



Factsheet:

Die Blaue Gans im neuen Gewand

Betreiber	G&G Gfrerer u. Gfrerer Hotel- und Restaurant BetriebsGmbH Andreas Gfrerer Herbert von Karajanplatz 3, Getreidegasse 41-43 A-5020 Salzburg
Tel:	0043 / 662 / 84 24 91-0
E-Mail	office@blauegans.at
Internet:	www.blauegans.at
Skype:	arthotel.blaue.gans

1) DIE BLAUE GANS IM BLAUEN KLEID

Neue Farbe für die komplette Fassade in der Getreidegasse

Farbkonzept:

Die Farbe ist das Ergebnis eines Annäherungsprozesses mit mehreren beteiligten Gremien, und ist dem Wunsch entsprungen, dem Namen Blaue Gans eine Entsprechung im Erscheinungsbild zu geben. Das Farbkonzept findet auch im Inneren Ausdruck (Gänge: neuer Teppich „nachtblau“, Zimmer: neue Leuchten mit Lampenschirmen zum Teil blau; Suiten: blaue Elemente wie Vorhänge und bläuliche Wandverkleidungen bzw. Möbel).

Besondere Eigenschaften der Farbe:

Die Farbe ist als Fassadenanstrich wetterfest. Aufgrund der in der Altstadtsschutzzone geltenden Anforderungen wurde eine Farbe mit reduziertem Kunstharzanteil verwendet.

2) ANDERE FENSTER, INTERESSANTE AUSBLICKE

Austausch sämtlicher Kastenstockfenster und neue Metallsprossenfenster (EG)

Anzahl der neuen Fenster:

34 Kastenstockfenster, 5 Metallsprossenfenster und 1 Metallsprossen-Türe

Kastenstockfenster:

Gefertigt in traditioneller Bauweise aus heimischen Hölzern (Lärche und Fichte massiv) mit schlanken Profilen; aber trotzdem mit Dichtung und Schallschutzglas, die Beschläge sind vernickelt. Teilweise sind noch die alten Zwischenfensterbänke aus Adneter Marmor erhalten. Diese wurden freigelegt und falls erforderlich restauriert.

Metallsprossenfenster:

Die Profile sind in der Ansicht sehr schmal - dadurch elegant in der Erscheinung, thermisch getrennt und mit Isolierglas eingeglast. Jedes Fenster hat 2 Öffnungsflügel.

3) DIE BLAUE GANS BETTET SICH NEU

Umgestaltung der Zimmer und Gänge im Getreidegassentrakt, zwei neue City Flats mit geschmackvoller Einrichtung aus dem Hause Wittmann (70 m²)

Gänge:

200 m² nachtblauer Teppich der Marke „Objectcarpet“ wurden verlegt, die Beleuchtung der Bilder sowie die Notausgangs-Beleuchtung ist neu. Mit der neuen Beleuchtung für die Kunstwerke können wir diese nun besser ausleuchten, bei reduzierter Abwärme.

Beleuchtung der Kunstwerke:

Hersteller XAL GmbH Graz, Lieferung und Montage Elektro Ebner.

Zimmer:

Es wurden die Nachttisch-Lampen ersetzt, der Boden von Mafi abgeschliffen und neu eingelassen – die maßgefertigten und fest verbauten Vollholz-Möbel dazu in jedem Zimmer ab- und wieder aufgebaut. Alle Zimmer haben eine Wandvertäfelung erhalten, in der ein Zeitungsständer und eine Stehlampe integriert ist, um mehr Wohnlichkeit zu erzielen. Verbauung der Fernseher, neue Vorhänge und Fensterbänke, Fenster nun mit Schallschutzglas.

Wie viele Zimmer wurden renoviert:

21 (alle anderen Zimmer sind aus 2012 bzw. 2015)

City Flats:

In einer Suite wurde die Stuckdecke restauriert, die Einheiten haben einen wunderbaren Blick zum Festspielhaus und das Extrazimmer zum ruhigen Innenhof. Schlafzimmer und Wohnzimmer sind mit Wittmann-Möbeln ausgestattet und voneinander durch eine spektakuläre Glas/Metall-Konstruktion getrennt. In der Suite haben wir wertvolle barocke Türen und im Eingangsbereich alten Marmorboden. Außerdem gibt es ein Vorzimmer mit Garderobe, ein Extrazimmer mit Schlafcouch für weitere 2 Personen, ein Bad mit Panorama-Dusche und 2 Handwaschbecken, ein getrenntes WC, eine Küchenzeile voll eingerichtet mit Stillsegler-Tischware sowie einen Essplatz.

4) DIE BLAUE GANS ATMET DURCH

Verbesserung der Lüftungsanlage, Klimatisierung der Restaurants (ein langgehegter Wunsch)

Verbesserung der Lüftungsanlage:

Im Restaurant, in der Küche, in der Bar.

Welche Technik kommt zum Einsatz:

Die Bereiche sind jetzt voll klimatisiert. Die Frischluft kann je nach Bedarf stufenlos erwärmt oder gekühlt werden. Ist die Belastung nicht hoch, läuft die Anlage in den Gastbereichen im energiesparenden Umluftbetrieb. Aufgrund der bestehenden limitierten elektrischen Zuleitung gibt es im Haus ein elektronisch geregeltes Lastenmanagement.

5) DIE BLAUE GANS IS(S)T ANDERS

Innenarchitektonische Verbesserungen von Restaurantgewölbe, Brasserie und Rezeption; überarbeitete Speisekarte.

Neues im Restaurantgewölbe:

Beleuchtung – modulares System vom Hersteller 2F Hotellicht Abtenau gemeinsam mit XAL GmbH Graz, Montage Elektro Ebner; die Anordnung der Tische, die Bänke sind jetzt länger und mit Backen versehen, so entsteht mehr Intimität; Garderobenhaken direkt bei den Tischen.

Neues in der Brasserie:

Tische, Klimaanlage, Fenster, Türe und die Kunst.

Neues im Rezeptionsbereich:

Fenster, die Türen der Möbel, die Bespannung des Pultes (jetzt aus Leder), die beiden Sessel.

Speisekarte:

Stärkerer Fokus auf austro-europäische Klassik und unsere Signature-Dishes.

Speisenmanufaktur: neue Nudelmaschine mit erhöhtem Ausstoß. 2017 haben wir in der Festspielzeit über 14.000 Artischockentascherl produziert.

Durchgehend warme Küche: die Tageskarte gibt es im vollen Umfang den ganzen Tag.

DER UMBAU WURDE BEGLEITET VON FOLGENDEN ARCHITEKTEN:

Herr Wolfgang Czihak im Auftrag von cp architektur. Herr Christian Prasser

ZEITBUDGET:

Von 03. April 2018 bis 27. April 2018;

Fertigstellung der letzten Zimmer am 10. Mai 2018.

FACTS:

Seit 1350: Salzburgs ältestes bürgerliches Gasthaus

Seit 1918 im Familienbesitz

1973 wurde der Betrieb verpachtet

1997 wieder von den Eigentümern selbst geführt

im Mai 1998 nach den ersten Umbauten eröffnet,

Seit 2002 arthotel, eingetragene Marke

2018 Jubiläumsumbau

45-60 Mitarbeiter

5 Häuser

PERSÖNLICHES STATEMENT VON ANDREAS GFRERER:

„Seit 20 Jahren baue ich an meiner Idee, mitten im geschäftigen Zentrum Salzburgs einen besonderen Ort zu gestalten, der sich auf das historische Erbe bezieht und es durch zeitgemäße Zugänge ins Heute holt. Ich wollte an einer Herberge weiterarbeiten, die seit ihrer Gründung durch die Aufner im Jahr 1350 durchgehend besteht. Es ist diese lange Tradition, die mich fasziniert, und die nur dann keine Bürde ist, wenn sie mit der Gegenwart in Resonanz treten kann. Mich treibt das Anliegen an, einen guten Platz zu schaffen, für alle: Gäste, Mitarbeiter, Partner.“