

BLAUE GANS – DAS ERSTE UND EINZIGE ARTHOTEL SALZBURGS

Eigentümer & Betreiber G&G Gfrerer u. Gfrerer Hotel- und Restaurant BetriebsGmbH
Andreas Gfrerer, Geschäftsführender Gesellschafter
Herbert von Karajanplatz 3, Getreidegasse 41 – 43
A-5020 Salzburg

Tel. (0043) 662 / 84 24 91 – 0, 84 13 17 – 0
Fax 0043) 662 / 84 24 91 – 9
e-mail: office@blauegans.at
Internet: http://www.blauegans.at
skype: arthotel.blaue.gans

Direktorin: Mag. Cornelia Gritzky
Restaurantleiter: Jos Huppertz
Küchenchef: Martin Bauernfeind

WIR ERZEUGEN GÄNSEHAUT

Die Blaue Gans ist mit rund 670 Jahren Geschichte das [älteste](#) Gasthaus der Stadt in Salzburgs 1a-Lage, mitten im Szene- und Museumsviertel des Weltkulturerbe-Bezirks, gegenüber dem [Festspielhaus](#) und am Ende der weltberühmten Getreidegasse, nur wenige Schritte von [Mozarts Geburtshaus](#) und dem Museum der Moderne entfernt.

In mehreren Etappen hat Eigentümer Andreas Gfrerer das Haus behutsam renoviert und an seine Wurzeln als ältestes Gasthaus der Stadt angedockt. Seit 2002 verleiht die geschützte Marke „arthotel“ dem Haus zusätzliche Spannung: zeitgemäßes Design und über 120 Kunstwerke begleiten den Gast während seinem Aufenthalt durch das Haus.

Die Blaue Gans ist eine Herberge für Menschen, die ihre eigenen Wege gehen.

AUS DER REICHEN GESCHICHTE DES HAUSES

DIE AUFNER

1350 wird das Haus von der Patrizierfamilie Aufner als Herberge gegründet. Die Aufners hatten Schürfrechte in Rauris und Gastein, und ihr Gold, Silber und Arsenik waren begehrte Waren in Venedig. Unser Haus gründeten sie als Herberge, jedoch ohne Absicht, diese selbst zu betreiben; die Rendite wird dem Bürgerspital überlassen, 1432 wird es zur Gänze der sozialen Stiftung übertragen.

DER HAUSNAME

Seit 1601 steht der Hausname zweifelsfrei fest, der über 400 Jahre bis in die Gegenwart Bestand hat, und sich einem Missverständnis verdankt: die Blaue Gans sollte eigentlich ein Fasan werden, weiß unsere Hauschronik: *„Vor vielen hundert Jahren, als die Häuser ihre Namen noch in Gemälden oder plastischen Reliefs sozusagen auf der Stirn trugen, weil ja kaum einer von denen, die hineingehen mussten, eine Aufschrift in Buchstaben hätten lesen können, damals war die Gans ein Fasan mit blau schillerndem Kragen. Jedoch der Künstler mochte das Konterfei dieses fremden Getiers noch so lebenswahr hingemalt haben, für den*

Bauern, der es nicht kannte, war und blieb es eine Gans – eine blaue Gans. In den alten Salzburger Chroniken, die vom Bauernkrieg des Jahres 1525 erzählen, wird von einem Bürgersmann berichtet, der während der Beschießung der Veste keck über den Platz ging, der heute Sigmundsplatz heißt. Und just vor dem „Fasan“ verfiel eine Kanonenkugel, die von oben kam, im bauschigen Mantel des Bürgers, ohne ihm weiteren Schaden anzutun. Ein Glücksfall, der wert befunden wurde, vermerkt zu werden und dem wir auch die Kenntnis verdanken, dass die Gans auf dem Sigmundsplatz eigentlich ein Fasan sei.“

MOZARTFREUNDE

Auch W.A. Mozart dürfte im Haus verkehrt sein. Mit Johann Paul Hutterer und Franz de Paula Däubel (nach ihm heißt das Haus am Herbert-von-Karajanplatz 4 „Däubelhaus“) wohnen Freunde und Kollegen in der Hofmusikkapelle hier. Vor allem Däubels Verhältnis zur Familie Mozart ist eng, 18 Briefstellen beziehen sich auf ihn. Und Hutterer wird von Mozart angewiesen, dass er „die Thresl, das treue Küchenmensch“ statt seiner küssen solle.

100 JAHRE FAMILIENBESITZ

Die Blaue Gans wird von Franz und Juliane Pointner, den Urgroßeltern des derzeitigen Eigentümers übernommen.

VERPACHTUNG

1973 wird das Haus an Adolf Jüstel verpachtet, der mit dem „Mexikano Keller“ eine für Salzburg neue Jazz-Szene initiiert, in der Größen wie Fatty George, Monty Alexander und sogar Ella Fitzgerald auftreten.

Am 1. Oktober 1997 endet das Pachtverhältnis, und das Haus wird seitdem von den Eigentümern selbst geführt. Es folgt eine rege Renovierungstätigkeit, die 2002 mit der Marke „arthotel“ die Geschichtlichkeit des Hauses mit Zeitgenossentum ergänzt.

DIE KUNST

Andreas Gfrerer über die Kunst in seinem Haus: *„Wenn es überhaupt ein Sammlungskonzept gibt, ist es – einem Hotel durchaus angemessen – das der Begegnung. Die meisten Künstler sind mir persönlich bekannt. Anfangs besteht eine Faszination, es folgt ein Kennenlernen, eine Auseinandersetzung, eine Austausch. Und dann geht man wieder auseinander. Ein Hotel, auch wenn es maximalen Wohnkomfort aufweist, ist ja doch nur ein Durchgangsort. Etwas aber bleibt zurück, eine Erinnerung, ein schöner Gedanke, eine neue Sichtweise. Im besten Fall ist das ein Kunstwerk.“*

Konrad Adam - Irene Andessner – Siegfried Anzinger - Alfredo Barsuglia – Jeffrey Beebe - Joseph Beuys - Franz Blaas - Pirmin Blum - Bazon Brock – Julius Deutschbauer - Deutschbauer/Spring – Elisabeth Eulenburg - EVA & ADELE – Carsten Fock - Rainer Ganahl – Gilbert & George – Sofia Goscinski - Franz Graf - Hanakam/Schuller - Hauenschild/Ritter - Xenia Hausner - Benjamin Heisenberg – Lori Hersberger – Hinterland - Bruno Hoffmann – Honey & Bunny – William Kentridge - Brigitte Kowanz – Alfred Kubin - Marie Luise Lebschik – Constantin Luser – Fabian Marcaccio - Jonathan Meese – Björn Melhus - David Moises – Alois Mosbacher – C.O. Paeffgen - Katrin Plavcak – Arnulf Rainer - Tobias Rehberger – Bettina Rheims - Isa Schmidlehner – Michael Samuels - Werner Schnelle - Claudia Schumann – Christian Schwarzwald - Leif Trenkler - Rosemarie Trockel– Timm Ulrichs - Walter Vopava - Franz West

Ausstellungen: Niki de Saint Phalle (2002), Yoko Ono (2003) Kiki Kogelnik (2004) Foto Shooting „I.A. Mozart (?)“ von Irene Andessner in der Maisonette Suite (2005)

Performance von Deutschbauer/Spring zum Mozartjahr 2009: „Jedermanns Mozart in der Blauen Gans“ (im Rahmen der Reihe „Referat Mozart 2056“ des Wiener Mozartjahres).

Artists in Residence: Sissa Micheli, Siegfried Fruhauf

Young Filmmakers in Residence: Jakob Breit & Manfred Rainer, Nahtalie Koger & Barbara Schwertführer

HOTELMANUFAKTUR

Der rechte Winkel ist im Haus Mangelware, die Zimmer haben alle einen unterschiedlichen Zuschnitt, und die Wände sind windschief und bauchig. Hotelware von der Stange ist hier gar nicht möglich – Gott sei Dank. Stattdessen steht Handwerkskunst im Vordergrund: solide Tischlerarbeit, gegossene Betonfliesen, Kastenfenster und sorgfältig verlegte Steinböden. Möbel von Moroso, MDF Italia, Fredericia und Eigenentwürfe. Armaturen von Zucchetti und Dornbracht. Die Leuchten wurden von Architekt Christian Prasser entworfen und von Zf gebaut. Licht in die Sache bringen außerdem Artemide, Flos, Axel Meise Licht und Foscarini.

Unsere Zimmer folgen bei aller Andersartigkeit einem von der städtebaulichen Struktur abgeleiteten Gestaltungsprinzip: die **Zimmer zur Getreidegasse** spiegeln deren historische Rolle als Verkehrsader der Händler, Bierbrauer, Hufschmiede und Kesselflicker, des bürgerlichen Salzburg also. Bei der Gestaltung spielen wir mit Elementen typisch Salzburger (Bau)Kultur (Holz, Sandstein, Filz, Dirndlstoffe) und dem Grün der Lodenmäntel und Naturflächen.

Die **Zimmer zum Karajanplatz** blicken auf das „höfische“ Salzburg. Dieser Bereich war lange erzbischöflicher Bezirk mit Hofmarstall und Pferdeschwemme, und seit über 90 Jahren hält hier der internationale Kulturadel Hof. Dementsprechend haben diese Zimmer eine gewisse Weltläufigkeit, und lassen dennoch die Tradition des alten Gasthauses spüren.

Die **City Flats** zeigen eine vom Barock geprägte Baustruktur, auf die die Innengestaltung reagiert: Stuckdecken, Kreuzgewölbe, Marmorböden und Türen aus Mozarts Zeit treffen auf die runden Formen von Jaime Hayon für Wittmann. Kein vordergründiger Luxus, sondern überzeugende Handwerksarbeit und hervorragende Materialqualität prägen diese 70m² Wohneinheiten für bis zu 4 Personen mit 2 Schlafräumen, Salon und Kitchenette. Unsere Antwort auf airbnb.

Innenarchitektur:

cp Architektur Christian Prasser
www.cp-architektur.com

Designshop im Haus:

Stillsegler www.stillsegler.at

DAS GASTHAUS

Das historische Restaurantgewölbe mit der Gemütlichkeit mehrerer Jahrhunderte hat schon vieles gesehen. Und die modern gehaltene Brasserie-Bar ist der Widerpart zur traditionellen Gaststube.

Ältestes Gasthaus Salzburgs mit über 660 Jahren Tradition:

- Warme Küche:** **Tageskarte durchgehend von 12.00 bis 18.00 Uhr; Abendkarte mit drei Menus, Klassikern und Empfehlungen ab 18 Uhr.**
zu Festspielzeiten kein Ruhetag (Mozartwoche, Ostern, Pfingsten, Sommer, Jazz Herbst, Advent) und durchgehend Küche bis nach den Aufführungen.
- Ruhetage:** Sonntag (außer Festspielzeiten)
- Restaurantgewölbe** Mit Wandmalereien, Holzvertäfelungen und Konglomeratbogen. 60 Sitzplätze. Das Herzstück des Hauses. Hier wird seit Jahrhunderten getratscht und getafelt, das Leben gefeiert, das Zeitgeschehen diskutiert und die Welt verbessert. Wir haben unsere Vorstellung von diesem Gasthaus den Salzburgern und ihren Gästen wieder zurückgegeben.
- Brasserie-Bar** Diese Brasserie könnte auch in New York stehen, und dennoch ist sie typisch salzburgerisch. Neben der gesamten Speisenauswahl des Restaurants werden auch kleine Snacks und Finger-Food angeboten. Dazu Niveaivolles für Gaumen und Ohren: Gute Auswahl an glasweisen Weinen (Orange und Natural Wines!) und fancy Drinks mit ausgesuchten Vodkas, hochwertigen Gins und Grappe, Kraken Rum, und die Aqua Monaco-Palette von Bitter Lemon, Ginger Beer und Tonic begleitet von World Music und Jazz. Hausgemachte Limonaden, Craft Beer und Winzersäfte. 30 Sitz- und 20 Stehplätze. Kunstkonzept: „Öffentlichkeit“.
- Weinarchiv** Hier lagert der Weinvorrat des Hauses (1500 Flaschen) in einem verglasten Schrank. „**La Tavolata – der ganze Tisch ist Bühne**“ laden wir zum Essen an langen Tischen im „Family Style“ ein. Köstlichkeiten aus der „Speisenmanufaktur“ des Hauses im 660 Jahre alten Steingewölbe. Weinverkostungen, Feiern, für Veranstaltungen von 10 bis zu 60 Personen (Dinieren) bzw. 80 Personen (Cocktail) im urig-eleganten Ambiente. Hauptakteur: die alte Berkel E115 Baujahr 1947. Im Herbst erinnern wir mit Live-Konzerten an die Vergangenheit als Jazzkeller.
- Schanigarten** unmittelbar vor dem Festspielhaus und der spektakulären Mönchsbergwand-Kulisse. 150 Sitzplätze, 50 Lounge-Plätze. Der Treffpunkt vor und nach den Festspielen, für eine Pause vom Shopping-Getümmel oder nach dem Marktbesuch am Samstag.

SPEISENMANUFAKTUR. KÜCHENLINIE & SPEZIALITÄTEN

Etwas anderes als die schlichte Präsentation hochwertiger, größtenteils regionaler und saisonaler Produkte würde nicht zu uns passen. Wir kochen mit wenig Schnick-Schnack, dafür mit viel Handwerk, Herz und Hirn. Wir machen alles selbst. Von Nudeln bis Marmelade.

Unsere Küche setzt sich aus der austro-europäischen Klassik, den Produkten des Alpenraums und der Leichtigkeit des Südens zusammen, was sie ziemlich salzburgerisch macht.

Wir legen großen Wert auf die präzise Zubereitung von Klassikern, die für sich selbst sprechen: Ausgelöstes Backhendl im Körberl mit Erdäpfel-Gurkensalat, Tafelspitz „klassisch“ im Kupferkessel, glacierte Kalbsackerl im Rotweinsaftl mit Selleriepürree oder die butterweichen Schweinsackerl mit krachender Kruste.

Kenner lieben die Innereien-Spezialitäten wie Beuschel, Kutteln, Nierndln, Kalbshirn oder Leber. Versteckte Fleischschnitte wie Onglet, Bavette, oder die Kurze Rippe finden sich immer wieder auf unserer Karte, genauso wie das reife Fleisch von alten Michkühen.

Die große österreichische Nachspeisentradition wird mit Topfenknödeln und Co hochgehalten.

SIGNATURE DISHES

Salat vom Kalbsherz mit Safranzwiebeln
Marinierte Marchfeld-Artischocken mit Flusskrebse
Gänseleber Crème Brûlée mit Rhabarber
Weißer Spargel mit Weideschweinschinken und seinem Sud

Unsere Fischsuppe mit Crouton und Rouille
Tafelspitzsuppe mit barockem Gänseleberknödel
Zitronen-Germ-Suppe mit Flußkrebse und Dille

Kalbshirn geröstet mit Eierschwammerln und Ei oder gebacken
Kutteln im Karotte-Ingwer Sud
Offene Spargelravioli mit Morcheln und Belper Knolle
Topinamburtascherl mit Haselnuss und Limette
Erbsentascherl mit Grammeln
Friskäsetascherl mit Zimterdäpfeln und Wildspargel

Geschmorte Kalbsackerl mit gefüllter Baby-Artischocke, Zuckererbsen und Erdäpfelpürree
Gebratener Zander mit Tropea-Zwiebel und Salzkaramell

Stelze vom Tauernlamm mit cremiger Polenta, süß-sauren Zwiebeln und Pürree von weißen Bohnen
Gegrilltes Kalbsbries mit Zwiebeln und Erdäpfelpürree
Kalbsleber „alla Veneziana“
Nacken vom Tauernlamm mit wildem Broccoli und Ricotta-Gnocchi
Coq au vin vom Bio-Stubenküken

Schoko-Kirsch-Strudel mit Kirschsorbet
Lauwarmer Erdbeer-Topfentartelette mit Rhabarbereis
Topfenknödel mit Hollerkoch und Sauerrahmeis
Millrahmstrudel
Gebackene Topfentascherl mit Sommerbeeren und Rahmeis
Buchteln mit Marilleneis und Ribiseln
Hausgemachte Sorbets und Kuchen
Affogato: Mokka-Mousse mit Espresso-Granité und Karamell, Rahmeis
Tarte Tatin

LA TAVOLATA

Der ganze Tisch ist Bühne, und im Nu ist eine Tischgesellschaft entstanden. La Tavolata, Essen im Family-Style, ist ein urig-geselliger Abend im 660 Jahre alten Kellergewölbe. Lange Holztische vor dem Glasschrank mit 1500 Flaschen: aus unseren Vorräten stellen wir in unserer „Speisenmanufaktur“ eine hausgemachte Weinbegleitung zusammen oder ein abendfüllendes Menu:

Zum Aperero: Weideschweinschinken, auf der Berkel BJ 1947 aufgeschnitten

Eine Auswahl aus unserer SPEISENMANUFAKTUR: hausgemachte Köstlichkeiten, die am Tisch eingestellt werden und von den Gästen herumgereicht werden, ganz wie am Familientisch ...

in Kupfergeschirr serviert, zum Selbernehmen:

Bauernente mit saisonalen Beilagen

oder

Tafelspitz „klassisch“

oder

Backhendl-Partie mit Erdäpfel-Gurken-Salat

Topfenknödel mit Hollerkoch und Sauerrahm-Eis

SPEISENMANUFAKTUR

Handwerkliche Qualität. Wir machen alles selbst.

Gebeizte Lachsforelle

Tatаре mit Pepperonata

Eingelegte Artischocken mit Orangenzesten

Marinierte Cedro-Zitronen

Grapefruit-Mostarda

Hausgemachte Ganslsalami mit Stopfleber

Weideschweinschinken von Christian Hintersteiner

Kürbis-Chutney, Birnen-Chutney

Marmeladen

Saucen, Dressings

Kräutersalz mit Knoblauch, Kräutern aus unserem Kräutergarten, Zitrone und Chili

Limonaden: Kardamint und Ingwer-Limette

Nudeln, Tascherl, Gnocchi, etc.

FACTS

- Mittagsangebot:** Täglich frisch gekochtes Mittagsgeschicht. Gesundes Essen mit viel Gemüse, Fisch und feinem Fleisch.
€ 9,90 - € 12,90
- Zusatzangebot:** Restaurant, Brasserie-Bar, Weinarchiv und alle Hotelbereiche sind Nichtraucherbereiche
Schanigarten ist Raucherzonen; Raucher-Lounge ebendort
- Eventorganisation, Bankett
Meetings, Konferenzen, Seminare, Workshops,
Produktpräsentationen
Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen
Weinverkostungen
Gratis W-Lan
iPad Stationen in den Hotelgängen
GÄNSEHAUT-Kunst App mit Informationen zu den Kunstwerken
alle Gerichte sind auch als Take Away erhältlich
Zeitungen + Zeitschriften
Leihbrillen
Gerichte für Vegetarier, Veganer, Diabetiker; Unverträglichkeiten
- im Hotel:** verbilligter Parktarif in der Altstadtgarage gegenüber
Gratis Tee-Bar mit Cookies und Obst
Gepäckservice
Room Service
alle Zimmer sind Nichtraucherzimmer
Massage
Personal Trainer
City Jogging, Sight Jogging mit Personal Coach
Urban Fitness mit Personal Coach: Fitness im Stadtraum
Jogging Plan, GPS-Koordinaten
Leihfahrräder
Beauty-Behandlung
Hairstylist
Sat-TV
Gratis W-Lan
internationale Zeitungen + Zeitschriften
Gratis-Exemplar „Die Presse“
Concierge-Services, Festspiel-Service
Mitbringsel und Tischkultur im „Stillsegler-Designshop“
- Kids are welcome:** Babyphone
Babysitter
Baby-Kit
Flascherwärmer
Wasserkocher
Wickelstation mit Windeln und Feuchttüchern
Kinder DVD's
Kinderspeisenkarte (mit gesunden Gerichten, Säften)
Kinderhochstuhl
Malbuch, Spiele-Ipad

FREIZEITMÖGLICHKEITEN:

Festspielstadt Salzburg mit Weltkulturerbe-Altstadt vor der Haustür
Architekturführungen
Führungen durch die Kunst im öffentlichen Raum der „Salzburg Foundation“
Museum der Moderne (Aufzug ca. 100 m entfernt)
Museum der Moderne Rupertinum
Republic und Sommerszene
Salzburg Museum
Spielzeugmuseum
Haus der Natur
Festung Hohensalzburg
Dommuseum
Residenzgalerie
Mozarts Geburtshaus, Mozarts Wohnhaus, Mirabellgarten

Sehenswürdigkeiten, Shopping, Galerien,
Museen und Theater bequem zu Fuß erreichbar;
Schloss Hellbrunn mit Wasserspielen und Tiergarten;
Schloss Kleßheim mit Casino;
Freilichtmuseum Großmain bei Salzburg;
Salzkammergut (ca. 45 min.), Berchtesgaden (20 min.),
Königsee (45 min.), Untersberg (15 min.),
Eisriesenwelt Werfen (30 min.) uvm.

Sporttipps in naher Umgebung:

Joggen in der Stadt am Mönchsberg mit reizvollen Ausblicken auf die Stadt
(mit oder ohne Personal Coach)
Golfplatz Kleßheim direkt in der Stadt
Sieben 18-Loch-Golfplätze innerhalb ca. einer Autostunde;
herrliche Wandermöglichkeiten im Flach- und Tennengau;
im Winter zahlreiche Top-Skiregionen; Wellness
Salzburg Marathon im Mai
Mozart 100 – 100 km Lauf im Juni

Kultur – Salzburg:

Mozartwoche im Jänner;
Eat & Meet März
Osterfestspiele
Pfingstfestspiele
Literaturfest im Juni
Sommerfestspiele
Rupertikirtag im September
Jazz & the City im Oktober (um den 26., Staatsfeiertag in Ö)
Winterfest – Nouveau Cirque im Dezember
Traditionelle Advent- und Weihnachtsveranstaltungen;

Entfernungen:

München:	1 Stunde	Wien:	3 Stunden
Linz:	1 Stunde	Graz:	4 Stunden
Innsbruck:	2 Stunden		

GESCHICHTEN

- Alfred Kubin erwähnt die Blaue Gans mehrmals in seinem surrealen Roman „Die andere Seite“, der in der fiktiven, an Salzburg angelehnten Stadt „Perle“ spielt.
- Paul Klee ist 1899 in der Blauen Gans zu Gast, wo er noch ein „letztes Zimmer“ erhält.
- Regelmäßig dürfen wir die Künstler der Salzburger Festspiele, des Museums der Moderne, des Künstlerhauses, der Camerata Salzburg, des Republic, des Jazz&theCity etc. beherbergen.
- Seit 2012 ist die Blaue Gans während der Festspiele auch Filmstudio: Barbara Rett ist mit ihrem TV-Team in unserer Lesestube zu Gast und interviewt von hier aus die Stars der Salzburger Festspiele.
- David Moises Rakete „Vertigo“, die im Innenhof ihre dauerhafte Ruhestätte gefunden hat, war 2011 beim Fest zur Festspieleröffnung gezündet worden.
- Das im Eigenverlag erscheinende Hotelmagazin „GÄNSEHAUT“ beleuchtet in regelmäßigen Abständen jene Aspekte, die ein gelungenes Boutiquehotel vom Mainstream abheben.
- Die Wandmalereien im Gewölbe sind Beispiele der im 19. Jhd. beliebten Gasthaus-Malerei. Sie zeigen Verballhornungen von Volksliedern oder Literatur.
- Der Gasthaus-Schild in der Getreidegasse ist einer von zwei (!) originalen in der Gasse. Alle anderen sind jüngere Nachbildungen.
- Bevor im Weinarchiv der Jazz einzog, war er eine Gemüse- und Weinkeller. Wo heute der Wein vorträgt, stand ein Weinfass, aus dem mit Kupferkannen und -trichter der Wein in Karaffen geschöpft wurde, über eine steile Holzleiter nach oben getragen und im Gastraum verkauft wurde. An diese beschwerliche Art der Lagerhaltung erinnert noch die Original-Kanne.
- Der Keller diente aber auch als Schutzraum: während der Bombardierungen durch die Alliierten verließ der damalige Betreiber, der Großvater von Andreas Gfrerer, aus Angst vor Plünderungen niemals sein Haus, und verbarrikadierte sich im Weinkeller, bis das Bombardement zu Ende war.
- 1950: Die „Blaue Gans“ diente als Truppenunterkunft für die Militärpolizei. (Die beschlagnahmten Hotels erhielten täglich von den USFA 1,50 Schilling pro Bett).