

In-Lokal paul's und Boutique Hotel am Linzer Domplatz eröffnet

Über sie spricht man in Linz. Top-Koch Paul Gürtler, Hoteldirektor Rinaldo Bortoli und Unternehmensberater Eduard Altendorfer ist mit dem Lokal paul's küche.bar.greisslerei und der Neuorientierung des Boutique Hotels am Domplatz ein großer Wurf gelungen. Mit rund 400 Gästen - unter ihnen Diözesanbischof Ludwig Schwarz, Bürgermeister Klaus Luger, Vizebürgermeister Bernhard Baier, Landtagsabgeordnete Johanna Priglinger, die Geschäftsführerin der Diözesanen Immobilienstiftung Karin Preining, der Obmann der Sparte Tourismus der Wirtschaftskammer Oberösterreich und Vorsitzende des Landes-Tourismusrates Robert Seeber, der Vorsitzende des Linz Tourismus Manfred Grubauer, der Linzer Tourismusdirektor Georg Steiner, Hoteldirektor Peter Haidvogel (Park Inn by Radisson), Hotelchef Gerhard Dang (Austria Classic Hotel Wolfinger), die Gastronomen Anton Gallistl (Pöstlingberg Schloß), Gerhard und Berta Fehrer (Landgasthaus Holzpödl), Denny und Margarethe Lau (Goldene Pagode) und Artur Ramsebner (Skygarden), Thomas Panholzer (c+c Pfeiffer), Edelbrenner Hans Reisetbauer und Thomas Ziegler (Design Center) - wurde nun große Eröffnung gefeiert. Humorvoll moderiert wurde der Abend von Max Mayerhofer, für musikalischen Schwung sorgte "Hemenex Rockabilly on the run".

In der Linzer Lokalszene hat eine neue Zeitrechnung begonnen: Internationaler Architektur-Trend geht mit regionaler Kulinarik perfekte Symbiose ein

In der Gastronomie-Szene der oberösterreichischen Landeshauptstadt dürfte sich künftig einiges tun, denn mit dem paul's hat eine neue Lokal-Ära in Linz begonnen. Coziness and Homing – Gemütlichkeit in Wohnzimmer-Atmosphäre – ist angesagt. In lässig-entspannten Räumen (Wohnzimmer, Flaschenzimmer, Großvaterzimmer, Kinderzimmer, Bar und Galerie), gestaltet im Shabby Chic und Vintage Design, wird erfrischende Kulinarik ohne Schnickschnack, aber auf hohem handwerklichen Niveau serviert. Abend für Abend sorgt die besondere Qualität bei Food and Beverage für volle Stühle, insgesamt finden in Restaurant und Bar sowie im Veranstaltungsraum auf der Galerie 280 Gäste Platz. Für das coole Design zeichnet das Innenarchitekten-Duo Daxner – Grömmer verantwortlich.

Essen und trinken muss Spaß machen

Der Kosmopolit und gelernte F&B Manager Paul Gürtler, der seine Kochkunst in den Küchen von Brasilien bis Südafrika perfektionierte, bietet regionale, frische Gerichte mit internationalem Touch. Alle Speisen sind zum Teilen geeignet, was auch der Kommunikation an den Tischen gut tut. Ein exzellenter Vorspeisen-Reigen, viel Vegetarisches, Steaks in Special Cuts, BBQ Spezialitäten, Burger und feine

Nachspeisen lassen die Herzen der Genießer höher schlagen. „Essen und trinken muss Spaß machen. Wir wollen, dass sich unsere Gäste rundum wohl fühlen und legen besonderen Wert darauf, dass jeder genau nachvollziehen kann, woher wir unsere Lebensmittel beziehen“, betont Paul Gürtler, der dem Lokal auch den Namen gab. Das Fleisch kommt ausschließlich von den Bauernhöfen Ober- und Niederösterreichs, gewürzt wird mit paul's Gewürze Edition, abgefüllt von der Salzburger Firma Spiceworld. Die Burger-Weckerl und das Hausbrot (Sesam-Fladenbrot, Oliven-Ciabatta und Bergkleebrötchen) liefert der Mühlviertler Traditions-Bäcker Franz Berger aus Hofkirchen und die Kräuter, die den originellen Gerichten den besonderen Touch verleihen, zieht Paul Gürtler als „urban gardener“ selbst im Kräutergarten gleich vor dem paul's. „Hier wächst frisch, was unsere Speisen zum unvergesslichen Erlebnis werden lässt.“

Auch bei den Getränken setzt man auf Regionalität. Handcrafted Beer – die Hausmarke paul's Bier kommt von der Braucommune Freistadt, Hochprozentiges vom Edelbrenner Hans Reisetbauer aus Axberg (Oberösterreich), handwerklich hergestellte Limonaden von Paul Gürtler persönlich, paul's Kaffee von der kleinen Rösterei Daniel Moser aus Wiener Neustadt oder eine eigene paul's Teemischung von der Mühlviertler Berg-Kräutergenossenschaft Hirschbach zeigen, dass hier der internationale Architektur-Trend mit den regionalen Lebens- und Genussmitteln eine perfekte Symbiose eingegangen ist.

Trend-Metropole Linz

Vom Stil her erinnert das paul's an Szenelokale in London, New York oder Hamburg. Welch einen Treffer Eduard Altendorfer und seine Kreativschmiede Netzwerk Gruppe mit dem paul's küche.bar.greisslerei gelandet haben, zeigen die euphorischen Reaktionen vieler Gäste. „Gerade jene, die schon viel gesehen haben, sind beeindruckt, dass Linz jetzt über ein Lokal verfügt, das auch in die Trend-Metropolen dieser Erde passen würde. Das außergewöhnliche Design des Lokals – geprägt von bunten Farben und frechen Eye Catchern – sorgt bei Experten und Laien für Begeisterung. Natur und Nachhaltigkeit aber auch ein beeindruckendes Licht-Design verleihen dem paul's einen einzigartigen Stil, der Furore macht.“

Nach den ersten beiden Monaten sieht Eduard Altendorfer noch viel Potenzial im Mittags- und Nachmittagsgeschäft. „Die vital-frische Lunchbox, die wir von Montag bis Freitag mittags servieren, wollen wir noch besser verkaufen. Die Gäste bekommen Vitamin-Shot, Suppe, Vorspeise, Hauptspeise und Dessert gleichzeitig in der Box serviert, das ist für viele noch gewöhnungsbedürftig, läuft aber immer besser an.“ Auch die trendige paul's Bar mit 40 Biersorten, coolen Cocktails wie „Lefthanded Screwdriver“ oder „Sex with a witch“ und heißen Mitternachts-Snacks wird immer mehr zum Szenetreff der Nachtschwärmer. Sollte das Linzer Lokal-Baby von Paul Gürtler und Eduard Altendorfer in den ersten Jahren kräftig an Umsatz zulegen, so ist daran gedacht, auch in anderen Städten Österreichs für paul's gastronomischen Kindersegen zu sorgen. Das kreative und handwerkliche Potenzial dafür haben die beiden Gastronomie-Macher.

4 Sterne Boutique Hotel mit DOMbar

Das 4 Sterne Boutique Hotel am Domplatz, das Unternehmensberater Eduard Altendorfer und Hoteldirektor Rinaldo Bortoli gemeinsam führen und das sich im Eigentum der Diözese Linz befindet, bietet Erholung auf höchstem Niveau vor der beeindruckenden Kulisse des Mariendomes. 69 große, helle Zimmer, 6 Business Apartments für längere Aufenthalte und zwei Suiten laden zum Entspannen ein. Das Hotel verfügt über einen kleinen, feinen SPA Bereich (Sauna, Dampfbad und Ruheraum), eine öffentliche Tiefgarage mit direkter Verbindung zum Hotel und mit paul's küche.bar.greisslerei über ein einzigartiges Restaurant. Exklusivität und herzlicher persönlicher Service prägen das Haus.

Frühstück mit Ausblick

Ein reichhaltiges, frisches, von regionalen Spezialitäten geprägtes Frühstücks-Buffet lädt auch die Linzer zum besonderen Start in den Morgen ein. Zum Preis von 20 Euro (ohne Nächtigung) gibt's Köstlichkeiten mit Blick auf den Mariendom.

Raum für Kreativität

Drei hoteleigene Seminarräume (Noricum, Severin, Favianis) im benachbarten, denkmalgeschützten Barockgebäude machen das Hotel am Domplatz zur Top-Adresse für Workshops, Meetings, exklusive Veranstaltungen und Vorträge. Individuelle Lösungen und persönliche Betreuung gehören zum Seminar-Standard.

Exklusive DOMbar

Neu ist die DOMbar des Hotels, in der es feinsten Champagner, Sekt und besondere Destillate zu genießen gibt. Hoteldirektor Rinaldo Bortoli bringt das ganze Jahr über Kultur auf den Domplatz. Unterstützt wird er dabei von der Kuratorin Agneta Kreischer, welche die Künstler auswählt, die zweimal pro Jahr bei Vernissagen präsentiert werden. In der DOMbar mit Lounge-Charakter gibt es jeden ersten Donnerstag im Monat ein Highlight für Gourmets - bei Verkostungen werden erlesene Spezialitäten präsentiert.

www.pauls-linz.at

www.hotelamdomplatz.at