

## Modernisierung von Küche und Restaurant abgeschlossen

**Fast 630 Jahre altes Gasthaus in frischem Gewand: Restaurant und Küche des Best Western Plus Hotel Goldener Adler in Innsbruck sind nach einer viermonatigen Umbau- und Renovierungsphase Anfang 2019 vollständig modernisiert. Neu entstanden sind eine hochklassige Weinbar sowie drei neue Hotelzimmer im Zentrum der Stadt. Zwei Millionen Euro hat Hoteliersfamilie Hackl in die Modernisierung gesteckt.**

**Innsbruck, 14. November 2019.** Kürzere Wege, mehr Energieeffizienz, größerer Komfort für Gäste und Mitarbeiter: Die Modernisierung in Restaurant und Küche des Best Western Plus Hotel Goldener Adler im Zentrum von Innsbruck ist abgeschlossen. In nur vier Monaten und bei laufendem Betrieb renovierte Hoteliersfamilie Hackl das Herzstück des Goldenen Adlers, der als Traditions-Gasthaus in den vergangenen 600 Jahren Gäste wie Goethe, Mozart oder König Ludwig von Bayern beherbergte. Seit 2014 betreibt die Hoteliersfamilie Hackl das Hotel und Gasthaus. Insgesamt wurden in die Modernisierung zwei Millionen Euro investiert – ein nachhaltiger Umbau, der wichtige Voraussetzungen für die Zukunft geschaffen hat. „Es blieb kein Stein auf dem anderen“, resümiert Gastgeber Thomas Hackl die Arbeiten. Gemeinsam mit seinen Mitarbeitern hat der Hotelier 280 Tonnen Bauschutt abtransportiert, ganze Säulen haben Arbeiter bewegt. Da die Küche vom ersten Stock ins Parterre, also auf gleiche Ebene mit dem Restaurant, verlegt wurde, sind an deren altem Platz drei zusätzliche Hotelzimmer entstanden. Außerdem hat Hackl im denkmalgeschützten Goldenen Adler eine neue Weinbar eröffnet. Hier schenkt der Vollblutgastronom edle Tropfen aus aller Welt aus. In allen anderen Bereichen setzt der gebürtige Innsbrucker auf Produkte aus Tirol oder Österreich. So verarbeitet seine Schwester und Küchenchefin Madeleine Hackl frische regionale Produkte in ihrer nun frisch modernisierten Küche.

### **Technik für nachhaltigen Betrieb in 600 Jahre alter Bausubstanz**

Hackl ist es mit dem Umbau gelungen, moderne Technik in das Traditionshaus zu integrieren – keine leichte Aufgabe bei einem Haus, das unter Denkmalschutz steht. Zum Beispiel sollte die Wärmedämmung verbessert, die historischen Bleiglasfenster jedoch erhalten werden. Die Lösung war eine Doppelverglasung, bei der eine weitere Glasschicht auf die historischen Fenster aufgebracht wurde. Generell wurde die Technik so energieeffizient wie möglich gestaltet, denn nachhaltiger Umgang mit Ressourcen liegt dem Hotelier am Herzen. So wurden Stromfresser rigoros ausgemustert und durch neue Technik ersetzt. Ein wärmerückgewinnendes Kühlsystem für die Produkte wurde eingebaut. Die warme Luft, die beim Kühlprozess entsteht, kann für die neue Lüftungsanlage in Restaurant und Küche wiederverwendet werden. In der Küche findet sich eine neue Klimaanlage und die Herde wurden von Gas auf Induktion umgestellt. Obwohl damit neue strombetriebene Geräte hinzukamen, ist die Energiebilanz des Restaurantbetriebs nach der Modernisierung effizienter als vorher. Generell misst Thomas Hackl stetig den Energie- und Wasserverbrauch und optimiert ihn.

### **Nachhaltigkeit und Regionalität im Restaurant**

Im Alltag hat sich Hackl ebenfalls Regionalität und Nachhaltigkeit verschrieben. So spart er bereits seit längerem einen Transport von 22 Tonnen Mineralwasser im Jahr ein, weil er sein Trinkwasser selbst aufbereitet. Im Restaurant kommen keine Stoffservietten oder Tischdecken mehr zum Einsatz, sondern Einwegservietten aus kompostierbarem Biozellstoff und Platzsets aus Filz. Die Wolle dafür liefern Schafe aus der Tiroler Umgebung. Ebenfalls aus der Region und sozusagen ein Familienerbstück ist der Bartresen und ein Teil der Tischplatten in der neuen Weinbar – denn das Holz, das dafür verarbeitet wurde, stammt von einer

Eiche aus dem Garten von Hackls Großvater. Und auch beim Getränke-Sortiment setzt Hackl auf Produkte aus Österreich: So gibt es zwar keinen italienischen Martini oder Aperol Sprizz, dafür aber einen Wermut aus der Süd-Steiermark und den Schilerol Sprizz aus der West-Steiermark. So bleiben die Lieferwege kurz und die Gäste können sich bei Interesse selbst ein Bild von den regionalen Produzenten machen.

### **Typisch Tiroler Stil gepaart mit modernen Elementen**

Restaurant und Bar des Best Western Plus Hotel Goldener Adler sind großzügig mit Naturmaterialien ausgestattet, die dem denkmalgeschützten Haus einen zeitgemäßen, aber dennoch typisch Tiroler Stil verleihen. Moderne Beleuchtungselemente rücken das neue Ambiente und originale Stuckelemente sprichwörtlich ins richtige Licht. Alte Holzbalken aus dem Restaurant wurden „upgecycelt“ und in den neu geschaffenen Hotelzimmern wieder verbaut. Edle Stoffe wie Samt machen das Designkonzept spannend. Für Beratung und Umsetzung der Neugestaltung zeichnet die Firma Kältepol aus Innsbruck verantwortlich, mit der die Familie Hackl bereits seit vielen Jahren zusammenarbeitet. „Das Ergebnis unserer Neugestaltung ist kein Mainstreamprodukt, aber schlau und gut gebaut und ein Stilmix, der als Gesamtkonzept harmoniert“, fasst Thomas Hackl das neue Einrichtungs-Konzept des Goldenen Adler zusammen. „Hier in diesem Haus ist so viel Geschichte vorhanden und geschrieben worden, dass wir diese auch mit der Einrichtung würdigen. Und für uns ist es stimmig, auch wenn nicht alles im rechten Winkel ist. Das Haus hat immerhin 600 Jahre auf dem Buckel – aber die Zeit bleibt eben nicht stehen“, sagt der Gastgeber.

### **Pressekontakt im Hotel:**

Best Western Plus Hotel Goldener Adler  
Thomas Hackl, Gastgeber  
Herzog-Friedrich-Straße 6  
A-6020 Innsbruck  
Tel.: 0043 512 57 11 11  
E-Mail: [thomas.hackl@goldeneradler.com](mailto:thomas.hackl@goldeneradler.com)  
Internet: [www.goldeneradler.com](http://www.goldeneradler.com)

### **Die folgenden Pressebilder stehen für Sie zum Download zur Verfügung:**

*Im Traditionshaus Best Western Plus Hotel Goldener Adler im Herzen von Innsbruck treffen moderne Beleuchtung und Stoffe auf Naturmaterialien und 600 Jahre alte Bausubstanz.*

### **Weiteres Bildmaterial steht zum Download bereit unter:**

[www.bestwestern.de/Bildmaterial](http://www.bestwestern.de/Bildmaterial)

### **Über Best Western Hotels & Resorts:**

*Best Western Hotels & Resorts mit Hauptsitz in Phoenix, Arizona, ist eine internationale Hotelgruppe mit einem globalen Netzwerk von rund 4.500 Hotels in knapp 100 Ländern weltweit. \* Insgesamt gehören zur Markenfamilie von Best Western Hotels & Resorts weltweit sowohl Full Brands als auch Soft Brands für alle Kategorien. So bietet Best Western 16 Hotelmarken, die die Anforderungen und Bedürfnisse von Hotelentwicklern und Gästen in aller Welt erfüllen. Zu den Best Western Markenhotels gehören Best Western®, Best Western Plus®, Best Western Premier®, Executive Residency by Best Western®, VÄ«b®, GL , Aiden<sup>SM</sup>, Sadie<sup>SM</sup>, BW Premier Collection® und BW Signature Collection®. Durch die kürzliche Übernahme bietet Best Western nun auch WorldHotels® Luxury, WorldHotels Elite und WorldHotels Distinctive Marken an. Zudem ergänzen die Franchisemarken Sure Hotel®, Sure Hotel Plus® und Sure Hotel Collection® das Portfolio der Gruppe. \*\* Diese Marken-Diversität bietet Hotelbetreibern, Entwicklern und Investoren die Möglichkeit, das richtige Konzept für das eigene Produkt auszuwählen. Gleichzeitig erleichtert das*

*breitgefächerte Portfolio dem Reisenden die Wahl des passenden Hotels. Alle Hotels unter dem Dach von Best Western Hotels & Resorts weltweit sind unternehmerisch unabhängig und individuell geführt. Best Western feiert mehr als 70 Jahre Gastfreundschaft und bietet seinen Hoteliers weltweit operative Dienstleistungen sowie Vertriebs- und Marketing-Unterstützung sowie mehrfach ausgezeichnete und preisgekrönte Online- und mobile Buchungsmöglichkeiten.*

*Best Western Hotels Central Europe GmbH betreut insgesamt rund 230 Hotels in den zehn Ländern Deutschland, Kroatien, Liechtenstein, Luxemburg, Österreich, Slowakei, Slowenien, Schweiz, Tschechien und Ungarn unter einem gemeinsamen Unternehmensdach. Neben dem deutschen Hauptsitz in Eschborn gibt es ein regionales Länderbüro in Wien, Österreich. Alle Tagungs-, Stadt- und Ferienhotels der Gruppe garantieren weltweit einheitliche Qualitätsstandards und behalten gleichzeitig ihren individuellen Stil und ihre Eigenständigkeit.*

*Als Dienstleistungspartner von Hotels verfolgt Best Western Hotels & Resorts das Ziel, den wirtschaftlichen Erfolg und die Wettbewerbsfähigkeit der Partnerhotels zu steigern. Über den Markenanschluss profitieren die einzelnen Hotels von den umfassenden Marketing- und Verkaufsaktivitäten für alle relevanten Marktsegmente und Zielgruppen. Für alle relevanten Marktsegmente werden modernste Vertriebs- und Kommunikationswege bereitgestellt. Alle Hotels sind über elektronische Distributionssysteme in den weltweiten Reservierungssystemen sowie im Internet und Partner optimal präsentiert und buchbar. Außerdem profitieren Hotels von dem stetigen Ausbau der eigenen Vertriebskanäle und der Social Media Aktivitäten, strategischem Revenue Management, eigenen Reservierungszentralen, Qualitätsberatung und einem umfassenden Schulungsangebot. Das Loyalitätsprogramm für Vielreisende, Best Western Rewards mit weltweit mehr als 40 Millionen Mitgliedern, ist eines der größten Kundenbindungsprogramme der Reisebranche. Weitere Informationen: [www.bestwestern.de](http://www.bestwestern.de) und [www.bestwestern.com](http://www.bestwestern.com)*

*\* Die Zahlen sind Schätzwerte, die schwanken können und Hotels beinhalten, die sich derzeit in der Entwicklungspipeline befinden.*

*\*\*Alle Hotels der Marken Best Western, WorldHotels und Sure Hotels sind privat geführt und werden unabhängig betrieben. Außerhalb von Europa werden die Hotels der Marken Sure Hotels mit dem Namen SureStay geführt.*

## **Weitere Informationen und Pressekontakt:**

**Best Western Hotels Central Europe GmbH**

*Deutschland | Kroatien | Liechtenstein | Luxemburg | Österreich | Slowakei | Slowenien | Schweiz | Tschechien | Ungarn*

Anke Cimbal, Head of Corporate Communications

Sophie Elise Pauly, Junior Manager Corporate Communications

Frankfurter Straße 10-14, 65760 Eschborn, Deutschland

Tel. +49 (61 96) 47 24 -301, Fax +49 (61 96) 47 24 129

E-Mail: [presse@bestwestern.de](mailto:presse@bestwestern.de)