

GÄNSEHAUT

Nº 1 / 2025, SALZBURG

DIE ZEITUNG DER BLAUEN GANS

BLAUEGANS.AT



07 ALPEN. ADRIA. ABENTEUER.

Auf alten Wegen zu neuen Aromen:
eine Reise zwischen Berg und Lagune

FROM ALPS TO ADRIATIC — OLD ROADS, NEW FLAVORS

12 OLDIES BUT GOLDIES

Milchkuh statt Jungstier:
XO Beef macht Reife zum Erlebnis

XO BEEF: SLOWLY MATURED, NEVER INDUSTRIAL

22 NO ORDER OF APPEARANCE

Weniger System, mehr Seele:
Beim Sammeln folgen wir unserem Gefühl, keinem Plan

THE ART OF COLLECTING — LESS SYSTEM, MORE SOUL

THE COURAGE TO BE DIFFERENT

MUT

ZUR HALTUNG

04

SOMETHING OLD,
SOMETHING NEW

07

ALPEN. ADRIA. ABENTEUER.

08

MAXIMAL GUT

12

OLDIES
BUT GOLDIES

15

ZERO!

16

DER HÄNDE WERK

18

HIER SPIELT DAS LEBEN

22

NO ORDER
OF APPEARANCE

25

DETAIL-REICH

27

WAS BLEIBT

32

WITH A LITTLE HELP
FROM OUR NEIGHBOURS

34

PLATZ FÜR NEUES

36

ZU FUSS ZU FREUNDEN

DAS HIER IST KEIN VORWORT. Kein „Herzlich willkommen“ und schon gar kein „Liebe Gäste“. Das überlassen wir gerne anderen. Wir zeigen lieber Haltung, statt mit Höflichkeitsfloskeln um uns zu werfen. Und Haltung beginnt nicht mit großen Worten, sondern mit einem Gefühl, einem Blick. Mit Gastfreundschaft, die diesen Namen wirklich verdient. Die Blaue Gans ist kein Hotel wie jedes andere. War sie nie und wird sie nie sein. Zu viele Ecken. Zu viele Geschichten. Zu viele Menschen, die sich nicht in Schubladen stecken lassen. Gut so. Wir glauben: Haltung zeigt sich dort, wo das Schema aussetzt. Wo jemand anders denkt, etwas anders anschaut, es anders macht. Wir stehen für Lebendigkeit und für den Mut zum Unerwarteten.

UNSER TEAM? GASTGEBER. MÖGLICHMACHER. MENSCHENFREUNDE.

Alle tragen etwas bei zu dieser Idee vom Hotel als Bühne. Von der Blauen Gans als echtem Ort, nicht als Kulisse für Selbstdarstellung. Darum starten wir diese Serie. In jeder Ausgabe auf Seite 2: ein Mensch von hier. In einer Pose, die aus dem Rahmen fällt. Kein Model, kein Stockfoto, keine Inszenierung auf glatt. Sondern ein Spiel mit Blickwinkeln. Ein echter Moment. Vielleicht schräg. Vielleicht laut. Manchmal leise. Aber immer: echt. Wir nennen das Mut zur Haltung. Und meinen: den Mut, sichtbar zu sein. Den Mut, sich zu zeigen, wie man ist. Auch wenn's nicht jeder versteht. Vor allem dann.

Denn genau da fängt das an, was, was wir „Creating Togetherness“ nennen: ehrliches Interesse am anderen, gelebtes Miteinander, Handschlag statt Ellbogen. Wir feiern die Gemeinsamkeiten in den Unterschieden. Same same but different.

THIS IS NOT A FOREWORD

What's important for us is attitude, not formalities. True hospitality starts with a feeling, a look, a genuine moment. The Blaue Gans has never been just another hotel — it has too many edges, too many stories, too many free spirits. We celebrate vibrancy and the courage to embrace the unexpected.

We're a team of hosts, enablers, human connectors — creating a real environment, not a theater set. In every issue, we'll capture a local in an authentic, unfiltered moment — no models, no staging, just real life. We believe in having the courage to be different: being visible, true to oneself, and building real togetherness. Let's begin!

Los geht's. Bühne frei!

HABEN WIR SO NICHT HINGESTELLT: DANI, VIKTORIA, EDINA UND SARAH ZWISCHEN ALLTAGSMOMENT UND AUSDRUCKSTANZ. EIN BILD, DAS HALTUNG ZEIGT – IM WAHRSTEN SINNE.

ETWAS ALTES.

DIE SEHNSUCHT NACH DER FERNE.

ETWAS NEUES.

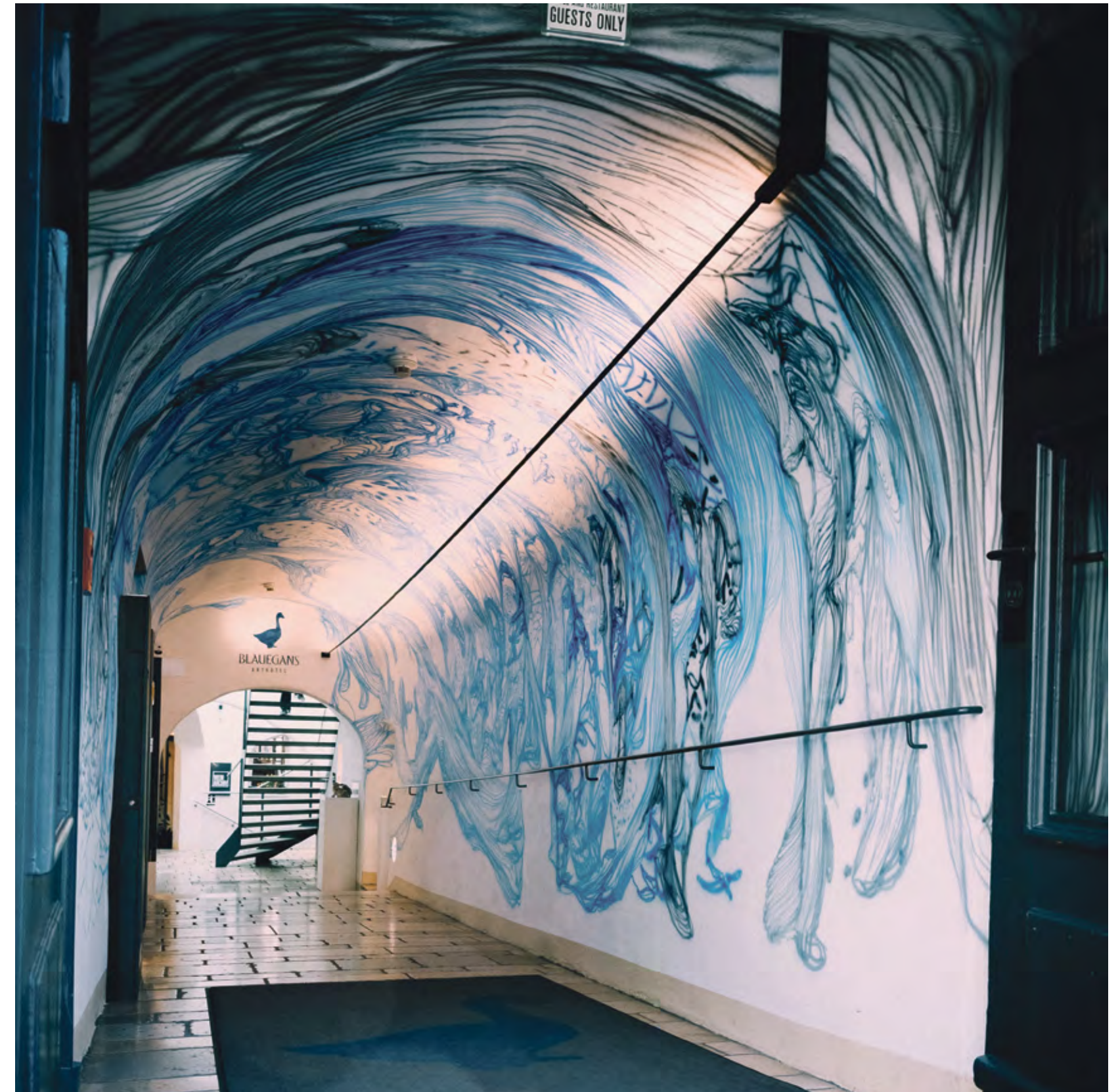
DIE FREUDE AM MITEINANDER.

ETWAS GELIEHENES.

EINE IDEE VON DAMALS,
WEITERGETRAGEN INS HEUTE.

ETWAS BLAUES.

DIE GANS. NATÜRLICH.
IMMER MITTENDRIN.



Something old. The longing for faraway places.
Something new. The adventure of travelling.
Something borrowed. An idea from the past, carried into the present.
Something blue. The goose. Always at the heart of it all.

Cucina Transalpina

SOMETHING
OLD,
SOMETHING
NEW,
SOMETHING
BORROWED,
SOMETHING
BLUE.

Ein alter englischer Reim über Glück. Und über das, was uns verbindet: damals und heute, Herkunft und Zukunft, Idee und Inspiration. Auf den folgenden Seiten treffen sie aufeinander: eine Geschichte aus den Anfängen der Blauen Gans. Eine neue Idee. Und natürlich: das Blaue. Weil ohne das nichts geht. Zwei Geschichten über das, was bleibt – auch wenn sich alles verändert.



Von dem Aufnerhause waren zu rei,
ehen jährlich dem Bürgerkapitale
sechs Pfund Pfennig und zwei
Heinen, später zehn Pfund n.
zwei Heinen.

AUS UNSERER HAUS-CHRONIK

NICHT JEDE STRASSE FÜHRT NACH ROM

Manch eine führte nach Venedig – mit Silber im Gepäck und Sehnsucht im Herzen. Wer heute von Salzburg aus nach Süden blickt, sieht vielleicht nur Berge. Die Aufners sahen mehr. Sie sahen Verbindungen. Möglichkeiten. Aromen. Das Resultat dieser Vision können Sie bis heute in unseren Gerichten schmecken.

Die Blaue Gans ist vieles – aber ganz sicher kein unbeschriebenes Blatt. Hier wird seit fast sieben Jahrhunderten Geschichte geschrieben. Die erste Tinte stammt von den Aufners – jener Familie, die das Haus 1350 eröffnete. Salzburg war damals keine touristische Bühne, sondern ein Handelsknoten, ein Nadelöhr zwischen Bergen, Meer und Sehnsucht. Und mittendrin: die Aufners – Berg- und Kaufleute mit Blick für das Wesentliche und einem Sinn für das Weite.



EIN WEG. EINE IDEE.

EIN GESCHMACK, DER BLEIBT

Schon im 14. Jahrhundert durchquerten sie die Alpen – mehr als Entdecker denn als Händler. Silber aus den Salzburger Bergen wurde in Venedig zu Geld gemacht, und zurück kamen Aromen, Ideen und eine ganz neue Art zu kochen. Im Gepäck: Zitronen und Kapern, Olivenöl, Mandeln, Wein, Sardellen, Austern – Zutaten für eine Fusionsküche, lange bevor es diesen Begriff überhaupt gab.



KEIN TREND,

SONDERN UNSER KULINARISCHES ERBE

Und genau das prägt unsere Küche bis heute. Keine nostalgische Reminiszenz, sondern eine lebendige Küchenphilosophie: von der Lagune bis zur Landeshauptstadt. Von den venezianischen Märkten bis zum Salzburger Grünmarkt. Unsere Küche nennt sich Cucina Transalpina, aber im Grunde ist sie: eine kulinarische Liebesgeschichte.

ALPEN. ADRIA. ABENTEUER.



WILLKOMMEN IM SÜDEN DES NORDENS

Eine Geschichte, in der Artischocke auf Schotten trifft, Vongole zu Saibling passen und Topfen ganz herrlich mit Salzzitrone harmoniert. Es ist eine Küche, die nicht trennt, sondern verbindet. Die nicht kopiert, sondern neu denkt. Mit dem Geschmack von wilden Bergkräutern und frischer Meeresluft. Mit Lust auf Neues – und Achtung vor dem Alten. Heute ergänzen wir diese Geschichte um weitere Kapitel. Vielleicht etwas zeitgenössischer. Aber mit demselben Funken Neugier wie damals. Die transalpine Küche lebt in unseren Gerichten weiter. Wenn Gäste bei uns essen, können sie das schmecken. Unsere Küche begibt sich auf Reisen, immer wieder. Genau wie unsere Gedanken. Zwischen Nord und Süd. Zwischen gestern und morgen.



Über die Alpen, Richtung Venedig: Die Aufners verkauften im Fondaco dei Tedeschi Edelmetall und brachten bei ihrer Rückkehr nicht minder Wertvolles mit: Zitrusfrüchte, Kapern, Sardellen, Gewürze – Produkte, von denen man damals vielleicht gehört, aber noch nicht viel gesehen hatte. Bald waren diese dann auch in Salzburgs Küchen zu finden.

ALPS. ADRIATIC. ADVENTURE.

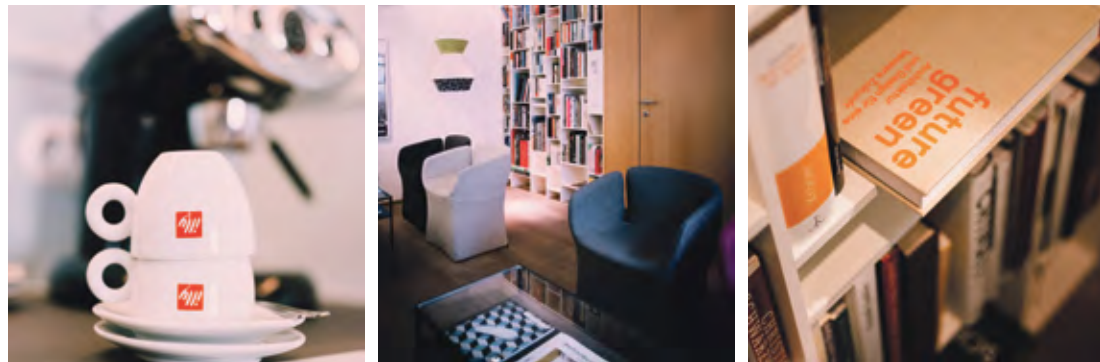
Not all roads lead to Rome. Some led to Venice — carrying silver from Salzburg's mountains and dreams of distant places.

The Aufner family, which founded the Blaue Gans in 1350, saw more than mere mountains when they traveled south to trade: they saw connections, flavors, opportunities. Their journeys brought back new ingredients and ideas — lemons, capers, olive oil, almonds, wine — creating a fusion of Alpine and Mediterranean cuisine long before the term existed.

We're continuing what they started. Our 'Cucina Transalpina' connects Salzburg's markets with the flavors of Venice, honoring tradition while embracing the new. A living culinary story — connecting north and south, yesterday and tomorrow.

MAXIMAL

Die Maxi-Bar ist unser jüngstes Projekt – und wie so oft bei uns: eine Einladung zum Perspektivenwechsel. Sie ist mehr als ein Kühlschrank mit Preisliste. Sie ist Wohnzimmer, Schatzkammer, Rückzugsort. Eher Salon als Servicezone. Mit einer kleinen Lesestube. Mit Raum für Gedanken. Ein Platz für inspirierende Abende und stille Momente.



DIE MAXI-BAR IST EINE EINLADUNG ZUM ENTDECKEN

EIN BUCH, DAS JEMAND DAGELASSEN HAT

Vielleicht sogar ein Gespräch, das sich ergibt – zwischen Gästen, die sich vorher nie begegnet sind. Ein offener Raum für das gute Getränk, die eigenen Gedanken und den wertvollen Moment dazwischen. Ein Ort zum Entdecken – manchmal auch sich selbst.

Something old, something new ...

SHARING MOMENTS, MAKING MEMORIES

Was ebenfalls maximal gut ist: Nachhaltigkeit. Die gute alte Mini-Bar ist nett, ja. Hatte aber auch viel Ausschuss. Mindesthaltbarkeitsdaten sind gnadenlos. Verpackungen fabrizieren viel Müll. Die neue Maxi-Bar setzt auf Offenheit – und damit auf weniger Abfall, weniger Food Waste, mehr Sinn. Man wählt mit Augenmaß, trinkt mit Genuss, macht dem Nächsten auch ein Bier auf. Und so kommen wir wieder mit anderen Menschen in Verbindung. Beim Weitergeben, Selbermachen, Wertschätzen. Beim Teilen von Momenten.

... vielleicht ist

Glück einfach,

wenn beides

nebeneinander

Platz findet.

GUT.

MAXI-BAR – KLINGT NACH MINI-BAR?

Ist aber das Gegenteil davon. Keine kleinen Fläschchen. Keine staubigen Cracker. Stattdessen: eine Bar mit handverlesenen Getränken. Wer hier aufschließt, entdeckt: naturbelassene Weine von kleinen Winzern, spezielle Biere aus der Umgebung, ausgewählte Drinks – alles mit Sorgfalt kuratiert. Kein Schnickschnack, kein Bar-Bling-Bling, keine Happy-Hour-Hektik. Sondern einfach: nur da sein dürfen.

Und dann ist da noch der Kaffee. Und der Tee. Für unsere Gäste kostenlos und zum Selbermachen – damit es genau so wird, wie Sie es gerne hätten: nicht zu viel, nicht zu wenig, nicht zu heiß nicht zu kalt ... Bei diesen Dingen hört sich der Spaß bekanntlich auf. Da geht es nämlich ums Ganze: um Individualität.

MAXI-BAR — small in size, large in spirit. Our latest project invites you to see things differently: it's a living room, a treasure chest, a place for quiet moments and shared inspiration.

You'll find hand-selected unfiltered wines, local beers, and carefully curated drinks — no tiny bottles, no aging crackers, no mini-bar clichés. Guests are welcome to make their own coffee or tea — because sometimes doing it yourself makes it even better. The Maxi-Bar is an invitation to make memories: a book left behind, a conversation sparked, a moment shared. And it's sustainable too: less waste, more mindfulness, more true connection.

"Something old, something new ..." — perhaps finding room for both is the meaning of happiness.

Der Schlüssel zum Baradies?
Ihr Zimmerschlüssel.

THE KEY TO PARADISE? Your room key. Just unlock, step inside, and discover. Explorer vibes included.



Einfach aufschließen und eintreten.
Entdecker-Feeling inklusive.

„Vom Alpenvorland
über die Tauern
durch die Ebene
ans Meer – das ist
die kulinarische
Reise, auf die ich
unsere Gäste
mitnehmen möchte.“

MAXIMILIAN SAMPL
KÜCHENCHEF



WHERE DOES THE FOOD ON YOUR PLATE COME FROM? The Alps and their Italian front gardens?
Every bite tells a story — of craftsmanship, landscapes, and the people behind it all.

We believe these stories deserve to be shared.

Not for the sake of nostalgia, but because true hospitality means knowing where good food comes from.

Woher kommt das, was in unseren
Töpfen und auf Ihrem Teller landet?
Vieles: Aus den Alpen und ihren
Vorgärten wie dem Veneto.

Jeder Bissen erzählt eine
Geschichte – von Handwerk,
Landschaften und den Menschen,
die hinter all dem stehen.

Diese Geschichten möchten
wir vor den Vorhang holen
und mit Ihnen teilen.
Nicht weil wir romantisch sind,
sondern weil wir finden:
Wer gutes Essen macht,
sollte wissen, wo es herkommt.





Den Anfang macht das XO Beef. So wie die Aufners Gewürze und Aromen aus dem Süden brachten, so bringen die Menschen hinter XO Beef das Ursprüngliche zurück auf den Teller: den Geschmack.

© XOBEEF.AT

XO

OLDIES BUT GOLDIES

Nein, hier geht es nicht um Fleisch. Zumindest nicht nur. Es geht auch um Geduld, um Herkunft, um Respekt. XO Beef ist kein Produkt. Es ist eine Entscheidung: für Qualität, für Zeit, für weniger – aber besser. Benjamin Hofer und Robert Weishuber haben XO Beef nicht als Marke gegründet, sondern als Mission. Die beiden Oberösterreicher wollen zeigen, dass gutes Fleisch nicht von irgendwoher kommt – und vor allem kein Zufall ist.

OLDIES BUT GOLDIES
XO Beef is only the beginning. Just as the Aufner family once brought spices and flavors from the south, XO Beef brings back what truly matters: taste. But this is not just about meat. It's about patience, sourcing, and respect. XO Beef isn't a brand — it's a mission. Benjamin Hofer and Robert Weishuber are committed to showing that good meat doesn't come from just anywhere — and that it's never down to luck.



Benjamin Hofer und Robert Weishuber haben XO Beef nicht als Marke gegründet, sondern als Mission.

XO BEEF — PATIENCE, CHARACTER, AND TRUE FLAVOR
XO stands for 'Extra Oldie'. The meat comes from dairy cows that have lived at least ten years on Alpine pastures — the gift of age that brings depth, aroma, and structure to every bite.

Once sold abroad as a delicacy while held in low regard at home, this kind of meat is now being rediscovered — along with the flavor that comes only with fat and time. At XO Beef, patience is part of the recipe: dry-aged for weeks on the bone, slowly, without any shortcuts. As the moisture fades, the intensity builds — resulting in a silky texture, a rich taste, and natural depth.

In the Blaue Gans kitchen, respect for this meat is a matter of principle. The flavor comes from the marbling, not from the spice rack — and it's elevated through craftsmanship with a light touch.

It's not for every day, but it's perfect for moments that matter. It's quality not quantity. It's conscious enjoyment. And it's a true taste of what's really important.

XO STEHT FÜR „EXTRA OLDIE“

Das Fleisch stammt ausschließlich von Milchkühen, die über zehn Jahre gelebt haben. Tiere, die Milch gegeben und auf Weiden im Alpenvorland ihre Lebenszeit verbracht haben – und deren Fleisch genau darum Tiefe hat. Mehr Struktur, mehr Aroma, mehr Geschichte pro Bissen. Diese Reife ist kein Nachteil, sondern ein Geschenk. Und entspricht ganz der Philosophie von Benjamin Hofer und Robert Weishuber: Nicht jung und schnell, sondern alt und außergewöhnlich.

ZEIT ALS ZUTAT

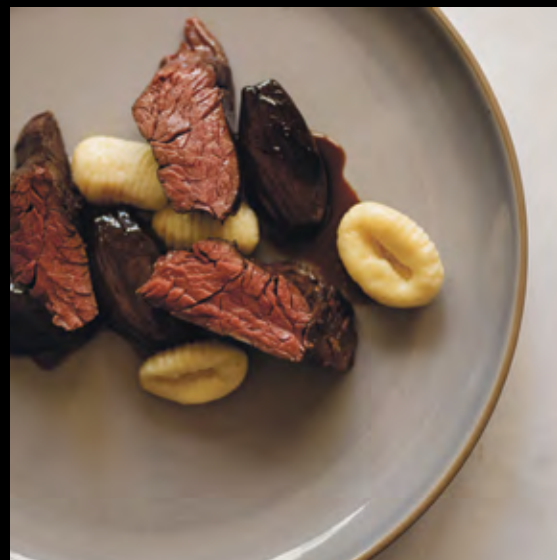
Früher wurde dieses heimische Fleisch vor allem ins Ausland verkauft – als Delikatesse nach Frankreich und Spanien –, während es hierzulande als „fett“ galt und kaum geschätzt wurde. Doch mit dem Fett verschwand auch der Geschmack aus den Regalen. Heute findet ein Umdenken statt: Kenner geben den Tieren wieder mehr Zeit – weit über die üblichen 12 bis 16 Mastmonate hinaus. Dry Aged bedeutet bei XO Beef: Geduld. Wochenlange Reifung am Knochen, ohne Abkürzungen. Das Fleisch verliert Wasser – und gewinnt Tiefe. Der Geschmack wird dichter, das Mundgefühl samtiger, die Struktur zarter. Jeder Schnitt erzählt von Ruhe, Sorgfalt und echtem Handwerk.

REIFEPRÜFUNG

In der Küche der Blauen Gans begegnet man Fleisch mit Respekt – aus Prinzip. Und man bereitet es so zu, dass der Eigengeschmack erhalten bleibt. Beim XO Beef kommt das Aroma von der prächtigen Marmorierung, nicht vom Gewürzregal. Die Zubereitung ist schlicht, aber nicht simpel – sie ist das Ergebnis von Erfahrung, Gespür und handwerklicher Hingabe. Hier wird nicht dominiert, sondern begleitet. Damit der Eigengeschmack bleibt, wie er sein soll: unverwechselbar.

WENIGER IST MEHR

XO Beef ist nichts für jeden Tag. Aber genau richtig für jenen Moment, in dem Essen mehr sein darf als bloße Sättigung. Ein Gericht, das nachhallt. Ein Erlebnis, das man mit anderen teilt – und über das man spricht. Kein Massenprodukt, kein Marketing-Gag, sondern ehrliche Qualität in limitierter Menge. XO Beef steht für eine Haltung, die in der Blauen Gans gelebt wird: Klasse statt Masse. Bewusster Genuss. Und Bekenntnis zu dem, was wirklich zählt.



Die pure Fleischeslust! XO Beef stammt von alten Milchkühen und steht für Fleisch mit Attributen, die auch zu einem guten Gespräch passen: tief, überraschend und unvergesslich.



VISUALISIERUNG: WILDOURNEY

KEIN ALKOHOL.
KEINE KOMPROMISSE.
NUR GESCHMACK.



Zero!

EIN DRINK OHNE ALKOHOL? FRÜHER EIN WITZ. HEUTE: EIN ERLEBNIS. UNSERE ALKOHOLFREIEN DRINKS SIND KEINE VERZICHTSGETRÄNKE, SONDERN KOMPLEX, ÜBERRASCHEND, VIELSCHICHTIG. NICHT ERSATZ, SONDERN STATEMENT.



TANJA HAGGENMÜLLER
F & B MANAGERIN,
SOMMELIÈRE

WAS FRÜHER DIE STILLE ALTERNATIVE WAR, ist heute ein bewusst gewählter Moment des Genusses. Unsere antialkoholische Karte richtet sich an alle, die das Glas erheben möchten, ohne die Kontrolle zu verlieren. An alle, die Geschmack suchen, aber keinen Kater. Und an alle, die offen genug sind, das Bekannte hinter sich zu lassen.

MACHT PIROUETTEN AM GAUMEN STATT WUMMS IM KOPF

In der Blauen Gans schenken wir immer gerne ein – auch ohne Alkohol. Etwa unsere Calamansi-Limonade, bei der das süß-saure Herz unseres hausgemachten Calamansi-Sirups auf Tonic, Minze und Zitronensaft trifft. Ein alkoholfreier Klassiker unserer südlichen Nachbarn ist der Crodino-Rosso-Spritz, ein herb-feiner Aperitivo. Aus heimischen Gefilden stammt der Grapester Granatapfel von Bründlmayer, der mit seinem zart-herben Geschmack den Gaumen kitzelt. Keine Industrieware, kein Zuckerwasser mit Deko. Und alle Getränke selbstredend im schönen Glas serviert.

„Unsere antialkoholische Karte ist eine Einladung. Für alle, die nicht verzichten, sondern entdecken wollen.“

PRICKELND ANDERS

Ebenso im edlen Weinglas glänzen die fermentierten Tees wie der facettenreiche ARENSBAK Red, der in Eichenholzfässern reift, oder der LYSERØD von Sparkling Tea als schönes alkoholfreies Gegenstück zu einem Rosé. Und auch der renommierte Mayer am Pfarrplatz bietet mehr als gelungene entalkoholisierte Weine auf Basis von Riesling, Grünem Veltliner, Welschriesling und Weißburgunder. Na, haben Sie jetzt auch Lust auf ein (alkoholfreies) Schlückchen?

EIN NEUER BLICK INS GLAS

Dass diese Drinks so gut sind, liegt auch an unserer Sommelière Tanja. Ihre Verantwortung endet nicht bei der Wein-karte – sie denkt das Thema weiter, entwickelt alkoholfreie Begleitungen, tüftelt an neuen Kombinationen. Die Handschrift ist klar: viel Selbstgemachtes, viel Sorgfalt und wenig Firlefanz. Die Zero-Drinks passen zu einem feinen Menü, zu einem leichten Abend und zu einem klaren Kopf. Cheers to that!



ANTI! AND PROUD OF IT. Once dismissed as second choice, alcohol-free drinks are now a statement — complex, surprising, and full of character. At Blaue Gans, we pour with care: Calamansi lemonade with house-made syrup and tonic, a Crodino Rosso Spritz like in the South, or Grapester Pomegranate from Bründlmayer — all served with style, never children's drinks.

Our sommelier Tanja curates the non-alcoholic selection with the same finesse as the wine list: fermented teas like ARENSBAK Red or LYSERØD sparkle in elegant glasses; even the de-alcoholized wines from Mayer am Pfarrplatz hold their own. No gimmicks, just thoughtful creations — perfect with a fine meal or a clear head.



Wir experimentieren mit Texturen, holen das Beste aus Gemüse heraus, denken vegetarisch nicht als Kompromiss, sondern als Einladung.

EINLEGEN, RÄUCHERN, FERMENTIEREN – DIE ARBEIT AN DEM, WAS BEI UNS AUF DEN TELLER KOMMT, HAT OFT SCHON WOCHEN ODER MONATE ZUVOR BEGONNEN. IN DER SPEISENMANUFAKTUR DER BLAUEN GANS ENTSTEHEN AROMEN, DIE ZEIT BRAUCHEN ... UND AUFMERKSAMKEIT ... UND HÄNDE, DIE WISSEN, WAS SIE TUN.



In der Küche der Blauen Gans ist vieles hausgemacht – aus der tiefen Überzeugung heraus, dass es so einfach besser schmeckt.

ZUM BEISPIEL DIE PASTA: Unsere Tortellini, Tagliatelle, Linguine und Co. bestehen aus verschiedenen Mehlsorten, Bio-Eiern, einer Prise Salz – und einer guten Portion Handarbeit. Nadia Pasquali, die mit ihrem Team von der Trattoria La Borsa aus dem Veneto in der Blauen Gans zu Gast war, hat unser Team in die Kunst des Tortellini-Machens eingewiesen. Ganz wichtig: „Come un fazzoletto“, so dünn wie ein Taschentuch, muss die Hülle eines original italienischen Tortellini sein. Nicht erst seit diesem Besuch ist frische Pasta mit herzhafter Füllung ein wesentlicher Bestandteil unserer Küche – und passt auch ganz wunderbar zu unserem kulinarischen Erbe.

GRUNDLAGENARBEIT

Apropos Erbe: Auch die Jüngsten in unserem Haus lernen in der Blauen Gans nicht bloß, wie man einen Teller trägt oder eine Sauce rührt. Wir wissen, dass kein Meister vom Himmel fällt. Und dass Können Zeit braucht. Deshalb investieren wir bewusst in die Lehrlingsausbildung – mit Freude, Anspruch und echtem Interesse. Denn was man mit den eigenen Händen gemacht hat, versteht man



besser. Und schätzt man mehr. Also lernen Lehrlinge bei uns das Handwerk. Und sie lernen es von Grund auf.

HIER GEHT'S UMS EINGEMACHTE

Wir zeigen ihnen, wie man Geschmack konserviert – nicht mit Konservierungsstoffen, sondern mit Technik, Geduld und Neugier. Zum Beispiel, wie man Zwiebeln so einlegt, dass sie plötzlich schmecken wie etwas völlig Neues. Wie man aus Kräutern duftende Pasten herstellt, Zitrusfrüchte salzt, Gemüse beizt oder Fisch räuchert. Wie man Nudelteig zieht, statt ihn aus der Packung zu holen. Wie man Steinpilze oder Eierschwammerl haltbar macht, ohne ihnen die Seele zu nehmen.

Unser Anspruch: Geschmäcker und Aromen zu kreieren, die in Erinnerung bleiben. Wie eine Zwiebel, die man so noch nie gegessen hat. Oder frische Pasta, die einfach glücklich macht. Gutes Essen muss nicht kompliziert sein. Na, Appetit bekommen? Dann gleich einen Tisch reservieren und vorfreuen.



CRAFTED BY HAND

At the Blaue Gans, work on our food often begins weeks before it reaches the plate — through fermenting, smoking, preserving, and careful preparation. In our in-house kitchen lab, skilled hands create flavors slowly and deliberately.

Take our pasta: tortellini, tagliatelle, and linguine are made fresh with organic eggs, selected flours, and a deep love for craftsmanship. Inspired by a workshop with Nadia Pasquali from Veneto, our team learned that the perfect tortellino must be “come un fazzoletto” — as thin as a handkerchief.

We believe in passing on this knowledge. Our apprentices don't just carry plates — they learn to create. From smoking fish to salting citrus fruit, from making pasta dough and fragrant herb pastes, they discover how flavor comes from patience, curiosity, and doing it yourself.

Because what's made by hand stays in the memory — like a perfectly pickled onion or a feel-good bowl of pasta.

DER HÄNDE WERK



SPIELT



Es beginnt ganz unspektakulär. Ein schön gedeckter Tisch. Frische Blumen. Gläser, die klirren. Stimmen, die noch zögerlich durch den Raum flirren. Und dann: passiert es einfach. Eine Wärme breitet sich aus, die nichts mit der Temperatur zu tun hat. Fremde rücken näher. Ein Lachen dort, ein Augenzwinkern da. Plötzlich ist aus einem Abend ein Moment geworden, den man nicht mehr vergisst.

IN DER BLAUEN GANS IST VIELES MÖGLICH – aber nichts inszeniert. Ob ein entspanntes Essen mit Freunden im Gastgarten, ein Familienfest im Weinarchiv oder ein spätes Glas an der Campari-Bar: Es geht nicht um hohle Perfektion, sondern um Stimmung, Atmosphäre, Nähe. Um Gelegenheiten, die sich anfühlen, wie sie sein sollen – lebendig, offen und manchmal auch überraschend.

EIN HAUS, VIELE BÜHNEN
Die Räume der Blauen Gans erzählen jede Menge Geschichten – und lassen Platz für neue. Etwa das Weinarchiv, wo sich früher der legendäre Jazzclub „Mexicanokeller“ befand: ein langer Tisch, gedimmte Lichter. Die Gerichte kommen in großen Schüsseln, werden weitergereicht, geteilt, besprochen – Family-Style nennen wir das. Und wer dann noch einen Löffel vom Schokomousse aus dem Kupferkessel erwischt, bleibt sowieso ein bisschen länger. Im Gastgarten duftet die Luft nach Aperitivo und Sommerabenden. Jeder dieser Orte hat seinen eigenen Takt. Und die Menschen füllen ihn mit Klang.

WHERE LIFE UNFOLDS
At the Blaue Gans, moments aren't staged — they emerge. From a beautifully set table to a shared glance that unlocks the warmth between strangers. Whether it's dinner in the garden, a celebration in the wine archive, or drinks at the bar — it's not about perfection, but presence.

Some dishes are served family-style, shared across a long table in a space that was once a legendary jazz club. Every part of the Blaue Gans has its rhythm. And it's the people who bring it to life.

It's the in-between that counts — between courses, between glasses, between stories. And once you've felt it, you'll want to return.

THE GREAT DAZWISCHEN
Ob beim Mittagessen im ältesten Gasthaus der Salzburger Altstadt, bei der Feier im Weinarchiv aus dem 14. Jahrhundert oder beim Negroni in der Brasserie: Momente in der Blauen Gans sind Einladungen – zum Loslassen, Zuhören, Beisammensein. Es ist dieses besondere Dazwischen, das zählt: zwischen den Gängen, zwischen den Gläsern, zwischen den Menschen.

WER EINMAL DA WAR, ...
... weiß, wie sich das anfühlt. Und kommt wieder. Nicht weil es dasselbe ist wie beim letzten Mal, sondern weil es jedes Mal neu ist. Sondern weil es jedes Mal neu ist. Weil andere Menschen neben einem sitzen. Oder dieselben – nur mit neuen Geschichten.



LEILA JOOS
VERANSTALTUNGEN

„Bei uns finden Menschen zusammen. Meine Aufgabe ist es, aus Ihrem Anlass ein Erlebnis und aus Ihren Gästen ein Miteinander zu machen.“



Im historischen Gewölbe
des Weinarchivs,
wo einst die nationale
und internationale Jazzszene
die Zuhörer verzauberte,
lädt der lange Tisch ganz besonders
zum Teilen ein:
Gerichte, Gespräche, Zeit.

HIER



LEBEN

DAS





Die Kunst des Sammelns. Eine Sammlung ohne Regeln, ohne starres Korsett. Die Wunderkammer der Blauen Gans ist ein Ort des Staunens, der Fragen, des Unerwarteten. Ein Raum für Träume, für Dinge, die sich nicht festlegen lassen. Hier begegnen sich Kunstwerke, Fundstücke, Ideen. Alles scheint zufällig – und ergibt doch Sinn. Man muss sich nur darauf einlassen.

NO ORDER OF APPEARANCE

Die Kunstsammlung der Blauen Gans ist kein abgeschlossenes Kapitel, sondern ein aufgeschlagenes Notizbuch, kein Überblick, keine Vollständigkeit.

Dafür: Kunst als Einladung, mitzudenken.

Oder auch nur zu schauen. Sich berühren zu lassen – oder irritieren. Sich zu wundern.

Vorhang auf für unsere Wunderkammer!



KUNST MIT DREHMOMENT UND CHARMANTER WÜRSTIGKEIT. FELIX ROMBACH

Was in der Blauen Gans hängt, liegt oder steht, folgt keinem festgelegten Raster. Stattdessen gibt es Raum für das, was sich nicht so leicht in Kategorien einsortieren lässt: Wunschträume, Gedankenfunken, Bilder ohne Legende. Das Hotel selbst ist Bühne und Dialograum. Die Kunst darin ist keine Dekoration. Sie ist Störung mit Kalkül. Möglichkeitsräume mit Stil.

WO DIE WUNDER WOHNEN. Diese Art, Kunst zu leben, hat durchaus Tradition. Bevor Museen systematisierten, sortierten und beschrifteten, wurde in der Renaissance und im Barock gesammelt. Was im 16. Jahrhundert in den Studierzimmern der Renaissancefürsten begann, war kein Katalog, sondern ein Staunen. Daraus entstanden die ersten Wunderkammern – Sammlungen, die mehr über ihre Besitzer erzählten als über das Gesammelte.

Francesco de Medici etwa stapelte in Florenz Perlen neben Bergkristallen, Korallen neben Bronzefiguren – nicht aus wissenschaftlichem Eifer, sondern aus Lust an der Vielfalt. Caravaggios Medusenhaupt thronte in der Rüstkammer der Medici und ausgestopfte Tiere standen einträchtig neben Sanduhren. Die Wunderkammer war Bühne und Bekenntnis zugleich: zur Schönheit des Abwegigen, zum Reichtum des Andersartigen. Damals wie heute ging es weniger um Ordnung als um Offenheit.



ANDREAS GFRERER

KURATIERTE UNORDNUNG

Auch der Patron des Hauses, Andreas Gfrerer, sammelt nicht im klassischen Sinn. Seit er mit der Neueröffnung des Hauses 2002 die Sammlung begonnen hat, folgt er keiner Schule, keinem Stil, keinem Markt. Was ihn interessiert, ist die Begegnung – mit Werken, mit Künstlern, mit Menschen und Ideen. Was dabei entsteht, ist eine sehr persönliche, sehr eigensinnige Wunderkammer. Eine Sammlung der Zwischenräume, der Irritation und Inspiration. Es ist ein persönlicher Resonanzraum und -bereich – zu vielen Arbeiten hat der Eigentümer eine persönliche Beziehung. Auch darum ist die Wunderkammer der Blauen Gans eine Einladung, ins Gespräch zu kommen – gerne auch mit dem Hausherrn selbst.

AUS DER REIHE GETANZT. Ein paar Beispiele aus der Gans? Im Erdgeschoß trifft man auf eine Arbeit von Constantin Luser: Eine Sounddusche, die es ermöglicht, „das, was man imstande ist, hineinzupusten, direkt zu einem zurückzuleiten“ – so der gelernte Industriedesigner und Künstler aus Graz. Beim bunten Automaten von Felix Rombach geht es um die Wurst, der „Dürer(?)“ Hase“ von Benjamin Heisenberg rockt auf Knopfdruck zu den Tönen von „Black Magic Woman“. Und der Stinkefinger des Enfant terrible der modernen Kunst, Maurizio Cattelan, ist als antifaschistisches Manifest mehr als ein Hingucker.

DIE TIEFE DER DINGE. Aber nicht nur die Moderne, auch die Vergangenheit begegnet Ihnen hier an jeder Ecke. Als 2012 die Blaue Gans nach unten erweitert wurde, öffnete sich der Boden – und mit ihm eine Geschichte in Schichten. Denn wer in der Altstadt gräbt, findet nie nur Erde, sondern auch Gegenstände aus der römischen Zeit, dem Mittelalter und der Renaissance. Münzen, Kacheln, Scherben – einige davon aus Kalabrien, manche davon bei uns im Haus zu sehen. Und dann steht man da, blickt in die Vergangenheit – und bekommt Gänsehaut. Aber schauen Sie am besten selbst mal nach, was Sie so alles entdecken. Denn es kommt weniger darauf an, was man sieht. Sondern, dass man sieht.

WENN DIE GEDANKEN LUSTWANDELN. Über 300 Kunstwerken begegnen Sie heute im Haus. Viele davon Originale – das haben sie mit unseren Gästen gemeinsam. Über 60 Künstler aus Österreich und aller Welt prägen das Erscheinungsbild des Arthotels. Doch es geht nicht um Namen. Es geht um Begegnung. Um das, was zwischen Werk und Betrachtenden passiert. Um das, was man nicht erklären kann – aber fühlen.

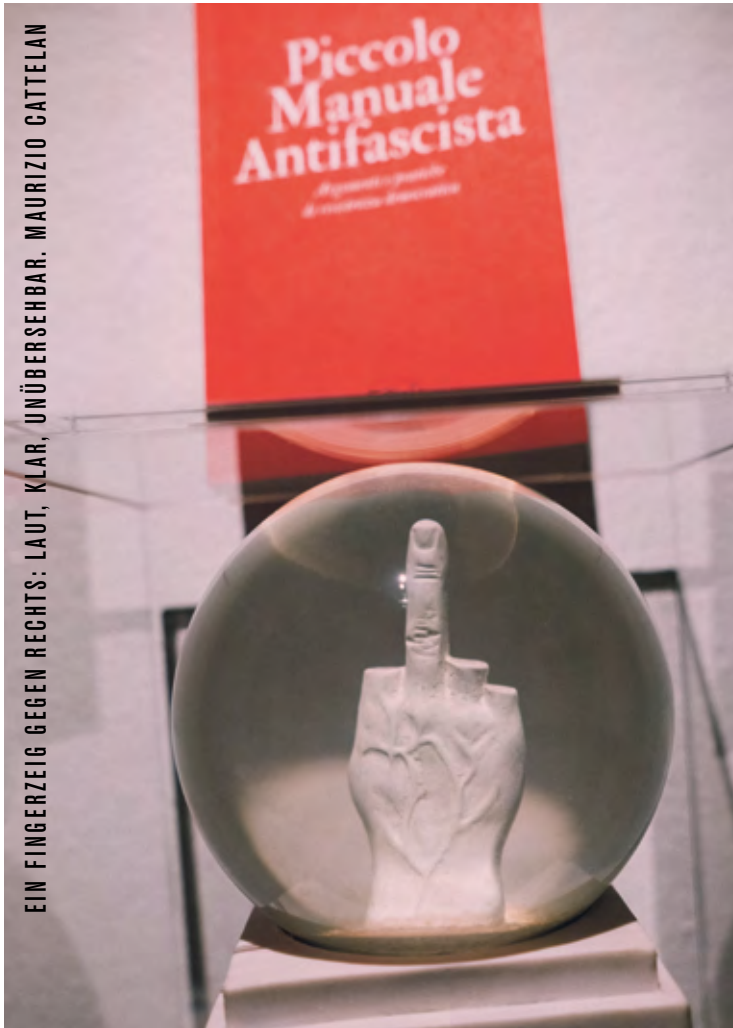
EINE EINLADUNG ZUM STAUNEN. Diese Sammlung macht keine Vorgaben. Sie fragt. Und sie lässt Platz für eigene Antworten. Für Assoziationen, Erinnerungen, Zweifel. Hier begegnen sich Gäste, Werke und Gedanken auf Augenhöhe. Nicht als fertige Botschaft – sondern als Gesprächsanstoß. „Was löse ich bei dir aus?“ und: „Was hat das mit dir zu tun?“ sind vielleicht die wichtigsten Fragen, die ein Kunstwerk stellen kann.

Die Wunderkammer der Blauen Gans ist deshalb kein Museum. Sie ist ein lebendiger Denkraum. Ein Ort, an dem sich Dinge treffen, die auf den ersten Blick nicht zusammenpassen. Und gerade dadurch spannend werden. Denn Kunst darf – oder muss – sich weigern, einfach zu sein. Und wer sich darauf einlässt, merkt vielleicht: Das Schönste am Sammeln ist nicht das Besitzen. Sondern das Staunen.

THE ART OF COLLECTING — CURATED CURIOSITY

The Wunderkammer at the Blaue Gans is no ordinary collection. It has no rigid system, no fixed categories. Instead, it's a living space of questions, surprises, and unexpected beauty. Artworks meet discoveries, personal encounters meet timeless inspiration. Everything appears random — and yet, everything makes sense. Inspired by the 'cabinets of curiosities' of the Renaissance, this collection invites wonder, not definition. It's not about names or trends, but about dialogue — between work and viewer, between past and present, between people.

Hotel owner Andreas Gfrerer collects with instinct, not with an agenda. Over 300 artworks by over 60 artists now shape the hotel's atmosphere — some playful, some political, some poetic. What matters is not what you see, but that you see. The Wunderkammer is not a museum. It's a place of resonance, contradiction, and conversation. A space where art doesn't decorate but disturbs — with style. Because collecting here is not about owning, it's about wonder.



EIN FINGERZEIG GEGEN RECHTS: LAUT, KLAR, UNÜBERSEHBAR. MAURIZIO CATELAN



EIN HASE, EIN KNOPE, EIN SONG: „BLACK MAGIC WOMAN“ ALS FLAUSCHIGE PERFORMANCE. BENJAMIN HEISENBERG

DETAIL-REICH

Willkommen im Reich der Details! Die kleinen Dinge des Lebens sind oft die, die uns am meisten berühren. Dieses Mal: der Lichtschalter. Ein Handgriff, der den Raum verwandelt. Ein Schalter, der Atmosphäre schafft – und vielleicht jenen im Kopf umlegt. Manchmal ist es das auf den ersten Blick Einfache, das die exakt richtige Prise Magie in sich trägt.



FOLGE 1: ES WERDE LICHT

WENN IN DER BLAUEN GANS das Licht angeht, merkt man schnell: Hier wurde nicht nur über Lampen nachgedacht, sondern auch über das, was sie einschaltet. Der Schalter, den man sonst nur als Mittel zum Zweck kennt, bekommt bei uns eine eigene Bühne. Rund und retro ist er. Ein Objekt, das aussieht, als hätte es sich absichtlich der Zeit verweigert. Und doch ist der nostalgische Schalter ein echter Design-Klassiker – eine Hommage an handwerkliches Geschick, perfekte Form und edles Material.

Design ist bei uns nicht nur Optik, sondern auch Haptik. Der Schalter an der Wand erzählt vom Anspruch, den wir an Räume stellen: dass sie mehr sind als Funktion. Dass sie ein Gefühl auslösen dürfen. Denn plötzlich wird sichtbar, wie durchdacht Einfachheit sein kann. Wie viel Charme in Klarheit steckt. Und wie schön es ist, wenn selbst das Unspektakuläre eine Bühne bekommt.

ERHELLEND

Es ist dieser erste taktile Moment: Die Fingerspitzen tasten sich vor, das Material fühlt sich kühl und solide an, der Drehknebel gibt leicht nach, macht leise „klack“ – und plötzlich verändert sich die Atmosphäre. Ein bisschen wie in einem Film, wenn Licht die Szene neu erzählt.

DIE SCHÖNHEIT DES EINFACHEN

Natürlich könnten wir auch einfach einen beliebigen Lichtschalter anbringen. Funktionieren würde er genauso. Aber darum geht es nicht. Es geht um die Idee, dass auch das Gewöhnliche besonders sein kann, wenn man es mit Aufmerksamkeit auswählt.

TURN ON THE BRIGHT LIGHTS

In unserem Detail-Reich ist Platz für genau solche Dinge. Für Alltagsgegenstände, die zu Lieblingsstücken werden. Für kleine Hints, die zeigen, wie viel Sorgfalt in einem Ort steckt. Und für ein Augenzwinkern – denn wer hätte gedacht, dass ein Lichtschalter so viel Freude machen kann?

A WORLD OF DETAIL

Sometimes, it's the smallest things that leave the biggest impression — like a light switch. At the Blaue Gans, even an everyday object like this can become a design statement: retro, tactile, timeless. It's a reminder that deliberate simplicity has a charm of its own.

Bei uns ist „das Licht aufdrehen“ noch wörtlich zu verstehen. Weil wir an die Schönheit des Einfachen glauben. Und weil es bei allem Hightechnischen in der Welt ruhig auch mal einfach sein darf.



WAS BLEIBT

NATURMATERIALIEN, DIE NICHT NUR GUT AUSSEHEN, SONDERN SICH AUCH GUT ANFÜHLEN.



Nachhaltigkeit

In der Blauen Gans ist es außerdem ein zurückhaltendes Prinzip – eines, das sich nicht aufdrängt, aber durchzieht. Es beginnt bei den Mauern: sie erzählen von Jahrhunderten und von der Verantwortung mit Ressourcen achtsam umzugehen.



TRADITIONELLES HANDWERK UND FRISCHE IDEEN – DESIGN VON CP ARCHITEKTUR

ALS DAS HAUS 2002 NEU GEDACHT WURDE, WAR FÜR ANDREAS GFRERER KLAR: Wir reißen nicht ein. Wir bauen auf. Auf Geschichte, auf Substanz – auf dem Verständnis, dass Altes nicht nur alt, sondern auch kostbar ist. Es sollte so viel wie möglich erhalten, so wenig wie nötig verändert werden. Und dort, wo Neues entstand, wurde auf Zeitlosigkeit gesetzt statt auf Trends. Auf Handwerk statt auf Stangenware – auch weil es im gesamten Haus keinen rechten Winkel gibt, weder in der Küche noch in den Zimmern. Nachhaltigkeit bedeutet für uns auch, sich die Frage zu stellen: Wie sehr folgt etwas dem Zeitgeist – und wie schnell wird es dadurch alt?

MATERIAL IST EINE ENTSCHEIDUNG

Wir haben uns dazu entschlossen, Dinge so zu gestalten, dass sie Bestand haben. Ein Beispiel? Die Betten. Ursprünglich maßgefertigt, haben wir sie zerlegen, sorgfältig überarbeiten, aufbereiten und wieder einbauen lassen. Weil sie immer noch richtig sind. Man könnte von vorne beginnen, klar. Wir haben uns lieber fürs Weiterdenken entschieden. Weil gutes Design kein Ablaufdatum hat. Es altert, aber es wird nicht alt. Es bekommt Lachfalten. Es wächst mit dem Ort, wird Teil seiner Geschichte. „Design von heute sind die Klassiker von morgen“, sagte damals Stefan Scheicher, der die losen Möbel für die Zimmer geliefert hat. Man erkennt gutes Design an Materialien, die nicht glänzen müssen, um Wert zu haben.

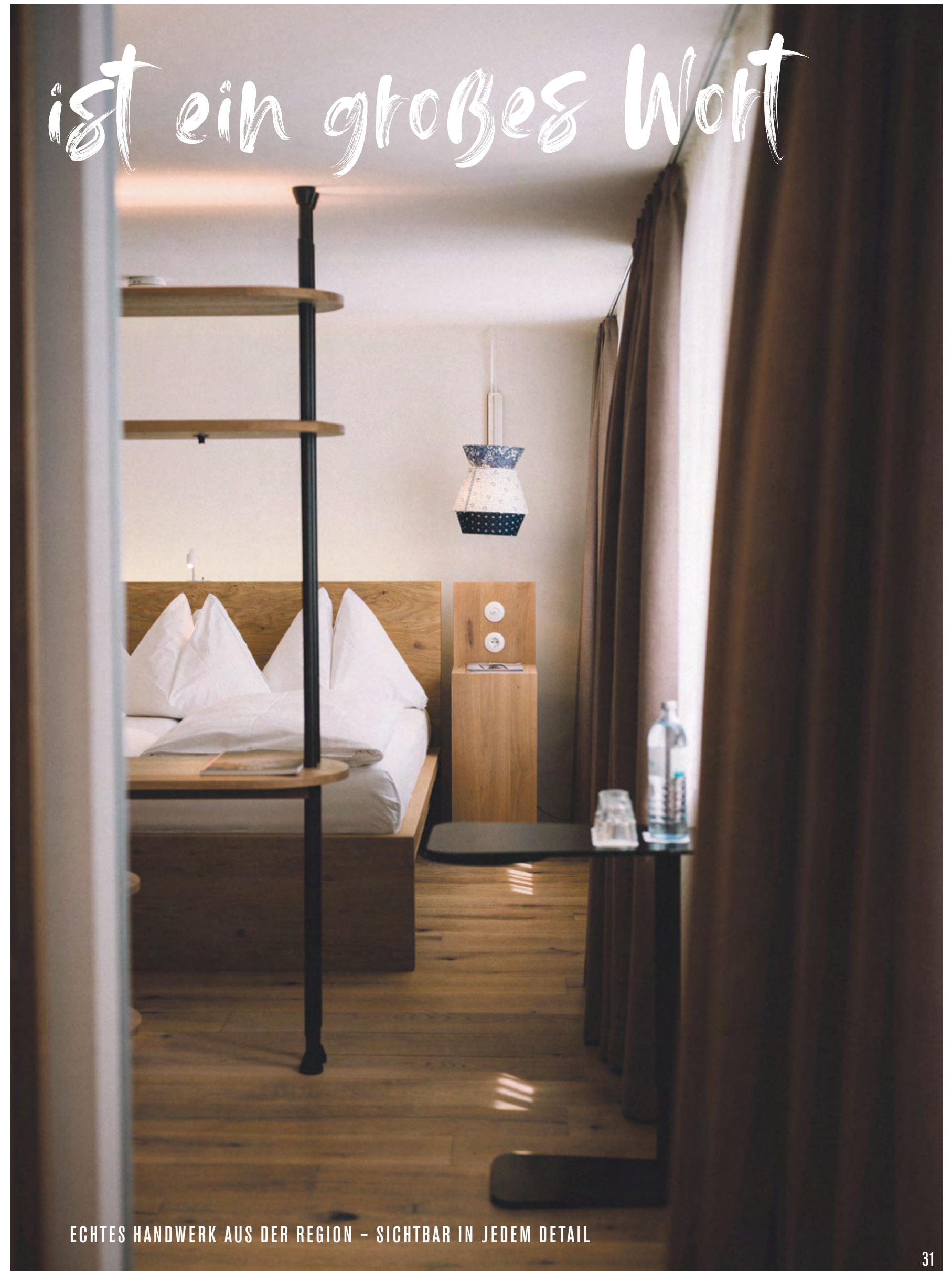
KURZE WEGE, LANGE WIRKUNG

Man erkennt es auch an maßgefertigtem Holz, das atmet. An geschmeidigem Leder, das sich abschleifen darf. An kühlem Naturstein, ehrlichem Loden und seidig-weicher Bettwäsche, in die man sich gerne hineinkuschelt. Kein Kunststoffüberfluss, keine schnellen Lösungen. Alles aus der Umgebung, verarbeitet von Menschen, die wir kennen. Eine regionale Wertschöpfungskette, die ihren Namen verdient. Nachhaltigkeit heißt für uns nicht nur, woher etwas kommt, sondern auch, wie lange es bleibt. Was trägt – und was bestehen kann. Diesen Spirit werden Sie spüren, selbst wenn Sie vielleicht nur eine Nacht in einem unserer Zimmer verbringen. Denn auch eine Nacht kann eine Entscheidung sein – für das Morgen, im Gestern verwurzelt.

DESIGNED TO LAST

At the Blaue Gans, sustainability is not a slogan — it's a quiet principle, woven into the fabric of the house. We don't tear down, we build on what exists: history, substance, and timeless materials. From preserved stone walls to reworked custom-made beds, every choice is made to last — not to follow trends. Good design has no sell-by date. It matures, grows with the property, and becomes part of its story. True sustainability means asking how long something endures — even if it's yours only for one night.

ist ein großes Wort



ECHTES HANDWERK AUS DER REGION – SICHTBAR IN JEDEM DETAIL

Salzburg abseits der Klischees. Keine Mozartkugeln, keine Touristenfallen. Sondern Ecken, Kanten und Menschen, die echte Geschichten erzählen. In jeder Hauszeitung lassen wir einen unserer Nachbarn zu Wort kommen. Menschen, die mit uns dieselbe Leidenschaft teilen – sei es für Handwerk, Kunst oder das, was das Leben wirklich ausmacht. Heute ist es Saint Charles, deren herrlich duftende Produkte wir in der Blauen Gans in Ihre Hände legen.



Gepflegte Nachbarschaft. Unsere Nachbarn von Saint Charles kennen sie, die Kunst der Verführung. Die Linie Wild Roots der Wiener Apotheke kombiniert Rosmarin, Orange, Zitrone und edles Holz zu einem Duft, der die Sinne belebt, den Geist erfrischt und die Abenteuerlust weckt. Die Kräuter? Werden in Österreich angebaut. Die Produkte? Finden Sie direkt bei uns im Hotel. Eine größere Auswahl gibt's in der Salzburger Dependance von Saint Charles am Universitätsplatz 5, nur einen Katzensprung von der Blauen Gans entfernt. Wir durften mit Gründer und CEO Alexander Ehrmann sowie Co-Gründer und CEO Richard König unter anderem über duftende Inspiration, den Süden und den Geruch von Salzburg sprechen.

Herr Ehrmann, Saint Charles und die Blaue Gans, Wien und Salzburg: Wie kam das eigentlich zustande?

Alexander Ehrmann: Ich bin in Salzburg aufgewachsen und deshalb schon seit meiner Kindheit mit der Blauen Gans verbunden. Die Blaue Gans steht genau wie Saint Charles für Tradition. Beiden Häusern ist es prototypisch gelungen, Tradition in die Jetztzeit zu übersetzen. Von daher war es das perfekte Match.

Gibt es etwas – einen Moment, ein Produkt, ein Kunstwerk, ein Event –, das Sie persönlich mit einem Aufenthalt in der Blauen Gans verbinden?

Alexander Ehrmann: Absolut, und zwar die Atmosphäre. Die Gäste, die Gastgeber, das gute Essen und Trinken – einfach der pure Genuss –, gepaart mit den Kunstwerken, denen man immer wieder in der Blauen Gans begegnet: All das schafft eine einzigartige Atmosphäre, die mich immer wieder in ihren Bann zieht.

Herr König, Ihre Produkte stehen im Bad unserer Gäste – ein bisschen wie ein duftender, stiller Gruß von nebenan. Was soll dieser Gruß sagen?

Richard König: Der Duft unserer Naturkosmetik-Serie Wild Roots bringt mit Zitrus- und Rosmarinnoten eine mediterrane Sommerfrische ins Haus. Es ist eine Erinnerung an die alte Römerstraße, wo reger Handel mit Gewürzen und Stoffen herrschte.

Wenn Sie selbst bei uns übernachten würden: Welcher Duft müsste im Raum liegen, damit Sie sich zu Hause fühlen?

Alexander Ehrmann: Die Blaue Gans ist für mich wie ein Zuhause weg von zu Hause. Für mich hat Salzburg immer etwas Mediterranes, deshalb verbinde ich auch die Blaue Gans mit etwas Leichtem, fast Mediterranem – wie eine subtile Mischung aus Orangenblüten, Lavendel und einem heimischen Holz.

Saint Charles ist mehr als eine Apotheke. Die Blaue Gans ist mehr als ein Hotel. Warum, glauben Sie, suchen sich solche Orte gegenseitig?

Alexander Ehrmann: Weil man intuitiv spürt, dass man dieselbe Sprache spricht. Dass viele Fragen nicht gestellt werden müssen, sondern ein identisches Verständnis von Dingen da ist – egal, ob das eine Frage der Lebenshaltung oder des Kunst- und Kulturverständnisses ist. Bezeichnet man wohl auch als ähnliche Wellenlänge. Solche Partnerschaften bereichern sich gegenseitig ungemein.

In einer Zeit, in der gefühlt alles schnell gehen muss: Warum lohnt es sich, sich mit einer Seife oder Handcreme ein bisschen länger aufzuhalten?

Richard König: Weil einen das olfaktorische Erlebnis für Sekunden in die Achtsamkeit und somit ins Jetzt bringt. Fast besser als jede Meditation.

Bei Saint Charles gibt es ein feines Gespür für Rituale. Haben Sie selbst ein Ritual, mit dem Sie den Tag beginnen?

Alexander Ehrmann: Mein morgendliches Ritual ist, dass ich immer zu Fuß

WITH A LITTLE HELP FROM OUR NEIGHBOURS



von zu Hause in die Apotheke gehe. Gerne hole ich mir unterwegs auch manchmal noch einen Kaffee. Selbst wenn ich unterwegs bin, versuche ich morgens immer, einen kleinen Spaziergang zu machen. In Salzburg spaziere ich gerne auf den Stadtbergen – am Mönchsberg oder Kapuzinerberg.

Wofür braucht es in Ihrer Arbeit Mut – und wofür eher Geduld?

Richard König: Es braucht Mut, nicht den blanken Zahlen nachzulaufen, sondern auf den Beitrag für Mensch und Umwelt zu achten. Und es braucht Geduld, Pflanzen zu kultivieren, die zu nachhaltigen und gesunden Produkten verarbeitet werden können.

Welche Pflanze, welches Kraut beschreibt für Sie am besten die Blaue Gans – und warum?

Alexander Ehrmann: Schwierige Frage. Ich habe mich dazu auch mit meiner Frau, die Salzburgerin ist, besprochen – und sie verbindet Salzburg und die Blaue Gans mit Majoran. Das könnte natürlich auch am guten Essen in der Blauen Gans liegen. Ich selbst verbinde die Blaue Gans auch mit der Rose. In pharmazeutischer Hinsicht gilt die Rose als verbindend und ausgleichend – und das ist auch die Blaue Gans für mich: ein verbindender Ort. Vielleicht liegt es auch ein bisschen daran, dass ich 2014 nach einem Besuch des Rosenkavalliers während der Festspiele in der Blauen Gans gegessen habe.

Was wünschen Sie sich für die zukünftige Zusammenarbeit zwischen Saint Charles und der Blauen Gans?

Alexander Ehrmann: Sowohl die Blaue Gans als auch wir bei Saint Charles bewegen uns im Spannungsfeld zwischen Handwerk und Kunst. Es ist eine Kunst, ein Haus wie die Blaue Gans zu machen – und bei Saint Charles beschäftigen wir uns mit Heilkunst. Ich bin schon als Kind mit meinen Eltern zu den Festspielen gegangen, diese Verbindung zur Kultur begleitet mich von jeher. Für die Zukunft wünsche ich mir, dass aus dieser besonderen Energie, die Salzburg – gerade während der Festspiele – ausstrahlt, vielleicht auch etwas Gemeinsames auf künstlerischer Ebene entsteht.

WITH A LITTLE HELP FROM OUR NEIGHBOURS

Discover Salzburg beyond its clichés: no Mozartkugeln, no tourist traps — just real people, genuine stories, and shared passions. In each issue, we'll feature one of our favorite neighbours. In this edition, we meet Saint Charles, whose wonderfully fragrant products our guests enjoy at the Blaue Gans.

Founder Alexander Ehrmann and CEO Richard König talk about roots, rituals, and the power of scent. Their natural cosmetic line Wild Roots combines rosemary, citrus, and fine woods to awaken the senses and stir Mediterranean memories. The herbs are grown in Austria; their Salzburg store is just around the corner. The connection? A shared sense of craftsmanship, culture, and care — and the certainty that some things simply belong together. Like a hotel that feels like home. Like a rose that draws people closer. Like a moment of stillness, gifted by a simple bar of soap.

SALZBURG IST EINE STADT VOLLER GESCHICHTEN. NICHT ERST SEIT HUGO VON HOFMANNSTHAL FALLEN SIE HIER, ZWISCHEN BERG UND FLUSS, AUF FRUCHTBAREN BODEN. MANCHE POETISCH, MANCHE KURIOS, MANCHE EINFACH

NUR UNGLAUBLICH. ABER ALLE SIND SIE EINES: LEBENDIG. HIER, VOR DER TÜR DER BLAUEN GANS, PASSIERT GESCHICHTE. KLEINE ANEKDOTEN, GROSSE MOMENTE, SZENEN, DIE HÄNGENBLEIBEN. UND WIR ERZÄHLEN SIE.



OB HEU ODER HOCHKULTUR: DER PLATZ BLEIBT,

Plätze verändern sich, Namen auch. Geschichten aber bleiben. Wo früher Heu gewogen wurde, wird heute Kultur gefeiert. Der Herbert-von-Karajan-Platz ist mehr als ein Umsteigeort zwischen Altstadt und Festspielhaus. Er ist Bühne, Bastelstelle und Erinnerungsort. Ein Platz, der zeigt, wie Geschichte weitergeht – ohne ihren Ursprung zu verlieren.

WER HIER STEHT, STEHT AUF GESCHICHTE

Und zwar wortwörtlich: Zur Römerzeit war hier das Handwerkerviertel beheimatet, später dann war der Platz zwischen Bürgerspitalgasse, Sigmundstor und Hofstallgasse der Spitalplatz – benannt nach dem Bürgerspital St. Blasius. Später hieß er Studentenplatz, dann wurde er zum Heuwaagplatz. Warum? Weil hier Mitte des 19. Jahrhunderts tatsächlich das Heu gewogen wurde. Heute ist davon freilich nichts mehr zu sehen. Einzig die Erinnerung ist geblieben an den Duft nach Stroh und an die Pferde, die wenige Meter weiter in der barocken Schwemme gewaschen wurden.

NUR DAS PROGRAMM HAT SICH VERÄNDERT.

KARAJAN KAM SPÄTER

Si(e)gmundplatz hieß der Platz dann ab 1873, benannt nach Fürsterzbischof Sigismund III. Christoph Graf Schrattenbach – er hatte das Sigmundstor in Auftrag gegeben. Seinen heutigen Namen trägt der Platz seit Juli 1991 – er wurde benannt nach einem, der Salzburg geprägt hat wie kaum ein anderer: Herbert von Karajan, seines Zeichens Dirigent, Perfektionist, Visionär. Er gründete hier die Oster- und Pfingstfestspiele und holte Weltstars nach Salzburg, als wäre es das Selbstverständlichste. Die Verdienste des großen Dirigenten sind unbestritten, jedoch führte seine NS-Vergangenheit und sein späterer Umgang damit zu einer Ergänzungstafel.

Und unabhängig von Karajan: Der Ort war schon lange davor lebendig. Vielleicht ist es auch genau das, was ihn so besonders macht. Kein musealer Raum, sondern ein Platz, der sich wandelt.

BAUSTELLE MIT WEITBLICK

Seit 2023 ist hier wieder alles in Bewegung. Die Festspielhäuser werden modernisiert, unterirdisch erweitert, architektonisch neu gedacht. Der „Festspielbezirk 2030“ ist kein Lippenbekenntnis zur Kultur – er ist ein klares Zeichen: Salzburg investiert in das, was bleiben soll. In Räume, die verbinden. In Geschichten, die auf der Bühne verhandelt werden und dabei Emotionen erzeugen, die lange nachhallen. Der Platz kleidet sich also ein weiteres Mal neu ein. Doch die Seele bleibt: ein Ort zwischen Vergangenheit und Zukunft. Ein Raum für Kunst, Begegnung, Kultur.

WO VERGANGENHEIT ZUKUNFT HAT

Und wir? Wir sind mittendrin. Nur ein paar Schritte von der Blauen Gans entfernt entsteht mit dem neuen Festspielbezirk ein Kulturraum, der Vergangenheit nicht überbaut, sondern weiterdenkt. Die Blaue Gans war schon da, als der Platz noch nicht glänzte. Und sie bleibt – als Gastgeberin, Beobachterin, Mitgestalterin. Zwischen Alt und Neu, Kunst

und Alltag, Alltagsdrama und Festspiel. Für uns ist der Umbau kein Bruch, sondern ein Gespräch. Mit der Stadt. Mit der Geschichte. Mit unseren Gästen. Denn hier zeigt sich Salzburg in seinem schönsten Spannungsfeld: zwischen barock und modern, zwischen Heuwagen und Staatskarosse.

ROOM TO EVOLVE

Salzburg is full of stories — poetic, curious, sometimes unbelievable. Right outside the Blaue Gans, history unfolds in everyday moments. In each issue, we'll explore a nearby spot. First up: the Herbert-von-Karajan-Platz. Once a hay-weighing station and today synonymous with culture, the Karajan-Platz is a space in constant transformation. Its names and functions have evolved over the centuries, but it has never lost its soul. Beneath today's construction site for the 'Festspielbezirk 2030', layers of history remain: from medieval hospital grounds to modern concert halls.

The Blaue Gans has always been part of this evolution — it's not just a hotel, but a witness and companion to the city's rhythm. Between past and future, baroque and contemporary, hay and high culture — this is Salzburg at its most alive.

MANCHMAL IST DAS SCHÖNSTE NICHT DORT, WO ALLE HINRENNEN SONDERN GLEICH UMS ECK. EIN PAAR MINUTEN ZU FUSS, KEINE GROSSE SACHE – UND TROTZDEM BESONDERS. WIR HABEN EIN PAAR LIEBLINGSORTE

Sometimes the best spot isn't the one where everybody goes — but the one just around the corner. It's no more than a short walk away — yet it's something special. These are more than mere recommendations: they're little discoveries to which we feel connected. Because we value them. And because they reflect something of who we are.

FRIENDS WITHIN WALKING DISTANCE



LAIB UND SEELE

Wer bei uns frühstückt, bekommt nicht einfach irgendein Brot. Sondern eines, das man schmeckt. Joseph Brot steht für kompromisslos gutes Handwerk – Bio-Zutaten, kräftige Krusten. Die Filiale in der Münzgasse ist so nah, dass man den Duft fast bis zur Gans riecht. Und so gut, dass wir auch selbst dort einkaufen. Für unsere Gäste. Und für uns.

BREAD, BODY & SOUL Breakfast at the Blaue Gans comes with bread you can truly taste. It's from Joseph Brot — a bakery known for bold crusts, organic ingredients, and honest craftsmanship. Their premises in the Münzgasse are almost within smelling distance of the hotel. We shop there ourselves as well as for our guests.

JOSEPH BROT
SALZBURG BIO-BÄCKEREI
MÜNZGASSE 2



ZU FUSS ZU FREUNDEN



KUNST IM VORÜBERGEHEN

Wer durch die Sigmund-Haffner-Gasse flaniert, läuft oft achtlos daran vorbei: Awilda, ein übergroßes Mädchenporträt aus 20 einzelnen weißen Marmorplatten aus Spanien, schwebt still im Innenhof der Juridischen Fakultät. Das Werk des katalanischen Künstlers Jaume Plensa wirkt rätselhaft, fast meditativ. Es ist eine Einladung, genauer hinzusehen.

ART IN PASSING Many walk on by without even noticing it: Awilda, the towering portrait of a girl made from 20 white marble panels, floats silently in the courtyard of Salzburg's law faculty. Created by Catalan artist Jaume Plensa, the piece feels enigmatic, almost meditative — it's an invitation to stop and look a little closer.

AWILDA
SIGMUND-HAFFNER-GASSE 13-11



GESAMMELT, DIE FÜR UNS MEHR SIND ALS BLOSSE EMPFEHLUNGEN. ES SIND KLEINE ENTDECKUNGEN, MIT DENEN WIR VERBUNDEN SIND. WEIL WIR SIE SCHÄTZEN. UND WEIL SIE UNS ÄHNLICH SIND.



SCHARF SERVIERT, BUNT SORTIERT

Es gibt sie noch, die Institutionen, die keine Werbung brauchen. Die Würstelstandln am Grünmarkt sind eine davon. Hier, quasi vor der Haustür der Blauen Gans, treffen sich jeden Samstag alle: Touristen, Taxifahrer, Professoren. Ob Bosna oder Krainer, Senf oder Kren – hier isst man im Stehen, redet wenig, nickt dem Würstelmann freundlich zu. Salzburg ungeschminkt. Ehrlich und gut. Und wer dann noch das sorgfältig aufpolierte und arrangierte Obst und Gemüse der Gemüsestandler gegenüber sieht, der nimmt meist etwas davon für zu Hause mit.

ZESTY SNACKS, VIBRANT STACKS Some places don't need to advertise — like the sausage stands at Salzburg's Grünmarkt. Here, tourists, taxi drivers, and professors line up side by side. Whether Bosna or Krainer, mustard or horseradish — you eat standing, nod politely, say little. It's Salzburg without the gloss: honest, simple, and good. And across the way? Fruit and vegetables, perfectly polished — often too tempting not to take home.

GRÜNMARKT
UNIVERSITÄTSPLATZ

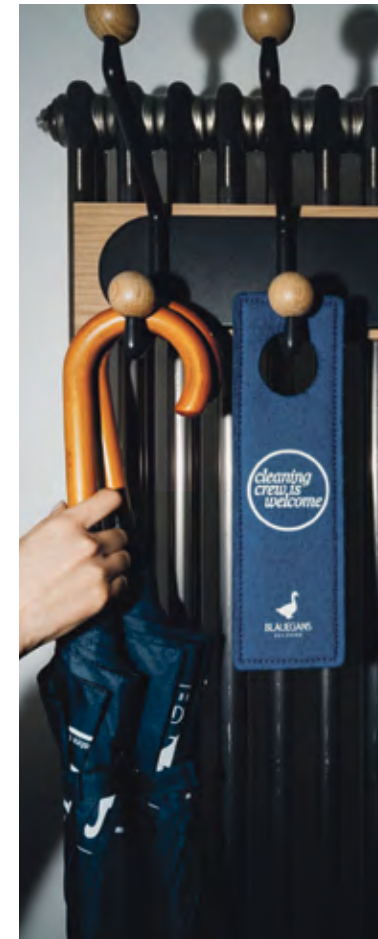


WE LOVE COFFEE

Klein, fein und mit bestem Blick: Wer am Mozartsteg entlangspaziert, kommt an diesem sympathischen Kaffeefenster kaum vorbei. Bei Ivi Zlatic, einem ehemaligen Mitarbeiter der Blauen Gans, gibt's Specialty Coffee mit Haltung – serviert mit einem Lächeln, to go oder für den Lieblingsplatz auf der Steinstufe am Wasser. Salzburg, wie wir's lieben: ungezwungen, urban und mit gutem Geschmack.

WE LOVE COFFEE Small, sincere, and with a perfect view: this friendly little coffee window near the Mozartsteg serves specialty coffee with a smile — to go, or to sip while sitting by the river. Unpretentious, urban, and full of flavor — just the kind of Salzburg we love.

WE LOVE COFFEE MOZARTSTEG
RUDOLFSKAI 37



ZEITLOS UND UNVERZICHTBAR

Ein Spaziergang durch Salzburg ohne Regenschirm? Gewagt. Gut, dass es Kirchtag gibt – ein kleines Geschäft mit großer Geschichte. Seit 1903 entstehen hier handgefertigte Schirme mit Kultstatus: robust, elegant und zeitlos. Wer mag, nimmt ein Stück Handwerk mit nach Hause. Und für alle, die in der Blauen Gans wohnen: Ein Kirchtag-Schirm wartet im Zimmer – als stilvoller Begleiter in stürmischen Zeiten.

TIMELESS & ESSENTIAL A walk through Salzburg without an umbrella? Bold move. Luckily, there's Kirchtag — a small shop with a big legacy. Since 1903, they've crafted handmade umbrellas with cult status: durable, elegant, and timeless. Guests of the Blaue Gans will find a Kirchtag umbrella waiting in their room — a stylish companion for stormy days.

KIRCHTAG
DIE SCHIRMMACHEREI
GETREIDEGASSE 22



Und sonst? Einfach treiben lassen.

Die Umgebung der Gans ist kein Museum. Sie lebt. Man muss nicht weit gehen, um mittendrin zu sein. Und in der nächsten Ausgabe zeigen wir, wie Salzburg aussieht, wenn man die Richtung ändert. Ein anderes Viertel, ein neues Kapitel. Keine Liste, keine klassischen „Hotspots“, sondern Begegnungen, Empfehlungen, die etwas erzählen. Vom Ort. Und von uns.



GÄNSEHAUT
Die Zeitung der Blauen Gans

MEDIENINHABER & HERAUSGEBER:
arthotel Blau Gans . Andreas Gfrerer
G. & G. Gfrerer u. Gfrerer Hotel- und Restaurant
BetriebsgmbH . Getreidegasse 41–43
Herbert-von-Karajan-Platz 3+4
5020 Salzburg . Österreich
T +43 662 84 24 91-0 . F +43 662 84 24 91-9
office@blaugans.at . www.blaugans.at

KONZEPT & REDAKTION:
MMag. Christina Knauseder-Csipek
Agentur Knauseders . www.knauseders.at

DESIGN & GRAFIKKONZEPT:
Caro Schmid . Designschmide
www.designschmide.at

FOTOS:
arthotel Blau Gans . Ingo Pertramer
(falls nicht anders angegeben)

LEKTORAT:
Rebekka Redwitz . Fräulein Korrekt
www.fraeuleinkorrekt.com

DRUCK:
MegaDruck.de
Produktions- und Vertriebs GmbH



„Kennen Sie das Gefühl
„Hier bin ich richtig“?
Wir nennen es GÄNSEHAUT.“

Mein Team und ich
arbeiten täglich daran,
dass es entstehen kann.“

CORNELIA GRITZKY
DIREKTORIN

WAS BEDEUTET GUTER SERVICE?

Bestimmt: für jeden etwas anderes. Für uns in der Blauen Gans beginnt er mit Haltung: aufmerksam, präsent, zugewandt, aber nicht anbiedernd. So nah wie möglich, so distanziert wie nötig. Humorvoll und verständnisvoll, offen und neugierig. Guter Service geschieht auf Augenhöhe, nicht in gebückter Haltung.

Es geht ums richtige Maß. Um ein Miteinander mit Resonanz.

Wir sind Gastgeber, die mit Feingefühl eine besondere Welt erschaffen: umsichtig, leise, dabei hellwach. Da, bevor man ruft, und weg, bevor wir stören. Wir sind diejenigen, die das Kostbarste und zugleich Flüchtigste in Ihrem Leben gestalten dürfen: Ihre Zeit.

Und wenn alles stimmt, spüren Sie gar nicht, dass Sie jemand „bedient“. Es bleibt nur das gute Gefühl, zur richtigen Zeit am richtigen Ort zu sein. Umsorgt und versorgt. Gesehen und verstanden. Angekommen und angenommen.

So geht Service, wie wir ihn mögen.
Wir hoffen, Sie auch.

A TOUCH OF MAGIC

For us, great service starts with attitude: attentive, present, and genuine — never obsequious. As close as possible, as discreet as needed. With humour, empathy, and curiosity. True hospitality happens on equal footing. It's about balance. About connection, not convention.

We create a quiet kind of magic — thoughtful, subtle, yet fully awake. There before you ask, gone before we intrude. Our task? To honour your most precious and fleeting asset: your time. And when it all feels just right, you won't notice the service. Only the sense of being in the right place at the right moment.

*That's how we do service.
We hope it's how you like it, too.*



BLAUEGANS
SALZBURG