober” or the grumbling and hissing of the espresso machines: the world of the Viennese coffee house is a symphony of impressions that you will be hard-pressed to find anywhere else in the world. In the heyday of Vienna’s coffee houses, many writers and poets would spend a great deal of their time in the various coffee houses – mainly to work and mingle with other like-minded people. In the unique atmosphere of busy chats and collective anonymity, it didn’t take long for creativity to flow.

Today, the Sacher Cafés in Vienna, Salzburg, Graz and Innsbruck as well as the Sacher Eck in Vienna and Parndorf offer a particularly authentic experience of Viennese coffee culture in its most original form. The classic marble tables and Sacher-red cushions invite you to stay and spend more than a few content moments with us. The scent of the freshly roasted Original Sacher Café – which is served in a variety of ways and enjoyed best Viennese style as original Einspänner, Melange or Anna-Sacher-Coffee – evokes joyful expectations. The Arabica beans’ sumptuous and full-bodied taste as well as their subtle chocolate nuances make our in-house roast the perfect coffee companion for the Original Sacher-Torte. We also offer premium organic coffee from Central America, which is cultivated and harvested according to the highest quality criteria and whose fine aroma is sure to sweep you off your feet.



GRAZ

Wer sich nach den luftigen Höhen des Schlossbergs auf ein typisches Kaffeehauserlebnis freut, ist im Café Sacher in der Grazer Herrengasse genau richtig. Klassisch österreichische Gerichte, vorzügliche Weine, röstfrischer Kaffee und frischgebackene Mehlspeisen lassen keine Wünsche offen.

If you are craving a typical coffee house experience after the airy heights of the Schlossberg, then the Café Sacher in Graz's Herrengasse is just the place for you. Classic Austrian dishes, excellent wines, freshly roasted Sacher coffee and delicious pastries are a sure-fire way to brighten up your day.

INNSBRUCK

In unmittelbarer Nähe zum Goldenen Dachl erleben Sie das authentische Sacher-Erlebnis mit Tiroler Charme. Mitten in der kaiserlichen Hofburg zu Innsbruck verwöhnt das mit einer Haube prämierte Café Sacher mit herausragenden Kreationen und einem spannenden Mix aus Kaffeehaus, gehobener Weinbar und Restaurant.

Only a stone's throw away from the famous "Goldene Dachl", you can indulge in the authentic Sacher experience with the added Tyrolean charm. In the heart of the Imperial Hofburg in Innsbruck, the award-winning Café Sacher will spoil you with its outstanding creations. Experience this exciting mix of coffee house, restaurant and upscale wine bar.



PARNDORF

Seit Herbst 2018 verwöhnt Sacher auch im burgenländischen McArthurGlen Designer Outlet mit einem exklusiven Sacher Eck. Nur eine Autostunde von Wien entfernt lädt der zentral gelegene Pavillon mit vielfältigen Wiener Kaffeespezialitäten, der Original Sacher-Torte, hausgemachten Strudeln und herzhaften Kleinigkeiten zur perfekten Shoppingpause. Für alle Sonnenanbeter bietet der großzügige Gastgarten viel Platz. Schokoladene Mitbringsel für Zuhause finden Sie außerdem in der benachbarten Sacher Confiserie.

Since autumn 2018, Sacher has also been treating visitors at the McArthurGlen Designer Outlet in Burgenland by introducing another Sacher Eck. Only an hour's drive from Vienna, the centrally located pavilion with its spacious outside sitting area, diverse Viennese coffee specialties, homemade strudels, plus the Original Sacher-Torte is the perfect place for a shopping break. You can also pick up your chocolate souvenirs at the Sacher Confiserie next door.



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 südsteirischer 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.



Die geheime Rezeptur

THE SECRET RECIPE

Den Internationalen Tag der Sachertorte am 5. Dezember feierte Sacher ganz besonders mit der Verschmelzung zweier österreichischer Institutionen, dem Wiener Stephansdom und der Original Sacher-Torte. In einem Making-Of-Video zeigen Küchenchef Domink Stolzer, Chef Pâtissier Michael Klein und Pâtissière Juliane Polaczek, wie sie ganz ohne Tricks einen 130 cm großen Schoko-Steffl aus mehr als 160 Einzelteilen für die Tortenglasur bauen. Das Sacher Magazin im Interview mit zwei von drei Machern hinter dem schokoladenen Geniestreich.

To celebrate the International Sachertorte Day on December 5th, we asked head chef Dominik Stolzer, chef pâtissier Michael Klein and pâtissière Juliane Polaczek to come up with a very special tribute for two of Austria's most iconic institutions: the St. Stephen's Cathedral in Vienna, which the Viennese lovingly call "Steffl", and the Original Sacher-Torte. Based on this brief, they created a 130 cm tall chocolate Steffl made from more than 160 individual parts. Once finished, the Steffl was melted and turned into the glaze for our delicious Original Sacher-Torte, which we also captured in a truly intriguing making-of video. The Sacher Magazine has spoken with two of the three "artists" behind this chocolate stroke of genius.

WOHER KAM DIE IDEE FÜR DEN „SCHOKO-STEFFL“?
WAREN ANDERE WAHRZEICHEN IM GESPRÄCH?

Dominik Stolzer: Der Stephansdom und die Original Sacher-Torte stehen für Wien und für Österreich. Die beiden Wahrzeichen sind weit über unsere Landesgrenzen bekannt. Und die wollten wir einmal in unserer Sacher-Kreation vereinen.

Michael Klein: In der engeren Auswahl waren noch das Riesenrad, ein Fiaker und ein Lipizzaner. Wir haben uns dann auf das schwierigste Wahrzeichen geeinigt, nach dem Motto: „Ganz oder gar nicht!“

WAS WAR DIE GRÖSSTE HERAUSFORDERUNG BEI DER
HERSTELLUNG?

Michael Klein: Wir haben uns an einem Modell aus einem Souvenir-Shop orientiert. Die Maße waren 8*4 cm. Es war gar nicht leicht, die Größe umzurechnen und so gut wie möglich an das Original heranzukommen. Auch die Details nachzubauen war eine immense Herausforderung. Die Adler im Dach, der Bodenbelag am Stephansplatz ...

Dominik Stolzer: Die Pummerin! Dazu kam noch die Frage, wo wir welche „Träger“ einsetzen, um das Konstrukt zu stützen. Schließlich konnten wir nur Schokolade verwenden, da am Ende ja alles schmelzen musste.

WHERE DID YOU GET THE IDEA FOR THE “SCHOKO-
STEFFL”? DID YOU TALK ABOUT OTHER LANDMARKS?

Dominik Stolzer: St. Stephen’s Cathedral and the Original Sacher-Torte symbolise Vienna and Austria. The two landmarks are known far beyond national borders. And we wanted to unite them in our Sacher creation.

Michael Klein: The shortlist included the Giant Ferris Wheel, a horse-drawn carriage and a Lipizzaner horse. So, we agreed on the most difficult landmark, true to the motto: “All or nothing”.

WHAT WAS THE BIGGEST CHALLENGE REGARDING
PRODUCTION?

Michael Klein: We were inspired by a model from a souvenir shop. The dimensions were 8*4 cm. It wasn’t easy to convert the size and get as close as possible to the original. Reconstructing the details was also an immense challenge. The eagles on the roof, getting the floors on Stephansplatz right ...

Dominik Stolzer: The Pummerin bell! We also had to decide where we should position specific “beams” to support the structure. After all, we could only use chocolate because everything had to melt in the end.





WIE LANGE HAT ES GEDAURT, DEN SCHOKO-STEFFL ZU KREIEREN?

Dominik Stolzer: Von der Planung bis zum finalen Showdown waren wir insgesamt 600 Stunden mit dem Projekt beschäftigt. Alleine das Meißeln und Schnitzen der Einzelteile dauerte etwa 80 Stunden, die Verzierungen nochmals ca. 25 Stunden.

WIE SAHEN DIE EINZELNEN SCHRITTE BEI DER HERSTELLUNG AUS?

Dominik Stolzer: Ausgehend von Fotos und den Maßen haben wir Gussformen aus Papier angefertigt, überarbeitet und so lange angepasst, bis sie genau richtig waren. Das hat auch den Teamgeist in uns geweckt, den Eifer, als erstes Team den Stephansdom aus Schokolade nachzubauen. Ab dann sind immer wieder neue Ideen in das Projekt geflossen, die wir größtenteils auch umgesetzt haben. Etwa die Namen in den Vorplatz zu gravieren oder die Pummerin im Turm. Die konnte sogar läuten. Das hat mir besonders gut gefallen.

HOW LONG DID IT TAKE YOU TO CREATE THE SCHOKO-STEFFL?

Dominik Stolzer: From the planning stage to the final showdown, we spent a total of 600 hours on the project. The chiselling and carving of the individual parts alone took about 80 hours, the decorations another 25 hours.

WHAT WERE THE INDIVIDUAL PRODUCTION STEPS LIKE?

Dominik Stolzer: Based on photos and dimensions, we made moulds out of paper, reworked them and adjusted them until they were just right. This also sparked the team spirit in us, the eagerness to be the first team to build Saint Stephen's Cathedral out of chocolate. From then on, new ideas flowed into the project again and again, most of which we implemented. For example, engraving the names in the forecourt and the Pummerin bell in the tower – it could even ring. Something I particularly liked.

Michael Klein: Mir auch. Das Projekt hat wirklich viel Spaß gemacht. Auch wenn es einige schlaflose Nächte gekostet hat!

Dominik Stolzer: Stimmt! Man denkt schon oft: „Wird alles so schmelzen, wie wir uns das vorstellen...?“

GAB ES PANNEN BEIM „BAU“?

Michael Klein: *(lacht)* Gibt es die nicht immer? Beim ersten Versuch war es schwierig, alles anzupassen, die Schablonen neu zu machen. Zum Glück ist vom großen Turm nur ein Teil zerbrochen. Deswegen haben wir für den Videodreh dann Reserveplatten vorbereitet. Sicher ist sicher.

WAS GING EUCH DURCH DEN KOPF, ALS EUER WERK VOR EUREN AUGEN GESCHMOLZEN IST UND ZUR GLASUR FÜR DIE ORIGINAL SACHER-TORTE WURDE?

Michael Klein: Man ist die gesamte Zeit im Zwiespalt. Einerseits Freude und Erleichterung, dass der Moment endlich gekommen ist, andererseits aber auch ein bisschen Wehmut.

Dominik Stolzer: Absolut. Man weiß, wie viele Stunden es gedauert hat, und ständig geht einem durch den Kopf, ob wohl alles so funktioniert, wie man es sich vorgestellt hat. Die eine oder andere (Freuden-)Träne ist beim Schmelzen allerdings schon geflossen.

KONNTET IHR DER VERSUCHUNG WIDERSTEHEN, AM SCHOKO-STEFFL ZU NASCHEN?

(Beide lachen herzlich)

Michael Klein: Ja, da konnten wir widerstehen!

Dominik Stolzer: Die Gefahr, daran zu naschen, bestand nie wirklich. Wenn man den ganzen Tag nur Schokolade sieht, freut man sich am Abend richtig auf eine pikant gefüllte Semmel.

Michael Klein: Me too. The project was great fun. Even if it did cost us some sleepless nights!

Dominik Stolzer: Absolutely! You often wonder, “Will everything melt the way we think it will...?”

WERE THERE ANY MISHAPS AT THE “CONSTRUCTION”?

Michael Klein: *(laughs)*

Aren't there always? At the first attempt it was difficult to adapt everything, to make new templates. Luckily only a part of the big tower broke down. That's why we prepared reserve plates for the video shoot. Better safe than sorry.

WHAT WENT THROUGH YOUR MIND WHEN YOUR WORK MELTED BEFORE YOUR EYES AND BECAME THE GLAZE FOR THE ORIGINAL SACHER-TORTE?

Michael Klein: You're in conflict all the time. On the one hand you feel joy and relief that the moment has finally come, but on the other hand you feel a bit of melancholy.

Dominik Stolzer: Absolutely. You know how many hours it took, and you're constantly thinking about whether everything works the way you imagined it would. One or two tears of joy may have been shed when everything was melting.

COULD YOU RESIST THE TEMPTATION TO EAT THE CHOCOLATE STEFFL?

(Both laugh heartily)

Michael Klein: Yes, we could resist!

Dominik Stolzer: The danger of nibbling on it never really existed. If you see chocolate all day long, you're really looking forward to a savoury roll in the evening.



SIE WOLLEN DIE ENTSTEHUNGSGESCHICHTE DES SCHOKOLADENEN STEFFLS SELBST SEHEN? AUF UNSERER WEBSITE, UNSEREN SOZIALEN NETZWERKEN UND HINTER DIESEM QR-CODE GIBT ES DAS VIDEO DAZU.



YOU WANT TO SEE THE MAKING OF THE CHOCOLATE STEFFL FOR YOURSELF? ON OUR WEBSITE, OUR SOCIAL NETWORKS AND BEHIND THIS QR CODE YOU CAN FIND THE VIDEO. ENJOY!

FRÜHSTÜCKEN WIE EIN KAISER

A BREAKFAST WORTH GETTING OUT OF BED FOR





Traut man einem alten Sprichwort, ist das Frühstück die wichtigste Mahlzeit des Tages. Oft als Bauernweisheit abgetan, belegen wissenschaftliche Studien aber durchaus, dass sich ein nahrhaftes Frühstück positiv auf unsere Gesundheit auswirkt. Es kurbelt den Stoffwechsel an und hilft so, über den Tag verteilt Kalorien besser zu verbrennen. Außerdem können wir uns mit dem Energieschub besser konzentrieren und senken die Chance auf Diabetes, Herzerkrankungen und Übergewicht.

Im Hotel Sacher setzen wir deshalb auf ein besonders reichhaltiges und vor allem auch abwechslungsreiches Frühstückbuffet. So kann man gar nicht umhin, den Teller mit vielen wichtigen Nährstoffen wie Vitamin C, Vitamin A, Ballaststoffen, Kalzium und Protein zu füllen, die man im Alltag am eigenen Frühstückstisch vielleicht nicht regelmäßig zu sich nimmt. Ein gesundes und luxuriöses Frühstück, das einem 5-Sterne-Erlebnis gleichkommt.

Breakfast is essential. It is the most important meal of the day. A nutritious breakfast kick-starts your metabolism, helping you burn calories throughout the day. Many studies have linked eating breakfast to good health, including better memory and concentration, while lowering chances of getting diabetes, heart disease, and being overweight.

Sacher's breakfast buffet presents a great opportunity to try foods you might under-consume at your own breakfast table. A time to fill your plate with all the important nutrients like vitamin C, vitamin A, fiber, calcium and protein. Guests who are more health-conscious can rest assured, as our buffet is not designed to wreak havoc on the waistline, but to offer a healthy and sumptuous 5-star breakfast that is guaranteed to sweep you off your feet.



GESUNDER GENUSS

Frisches Obst und Gemüse, ofenwarme Semmeln, Kornspitz, Brioche wie auch Croissants, saisonal variierende Aufstriche, selbstgemachte Marmeladen und der Original Sacher Trüffelschinken sind nur einige der Spezialitäten, die unsere Gäste in der Früh erwarten. Die Frühstückseier kommen ausschließlich von glücklichen, freilaufenden Hühnern und sind als Ham & Eggs oder Omelette besonders verlockend. Für den extra Energiekick sorgen unsere frisch gepressten Säfte und täglich variierenden Power-Smoothies, die in der Früchte-Bar

täglich frisch zubereitet werden. Eines unserer absoluten Lieblingsstücke ist die naturbelassene Honigwabe, aus der man den frischen Honig direkt auf das Frühstücksbrot tropfen lassen kann.

REGIONAL, SAISONAL, SACHER

Neben einer möglichst vielfältigen Auswahl legen wir im Sacher auch großen Wert auf lokale Produkte und saisonale Frische. Deshalb beziehen wir alle unsere Produkte ausschließlich von österreichischen Lieferanten. So kommt der Ziegenkäse von Mandl's Ziegenhof aus der Buckligen Welt in Niederösterreich und auch

der Lachs wird von Hand in der niederösterreichischen Lachsräucherei Fuchs geräuchert. Frische, regionale und vor allem auch saisonale Produkte sind ein grundlegender Bestandteil in den Sacher-Küchen.

WHOLESOME INDULGENCE

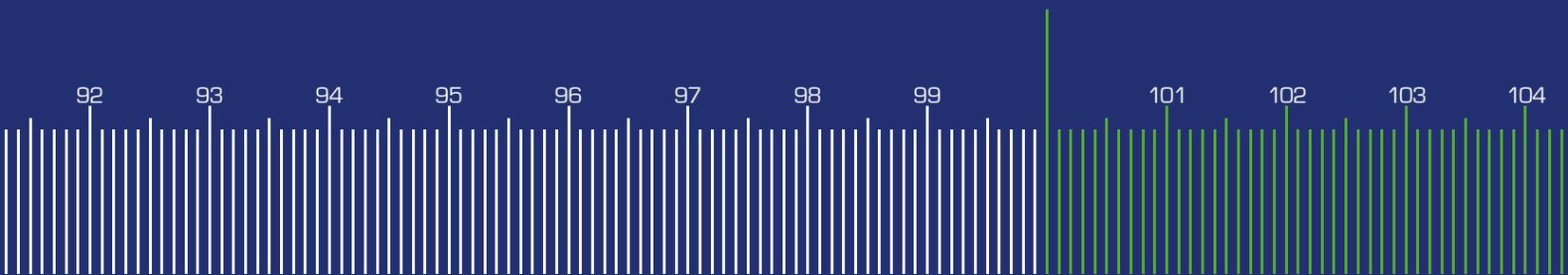
We offer a mouth-watering selection of fruit, breads, seasonal cream cheese spreads, an assortment of cereals, croissants with jam, marmalade and honey and all kinds of free-range eggs – cooked-to-order of course. Various hams including the Original Sacher Truffle Ham deliver quality and superb flavor. Our peerless fruit juices, breakfast shakes and mighty delicious smoothies are chock-full of goodness. One of our highlights sits in the middle of our breakfast buffet: an all-natural honeycomb, dripping with tasty honey – it goes great with our varied selection of breads and guarantees an excellent energy boost.

LOCAL, FRESH AND IMPECCABLE

In addition to this wide-ranging selection, at Sacher we are also deeply passionate about local produce and seasonal freshness. Which is why all of our products are sourced exclusively from Austrian suppliers. For instance, we source our goat's cheese from Mandl's goat farm in the "Bucklige Welt" in Lower Austria. Our salmon is smoked by hand at the Fuchs fish smokehouse – also in Lower Austria – who pride themselves on the sustainable origin and the quality of their fish. Our professional chefs love working with fresh, local and impeccable ingredients and turning them into something tasty, tempting and truly memorable.



HERZOG **BAU** 1919-2019





Und wer sagt eigentlich, dass man sich zum Frühstück kein Stück Torte gönnen darf? Dies ist schließlich die Heimat der Original Sacher-Torte. Mit ein bisschen Schlagobers und einer herrlichen Tasse Kaffee oder sprudelndem Sacher Cuvée verfeinert, ist die wohl berühmteste Torte der Welt der krönende Abschluss eines eindrucksvollen Frühstückserlebnisses.



And who said you can't have cake for breakfast? This is the home of the famous Original Sacher-Torte after all. And this rich chocolate cake, layered with apricot jam, covered in dark chocolate and served with whipped cream is one of the most popular cakes in the world. It goes great at breakfast time with a cup of finely roasted coffee or a glass of sparkling Sacher Cuvée. And yes, we apologize if your stomach is now growling at you.





Auch unsere kleinen Gäste werden große Augen machen, wenn sie zum ersten Mal vor dem Petit Sacher Frühstückswagen stehen. Aus einem alten Kinderwagen umfunktioniert, dauert es niemals lange, bis der Wagen Teil der spannendsten Geschichten ist. Und auch der Rest des liebevoll angerichteten Petit Sacher Frühstücks wird bei den kleinen Feinschmeckern für Wohlgefallen sorgen: von Bananen-Delfinen über Popcorn-Müsli und Vollkornkekse bis hin zu den Marmorkuchen in Form der Sacher Teddybären. Damit die Kleinen auch gesund in den Tag starten, gibt es unter anderem frischen Fruchtsalat, eigene Kids-Smoothies und lustige Tomaten-Käse-Spieße.

Das Frühstück im Sacher ist ein wahres Erlebnis. Mit Begeisterung und Liebe zum Detail wollen wir unseren Gästen auch in den Morgenstunden eine eindrucksvolle und unvergessliche Zeit in unserem Haus bieten. So unvergesslich, dass sie bereits die Tage bis zu ihrem nächsten Besuch bei uns zählen.

Breakfast just got a little brighter for your little ones too. Kids' eyes are always bigger than their bellies, and their eyes are sure to light up when they see the new "Petit Sacher" trolley. It was an antique pram once, which we've lovingly restored and turned into our original breakfast trolley. Fun and intriguing, it won't take long to capture their imagination. They will have a whale of a time, filling up their little tummies, with the almost too-cute to eat teddy bear marble cakes, popcorn muesli, and wholegrain biscuits. Our fresh and fun fruit salad, kids' smoothies and tomato and cheese skewers, pack the protein, calcium and vitamins they need to help them grow and keep them healthy.

At the Sacher Hotels, we like to wow you. So we make sure that even breakfast is an adventure. We really push the boat out. A lot of love, time and hard work goes into delivering what we believe is a breathtakingly good breakfast – one that we are convinced will have you counting the days until your next visit. Enjoy.

SACHER ZEIGT ÖSTERREICHISCHE KÜCHE

SACHER SHOWCASES AUSTRIAN CUISINE

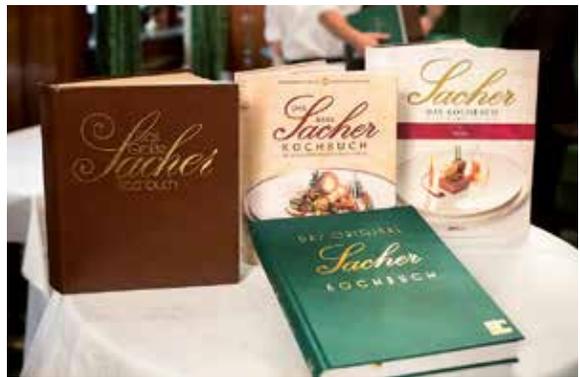


Profi- wie Hobbyköche wissen: Während des Kochens gibt es kaum etwas Ärgerlicheres als eine wichtige Zutat der Rezeptliste schmerzlich in der Zubereitungserklärung zu vermissen oder der Anleitung nicht folgen zu können. „Die alten Kochbücher waren eine reine Ansammlung von Schlagwörtern“, erklärt Sacher-Küchenschef Dominik Stolzer. „Die einzigen Mengenangaben – wenn es welche gab – waren ‚viel‘ oder ‚wenig‘.“ Das änderte sich erst im 18. Jahrhundert, als Kochbücher immer beliebter wurden und sich schnell herausstellte, dass nicht nur das Kochen eine Kunst ist, so Pâtissier Michael Klein: „Auch das Verfassen von Kochanleitungen und Rezepten ist eine Fertigkeit für sich.“

Both professional and amateur chefs agree: There is nothing more painful than realising right at the last minute that an important ingredient is missing from the recipe and you are now unable to follow the instructions accurately. “Back in the day, cookbooks were just a collection of buzzwords,” explains Hotel Sacher Wien head chef Dominik Stolzer. “The only information on quantities – if there were any – was ‘a lot’ or ‘a little’.” This fact did not change until the 18th century, when cookbooks became more and more popular and it quickly became clear that not only is cooking a serious art form but the way in which these pieces of information are recorded is too. “Writing cooking instructions and recipes is also a skill in itself,” explains pâtissier Michael Klein.

Monatelang haben die beiden über zig Ideen sinniert, sie probiert und an ihnen gefeilt. Denn nicht nur die besten der besten Rezepte sollen ins neue Original Sacher Kochbuch; sie sollen für Connaisseurs der gehobenen Wiener Küche auch einfach zuhause nachgekocht werden können.

Die Mühen haben sich gelohnt: Im neuen Original Sacher Kochbuch finden sich Rezepte der traditionellen österreichischen Küche – z.B. Tafelspitz und Wiener Schnitzel – ebenso wie brandneue Gerichte – z.B. Barbarie-Entenbrust mit Orangen-Thymian-Vinaigrette auf Radicchio – und hilfreiche Tipps direkt aus der Sacher-Küche. Zum Nachkochen gibt es allerlei, angefangen bei Vorspeisen und Suppen, über Hauptgänge vom Fleisch, Fisch oder nach vegetarischer Art bis zu Desserts. Abgerundet wird der grüne Band mit spannenden Reportagen rund ums Sacher und unsere Lieferanten, umrahmt von hochwertigen Food-Fotografien. Allein das Rezept für die Original Sacher-Torte findet man im neuen Werk vergebens; dieses bleibt – wie eh und je – ein wohlgehütetes Geheimnis.



For months, the two of them pondered over countless ideas, experimented with them and polished them. After all, they not only wanted to include the very best recipes in the new Original Sacher Cookbook – they wanted to make sure that connoisseurs of the upscale Viennese cuisine would be able to easily cook the delicious dishes at home.

Their efforts have paid off: the new Original Sacher Cookbook contains many different recipes from the traditional Austrian cuisine, e.g. Tafelspitz and Wiener Schnitzel, as well as brand-new dishes, such as Barbarie duck breast with orange and thyme vinaigrette on radicchio. All topped off with helpful tips and tricks straight from the Sacher kitchen. There are plenty of recipes you can try, from starters and soups to main courses of meat, fish or vegetarian dishes, to desserts. Mouth-watering food photographs and exciting reportages about Sacher and our suppliers complete our new cookbook. The only thing missing even in this edition is the recipe for the Original Sacher-Torte. As ever, this remains a well-kept secret.

Mit dem Original Sacher Kochbuch gelangt ein Stück der Sacher-Exzellenz in die heimische Küche | The Original Sacher Cookbook brings a piece of Sacher excellence into the home kitchen

EINE MANDL-ZIEGE IST EINE GLÜCKLICHE ZIEGE

A MANDL GOAT IS A HAPPY GOAT



Für Sacher ist Qualität alles – und das spiegelt sich in der Art und Weise wider, wie wir mit unseren Partnern zusammenarbeiten. Dabei ist es uns nicht nur wichtig, die besten Produkte und Zutaten für unsere Gäste zu finden, sondern auch, dabei selbstständige lokale Unternehmen unterstützen zu können.

For Sacher quality is everything, and this is reflected in the way we do business with our partners. Not only do we seek out the very best goods and ingredients for our hotel and our customers, but if we can support independent local businesses in the process, then we are happy to do so.

Wie Sacher ist auch Mandls Ziegenhof ein Familienunternehmen. Etwa eine Stunde außerhalb Wiens gelegen, werden auf dem Ziegenhof einige der besten Milchprodukte der Region hergestellt. Joghurt, handgemachte Ziegenbällchen oder Frischkäse, die exquisiten Produkte von Mandls Ziegenhof sind auch bei unseren Gästen ein großer Hit.

Der Hof wird von Familie Mandl und einem kleinen Team geführt, das rund um die Uhr dafür sorgt, dass ihre Ziegen nicht nur gepflegt, sondern auch richtig verwöhnt werden. Denn Ziegen sind sehr anspruchsvolle Tiere und liefern nur dann die allerbeste Milch, wenn es ihnen so richtig gut geht. Und auf Mandls Ziegenhof könnten sie nicht glücklicher sein.

Ziegen sind nicht gerade die pflegeleichtesten Tiere – vor allem, weil sie unglaublich aktiv sind. Bekannt für ihre Kletterfähigkeiten und Sprungkünste sind sie quasi die Turner der Schafsfamilie. Mit viel Platz zum Herumtoben, Springen, Stolzieren und auch Faulenzen ist es kein Wunder, dass die gut gepflegten Tiere auf Mandls Ziegenhof so köstliche Milch produzieren.

Just like Sacher, Mandl's Ziegenhof is a family-run business. A goat farm about an hour outside Vienna, it provides some of the finest dairy products in the region. From yoghurts to artisan cheese balls, milk and cream cheese, anything that we serve or cook with their luxurious produce is always a hit with our guests.

The farm is run by the Mandl family and a small team, who work around the clock to ensure that their goats are not only cared for, but also pampered and indulged like royalty. A happy goat provides the best milk, so the Mandls go to great lengths to make sure these demanding creatures are kept very, very happy.

Goats aren't the easiest animals to care for, not least because they are incredibly active. The gymnasts of the sheep family, they are known for their climbing, leaping and jumping abilities. Thank goodness they have plenty of space to indulge their athletic tendencies in this large and friendly farm. With plenty of space to run around, laze about and strut their stuff, it's no wonder that the well looked after animals at Mandl's Ziegenhof produce such delicious milk.





Der tägliche Speiseplan der feinen Damen beinhaltet unter anderem frische Kräuter, ausgewählte Gräser und würzigen Klee – ein Menü, das natürlich nur von unseren Restaurants im Hotel Sacher übertroffen wird. Das Futter stammt zum Großteil aus der eigenen Landwirtschaft und ist zu 100% biologisch. Die nachhaltige Denkweise der Mandls zieht sich wie ein roter Faden durch den gesamten Hof – von der Aufzucht der Ziegen über die recyclebare Verpackung der köstlichen Produkte bis hin zur ressourcenschonenden Photovoltaik-Anlage aus Österreich, die den Hof mit Energie versorgt.

Lebensmitteltechnologie und Hofmeister Michael Mandl hat aus seiner Leidenschaft für die Vielseitigkeit der geschmackvollen Ziegenmilch einen vorbildlichen Betrieb gemacht. Es gibt also viele Gründe, warum wir uns dafür entschieden haben, die herrlichen regionalen Produkte von Michael Mandl und seinen glücklichen Ziegendamen im Sacher mit unseren Gästen zu teilen. Sie sind einfach jeden Versuch wert.

The goats enjoy a carefully prepared diet of spicy clover, fine herbs and selected grasses – a menu rivalled only by the restaurants in our Sacher hotels!

Their feed is entirely organic, which reflects the farm's holistic, sustainable ideology, and includes everything from the way the goats are reared, to the way their products are packaged and transported. Even the electricity that powers the farm comes from solar panels that were themselves made in Austria.

The farm was founded by food technologist Michael Mandl who was enchanted by the versatility and deliciousness of goat's milk. With such spoiled goats, such ethical husbandry practices, and such a wonderful product, it makes sense that Sacher would choose to share this delicious local product with our guests.

We hope that you enjoy it as much as we do.





NORWEGIAN PURITY

NATURAL WILD WATER OMEGA³ FROM NORWAY



Opern Apotheke

Kärtner Straße 55, A-1010, Wien

Telephone: 15126864

Website: opern-apotheke.at

SWISS CAPS
SOFTGELS



OMEGA³
of Norway

Made in Norway 

norwayomega.com

Exclusively available at Opern Apotheke, Vienna

Das Weingut Schloss Gobelsburg

WINERY CASTLE GOBELSBURG

Die älteste Geschichte des Hauses geht auf die vorkeltische Zeit zurück, doch bereits im Jahre 1074 findet die erste urkundliche Erwähnung statt. Seit 1171 bewirtschafteten die aus der Burgund kommenden Zisterziensermönche Weingärten, die heute noch zum Weingut gehören. Seit dem Jahre 1996 werden das Schloss und das Weingut von Eva und Michael Moosbrugger (FALSTAFF Winzer des Jahres 2006) geleitet.

The ancient history of the castle goes back to the pre-Celtic times. It is first mentioned in documents dating from 1074. The history of the winery is very much connected to the history of Cistercian monks, who started to work their first vineyards in 1171. The palace and estate is nowadays managed by Eva and Michael Moosbrugger (FALSTAFF Winemaker of the year 2006) since 1996.



Eine Reise in die Vergangenheit eines der ältesten österreichischen Weingüter.

A journey into the history of one of the oldest Austrian wine-growing estates.

Rund um das Schloss erstrecken sich die Weingärten – jeder mit seinen Besonder- und Eigenheiten, mit unterschiedlichen Boden- und mikroklimatischen Verhältnissen. Sonnendurchsetzte Terrassenlagen am Zöbinger Heiligenstein und am Gaisberg bis hin zu den weitläufigen Gärten rund um Gobelsburg geben jeder Rebsorte – ihrem Potenzial entsprechend – die bestmögliche Entwicklungsmöglichkeit. Biologisch integrierter Weinbau ist keine neue Mode auf Schloss Gobelsburg. Schon die Mönche des Stiftes Zwettl, die das Weingut bis 1995 selbst geführt hatten, verwendeten nur organischen Dünger, verzichteten auf Unkrautvernichtungsmittel und praktizierten einen reduzierten Einsatz von Pflanzenschutzmitteln.

Die wichtigsten Rebsorten sind der Grüne Veltliner und der Riesling. Über Jahrhunderte haben sich diese Sorten als die geeignetsten für die umliegenden Bodenstrukturen erwiesen. Der Riesling fühlt sich auf den kargen und steinigen Terrassen von Heiligenstein und Gaisberg am wohlsten, der Grüne Veltliner auf den lössig sandigen Böden von Steinsetz, Renner, Grub und Lamm.

Die neueste Entwicklung in den Gobelsburger Kellern nennt man „Dynamic Cellar Concept“. Wichtigster Bestandteil dieser Entwicklung ist das „Fass auf Rädern“, denn die Weine werden nicht mehr gepumpt, um an andere Orte zu gelangen, sondern auf Rädern in andere Keller gebracht. Internationale Weinkellereien versuchen heutzutage, möglichst gleichförmige Weine zu produzieren, die einen breiten Geschmack treffen. Dies trifft jedoch nicht auf die Gobelsburger Weine zu, denn hier ist man bestrebt, authentische Weine reifen zu lassen, deren Persönlichkeit durch Individualität und durch ihre Herkunft geprägt wird.

Selection „HOTEL SACHER“ Riesling erhältlich in allen Sacher Shops / available at all Sacher Shops

The vineyards stretch out from all sides of the palace – each with its own distinctive features and special qualities, with different soil and microclimatic conditions. Each grape has the best possible chance to develop according to its own potential – from the sun-drenched terraces of Heiligenstein vineyard in Zöbing or on the Gaisberg vineyard to the extensive vineyards surrounding Gobelsburg. Biologically integrated viticulture is not a new trend at Schloss Gobelsburg. The 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.

The main varieties are Grüner Veltliner and Riesling. Over the centuries these grapes proved to be the most suitable for the regional soil structure. Riesling felt most comfortable on the barren and rocky terraces of Heiligenstein and the Gaisberg, Grüner Veltliner sandy mineral soils of Steinsetz, Renner, Grub and Lamm.

The latest development in the Gobelsburg cellars is called the “dynamic cellar concept”. Its most prominent feature is the “barrel on wheels”, since wines are no longer pumped to another location but wheeled to the other cellars. Today international wineries try to produce uniform wines that will appeal to as many buyers as possible. This does not hold true for the wines from Gobelsburg, where every attempt is made to allow authentic wines to age with a distinct character reflecting individuality and its origin.

Öffnungszeiten / Opening hours:

MO – FR 8.00 – 12.00 und 13.00 – 17.00,
SA 11.00 – 17.00, SO und Feiertag geschlossen

Weingut Schloss Gobelsburg, 3550 Langenlois,
Schloßstraße 16, T: +43 (0)2734 2422,
F: +43 (0)2734 2422-20, schloss@gobelsburg.at





2018
GOTTFRIED HELNWEIN
Stiftung Kindertraum



KREATIVES JUBILÄUM FÜR DIE SACHER ARTISTS' COLLECTION

CREATIVE ANNIVERSARY FOR THE SACHER ARTISTS' COLLECTION

**ZUM NUNMEHR ZEHNTEN MAL IST DIE ORIGINAL SACHER-TORTE NICHT NUR EIN
GENUSS FÜR LIEBHABER DES SCHOKOLADENDESSERTS, SONDERN EIN MITTEL FÜR
DEN GUTEN ZWECK ♦ NOW IN ITS TENTH EDITION, THE ORIGINAL SACHER-TORTE
IS NOT ONLY A DELIGHT FOR CHOCOLATE DESSERT LOVERS, BUT ALSO A SYMBOL FOR
A GOOD CAUSE**

Genießen und dabei Gutes tun – das war schon zu Anna Sachers Zeiten ein beliebtes Motto im Hause Sacher. Die Grande Dame hatte sich schon immer eng mit der Kunst verbunden gefühlt und sich für karitative Zwecke eingesetzt, zum Beispiel indem sie jungen aufstrebenden Künstlern unterstützend unter die Arme griff. Diese Eigenschaft hat sich das Hotel in seinen Grundzügen bis heute bewahrt. 2009 rief Elisabeth Gürtler für den guten Zweck die Artists' Collection ins Leben: eine limitierte Auflage der Original Sacher-Torte, die dank der Unterstützung renommierter Künstler zu edlen Sammlerstücke werden. Die Holzkiste – die traditionelle Verpackung der Torte – wird nämlich exklusiv jedes Jahr von einer anderen Künstlerkoryphäe verziert.

Back in the days of Anna Sacher, enjoying the finer things in life while simultaneously doing good and helping others was already a popular motto at Sacher. The hotel's Grande Dame had always felt closely connected to art and supported charitable causes, for example by supporting young up-and-coming artists. To this day, the hotel has preserved this essential quality and has held it high and close to the heart.

In 2009, Elisabeth Gürtler created the now famous Artists' Collection for a good cause: a limited edition of the Original Sacher-Torte, which, thanks to the support of renowned artists, has become a precious collector's item. The wooden box – the cake's traditional packaging – is exclusively decorated every year by a different master artist.

EINE TORTE, DER MAN NICHT ENTKOMMT

2018 war es Gottfried Helnweins weltberühmte Kreativität, die das Holzkistchen der 10. Jubiläumsausgabe zierte. Sein Motiv: eine Paraphrase zu Caspar David Friedrichs „Eismeer“, einem Schlüsselbild der Romantik, das die Gewalt der Natur darstellt, der der Mensch letztendlich ausgeliefert ist. Helnwein findet dazu die passenden Worte: „Auch die Sacher-Torte stellt im Kontext der Wiener Mythologie eine Art Naturgewalt dar, der man sich, zumindest als Besucher dieser Stadt, nur schwer entziehen kann.“

A CAKE YOU CAN'T ESCAPE

In 2018 it was Gottfried Helnwein's world-famous inventiveness that adorned the wooden box of the 10th anniversary edition. His motif: a paraphrase of Caspar David Friedrich's "Sea of Ice", a key image of Romanticism that depicts the violence of nature to which man is ultimately exposed. Helnwein describes this in fitting terms: "In the context of Viennese mythology, the Original Sacher-Torte also represents a kind of force of nature that is difficult to escape, at least as a visitor to this city."



555 KUNST-STÜCKE, DIE HELFEN

Der Erlös aus dem Verkauf der Sonderausgaben kommt jedes Jahr einem anderen Sozialprojekt zugute. 2018 unterstützte die Jubiläumsedition die österreichische Stiftung Kindertraum, die insgesamt zehnte karitative Einrichtung, der man helfen konnte. Auf den Lorbeeren will man sich bei Sacher jedoch nicht ausruhen; im Gegenteil. Man freut sich schon auf die nächsten Editionen – und hofft auf ebenso viel positive Resonanz wie in der Vergangenheit. „Wir danken allen Künstlern und Genießern, die die Artists' Collection über die Jahre unterstützt haben“, so Alexandra Winkler. „Ohne dieses großzügige Engagement und außerordentliche Interesse wäre dieses Projekt nicht der große karitative Erfolg, der er ist.“

555 PIECES OF ART DESIGNED TO HELP

The revenue from the sale of the special editions is donated every year to a different social project. In 2018, the anniversary edition has supported the Austrian foundation Kindertraum, which is the tenth charitable institution that has been supported so far. However, we at Sacher do not want to rest on our laurels; on the contrary. We are already looking forward to the next editions – and hope for just as much positive feedback as in the past. "We thank all the artists and connoisseurs who have supported the Artists' Collection over the years," says Alexandra Winkler. "Without this generous commitment and extraordinary interest, this project would not be the great charitable success it is".





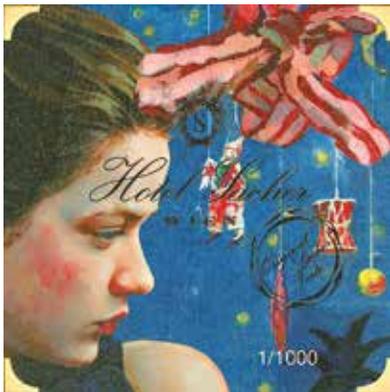
2009
PROF. HERMANN NITSCH
Kinder-Krebs-Hilfe Wien –
Therapeutisches Reiten für Kinder



2010
IRONIMUS PROF. GUSTAV PEICHL
Verein „Unser Kind“



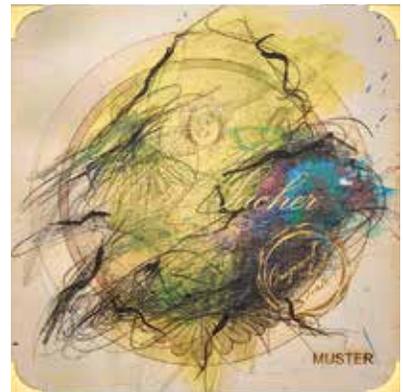
2011
PROF. CHRISTIAN LUDWIG ATTERSEE
SOS-Kinderdorf Wien-Floridsdorf und Wiener
Tierschutzhaus



2012
XENIA HAUSNER
H. Stopic CEE Charity



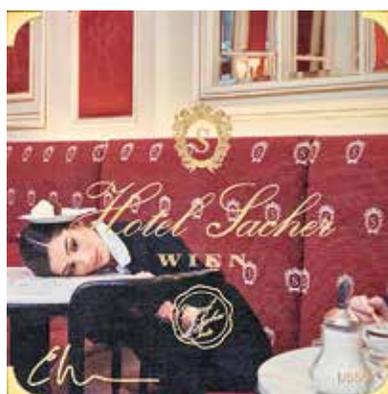
2013
HERBERT BRANDL
Universitätsklinik für Kinder- und Jugendheilkunde
der Medizinischen Universität Wien



2014
PROF. ARNULF RAINER
Angelman Verein
Österreich



2015
PROF. HANS STAUDACHER
Österreichische Gesellschaft für
Epileptologie



2016
ERWIN WURM
Familie Kratochwil



2017
HEIMO ZOBERNIG
CONCORDIA Berufsschule für Bäckerinnen und
Bäcker in Rumänien



WELTWEITER Schokoladengenuss

WORLDWIDE CHOCOLATE INDULGENCE

**WOFÜR ÖSTERREICH WEIT ÜBER DIE GRENZEN
DES LANDES HINAUS BEKANNT IST?
FÜR MOZART? VIELLEICHT.
FÜR LEDERHOSEN? SEHR WAHRSCHENLICH.
FÜR DIE ORIGINAL SACHER-TORTE? HUNDERTPROZENTIG ♦**
WHAT IS AUSTRIA REALLY FAMOUS FOR?
FOR MOZART? PERHAPS.
LEDERHOSEN? VERY LIKELY.
FOR THE ORIGINAL SACHE-TORTE? ONE HUNDRED PERCENT

Seit 1832 wird die Original Sacher-Torte ausschließlich von Hand und nach Franz Sachers gut gehütetem Originalrezept hergestellt. Nachahmer gibt es viele, das unverkennbare Original aus dem Hause Sacher bleibt jedoch unerreicht. Kein Wunder also, dass ein Besuch in Wien, Salzburg, Innsbruck oder Graz erst mit einem Stück feinsten Original Sacher-Torte mit Schlagobers komplett ist.

Schokoholics, die gerade keine Österreichreise planen, müssen aber keinesfalls auf den Genuss des zartschmelzenden Originals verzichten. Über den Sacher Online Shop kommt die Original Sacher-Torte mit einem Klick zu Ihnen – und das weltweit.

shop.sacher.com

Since 1832, the Original Sacher-Torte has been produced exclusively by hand according to Franz Sacher's secret recipe. Imitation is the sincerest form of flattery and there have been many imitators, however, the Sacher original remains unmistakable and unrivalled. So, when you visit Vienna, Salzburg, Innsbruck or Graz don't leave without having tried our scrumptious Original Sacher-Torte – your taste buds would never forgive you.

Of course, we haven't forgotten about you chocoholics out there who are not heading to Austria any time soon. Just visit our Sacher online shop and our melt-in-the-mouth cake will be delivered to you with just one click – anywhere in the world.





SCHON GEWUSST?

- DIE BIS DATO GRÖSSTE ORIGINAL SACHER-TORTE DER WELT HATTE EINEN DURCHMESSER VON 3,5 METERN UND WOG INSGESAMT 600 KG
- DIE ORIGINAL SACHER-TORTE HAT IHREN EIGENEN FEIERTAG: AM 5. DEZEMBER IST DER INTERNATIONALE #SACHERTORTEDAY
- DER WEITESTE WEG, DEN EINE ORIGINAL SACHER-TORTE BIS JETZT ZURÜCKGELEGT HAT, WAR ÜBER 16.000 KM BIS NACH SYDNEY
- DIE HÖCHSTE ORIGINAL SACHER-TORTE WAR EINE ZWÖLFSTÖCKIGE HOCHZEITSTORTE FÜR KAISERENKEL KARL HABSBURG UND DESSEN BRAUT FRANCESCA



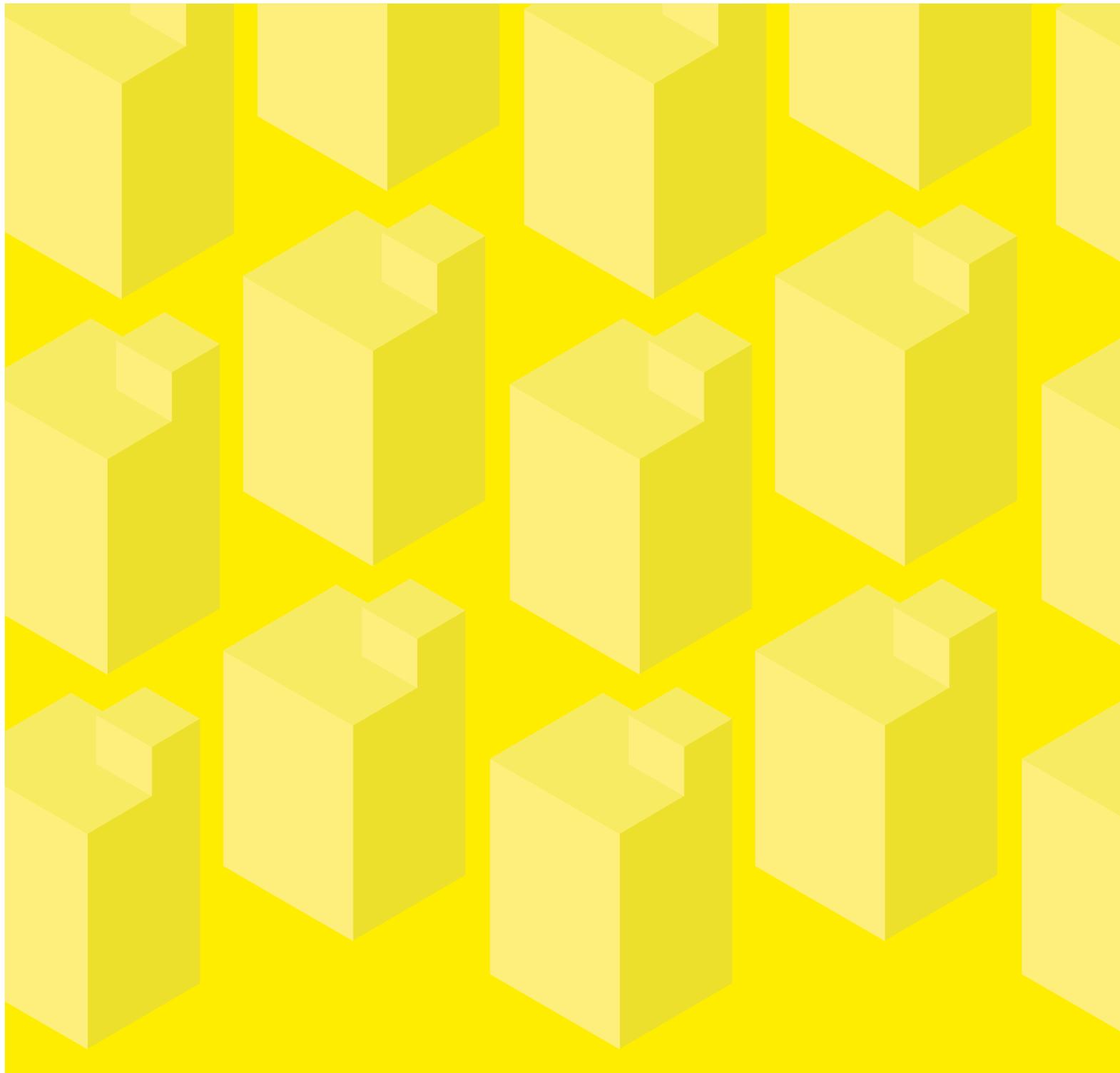
- DIE ORIGINAL SACHER-TORTE IST WELTWEIT SO BELIEBT, DASS SIE SOGAR IHRE EIGENE FACEBOOK-PAGE MIT ÜBER 30.000 FREUNDEN HAT: @ORIGINALSACHERTORTE
- JÄHRLICH WERDEN IN DER ORIGINAL SACHER-TORTEN MANUFAKTUR MEHR ALS 360.000 ORIGINAL SACHER-TORTEN PER HAND GEFERTIGT
- DAFÜR WERDEN CA. 1,2 MILLIONEN FRISCHE FREILAND-EIER, 80 TONNEN ZUCKER, 25 TONNEN BUTTER, 30 TONNEN MEHL UND 75 TONNEN HOCHWERTIGE SCHO-KOLADE VON HAND VERARBEITET



DID YOU KNOW?

- THE WORLD'S LARGEST ORIGINAL SACHER-TORTE TO DATE HAD A DIAMETER OF 3.5 METRES AND WEIGHED A TOTAL OF 600 KG
- THE ORIGINAL SACHER-TORTE HAS ITS OWN SPECIAL DAY: ON DECEMBER 5TH WE CELEBRATE THE INTERNATIONAL #SACHERTORTEDAY
- THE LONGEST DISTANCE THAT AN ORIGINAL SACHER-TORTE HAS TRAVELLED SO FAR WAS MORE THAN 16,000 KM TO SYDNEY
- THE HIGHEST ORIGINAL SACHER-TORTE WAS A TWELVE-TIER WEDDING CAKE FOR EMPEROR KARL HABSBURG AND HIS BRIDE FRANCESCA
- THE ORIGINAL SACHER-TORTE IS SO POPULAR AROUND THE WORLD THAT IT EVEN HAS ITS OWN FACEBOOK PAGE WITH OVER 30,000 FRIENDS @ORIGINALSACHERTORTE
- EVERY YEAR, MORE THAN 360,000 ORIGINAL SACHER-TORTE ARE PRODUCED BY HAND IN THE ORIGINAL SACHER-TORTE MANUFACTORY
- FOR THIS, APPROX. 1.2 MILLION FRESH FREE-RANGE EGGS, 80 TONS OF SUGAR, 25 TONS OF BUTTER, 30 TONS OF FLOUR AND 75 TONS OF HIGH-QUALITY CHOCOLATE ARE PROCESSED BY HAND





Wer baut auf? Pongratz baut auf.

Tel: 0316/29 66 22 0
Email: office@pongratz.at

www.pongratz.at

Pongratz Bau Gesellschaft m.b.H.,
Graz / Zoisweg 6,
8041 Graz

pongratz baut auf



DER SCHOKOLADENE EHRENGAST

Ob beim traditionellen Schwammerlessen am Ende der Salzburger Festspiele, oder wenn wir den Geburtstag unserer Grande Dame Anna Sacher feiern: Die Original Sacher-Torte darf bei keinem wichtigen Anlass unseres Hauses fehlen. Und auch international ist die süße Botschafterin Wiens zu einer gern verschenkten und noch viel lieber erhaltenen Aufmerksamkeit geworden.

Nicht nur die Original Sacher-Torte ist ein kleiner Weltenbummler – auch Teddy Franz ließ es sich nicht nehmen, einmal die Welt zu erkunden. Die ganze Geschichte finden Sie auf Seite 124.



THE CHOCOLATE SPECIAL GUEST

Whether it's the traditional mushroom feast at the end of the Salzburg Festival or when we celebrate the birthday of our Grande Dame Anna Sacher: no important occasion in our house would be complete without the Original Sacher-Torte. An international phenomenon, the sweet ambassador of Vienna has become a much-loved and appreciated gift.

And not only the Original Sacher-Torte is a little globetrotter – Teddy Franz also took the opportunity to explore the world. You will find the whole story on page 124.



TEDDY FRANZ ENTDECKT DIE WELT

TEDDY FRANZ EXPLORES THE WORLD

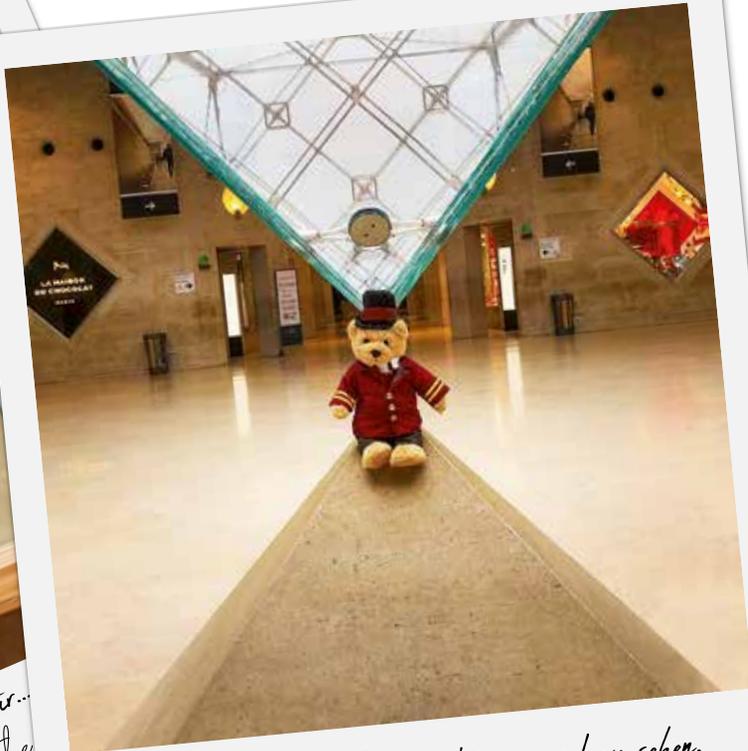
WIEN UND SALZBURG KENNT TEDDY FRANZ WIE SEINE WESTENTASCHE. FÜR SEIN BISHER GRÖSSTES ABENTEUER GING UNSER TEDDY DESHALB AUF WELTREISE ♦ THERE'S NOTHING TEDDY FRANZ DOESN'T KNOW ABOUT VIENNA OR SALZBURG. NOW IT WAS TIME TO GO ON AN ADVENTURE AND SEE THE WORLD



ABU DHABI:
*Wieso nennt man Kamele eigentlich Wüstenschiffe?
Why are camels also known as the ship of the desert?*



PARIS: *Ein bisschen Kultur...
Don't forget about the
arty stuff...*



PARIS: *...Im Louvre gibt es so viel zu sehen.
There's so much to see at the Louvre.*



BORDEAUX:

*Köstliche Pâte soweit das Auge reicht.
Delicious pâté as far as the eye can see.*



AMSTERDAM: Die Stadt erkundet man am besten mit dem Fahrrad. | The best way to discover the city is definitely by bike.



sacherhotels



sacherhotels

Welche Orte unser flauschiger Weltenbummler noch besucht hat, entdecken Sie auf unserer Facebook und Instagram Seite! |

Find out more about the places our fluffy globetrotter has visited on our Facebook and Instagram pages!



ROM: Eine Münze in der Fontana di Trevi Brunnen werfen - check! Tossing a coin in Fontana di Trevi fountain - check!



AUSTRALIA: Der letzte Stopp! Im Great Barrier Reef zu schnorcheln ist einfach traumhaft. | The last stop! Snorkeling at the Great Barrier Reef is really magical.



Unvergessliche Momente

UNFORGETTABLE MOMENTS

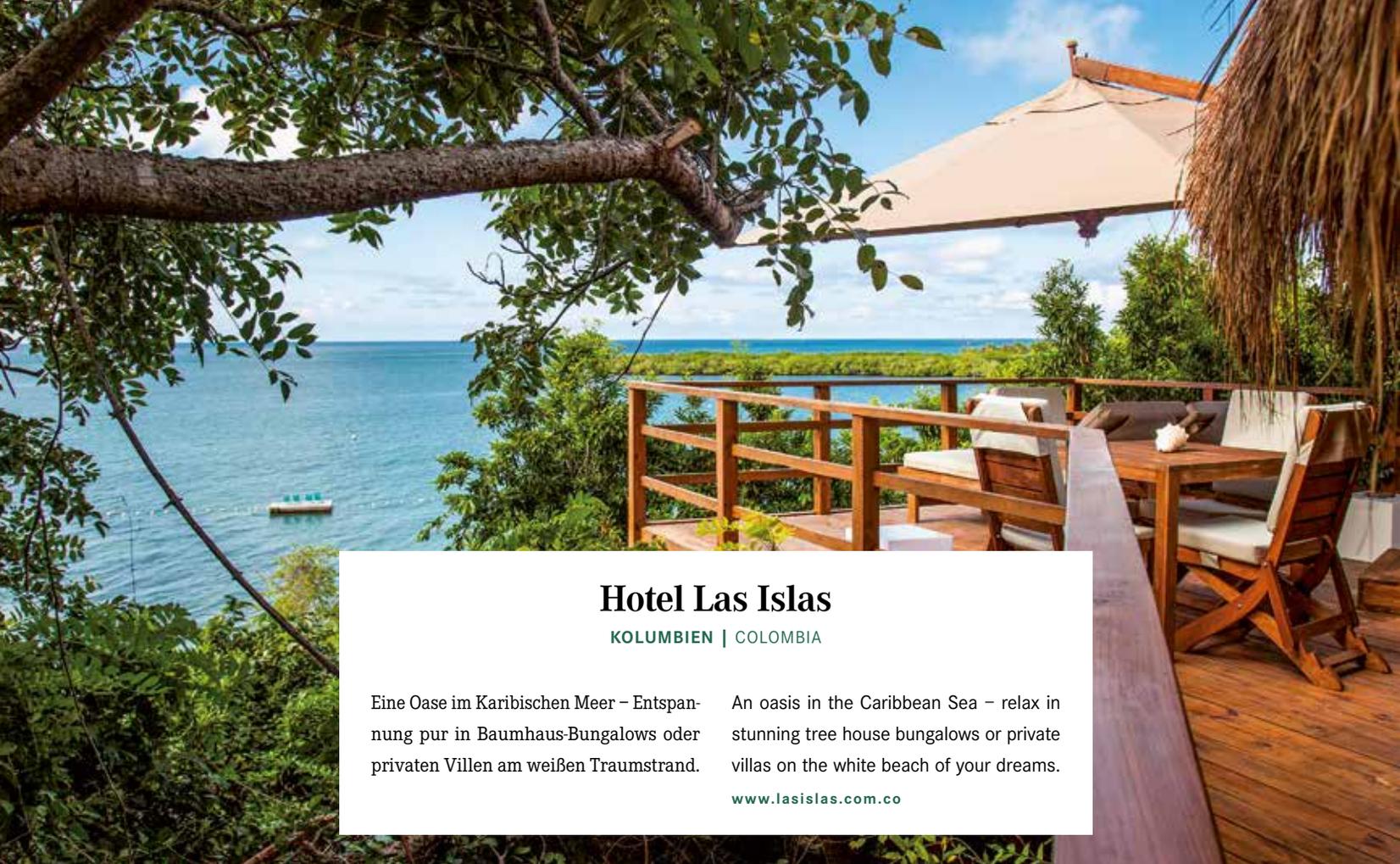
**ENTDECKEN SIE DIE BELIEBTESTEN REISEZIELE DER WELT
IN DEN IKONISCHSTEN HOTELS VOR ORT ♦**
DISCOVER THE MOST POPULAR DESTINATIONS WHILE STAYING
AT THE MOST ICONIC HOTELS IN THE WORLD

Mit ihren vielfältigen Architekturen und Designstilen verkörpern die „Leading Hotels of the World“ das Flair der jeweiligen Destinationen auf authentische Weise, die Gästen das Wesen des Landes näherbringen und ihnen unvergessliche Momente bescheren. Als Teil dieser Kollektion aus einzigartigen 5-Sterne-Luxushotels bietet das Sacher seinen Gästen in Wien und Salzburg die unschlagbaren Vorteile des Leaders Club: Gäste erhalten ein Upgrade in eine höhere Zimmerkategorie (je nach Verfügbarkeit), spezielle Willkommensgeschenke, kostenfreies kontinentales Frühstück für zwei Personen (wie wichtig das tägliche Frühstück ist, erfahren Sie ab Seite 100), exklusive Angebote und Preise und noch vieles mehr – und das nicht nur bei Sacher, sondern weltweit in allen Leading Hotels.

Featuring a variety of architectures and design styles, the Leading Hotels of the World embody the flair of each destination in an authentic way and bring guests closer to the essence of the country, while at the same time providing them with unforgettable moments. As part of this collection of unique five-star luxury hotels, Sacher offers its guests in Vienna and Salzburg the unbeatable advantages of the Leaders Club. Guests will receive an upgrade to a higher room category (depending on availability), special welcome gifts, free continental breakfast for two (read more about the importance of eating breakfast every day starting on page 100), exclusive offers and prices, and more – not only at Sacher, but in all Leading Hotels worldwide

Genießen Sie die Vorteile des Leaders Club! |
Enjoy the advantages of the Leaders Club!

www.lhw.com



Hotel Las Islas

KOLUMBIEN | COLOMBIA

Eine Oase im Karibischen Meer – Entspannung pur in Baumhaus-Bungalows oder privaten Villen am weißen Traumstrand.

An oasis in the Caribbean Sea – relax in stunning tree house bungalows or private villas on the white beach of your dreams.

www.lasislas.com.co

Hassler Roma

ITALIEN | ITALY

Direkt an der berühmten Spanischen Treppe gelegen, zählt dieses Hotel längst selbst zu den legendärsten Bauten Roms.

Located right next to the famous Spanish Steps, this hotel is one of Rome's most legendary architectural monuments.

www.hotelhasslerroma.com



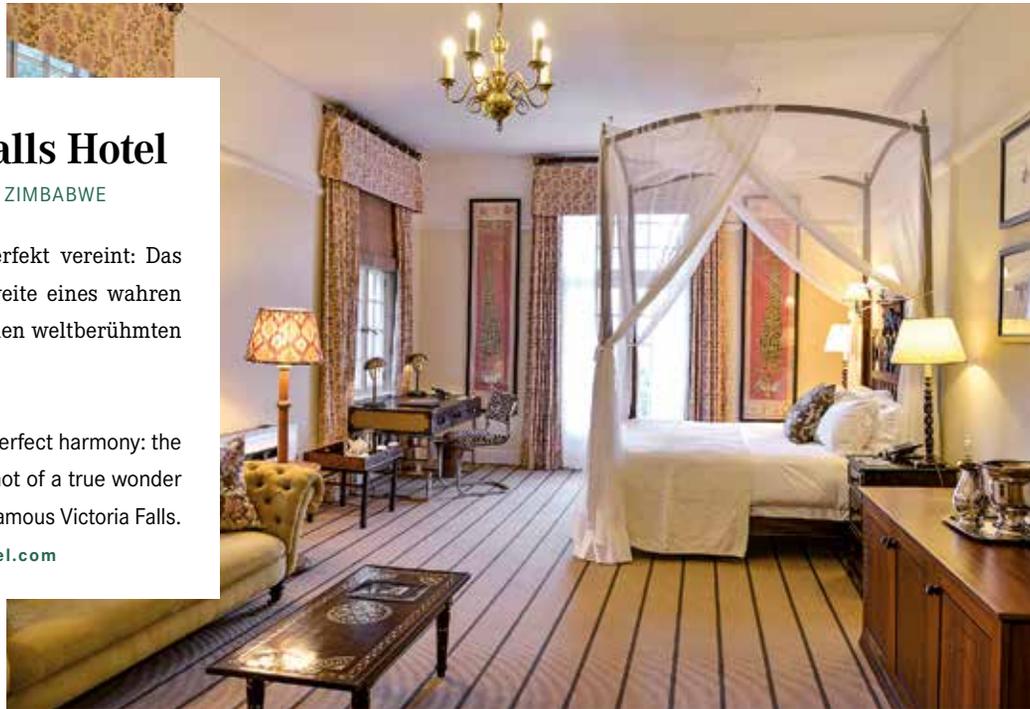
Victoria Falls Hotel

SIMBABWE | ZIMBABWE

Natur und Luxus perfekt vereint: Das Hotel liegt in Sichtweite eines wahren Naturwunders, den weltberühmten Victoriafällen.

Nature and luxury in perfect harmony: the hotel sits within eyeshot of a true wonder of nature – the world-famous Victoria Falls.

www.victoriafallshotel.com



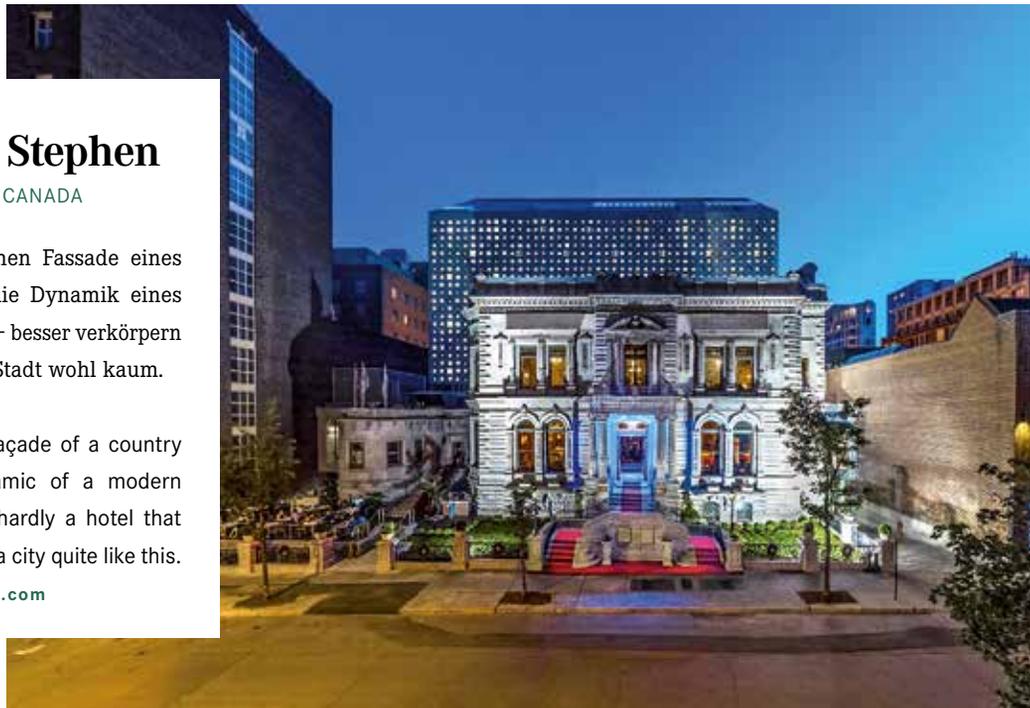
Le Mount Stephen

KANADA | CANADA

Hinter der historischen Fassade eines Landhauses steckt die Dynamik eines modernen Montreals – besser verkörpern kann ein Hotel eine Stadt wohl kaum.

Behind the historic façade of a country house lies the dynamic of a modern Montreal – there is hardly a hotel that embodies the soul of a city quite like this.

www.lemountstephen.com



The Torch

KATAR | QATAR

Untergebracht in einem 300 m hohen Turm liefert der Luxus-Tower ein einmaliges Erlebnis über den Straßen von Doha, 360-Grad-Panoramablick inklusive.

Housed in a 300 m high tower structure, the luxury tower provides a unique experience over the streets of Doha, including spectacular 360-degree panoramic views.

www.thetorchdoha.com.qa



JÄGERLEINEN-TRACHT

Marlene Dietrich, Max Reinhardt und viele Sommerfrischler gehörten zu denjenigen, die sich an der Qualität der Jägerleinen-Tracht erfreuten. Nachdem dieser einzigartige Stoff ein wenig in Vergessenheit geraten war, hat es sich das Salzburger Traditionsunternehmen Gössl mit der gebotenen Sorgfalt zur Aufgabe gemacht, diesen sommerlichen Alleskönner in puncto Schnitt, Design und Ausstattung neu zu beleben.

Marlene Dietrich, Max Reinhardt and many other summer vacationers were among those who enjoyed the quality of the Jägerleinen robes. With this unique fabric somewhat forgotten, the traditional Salzburg company Gössl has taken it upon itself to revitalise this summer all-rounder in terms of cut, design and equipment.





ASTORIA. A STORY A LEGEND

ASTORIA. A STORY A LEGEND



SCHON IN DEN 50ER JAHREN WAR DAS ASTORIA DER HOTSPOT FÜR GLANZVOLLE PARTIES DES JET SET ♦ AS EARLY AS THE 1950S THE ASTORIA WAS ALREADY KNOWN AS A HOTSPOT FOR GLAMOROUS JET SET PARTIES

Auch heute ist das 5-Sterne Superior Resort noch immer das erste Haus am sonnigen Seefelder Hochplateau. Die Beweggründe für einen Aufenthalt im ASTORIA RESORT können vielfältig sein.

Entschleunigen, Kraftreserven auftanken, zu sich selbst finden und „Ich-Zeit“ in vollen Zügen genießen. Viele ASTORIA Stammgäste, aber auch zahlreiche Künstler, Wirtschaftstreibende, Politiker sowie gekrönte Häupter, genießen diese Philosophie und die Gastfreundschaft von Elisabeth Gürtler.

Even today, the 5-star superior resort still enjoys the accolade of being the first house on the sunny Tyrolean Seefeld plateau. Then as now, there are many reasons to stay at the ASTORIA RESORT and experience the truly unique atmosphere.

Decelerate, take a well-deserved time out, recharge your batteries, find yourself and enjoy some precious “me time” to the fullest. Many ASTORIA regulars, as well as numerous artists, business people, politicians and crowned heads enjoy this philosophy and the hospitality of Elisabeth Gürtler.



Aber auch „Wohlfühlen mit allen Sinnen“ ist ein Credo, das im ASTORIA RESORT aktiv gelebt wird. Entdecken Sie das einmalige Alpin Chic Ambiente: Sorgsam ausgewählte Musik und erholsame Stille wechseln im harmonischen Einklang. Im 4.700 m² großen Spa-Bereich sorgen alpine Körper- und Beauty-Treatments für Entspannung. Die vielfältige Wasserwelt und das täglich wechselnde Aktivangebot verschaffen ein belebendes Körpergefühl und ermöglichen eine optimale Tiefenentspannung. Der Gaumen wird durch die regionale, von Gault Millau ausgezeichnete Küche erfreut. Mit dem ASTORIA RESORT wurde ein wahrer Rückzugsort geschaffen.

“Feel good with all senses” is a credo that we like to actively live at the ASTORIA RESORT. Discover the unique Alpine Chic ambience: carefully selected music and relaxing silence blend in harmonious unison. Alpine body and beauty treatments ensure complete relaxation in the 4,700 m² spa area. Our versatile water world and diverse range of activities, which is updated daily, provide an invigorating feeling for the body and enable you to relax deeply. Our regional cuisine, awarded by Gault Millau, will delight your palate with its delicious dishes. With the ASTORIA RESORT, we have created a peaceful sanctuary.



DAS OFFIZIELLE FIS HOTEL DER NORDISCHEN SKIWELTMEISTERSCHAFTEN
THE OFFICIAL FIS HOTEL OF THE NORDIC WORLD SKI CHAMPIONSHIPS



01 – Werner & Rosi Frieber, Dkfm. Elisabeth Gürtler, Königin Sonja von Norwegen | Queen Sonja of Norway, Sonja Ledl-Rossmann • **02** – Dkfm. Elisabeth Gürtler, Sarah Lews, Margot & Heinz Fischer • **03** – Dkfm. Elisabeth Gürtler & Peter Schröcksnadel • **04** – Clemens Unterreiner, Königin Silvia von Schweden | Queen Silvia of Sweden & Gian Franco Kasper

01 – © Florian Lazzari



02 – © Florian Lazzari



03 – © Florian Lazzari



04 – © Florian Lazzari



05 - © Florian Lazzari



06 - © Florian Lazzari



07 - © Florian Lazzari

05 - Dkfm. Elisabeth Gürtler, Peter Schröcksnadel & David Garret • 06 - Dkfm. Elisabeth Gürtler, Silvia & Carl XVI Gustav von Schweden | of Sweden • 07 - Dkfm. Elisabeth Gürtler & König Harald von Norwegen | King Harald of Norway • 08 - Tobias Moretti & Nadja Swarovski • 09 - Dkfm. Elisabeth Gürtler, Tobias Moretti & Dr. Helga Rabl-Stadler

ASTORIA VIPs



08 - © Florian Lazzari



09 - © Florian Lazzari

Einsteigen bitte!

ALL ABOARD!

**VIELLEICHT HABEN SIE IHN JA SCHON MAL VOR DEM EINGANG
DES HOTEL SACHER IN WIEN GESEHEN: UNSEREN BMW I3.
VOLL ELEKTRISCH FÄHRT ER ABSOLUT EMISSIONSFREI,
MIT EINER REICHWEITE VON BIS ZU 260 KM – PERFEKT ALSO
FÜR EINE AUSFAHRT, UM DIE MALERISCHE GEGEND RUND UM WIEN
ZU ERKUNDEN** ♦ YOU MAY HAVE SEEN IT BEFORE, PARKED IN FRONT
OF THE ENTRANCE OF THE HOTEL SACHER VIENNA: OUR BMW I3.
FULLY ELECTRIC, IT'S ABSOLUTELY EMISSION-FREE, WITH A RANGE
OF UP TO 260 KM – AND IT'S THE PERFECT WAY TO EXPLORE
THE STRIKING AREAS THAT SURROUND VIENNA

Als größte Stadt Österreichs hat Wien so einiges zu bieten. Aber auch außerhalb der Stadtgrenzen finden sich viele interessante Plätzchen, die einen Besuch wert sind: Vom Wienerwald und dem Schloss Mayerling über den Neusiedlersee bis hin zur Wachau, die sich Anfang April zur Marillenblüte von ihrer schönsten Seite zeigt. Unsere Concierges sind eine wahre Inspirationsquelle, wenn es um gute Ausflugs-tipps geht. Unser Favorit: ein Ausflug in die nahegelegenen Weinberge mit dem Sacher BMW i3, den sich unsere Gäste – natürlich unentgeltlich – gerne für eine Spritztour ausleihen können.

Being the largest city in Austria, Vienna has a lot to offer. But there are also many interesting places just outside the city that are worth a visit: from the Vienna Woods – which the locals call “Wienerwald” – and Mayerling Castle to Lake Neusiedl and the Wachau, a region that shows its most beautiful side at the beginning of April when the apricot trees are in full bloom. Our concierges will provide you with plenty of inspiration when it comes to tips for a great day out. Our favourite: a trip to the nearby vineyards with the Sacher BMW i3, which guests can borrow and take for a spin – free of charge, of course.







Der erste Stopp: Stammersdorf am Wiener Stadtrand. Genauer gesagt, das Weingut Wieninger. Am Fuße des Bisamberg gelegen ist der Familienbetrieb von Fritz Wieninger für seine hochwertigen, bio-dynamisch angebauten Weine bekannt. Besonderes Highlight ist der geschichtsträchtige Weinkeller, der einst dem Wiener Schottenstift gehörte und auch heute noch Dutzende mit edlen Tropfen gefüllte Barrique-Fässer beherbergt.

First stop: Stammersdorf on the outskirts of Vienna. Or to be more precise, the vineyard of Fritz Wieninger. Located at the foot of the Bisamberg, the Wieninger family business is best known for its high-quality and bio-dynamically cultivated wines. A special highlight of the estate is the historic wine cellar, which once belonged to the Schottenstift, a monastery in Vienna, and still houses dozens of impressive barrique barrels filled with the finest wines.



Ein kleines Mitbringsel darf natürlich auch nicht fehlen | Needless to say, it's hard to leave without a small souvenir



Die Stiftsvinothek liegt in einem Kellergewölbe aus dem 13. Jahrhundert |
The Stiftsvinothek is located in a cellar vault from the 13th century

Über die Donau geht es weiter zum ältesten heute noch bestehenden Weingut Österreichs, dem Stift Klosterneuburg. Schon im Jahr 1114 wurde hier auf den idyllischen Hanglagen Wein kultiviert. Heute lässt sich eine Führung durch das berühmte Stift bestens mit einer Führung durch den historischen Weinkeller verbinden. Auch die anschließende Weinverkostung in der Stiftsvinothek – einem Kellergewölbe aus dem 13. Jahrhundert – sollten Sie sich nicht entgehen lassen.

The journey continues across the Danube to Austria's oldest, still active wine-growing estate Klosterneuburg Abbey. As early as the 12th century, the year 1114 to be precise, wine was cultivated here on the idyllic hillsides. Today, the best way to explore the estate is to combine a guided tour of the monastery with the historic wine cellar, which stretches as deep as 36 metres underground. Afterwards, do not miss out on a wine tasting in the monastery's vinothek – a beautifully restored vaulted cellar from the 13th century.



Zurück über eine der schönsten Weinlagen Wiens – dem Nussberg – erreichen wir unser letztes Ausflugsziel, den Heurigen Mayer am Pfarrplatz, der Teil eines beeindruckenden Weingutes ist. Seit 1683 wird hier feinsten Wiener Wein gekeltert, der berühmteste davon der „Wiener Gemischter Satz vom Nussberg“ – eine Liaison aus Grüner Veltliner, Riesling, Rotgipfler und Zierfandler. Die perfekte Begleitung zu den köstlichen Schmankerln und dem gemütlichen Gastgarten, der zum Verweilen einlädt. Frisch gestärkt und mit vielen Eindrücken reicher geht es zurück ins Hotel Sacher, wo sich der i3 eine Extraladung Strom verdient hat.



From here we head back through one of the most beautiful vineyards of Vienna – the Nussberg – to our last destination: the Heurigen Mayer at Pfarrplatz, part of an impressive winery. Since 1683 the finest Viennese wines have been produced here, the most famous of which is the “Wiener Gemischter Satz vom Nussberg” – a liaison of Grüner Veltliner, Riesling, Rotgipfler and Zierfandler. It’s the perfect match to the delicious culinary delights served up at the Heurige and best enjoyed in the cosy courtyard on a sunny afternoon. Refreshed and replete with plenty of experiences, we head back to the Hotel Sacher, where the BMW i3 deserves an extra charge of electricity for its excellent services.

SCHON GEWUSST?

IM JAHR 1817 WOHNTE LUDWIG VAN BEETHOVEN IN DEM DENKMALGESCHÜTZTEN VORSTADTHAUS AM PFARRPLATZ. HIER ARBEITETE ER UNTER ANDEREM AN DER EROICA UND SEINEM GRÖSSTEN WERK, DER 9. SYMPHONIE. DIE KLEINE TREPPE IM GASTGARTEN – ÜBER DIE MAN IN SEINE WOHNUNG GELANGTE – ERINNERT HEUTE NOCH AN DEN BERÜHMTEN KOMPONISTEN



DID YOU KNOW?

IN 1817 THE AUSTRIAN COMPOSER LUDWIG VAN BEETHOVEN LIVED IN A LANDMARKED SUBURBAN HOUSE ON PFARRPLATZ. HERE HE WORKED, AMONG OTHER THINGS, ON THE EROICA AND HIS GREATEST WORK, THE 9TH SYMPHONY. THE SMALL STAIRCASE IN THE COURTYARD, WHICH LEADS TO HIS APARTMENT, STILL COMMEMORATES THE FAMOUS COMPOSER TODAY



27 + 1 JAHRE SACHER MAGAZINE

VIVA LA SACHER MAGAZINE

Kennen Sie den „Klub 27“-Mythos? Geprägt wurde er vom vorzeitigen Ableben von auffällig vielen Musiklegenden wie Jimi Hendrix, Janis Joplin, Jim Morrison, Brian Jones oder Kurt Cobain im Alter von 27 Jahren. Seitdem begleitet das Erreichen dieses ominösen Alters die Frage: „Haben auch wir unser Ende erreicht?“

Im Hinblick auf das Sacher Magazin antworten wir an dieser Stelle voller Stolz mit: „Nein, noch lange nicht!“. Seit nunmehr 28 Jahren dürfen wir unsere Gäste mit unserem Hotelmagazin begeistern; 1991 erschien die erste Ausgabe. Seitdem ist es uns ein großes Vergnügen, unsere Werte, unsere Ziele – kurzum: alles, was uns bewegt – mit Ihnen zu teilen und transparent zu gestalten. In unserem Magazin präsentieren wir Ihnen die Welt von Sacher in all ihren Farben und Facetten, von den Anfängen unserer Häuser über die Gegenwart bis in die Zukunft, wir heben den Vorhang hinter die Kulissen des Hotelbetriebs und nehmen Sie mit auf die Reise durch atemberaubende Kulturhauptstädte Österreichs.

Have you ever heard of the Club 27 myth? It was coined by the premature death of many music legends like Jimi Hendrix, Janis Joplin, Jim Morrison, Brian Jones and Kurt Cobain at the age of 27. Since then, reaching this ominous age has been accompanied by one question: “Have we also reached our end?”

As far as the Sacher Magazine is concerned, we can proudly say at this point: “No, not by a long shot!” For 28 years now we have been able to inspire our guests with our very own hotel magazine. The first issue was published back in 1991. Since then it has been a great pleasure for us to share with you our values, our goals – in short, everything that moves us – and to make them tangible and transparent. In our magazine we portray the world of Sacher in all its colours and facets, from the very beginnings of our hotels to the present and the future. We raise the curtain behind the scenes of the hotel business and take you on a journey through Austria’s breathtaking cultural capitals.



SEIT 28 JAHREN FÄNGT DAS
SACHER MAGAZIN DEN ZEITGEIST
UNSERER HOTELS EIN

◆
THE SACHER MAGAZINE HAS BEEN
CAPTURING THE ZEITGEIST
OF OUR HOTELS FOR 28 YEARS

SACHER

MAGAZIN 2018/2019





**FEINE LEUT –
ANNA SACHERS GÄSTE**

THE GREAT AND THE GOOD – THE GUESTS OF ANNA SACHER

Schauspieler, Komponisten, Politiker, Künstler und die Aristokratie – wer im Wien des Fin de Siècle von Bedeutung war und sein wollte, traf sich im Hotel Sacher. Auch heute pflegen wir die Gastgeberqualitäten unserer Grande Dame Anna Sacher, wenn auch an das moderne Leben angepasst. Viele unserer Gäste schätzen die hohe Diskretion, manche erfüllt es mit Stolz, in der legendären Sacher-Galerie verewigt zu sein. Sie alle verbindet das persönliche 5-Sterne-Erlebnis, das sie im Sacher gesucht und gefunden haben. Denn bei uns ist jeder Gast „very important“.

Actors, composers, politicians, artists and the aristocracy - anyone who was important or wanted to be in the Vienna of the Fin de Siècle met in the Hotel Sacher. Today we still cultivate the hospitality skills of our Grande Dame Anna Sacher, albeit adapted to modern life. Many of our guests appreciate the high discretion, others are proud to be immortalized in the legendary Sacher Gallery. They are all united by the personal 5-star experience they have sought and found at Sacher. Because with us every guest is “very important”.



01

01 – Dirigent | Conductor Herbert von Karajan • **02** – Schauspielerin | Actress Emma Stone • **03** – Supermodel Kate Moss • **04** – Schauspielerin | Actress Julie Andrews



02



03



04



Tony Cragg
Oskar Kokoschka
Kiki Kogelnik
Maria Lassnig
Emil Nolde
Egon Schiele
Alfons Walde
Erwin Wurm
Andy Warhol
und viele mehr

Galerie Kovacek & Zetter

Stallburggasse 2 | A-1010 Wien

www.kovacek-zetter.at

Mo-Fr 10 – 18 Uhr | Sa 11 – 14 Uhr

fine art & contemporary

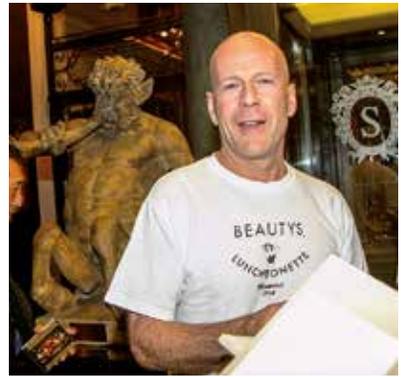
KOVACEK
& ZETTER



05



06



07



08



10



09

05 – HRH Charles, The Prince of Wales & Camilla, Duchess of Cornwall • 06 – Sänger | Singer Paul McCartney • 07 – Schauspieler | Actor Bruce Willis • 08 – Modedesigner | Fashion designer Valentino Garavani • 09 – Schauspieler | Actor Nicolas Cage • 10 – Schauspieler | Actor Will Ferrell

150
WIENER
STAATSOPER

DAS ERSTE HAUS AM RING

THE PREMIER HOUSE

150 JAHRE WIENER STAATSOPER – EINE KULTURELLE INSTITUTION FEIERT 2019

GROSSES JUBILÄUM ♦ 150 YEARS OF THE VIENNA STATE OPERA –
THE CULTURAL INSTITUTION CELEBRATES A BIG ANNIVERSARY IN 2019

Wer vor dem Hotel Sacher in Wien steht, dem kann das prächtige Gebäude auf der gegenüberliegenden Straßenseite gar nicht entgehen. Einen atemberaubenden Anblick darauf bieten viele unserer Suiten, insbesondere jene der Bel Etage – denn nachts wird das Gebäude besonders ästhetisch beleuchtet. Die Rede ist von der Wiener Staatsoper, eines der bekanntesten Opernhäuser der Welt: ein imposanter Bau im Stil der Neorenaissance.

Anyone standing in front of the Hotel Sacher in Vienna cannot miss the magnificent building on the opposite side of the street. In fact, many of our suites, especially those on the Bel Etage, offer a breathtaking view of this monument. At nighttime – with its façade intricately illuminated – its extraordinary aesthetic appeal is even more highlighted. What we are talking about here is of course the Vienna State Opera, an imposing neo-Renaissance building and one of the most famous opera houses in the world.

Foto | Photo: © WienTourismus / Christian Stemper



DIE KAISERLICHE OPER

Die Staatsoper gilt als das erste Haus der Wiener Ringstraße. Sie wurde von den Habsburgern gegründet und 1869 feierlich eröffnet. 150 Jahre später ist sie längst zu einem der bedeutendsten Opernhäuser der Welt avanciert und genießt international den Ruf, das beste Europas zu sein – nicht nur was die Qualität der Aufführungen, sondern das Gebäude selbst betrifft. Die unglaubliche Akustik und der „kaiserliche“ Flair der Architektur machen einen Opernabend in jedem Fall zu etwas ganz Besonderem. Wer seiner Opernacht einen krönenden Abschluss verleihen will, dem empfehlen wir ein Glas Champagner in unserer Blauen Bar, um den Abend wohlklingend Revue passieren zu lassen.

THE IMPERIAL OPERA HOUSE

The State Opera House is considered the premier building on Vienna's Ringstrasse. It was built by the Habsburgs and ceremoniously opened in 1869. 150 years later it has long since become one of the most important opera houses in the world and enjoys the international reputation of being the best in Europe – not only in terms of the quality of its performances, but also because of the building itself. The incredible acoustics and the “imperial” flair of the architecture make every evening at the opera a very special event. If you want to crown your opera night with a grand finale, we recommend a glass of champagne in our Blue Bar to let the evening pass in reverie.

SO FEIERT WIEN
„150 JAHRE STAATSOPER“

VIENNA CELEBRATES
“150 YEARS STATE OPERA”

**AUSSTELLUNGEN IM THEATERMUSEUM
UND DER STAATSOPER:**

„Die Spitze tanzt – 150 Jahre Ballett in der Wiener Staatsoper“
und „150 Jahre Opernhaus am Ring“

**EXHIBITIONS AT THE THEATERMUSEUM
AND THE STATE OPERA:**

“The Pointe Dances. 150 Years of Ballet at the Vienna State Opera”
and “150 Jahre Opernhaus am Ring”

ERÖFFNUNG DER SAISON, 25.05.2019:

mit Richard Strauss' Oper „Frau in Schwarz“ in der Wiener Staatsoper,
vor 100 Jahren hier uraufgeführt

SEASON OPENING, 25.05.2019:

with Richard Strauss' opera “Woman in Black” at the Vienna State Opera,
which premiered here 100 years ago

JUBILÄUMSFEST, 26.05.2019:

am Herbert-von-Karajan-Platz vor der Oper

ANNIVERSARY CELEBRATION, 26.05.2019:

at Herbert-von-Karajan-Platz in front of the opera house

SYMPOSIUM: „GESCHICHTE DER OPER IN WIEN“

SYMPOSIUM: “HISTORY OF THE OPERA IN VIENNA”

„OPER LIVE AM PLATZ“, BIS JUNI 2019:

tägliche Live-Streams von zahlreichen Opern- und Ballettaufführungen
am Platz vor der Oper auf einer 50 m² großen Leinwand

“OPER LIVE AM PLATZ”, UNTIL JUNE 2019:

daily live streams of numerous opera and ballet performances
on a 50 m² screen in the square in front of the opera house

JUBILÄUMSWOCHE:

Staatsoper öffnet sich Schulen und Institutionen
in verschiedenen Einzelprojekten

ANNIVERSARY WEEK:

the State Opera opens its doors to schools and institutions
for a variety of projects

DIVERSE PUBLIKATIONEN:

Prachtband, Buch „150 Jahre Opernhaus am Ring“,
Jubiläums-CD-Box etc.

VARIOUS PUBLICATIONS:

including an anniversary collection, the book “150 Jahre Opernhaus
am Ring”, and a commemorative CD box set

**Sämtliche Vorstellungen sind ab Mai 2019 auf
www.wiener-staatsoper.at abrufbar**

**All performances will be available on
www.wiener-staatsoper.at from May 2019**

Opernball

OPERA BALL



01



02



04



03

01 – Peter Karst, Mag. Alexandra Winkler & Dr. Auma Obama • 02 – Dr. Harald Mahrer & Mag. Andrea Samonigg Mahrer, Ying & Peter Tan • 03 – Dr. Manfred Josef Dirrheimer, Leonore Buschmann, Dr. Angela Dirrheimer, Cyrille Minso, Dr. Heinz-Joachim Buschmann



05



06



07



08

04 – Staatsoperndirektor | State Opera Director Dominique Meyer & Opernballorganisorin | Opera Ball organizer Maria Großbauer **05** – Landeshauptmann a.D. | Former State Governor Dipl.-Ing. Dr. Erwin Pröll, Staatssekretärin | State Secretary Dr. Karoline Edtstadler, Bundeskanzler a.D. | Former German Chancellor Dr. Gerhard Schröder mit Gattin | with wife Soyeon Schröder-Kim, Bundesministerin | Federal Minister Dr. Margarete Schramböck, Generaldirektor | General Director Rainer Seele, George Hollingbery • **06** – Bürgermeister | Mayor Dr. Michael Ludwig mit Gattin | with wife Irmtraud Rossgatterer • **07** – Sören Huber, Josef Vielhuber, Inge Winter, Sintina Henschke, Matthias Wettstein & Tobias Wölk • **08** – Eva & Georg Gürtler, BA

HOTEL SACHER WIEN



01



02



03



04



05

01 – Ing. Josef Herk & Mag. Valentina Herk, Mag. Markus Schindler, Dr. Harald Mahrer, Kristina Schmidt, Univ.-Prof. Günther Wiesinger, Mag. Martina Rattinger, Landeshauptmann | State Governor Dr. Wilfried Haslauer • 02 – Wien Tourismus Direktor | Vienna Tourism Director Norbert Kettner, Finanzstadtrat | Finance City Council Peter Hanke & Sabina Hanke, Virtuoso Senior Vice President Albert Herrera, Joel Freyberg, Vorstandsdirektor | Board Director Mag. Julian Jäger & Heidi Jäger • 03 – Dr. Stefan Wolf, Christina Hundt, Prof. Dr. Dieter Hundt, Thomas Gindele, Ingrid Gindele, Carolin Kramer & Dr. Markus Kramer • 04 – Designer Thomas Kirchgrabner & Designerin Lena Hoschek • 05 – Betty Taube-Günter und Jana Heinisch

VON WINDISCH MÜSSEN SIE SEIN, NUR DANN SIND ES DIE 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 Rohmaterial 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.

Schwammerlgeschichten

MUSHROOM STORIES

DER GESELLSCHAFTLICHE SCHLUSSPUNKT DER SALZBURGER FESTSPIELE WIRD
IM HOTEL SACHER MIT HERRLICHEN PILZGERICHTEN IN LEDERHOSE
UND DIRNDL GEFEIERT ♦ THE SOCIAL FINALE OF THE SALZBURG FESTIVAL
IS CELEBRATED AT THE HOTEL SACHER IN LEDERHOSEN AND DIRNDL – AND WITH
MANY DELICIOUS MUSHROOM DISHES



01



02



03

01 – Anna & Univ. Prof. Dr. Erich Husslein, Mag. Alexandra Winkler • 02 – Peter Lohmeyer • 03 – Eva & Georg Gürtler, BA, Festspielpräsidentin | Festival president Dr. Helga Rabl-Stadler, Mag. Alexandra Winkler

HOTEL SACHER SALZBURG



04



05



06



07



08



09



10

04 – Suzanne Harf & Wolfgang Schwarzhaupt • 05 – Magdalena & Balthasar Hauser, Ulli Ehrlich • 06 – Opernballorganisatorin | Opera ball organizer Maria Großbauer, Generaldirektorin | General director Dr. Susanne Riess • 07 – Dr. Heinrich Dieter Kiener, Liz Polsterer, Eva Gürtler, Mag. Alessandra Kiener, Georg Gürtler, BA • 08 – Teresa & Jakob Pagitz • 09 – Armie-Angélique & Hubertus Weinberger • 10 – Lisa & Charlotte Brunbauer, Christian & Marie Skrein, Mag. Alexandra Winkler

EVENTS

2019 // 2020

WIEN



© Albertina, Wien

20.09.2019 – 06.01.2020
ALBERTINA

ALBRECHT DÜRER AUSSTELLUNG

ALBRECHT DÜRER EXHIBIT

Die Werke Albrecht Dürers zeichnen sich durch seine Liebe zum Detail und die Feinheiten seiner Zeichnungen aus. In der neuen Ausstellung präsentiert die Albertina ihren weltweit bedeutendsten Bestand, ergänzt mit internationalen Leihgaben.

Albrecht Dürer's works are characterised by his love for detail and the subtleties of his drawings. In the new exhibition, the Albertina presents its most significant collection worldwide, complemented by international loans.



© KHM-Museumsverband

15.10.2019 – 19.01.2020
KUNSTHISTORISCHES
MUSEUM WIEN

CARAVAGGIO & BERNINI

CARAVAGGIO & BERNINI

Dank 60 faszinierender Arbeiten von Maler Caravaggio, Bildhauer Bernini und Zeitgenossen reisen Besucher dieser Ausstellung in das künstlerische Europa des beginnenden 17. Jahrhunderts. Werke voller Dramatik, intensiver Leidenschaft, starker Bewegung und farbintensiver Theatralik.

Thanks to 60 fascinating works by painter Caravaggio, sculptor Bernini and fellow artists, visitors to this exhibition travel to the creative Europe of the early 17th century. Works full of emotion, intense passion, strong movement and colourful dramatics.



29.05.2019 – 06.10.2019
ÖSTERREICHISCHES MUSEUM FÜR
ANGEWANDTE KUNST (MAK)

VIENNA BIENNALE 2019

VIENNA BIENNALE 2019

Wir rasen auf der Überholspur in eine radikal neue digitale Zukunft: Wo bleiben die Werte? Die „Vienna Biennale for Change 2019: SCHÖNE NEUE WERTE. Unsere Digitale Welt gestalten“ startet aus einer interkreativen, pluralen Perspektive von bildender Kunst, Design und Architektur eine grundlegende Debatte.

We are racing towards a radical new digital future in the fast lane: what about our values? The “Vienna Biennale for Change 2019: BRAVE NEW VIRTUES. Shaping Our Digital World” starts a fundamental debate from an intercreative, pluralist perspective on fine art, design and architecture.



© Andreas Jakwerth

10.05.2019 – 16.06.2019
THEATER AN DER WIEN

WIENER FESTWOCHE

VIENNA FESTIVAL

Kunsthauptstadt mit Produktionen aus der Theater-, Opern- und Tanzwelt aus aller Welt. 2019 unter neuer Regie des Belgiers Christophe Slagmuylder, der spezialisiert ist auf Gegenwartstheater, zeitgenössische Kunst und visuelle Theorie.

Art festival with productions from the world of theatre, opera and dance from all over the world. Since 2019 under new directorship of the Belgian Christophe Slagmuylder, who specialises in contemporary theatre, contemporary art and visual theory.



© Belvedere

04.10.2019 – 19.01.2020
BELVEDERE

WOLFGANG PAALEN ÖSTERREICHISCHER SURREALIST IN PARIS UND MEXIKO

WOLFGANG PAALEN
AUSTRIAN SURREALIST IN PARIS
AND MEXICO

Wolfgang Paalen war der einzige Österreicher im Kreis der Pariser Surrealisten und einer der wichtigen Impulsgeber der Kunst um die Mitte des 20. Jahrhunderts. Er beeinflusste die amerikanische Avantgarde der 1940er Jahre maßgeblich.

Wolfgang Paalen was the only Austrian in the circle of Surrealists of Paris and one of the most important initiators of art in the mid-20th century. He decisively influenced the American Avantgarde of the 1940s.



© WienBeethoven2020/Valence

16.12.2019 – 16.12.2020

WIENBEETHOVEN2020

WIENBEETHOVEN2020

2020 jährt sich der Geburtstag von Ludwig van Beethoven zum 250. Mal. Zu Ehren des Komponisten, Wahlwieners, Revolutionärs und überzeugten Europäers finden in Wien ein ganzes Jahr lang zahlreiche Veranstaltungen statt.

2020 is the 250th anniversary of Ludwig van Beethoven's birthday. In honour of the composer, revolutionary, Viennese by choice and European out of conviction, numerous events will take place in Vienna for a whole year.



© Jüdisches Museum

06.11.2019 – 08.03.2020
JÜDISCHES MUSEUM WIEN

DER HASE MIT DEN BERNSTEINAUGEN. DIE GESCHICHTE DER FAMILIE EPHRUSSI

THE RABBIT WITH THE AMBER EYES.
THE HISTORY OF THE EPHRUSSI
FAMILY

Ausstellung über eine europäisch-jüdische Familie und ihre (un)freiwilligen Reisen zwischen Russland, Österreich, Frankreich, Großbritannien, Spanien, den USA, Mexiko, Japan und anderen Ländern mit ausgewählten Objekten, Dokumenten und Bildern.

Exhibition about a Jewish-European family and their (un)voluntary journeys between Russia, Austria, France, Great Britain, Spain, the USA, Mexico, Japan and other countries with selected objects, documents and pictures.

SALZBURG



© Salzburger Festspiele / Matthias Horn

| 20.07.2019 – 31.08.2019

SALZBURGER FESTSPIELE

SALZBURG FESTIVAL

2019 werden die Festspiele zum Dreh- und Angelpunkt für Mythen der Antike und stellen die ewiggültigen Fragen nach unserer Existenz. Oper, Theater, Kammermusik und mehr rund um Krieg, Flucht, Opfer, Rachedurst, Schuld und Sühne.

In 2019, the festival will become the pivotal point for ancient myths and ask the eternal questions concerning our existence. Opera, theatre, chamber music and more about war, flight, sacrifice, thirst for revenge, guilt and atonement.



© Museum der Moderne Salzburg

| 07.12.2019 – 15.03.2020

MUSEUM DER MODERNE

SAMMLUNG – VERBORGENE SCHÄTZE

COLLECTION – HIDDEN TREASURES

Die Sinnfälligkeit von kunsthistorischen Ordnungsprinzipien und der Wandel des Ausstellens von Kunst wird in einem visuell anspruchsvoll inszenierten Gesamtbild der Sammlung des Museum der Moderne Salzburg vorgeführt.

The significance of art-historical principles of order and the change in the way art is exhibited is presented in a visually captivating presentation of the Museum der Moderne Salzburg's collection.



© Stiftung Mozarteum

| 05.04.2019 – 09.02.2020

MOZART-WOHNHAUS

LEOPOLD MOZART:

MUSIKER – MANAGER – MENSCH

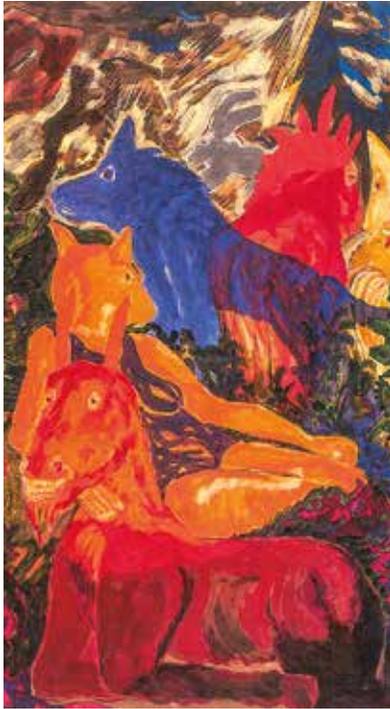
LEOPOLD MOZART:

MUSICIAN – MANAGER – HUMAN

Ein Mann mit hunderten Facetten: Komponist, Hofmusiker, Geiger, Pädagoge, Schriftsteller, Komponist, Vater, Ehemann, Katholik. Sonderausstellung in den originalen Räumlichkeiten zum 300. Geburtstag von Mozarts Vater. Wer war Leopold ohne seinen weltberühmten Sohn Wolfgang Amadé?

A man with many facets: composer, court musician, fiddler, teacher, writer, composer, father, husband as well as a Catholic. Special exhibition in the original rooms for the 300th birthday of Mozart's father. Who was Leopold apart from his world-famous son Wolfgang Amadé?

GRAZ



© Neue Galerie Graz, J. Koinegg

27.09.2019 – 12.01.2020
NEUE GALERIE GRAZ

RETROSPEKTIVE ALFRED KLINKAN

RETROSPECTIVE ALFRED KLINKAN

Alfred Klinkan war bekannt für seine sinnlich-narrativen Motive. Er setzte in Zeiten der Performance-, Konzept- und beginnenden Medienkunst auf Malerei. Wiener Aktionismus, Wirklichkeiten oder Pop-Art wurden bei ihm zu etwas Anarchisch-Eigenständigem.

Alfred Klinkan was known for his sensual, narrative motifs. In times of performance, conceptual and beginning media art, he preferred painting. Viennese Actionism, realities or Pop Art became something anarchically independent in his work.

design monat graz

| 10.05.2019 – 09.06.2019

DESIGNMONAT GRAZ

DESIGN MONTH GRAZ

© Creative Industries Styria

Die Energie der Kreativszene verwandelt die steirische Landeshauptstadt Graz einen Monat lang in eine urbane Designzone. In einer Vielzahl von Veranstaltungen wird die zentrale Bedeutung von kreativen Prozessen für die Gesellschaft hervorgehoben.

The energy of the creative scene transforms the Styrian capital Graz into an urban design zone for one month. The central significance of creative processes for society is emphasised in a large number of events.



© Creative Industries Styria

| 19.09.2019 – 13.10.2019

STEIRISCHER HERBST

STYRIAN AUTUMN

Weltweit renommierte Plattform für zeitgenössische Kunst, die Arbeiten verschiedenster künstlerischer Disziplinen präsentiert. Zusammenspiel von bildender Kunst, Musik, Performance, Tanz, Theater, Literatur, Architektur, Neuen Medien und Theorie.

World-renowned platform for contemporary art that presents works from a wide range of artistic disciplines. Interplay of visual arts, music, performance, dance, theatre, literature, architecture, new media and theory.

INNSBRUCK



© Tirol Werbung, Bernhard Aichner

25.05.2019 – 12.10.2019

KAISERLICHE HOFBURG INNSBRUCK

SONDERAUSSTELLUNG

„MAXIMILIAN I. – AUFBRUCH IN DIE NEUZEIT“

SPECIAL EXHIBIT

‘MAXIMILIAN I. – DEPARTURE INTO MODERN TIMES’

Ausstellung zum Wirken von Habsburger-Kaiser Maximilian I. an der Schwelle vom Mittelalter zur Neuzeit anlässlich seines 500. Todesjahres. Ab Oktober auch als Dauerausstellung in der Hofburg.

Exhibition on the legacy of Habsburg Emperor Maximilian I on the verge of the Middle Ages and modern times in celebration of the 500th anniversary of his death. Starting in October also a permanent exhibition in the Hofburg.



© Uwe Arens

16.07.2019 – 27.08.2019

INNSBRUCKER FESTWOCHE DER ALTEN MUSIK

INNSBRUCK FESTIVAL OF EARLY MUSIC

Barockmusik und Renaissancewerke stehen im Mittelpunkt dieser Festwochen. Internationale Sänger, Ensembles und Orchester spielen Werke berühmter Komponisten des 16. und 17. Jahrhunderts.

Baroque and Renaissance music are the focus of these festival weeks. International singers, ensembles and orchestras will perform pieces by famous composers of the 16th and 17th centuries.

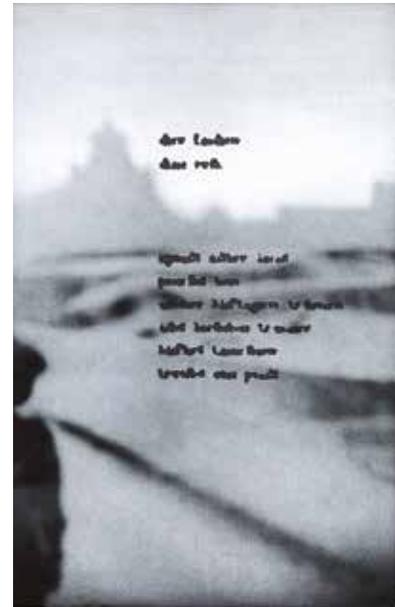


Foto: Eva Schlegel, Ohne Titel, 1998
© Bildrecht, Wien, 2018

13.12.2019 – 14.06.2020

TIROLER LANDESMUSEUM,
FERDINANDEUM

VERGESSEN

FORGOTTEN

Fragen nach aktivem oder passivem Vergessen. Zeitgenössische künstlerische Positionen ermöglichen einen Blick in die Zukunft und werfen die Frage auf, ob Vergessen in der digitalen Welt überhaupt noch möglich sein wird.

Questions concerning active or passive oblivion. Contemporary creative approaches provide a glimpse into the future and raise the question of whether forgetting will still be possible in the digital world.



© HOFBURG Vienna, M. Seidl

FASZINATION HOFBURG VIENNA

FASCINATION HOFBURG VIENNA

**„IT'S TIME TO CELEBRATE“ IST DAS CREDO ZUM JUBILÄUMSBALL
IN DER SILVESTERNACHT ♦ "IT'S TIME TO CELEBRATE"
IS THE CREDO FOR THE ANNIVERSARY BALL ON NEW YEAR'S EVE**

Die ehemalige Kaiserresidenz ist ein lebendiges Zeugnis, wie Historie und Moderne miteinander verbunden werden. Galt die HOFBURG Vienna als Pionier in der Wiener Kongressszene, füllen heute verschiedenste Veranstaltungen und Events die historischen Festsäle. Ein besonderes Highlight ist der HOFBURG



© HOFBURG Vienna, A. Tischler

Silvesterball zum Jahreswechsel am 31. Dezember 2019, denn die 50. Jubiläumsausgabe verspricht ein Feuerwerk an Kreativität. Von hochkarätigen Opernsängern und renommierten Orchestern bis hin zu schwungvoller Tanzmusik, Jazz und modernen DJ-Sounds erwartet Sie eine unvergessliche Silvesternacht in der HOFBURG Vienna. Und nachdem Sie das neue Jahr beschwingt eingeleitet haben, sind Sie in wenigen Minuten im Hotel Sacher, wo Sie die Nacht kaiserlich verbringen werden.

Sichern Sie Ihre Ballkarten und den Aufenthalt im Hotel Sacher bereits jetzt:

The former imperial residence is a living testimony to the way history and modernity complement each other. While the Hofburg has been considered a pioneer in the Viennese congress scene, it is a wide variety of events that fill the historic festival halls today. A special highlight is the HOFBURG New Year's Eve Ball which will take place

at the turn of the year on 31 December 2019. The 50th anniversary edition promises a firework of creativity and sensational performances. From top-class opera singers and renowned orchestras to lively dance music, jazz and modern DJ sounds, you can expect an unforgettable New Year's Eve at HOFBURG Vienna. And once you have kicked off the New Year with a vivacious start, it's only a few minutes to the Hotel Sacher, where you are sure to spend the night like true royalty.

Book both your ticket to the ball and your stay at Hotel Sacher now:

www.hofburgsilvesterball.com

SACHER – DAS GANZE JAHR

THE YEAR AT SACHER

Im Sacher sind wir rund um die Uhr gerne für Sie da, 365 Tage im Jahr. Einige dieser Tage könnte man ganz besonders feiern – mit Ideen für Aktivitäten rund um und mit **#sacherhotels** haben wir eine kleine Liste für Sie zusammengestellt.

At Sacher we like to take care of you around the clock, 365 days of the year. Some of these days could be celebrated in a very special way - with ideas for activities around and with **#sacherhotels** we have put together a small list for you.



Entspannung und Wohlfühlen pur! In unserem Sacher Boutique Spa werden Sie mit zahlreichen luxuriösen Treatments rundum verwöhnt.

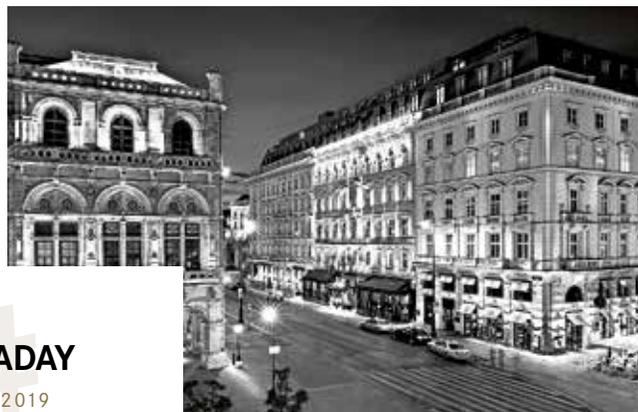
Pure relaxation and well-being! In our Sacher Boutique Spa you will be pampered with numerous luxurious treatments.

BUBBLE BATHDAY

08.01.2019

Wie wäre es mit einer Abendvorstellung in der Wiener Staatsoper mit einem anschließenden Drink im Sacher?

How about an evening performance at the Vienna State Opera followed by a drink at the Hotel Sacher?



OPERADAY

08.02.2019

Eindrucksvolle Tradition – höchste Ansprüche

Ein Traditionsbetrieb, der für höchste Qualität steht: Was für das Hotel Sacher gilt, trifft auch auf unsere Druckerei zu. Vor mehr als 150 Jahren gegründet produzieren wir in unserem Waldviertler Familienunternehmen Druckwerke, die höchste Qualitätsstandards erfüllen und uns österreichweit zu den Großen der Branche reihen. Moderne Technologien und nachhaltiges Denken sorgen dafür, dass auch kommende Generationen diesen Anspruch hochhalten.



Ihr Peter Berger – peter@berger.at



Qualität als Tradition

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

+43 2982 4161-0
www.berger.at



DRUCKEREI
BERGER

Ihr persönlicher Drucker

PICNICDAY

18.06.2019

Holen Sie eine köstliche Original Sacher-Torte To-Go, gehen Sie zum nächsten Stadtpark und genießen Sie ein Mini-Picnick im Freien.

Get a delicious Original Sacher-Torte to go and enjoy a mini picnic outdoors in the nearest city park.

Der ideale Tag, um eine neue Schokoladenkreation von Sacher zu probieren. Anna Sacher Kugeln, vielleicht? Oder die Original Sacher Pagenkappen?

The ideal day to try a new chocolate creation from Sacher. How about our Anna Sacher Kugeln? Or the original Sacher Pagenkappen?



CHOCOLATEDAY

07.07.2019

COFFEEDAY

01.10.2019

Wo könnte man den Tag des Kaffees besser feiern als bei einer Tasse des beliebten Heißgetränks im Café Sacher, zubereitet mit unserer eigenen Sacher-Röstung?

Where better to celebrate the day of coffee than with a cup of the popular hot drink at Café Sacher, prepared with our very own Sacher roast?



SACHERTORTEDAY

05.12.2019

Verwöhnen Sie sich mit einem Stück unserer legendären Torte. Ein bisschen Schlagobers dazu, so schmeckt die Original Sacher-Torte am besten.

Spoil yourself with a piece of our legendary cake. A little whipped cream with it, that's how the Original Sacher-Torte tastes best.

MEHR #SACHERHOTELS GIBT ES AUF
UNSEREN SOCIAL-MEDIA-KANÄLEN



MORE #SACHERHOTELS ON OUR
SOCIAL MEDIA CHANNELS

Madl

Haute Couture und Tracht



5020 Salzburg • Getreidegasse 13 – Universitätsplatz 12
Tel. +43-662-84 54 57 • Fax +43-662-84 33 54 • e-mail: madl.salzburg@aon.at



ROLEX

A ROLEX IS MORE THAN JUST A WATCH.

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.

It doesn't just tell time. It tells history.



OYSTER PERPETUAL SKY-DWELLER



WAGNER

WIEN 1 KÄRNTNER STRASSE 32 +43 (0) 1 512 0 512
WIEN 1 GRABEN 21 / TUCHLAUBEN 2 +43 (0) 1 512 3 512
WIEN 1 TUCHLAUBEN 2 ROLEX BOUTIQUE www.juwelier-wagner.at