

Der Kulturliebhaber

Die Hotellerie ist für Wilfried Holleis ein hohes kulturelles Gut. In den Holleis Hotels setzt er alles daran, europäische Traditionen zu bewahren. Demnächst auch am Gardasee



Philosophiert gern über die Zukunft: Wilfried Holleis' Gäste sollen zu einem ausgewogenen Lebensgefühl finden

Foto: Silke Liebig-Braunholz

Seine individuell geführten Häuser in Mitteleuropa pflegen die österreichische Hotelkultur. Dem promovierten Betriebswirt Wilfried Holleis ist es wichtig, seinen Gästen zu dienen. Nebenher schaut er sich aber auch immer wieder nach neuen Objekten um. Er nimmt sich die Zeit, passende Orte zu finden. Meist haben sie etwas mit seinem Leben zu tun.

Engagement in Kroatien

Nach dem Krieg in Jugoslawien war Wilfried Holleis einer der ersten Österreicher, die sich in Kroatien engagierten. Er kannte die Adriaküste von Urlaube mit seinen Eltern. Dass er Jahre später mit einem roten Teppich empfangen wurde, motivierte ihn. Holleis kaufte 51 Prozent einer desolaten Hotelanlage auf der Katarina-Insel in der Bucht von Rovinj und investierte 5 Mio. Euro.

Heute spricht er von einem gescheiterten kroatischen Tourismus, an dem sich Hintermänner bereichern, die sich im Dickicht der Privatisierung des einstigen sozialistischen Landes auskannten. Ein bisschen Wehmut schwingt dabei mit: Holleis hat nach langem Rechtsstreit seine Mehrheitsanteile ziemlich verzweifelt wieder verkauft.

Mit seinem zweiten kroatischen Standort in Opatija hingegen ist er zufrieden, auch wenn er bemängelt, dass sich der Ort zu einer touristischen Strategie bekennen müsste. Doch die

Probleme kennt er auch aus seinem Heimatort Zell am See, wo er seit 1996 das Grand Hotel betreibt und seine Eltern seit mehr als 40 Jahren das Hotel Salzburgerhof.

Familie Holleis hat mit den Häusern Erfolgsgeschichte geschrieben. Beides sind erste Adressen am Platz. Die konsequente Qualität lässt keine Zweifel aufkommen, ob irgendein Objekt nicht durchdacht wurde. Den Stil bestimmt die Familie mit engagierten Architekten und Ingenieuren. Daraus entsteht das typische Holleis-Design in österreichischer Perfektion. „Wir sehen das Hotel als Kulturform. Unsere Häuser werden in der traditionell europäischen Hotelarchitektur erbaut“,

erklärt er. Sich selbst sieht Wilfried Holleis gern als Strategie. Er hat nach seinem Studium in Innsbruck, St. Gallen, Harvard und Boston eine wissenschaftliche Karriere an den Nagel gehängt, um in die Hotellerie einzusteigen. Druck von den Eltern gab es nie. Er selbst wollte dort hin zurück, wo er aufgewachsen war. Hier agiert er gern im Hintergrund und ist meist auf dem Sprung, nimmt sich immer wieder Zeit für seine Familie oder gönnt sich eine Auszeit beim Segeln.

„Mit Terminen ist es immer schwierig bei meinem Sohn“, sagt seine Mutter Gisela. In vereinbarten Gesprächen kommt der Sohn dann gern auf das große Ganze zurück. Die Kleinigkeiten erledigen ohnehin seine Angestellten. Er darf sich eines großen Rückhalts sicher sein. Personalprobleme gibt es nicht. Die Führungskräfte halten der Familie lange Jahre die Treue.

So kann sich der 49-Jährige bei seinen 14-tägigen Rundreisen durch die Hotels der Holleis-Gruppe auf das Wesentliche konzentrieren. Er wirkt entspannt, wenn er von seiner Direktorin Martina Riedl im Miramar in Opatija spricht. „Da muss ich mir keine Sorgen machen“, sagt er.

Die Auslastung – weit mehr als 90 Prozent in dieser Saison – stellt ihn zufrieden und bestätigt seine Ansicht, dass es einen Trend hin zum Luxus gibt. „Wir positionieren uns bewusst im gehobenen Segment. Unsere Gäste schätzen es, Luxus serviert zu be-

kommen. Das wollen wir aufrecht erhalten“, sagt er.

Ebenso etabliert er sich mit der Rudolfshütte in der Salzburger Weißseegletscherwelt aber auch im Niedrigpreis-Segment. Im 3-Sterne-Berghotel wohnen Kinder bis 12 Jahre im Zimmer der Eltern gratis und dürfen generell kostenfrei Ski laufen. Als vierfacher Vater mit drei kleinen Kindern kann er gut verstehen, dass Familien darauf anspringen. Weil das Projekt genauso gut läuft wie die Häuser der gehobenen Kategorie, will Holleis sogar eine Skistation bauen und außer einem eigenen Skigebiet noch ein 2-Sterne- und ein 4-Sterne-Hotel eröffnen.

Harmonie des Daseins

So entstehen an vielen Orten kleine Holleis-Welten. Rund 100 Mio. Euro hat Wilfried Holleis in den vergangenen Jahren bereits investiert. Und er ist noch nicht am Ziel: Der Hotelier philosophiert gern über die Zukunft und hat dabei stets ein Bild vor Augen, das in der Harmonie des Daseins ruht. Seine Gäste sollen zu einem ausgewogenen Lebensgefühl finden. „Ein Hotel ist mehr als eine Herberge. Wir wollen das lange Leben fördern“, sagt er.

Sein neues Projekt am Gardasee wird nach diesen Grundsätzen erbaut. Eine Hotelanlage auf 3 Hektar Fläche mit Weingärten, integrierter Landwirtschaft und einem Well-Aging-Bereich soll ab 2010 im oberitalienischen Stil entstehen. *Silke Liebig-Braunholz*

Im Profil

Heimatkoch mit Vision

Thomas Herrig

Thomas Herrig ist ein Vorkämpfer für die Rückbesinnung auf die traditionelle, regionale Küche der Eifel. Der ausgebildete Koch ist in der fünften Generation Inhaber des gleichnamigen Gasthauses und stellt wie kein anderer in dieser Region den Begriff „Terroir“ als Konzept in den Mittelpunkt. Er glaubt fest daran, dass man sich damit ausreichend profilieren und eine zufriedenstellende Wertschöpfung erzielen kann. Bis in die späten neunziger Jahre bewirtschaftete die Familie außer der Dorfwirtschaft noch einen Bauern-



Thomas Herrig, Inhaber des gleichnamigen Gasthauses, nutzt die Regionalmarke „Eifel“
Foto: Heinz Keller

hof. „Das war überlebenswichtig, denn vom mageren Gastronomie-Erlös alleine konnten wir nicht existieren“, sagt der 37-Jährige. Er entschloss sich, die Region mit ins Boot zu holen und die Marke „Eifel“ in der Öffentlichkeit aktiv zu präsentieren. So konnte sich das Gasthaus durch gelungene Umbaumaßnahmen von einer typischen Dorfgaststätte zu einem modernen Landgasthaus mit Restaurant, Gartenterasse sowie gastronomisch genutztem Gartenhaus entwickeln. „Ganz behutsam konnten wir modernere Zeiten einläuten, und sind damit die erste Generation in der Familie, die ausschließlich mit der Gastronomie ihre Brötchen verdient“, erzählt er.

Seit 2005 ist das Gasthaus ein zertifizierter Betrieb unter der Dachmarke „Eifel“. „Argentinische Steaks, Spanischer Schinken, Mozzarella, Parmesan oder neuseeländisches Lamm sind auf meiner Speisekarte nicht zu finden. Wo irgend möglich werden Produkte der regionalen Marke wie Eifelkäse, Eifelschwein oder Eifelschinken eingesetzt“, so Herrig, der sich als Vorsitzender des Hotel- und Gaststättenverbandes Südeifel engagiert. *fe*

► Weitere Personalien unter Jobs & Mehr

Zur Person

Wilfried Holleis wurde 1960 in Zell am See geboren. Nach dem Doktorstudium der Betriebswirtschaft war er als Universitäts-Assistent in Innsbruck tätig. Anschließend studierte Wilfried Holleis weitere zwei Jahre in Harvard/USA, bevor er als Controlling-Leiter der Imperial Hotels Austria AG (Bristol, Imperial) in Wien arbeitete. Für weitere drei Jahre wechselte er in die Wissenschaft an die Hochschule St. Gallen. Seit 1990 baut er die Holleis-Hotelgruppe auf.