



**HIGHLIGHTS PRESSE  
2018/2019**

# Bitte stören!

Der verstaubte Charme schummriger Hotelbars gehört längst der Vergangenheit an. Vor allem externe Gäste schätzen die Qualität der neuen Bars in Hotels.

TEXT • ALEX STRANIG

Es gibt Orte, die faszinieren uns auf unerklärliche Weise. Kirchen, Museen, aber auch Hotelbars sind solche Orte. Betritt man gewisse Bars in Hotels, fühlt man sich wie in einer anderen Welt, in einem geschützten Raum, der so unwirklich wie heimelig anmutet. Schummriges Licht, Pianomusik und ein Barkeeper im Smoking, der locker in einem Hollywoodstreifen mitspielen könnte, verleihen der Hotelbar ihren besonderen Charme.

Sie kann als Zufluchtsort für gestresste Dienstreisende, als intime Rückzugsmöglichkeit für Affären oder als Begegnungszone für einsame Singleurlauber dienen. Wer nicht allein in seinem Zimmer sein mag, setzt sich an die Hotelbar. Das kennt man aus Filmen wie dem Klassiker *Lost in Translation*, in dem Bob (Bill Murray) als abgehalfterter Schauspieler einsam an einer Hotelbar in Tokio sitzt und Charlotte (Scarlett Johansson) kennenlernt.

Doch die Zeiten, als diese Bars nur Hotelgästen vorbehalten waren, scheinen langsam der Vergangenheit anzugehören. Auch die Zahl der Barkeeper, die nur Klassiker wie Martini oder Whiskey Sour zubereiten, unmotiviert mit einem nassen Tuch über die Theke wischen und eine Schüssel mit Erdnüssen hinstellen, wird zunehmend geringer. Internationale Hotelketten sowie kleinere familiengeführte Hotels sehen die Bar immer mehr als Visitenkarte ihres Hauses und öffnen diese auch für externe Gäste.

Längst ist es nichts Ungewöhnliches mehr, abends einen Drink in einer Hotelbar um die Ecke zu nehmen. Im Gegenteil: Das Niveau mancher Hotelbars ist erfreulich hoch. Im Wiener Hotel Park Hyatt beispielsweise wurde vergangenes Jahr die Bar komplett umgebaut und mit neuem Konzept wiedereröffnet. Statt eines großen Restaurants mit kleiner Theke ist die Bar nun das Herzstück des Gastrobereichs. „Da der Trend weg vom Fine Dining geht, haben wir uns für ein neu-

es Konzept entschieden. Eine „normale“ Bar ist weitaus zugänglicher als ein steifes Konzept und spricht eine größere Zielgruppe an“, sagt General Manager John Patrick Rogado.

Barchef Stefan Bauer kreiert gerne neue Rezepturen und traut sich auf Gästewunsch auch, ungewöhnlichere Drinks zu mixen. „Ein Gast wollte mich einmal herausfordern und hat mir Vermouth und Fleisch als Vorabe gegeben. Ich habe einen Drink mit Speck, Vermouth, Verjus und Rosmarinsirup gemixt“, erzählt Bauer. Sein aktueller Lieblingsdrink sei der „Bank Director“, ein Cocktail mit rotem Vermouth, Ingwerlikör, Jägermeister, Blutorangensaft und Cham-

pagner. Auch im Wiener Hotel Le Méridien wurde im letzten Jahr umgebaut und die Bar in das Restaurant integriert. Andere Hotels in der Hauptstadt haben hingegen von Anfang an ein Barkonzept geplant, das Hotelgäste und Externe gleichermaßen anspricht.

Als das 25hours Hotel in Neubau eröffnete, war das Hotel für die meisten Gäste sogar nebensächlich. Vielmehr ging es darum, sich abends im „Dachboden“ zu treffen und bei einem Drink den Blick über die Stadt zu genießen. Auch das Sofitel im zweiten Bezirk lockt mit atemberaubendem Ausblick und überraschend ausgefallener Barkarte. Was hierzulande länger gedauert hat, ist in anderen Großstädten seit vielen Jahren die Regel. Hotelbars bieten Kurzurlaub für gestresste Städter. In Berlin hat man jetzt sogar eine Lange Nacht der Hotelbars veranstaltet, bei der Gäste von Bar zu Bar fahren konnten.

**Stadt und Land** • Aber nicht nur im urbanen Raum kommen Hotelbars an. In St. Johann in Tirol übernahmen Sigrid und Maximilian Blumschein letztes Jahr das Hotel und Wirtshaus Post. Relativ schnell war für das Unternehmerpaar klar, dass sie

auch eine Bar in ihrem Hotel haben wollen. Im Sommer dieses Jahres wurde die „Post Bar“ fertig, und überraschenderweise sind es vor allem Einheimische und hotelfremde Gäste, die Gefallen daran finden.

„Rund 70 Prozent unserer Gäste kommen aus der Gegend. Das freut uns ganz besonders“, sagt Sigrid Blumschein. Bei der Suche nach dem richtigen Bar-

keeper habe man laut der Hotelbetreiberin einen Glückstreffer gelandet. „Für muss ein guter Barkeeper wie der berühmte Barchef Charles Schumann aus München sein. Unser Barchef steht Schumann in fast nichts nach. Er ist ein Vollprofi und hat viele Jahre in Kitzbühel gearbeitet. Die Kunst eines Barkeepers ist es, mit allen Gästen gut umgehen zu können.“

Auch in den Wiener Hotels haben Einheimische mittlerweile weniger Berührungsängste mit Hotelbars. War es früher nur ein kleiner Teil von Menschen, die die traditionsreichen Bars in Hotels wie dem Triest, Imperial oder Sacher aufsuchten, spricht die Hotelbar von heute eine breite Masse an. „Das Barkonzept wurde unserer Eröffnung nicht nur von unseren Hotelgästen, sondern auch am Wiener Markt sehr gut angenommen. Mit Stolz können wir sagen, dass der größte Teil unserer Gäste lokal ist“, sagt John Patrick Rogado. Dass derzeit gerade neue Hotels in Wien geplant werden, dürfte also nicht nur Touristen interessieren. ●

Medium: Der Standard Rondo (Beilage Tageszeitung), Print  
Datum: 01.2018

TIPPS

## Hotelbars

**The Bank, Park Hyatt**  
Bognergasse 4  
1010 Wien  
[www.restaurant-thebank.at](http://www.restaurant-thebank.at)

**Das Loft, Sofitel**  
Praterstraße 1  
1020 Wien  
[www.dasloftwien.at](http://www.dasloftwien.at)

**You, Le Méridien**  
Opernring 13  
1010 Wien  
[www.you-vienna.com](http://www.you-vienna.com)

**Dachboden, 25hours**  
Lerchenfelder Straße 1-3  
1070 Wien  
[www.25hours-hotels.com](http://www.25hours-hotels.com)

**Stein Terrasse, Hotel Stein**  
Giselakal 3  
5020 Salzburg  
[www.steinterrasse.at](http://www.steinterrasse.at)

**Post Bar, Hotel Post**  
Speckbacherstraße 1  
6380 St. Johann in Tirol  
[www.dashotelpost.at](http://www.dashotelpost.at)





## Post Hotel & Wirtshaus

Speckbacherstraße 1  
6380 St. Johann in Tirol  
Tirol  
Österreich

T. +43 (5352) 63643-0  
E. [office@dashotelpost.at](mailto:office@dashotelpost.at)  
W. [www.dashotelpost.at](http://www.dashotelpost.at)

[Auf Karte anzeigen](#)



[Artikel drucken](#)

[Zu Favoriten hinzufügen](#)



## RESTAURANTGUIDE 2019

Essen	43/50
Service	16/20
Weinkarte	16/20
Ambiente	8/10

### Falstaff Gabeln



## DAS SAGT DER FALSTAFF

Typische Tiroler Küche – zeitgemäß interpretiert – und moderne, leichte Gerichte. Dazu der Feinkostladen »Postmarkt« mit Speisen und Feinkost aus der Region und vom Nachbarn Italien.

## FACTS

**Kategorie**  
Klassisch/Traditionell

**Votingcode**  
19526

## AUSSTATTUNG

- Gastgarten/Terrasse
- Hauseigene Parkplätze vorhanden
- Sonntags geöffnet
- Übernachtungsmöglichkeit



# falstaff

falstaff.at



NEWS WEIN GOURMET **BARS & SPIRITS** EVENTS REISE LIVING PROFI MAGAZIN GOURMETCLUB

Bars & Spirits Übersicht **Cocktailbars** Spirits Destillieren Cocktail-Rezepte

## Post Bar

Speckbacherstraße 1  
6380 St. Johann in Tirol  
Tirol  
Österreich

T. +43 (5352) 63643  
E. [office@dashotelpost.at](mailto:office@dashotelpost.at)  
W. [www.dashotelpost.at](http://www.dashotelpost.at)

[Auf Karte anzeigen](#)



[Artikel drucken](#)

[Zu Favoriten hinzufügen](#)

**90**  
Punkte

## BAR & SPIRITS GUIDE 2019

Drinks	45/50
Service	19/20
Ambiente	18/20
Sortiment	8/10

### Falstaff Gläser



## DAS SAGT DER FALSTAFF

Geschmackvoll und einladend ist die Bar des Hotels Post in St. Johann. Die Barkarte variiert im Jahreslauf und lässt von Pre- bis After-Dinner-Drinks keine Wünsche offen. Eine feine Gin-Auswahl, Specials wie Post-Mule mit Zirbe, Biere vom Fass und feine Weine komplettieren das Angebot. Barsnacks.

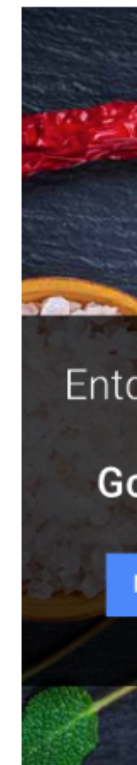
## FACTS

**Kategorie**  
Hotelbar

**Votingcode**  
19526

## AUSSTATTUNG

- Gastgarten/Terrasse
- Kalte Speisen





## POST HOTEL &amp; WIRTSHAUS



Foto: Franz Gerdl

# Entschleunigen: Neue Detox, Yoga & Sushi

## Workshops in St. Johann

Sich leicht und energetisch fühlen, etwas Gutes für den eigenen Organismus tun - dazu braucht es kein umfangreiches Wellnessprogramm. Ein Wochenende ist oft genug. Immer mehr Menschen fliehen auf der Suche nach einzigartigen Wohlfühlmomenten aus der Stadt und wollen entschleunigen. Fastenzentren, Kochkurse, Meditations- und Yogaworkshops erleben einen regelrechten Ansturm. Ein solcher Kurztrip soll Körper und Geist stärken. Das Hotel Post in der Marktgemeinde St. Johann im Bezirk Kitzbühel bietet daher vier neue Kurse für diejenigen, die den Alltag entkommen und sich selbst etwas Gutes tun wollen.

So wie die Natur nach dem Winterschlaf erwacht, wollen auch Körper und Geist frisch und gesund in die neue Saison starten. Ein Entgiftungswochenende schenkt dem Körper eine Pause, verwöhnt ihn und hilft Ballast abzuschütteln. Damit starten Mann und Frau voller Elan in den Frühling. „Vier absolute Profis in ihrem Spezialgebiet begleiten unsere Gäste wie auch interessierte Einheimische durch ein abwechslungsreiches Programm für Körper und



Spa-Highlights: Yoga-Hotels. Best of Wellness & Wandern.

# WELLNESSZiele



Medium: ReiseLust (Wochenzeitung oe24), Print

Datum: 24.04.2018



## Yoga-Retreat mit Bergblick und Ruhelage

**LEOGANG/SALZBURG.** Von 2. bis 5. November 2018 findet in den PURADIES Hotel & Chalets der Yoga-Kurs „Master the Mind“ statt. Die Kosten belaufen sich auf 269 Euro, 1 UN gibt's ab 288 Euro. [puradies.com](http://puradies.com)



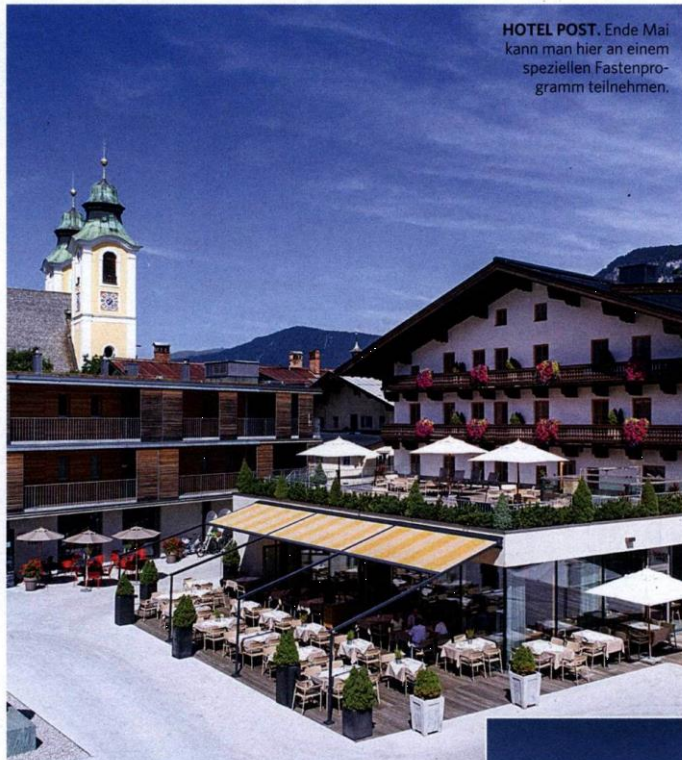
## Spezielles Atem- und Meditationsseminar

**ALGARVE/PORTUGAL.** Der „Breathwork Day“ im Macdonald Monchique Resort & Spa verhilft mittels Atemübungen, Spannungen zu lösen und Selbstheilungsprozesse anzuregen. Ab 150 Euro. [macdonaldmonchique.com](http://macdonaldmonchique.com)



## Zum Biken und Wellnissen nach Südtirol

**SCHLANDERS/ITALIEN.** Bis zum 4. 11. können Interessierte das Package „Vinschgau Bike-Shorty“ buchen. Nach den Biketouren geht es in den Panorama-Wellnessbereich. 4 Nächte HP kosten ab 290 Euro. [vinschgerhof.com](http://vinschgerhof.com)



**HOTEL POST.** Ende Mai kann man hier an einem speziellen Fastenprogramm teilnehmen.

## FÜR BODY & SOUL

## Strenges Fastenprogramm in St. Johann

**ST. JOHANN/TIROL.** Das 4\*-Hotel Post in der Marktgemeinde St. Johann im Bezirk Kitzbühel bietet ein Abspeckprogramm mit meditativen Techniken unter Anleitung von Profis.

**Fastenprogramm unter Aufsicht.** Von 25. bis 27. Mai werden Fastenexpertin Pia Els und Heilmasseur Joachim Giessenbacher dieses strenge Fastenprogramm leiten. Das Wochenende besteht aus einem straffen Programm mit Pilates, ausschließlich

ckung, Atemübungen und viel Bewegung in der frischen Alpenluft.

„In der Gruppe ist man motivierter, viel konsequenter in der Umsetzung, lernt Gleichgesinnte kennen und vielleicht neue Freunde fürs Leben“, zeigt sich Els vom Erfolg überzeugt.

Das Package, welches ab 559 Euro pro Person erhältlich ist, beinhaltet Unterkunft, basisch vitalstoffreiche Verpflegung und Getränke zu allen Mahlzeiten.





# Leben

Beziehungen, Genuss, Gesundheit - motiviert, gut zu leben

## DA WÄREN WIR LIEBER

Das **Knödelfest** in Sankt Johann in Tirol findet heuer am 22. September zum 37. Mal statt. **Die Wirte** bieten 26 unterschiedliche Knödel - von süß bis pikant - an, die gleich am 500 Meter langen Tisch genossen werden können.





# S

## 10. Swing the Lake am Wörthersee

Es ist sicherlich eines DER Golf-Highlights am wunderschönen Wörthersee: das mittlerweile bereits legendäre „Swing-the-Lake“, das Univ.-Lektorin Mag. Karin Strahner mit ihrem K.S.-Circle-Wirtschaftsclub und ihrer Reise-Informationsplattform LuxuryTravel.at im KGC Golfclub Dellach veranstaltete. Heuer zum 10. Mal!

Ein exklusiver, genussvoller, fröhlicher und auch sportlicher Tag mit Verwöhnprogramm vom Feinsten, der auch internationales Publikum aus Portugal, der Schweiz, Italien und Deutschland anlockte. Hier tummelten sich die Luxus-Marken auch heuer wieder zum Wohle der Gäste: von Hilton Worldwide, DinersClub International bis zu feinsten Seafood von Yan'n Mee, Estée Lauder, Porsche, Pfau Edelbrau & Schoellerbank.

Ein beschwingendes Glasel Schlämberger Seld vor dem Abschlag gefällig? An der Halfway erwarten die Spieler erfrischendes Gieser-Naturgold, eine herrliche Weindegustation vom Burgenländischen

## Heimische Stars feierten den Jahrestag der Postbar in St. Johann

Die vermutlich frischeste Sommerparty des Jahres stieg im August in St. Johann. Barcheflegende Gerhard Renner hatte zum ersten Jubiläum der Postbar geladen – und zahlreiche lokale Prominenz aus Wirtschaft, Gesellschaft und Gastronomie trotzte dem Temperatursturz und waren seiner Einladung gefolgt.

Vor genau einem Jahr öffnete die Postbar in St. Johann zum ersten Mal ihre Tore und eroberte die Herzen der Stadt im Sturm. Deshalb luden die beiden Gastgeber Max und Sigrid Blumschein zusammen mit Barchef Gerhard Renner zur ersten Jubiläumsfeier ein.

Das eigens dafür engagierte Jazz-Trio verwandelte die Postbar für einen Abend in eine Jazz-Lounge à la New Orleans. Passend zur Atmosphäre wurden alle Gäste mit Pink Flamingo Cocktails begrüßt und auch kriti-

narisch vom neuen Küchenchef des Hauses Benjamin Leitner, mit Pulled Pork Wrap mit Coleslaw samt BBQ-Sauce oder Bratthof-Beef Burger mit Karamellzwiebel verwöhnt. Unter den illustren Gästen fanden sich Arabella Kiesbauer mit Familie, Christoph Morandell, Hotelierslegende Hannes Blumschein, Albert Berktold Werksleiter von Egger Holzwerkstoffe mit seiner Frau Maria, Christiane Sarkar, Peter Möllers, Jan Bounknecht, um nur einige zu nennen.



Arabella Kiesbauer (Mitte) mit Sigrid & Max Blumschein



Ulrich, Gerhard Renner, Sigrid & Max Blumschein

Ab 23:00 nahm DJ Martin S, „Rave on Snow“ Legende, die Gäste mit auf eine musikalische Reise nach Ibiza mit feinsten elektronischen Klängen bis in die frühen Morgenstunden.

„Innerhalb eines Jahres etablierte sich die Lounge & Bar zum neuen Lieblings-Hotspot der Kitzbüheler Alpen. Einheimische, Touristen und Hotelgäste sind begeistert vom urbanen Ambiente und der gemächlichen Atmosphäre der stylischen Bar“, erzählt die Wirtin Sigrid Blumschein sichtlich stolz. Die Bar wurde bereits nach ihrer Eröffnung von den Falstaff Gourmetkritikern als die beste Bar im Bezirk Kitzbühel ausgezeichnet und zählt damit zu den besten Tirols.

## Eine Weinpräsentation fast am Ende der Welt

Mit einem spektakulären Happening präsentierte Josef Scharl am 27. Juli seine Mondweine in der Nacht des Blutmondes. Nur rund 100 auserkorene Gäste durften die neuen Kreationen an einem einzigartigen Ort verkosten – und staunen.



Die Gäste waren sich einig, dass sie ein einmaliges Event von Weinplaner Josef Scharl, Drei-Hauber-Koch Richard Rauch und Event-Profi Andreas Stern bei Vollmond erleben durften. Mit einem über 50 Jahre alten Oldtimer-Bus als Shuttle ging es vom Treffpunkt aus in den Steinbruch in Hochstraden, auf ein Plateau, wo noch nie zuvor ein Spektakel dieser Art stattgefunden hat. Bereits auf der Fahrt konnte man den passenden Soundtrack „Der Mann im Mond“ mitsummen. Der gesamte Steinbruch wurde von Kerzen und Fackeln ausgeleuchtet, dadurch entstand eine einzigartige mystische Abendstimmung und eine DJane sorgte dabei für die passende musikalische Umrahmung.



# CHARME-OFFENSIVE

IN ST. JOHANN GEHT DIE POST AUF

Medium: Kitz Magazin (Regionalmedium), Print  
Datum: 08.2018



*Stimmig modern, einladend gediegen, rundum komfortabel, kulinarisch begeisternd und charmant im Umgang mit dem Gast. So lautet die Erfolgsformel des Hotels Post. Im Herzen von St. Johann haben die neuen Post-Wirten Sigrid und Maximilian Blumschein mit ihrem Team über 700jährige Gastronomie-Geschichte im neu renovierten Haus kreativst belebt.*



Fotos: Maximilian Blumschein  
Nicolaus Fritzbauer, Kuppel/Ortner

Die Gäste des Hotels Post buchen Urlaub in der perfekten Alpenidylle. Zehn Kilometer von Kitzbühel entfernt. Das Team um die Familie Blumschein will dazu die Freude, die Begeisterung schenken. Gut möglich in dem von der Innenarchitektin Johanna Egger detailverliebt modernisierten und kunstvoll kultivierten 4-Sterne-Haus. Modernität in einem historischen Haus, die ein besonderes Lifestyle-Erlebnis bringt. 47 Zimmer, drei Appartements, eine Suite. Smart und fein. Zeitgemäße Tiroler Küche mit frischen und vielfach regionalen Zutaten, sowie eine Spielwiese der kreativen internationalen Küche runden das kulinarische

Erleben ab. Wobei das Hotel seiner Stammklientel auch Wirtshaus bleiben will. Im Feinkostladen Postmarkt gilt es unwiderstehliche Köstlichkeiten für zu Hause mit zu nehmen. Genuss und Erholung stehen im Hotel Post im Vordergrund. Vom kultig-smarten Wellnessbereich bis zur Post-Bar, die von Architektin Johanna Egger mitten in Tirol zu einem Herzstück der Gastlichkeit gestaltet wurde. Treffpunkt zum Verweilen, Philosophieren, Relaxen. In einem Märchen wie aus 1000 und einer Nacht. „Give Shakes a Chance“, heißt es hier beim Kitzbüheler Bar-Hero Gerhard Renner und seinem Team. Viele sagen: Hier geht die Post ab!

Hotel Wirtshaus Post, Speckbacherstrasse 1, 6380 St.Johann.  
Tel.: +43 5352 63643-0 office@dashotelpost.at, www.dashotelpost.at



Unermüdlich widmen sich die beiden Gastgeber Sigi und Max Blumschein der Verbesserung des Service und der Attraktivität des Hauses.

Mit dem „gschtiaschtn“ Tiroler Benjamin Leitner, dem neuen Küchenchef, wollen sie die Kulinarik des beliebten Wirtshauses auf ein neues Niveau heben.

# Kulinarik vom Feinsten



Erst im vergangenen Jahr wurde die preisgekrönte Postbar eröffnet, die bei Einheimischen und Touristen großen Anklang fand und sich als angesagteste Bar der Kitzbüheler Alpen etabliert hat. Mit einer Qualitätsoffensi-

ve möchten die Gastgeber aus Leidenschaft nun mit ihrem Wirtshaus, das mit vier Stuben und einem Hofrestaurant samt Sonnenterrasse Platz für bis zu 250 Personen bietet, einen ähnlichen Erfolgsweg einschlagen.

## MODERNER ZUGANG

„Das klassische Tiroler Wirtshaus ist so vielfältig wie seine Gäste. Vom Pfarrer, der sein Glas Rotwein genießt, über den Vertreter, der ein schnelles Mittagessen einnimmt, bis hin zu dem Familientisch, unter dem mehr Kinder sitzen als am Tisch, und das verliebte Paar in der privaten Ecke. Diese Tradition der Vielfalt braucht keine Veränderung, aber der Zugang zu ihr kann modernisiert werden“, erklärt Maximilian Blumschein, Wirt der ersten Stunde und angehender Sommelier, seine Vision. Um sein Ziel zu erreichen, engagierte der Vollblut-Gastronom keinen Geringeren als Benjamin Leitner. Der Koch ist kein Unbekannter, bis vor kurzem leitete er erfolgreich das Küchenteam im Wellnesshotel „Der Kraillerhof“ in Leogang Salzburg.

## LEIDENSCHAFT UND HINGABE

„Ich wollte eine neue Herausforderung und suchte einen Betrieb, in dem ich meiner Kreativität freien Lauf lassen



Die Wirtsleute Max und Sigrid Blumschein



**Paulina B.**  
 Neu bei uns und perfekt für Singles und Kochverweigerer, im praktischen Einmachglas, die geschmackigen saisonalen Gerichte von Paulina B. Unbedingt ausprobieren!

## Iris Kolb vom Postmarkt

„Ein Besuch im Postmarkt ist wie ein Kurzurlaub. Ein entspannendes Glas Wein oder ein guter Espresso, immer etwas Neues und Inspirierendes in den Regalen und am Ende kann man etwas für sich oder seine Lieben mitnehmen.“

## Fleisch vom Brunnhof

Die exklusiven Premium-Fleischspezialitäten vom Brunnhof sind nur bei uns im Markt erhältlich, dazu eine reichhaltige Auswahl an Salami, Würsten sowie beliebte Käse- und Fleischwaren.





**Hotel  
Wirtshaus Post**

Speckbacherstraße 1  
6380 St. Johann in Tirol  
Tel.: 05352 / 63 643-0  
office@dashotelpost.at

**EHRlich UND NACHHALTig**  
 Ein zufriedenes Team, das mit Freude kocht und zubereitet, ist ein wesentlicher



# Der erste Geburtstag wurde groß gefeiert

**St. Johann** – Wie schnell doch die Zeit vergeht. Vor genau einem Jahr öffnete die Postbar in St. Johann zum ersten Mal ihre Pforten und eroberte die Herzen der Region im Sturm. Nun lud das Wirtepaar Max und Sigrid Blumschein gemeinsam mit Bar-Chef Ger-

hard Renner zur Jubiläumsfeier ein. Versteht sich, dass die Stammgäste und Freunde des Hauses von nah und fern anreisten, um zum ersten Geburtstag zu gratulieren. So ließ es sich auch Arabella Kiesbauer nicht nehmen, bei der Party dabei zu sein.



Die Wirtsleute vom Hotel Post in St. Johann, Sigrid und Max Blumschein, und Arabella Kiesbauer (M.), die zum Jubiläum herzlich gratulierte.



Weinhändler Christoph Morandell und Bettina Huber (Bezirksvorsitzende FIW Kitzbühel).

Fotos: Pipal



Bar-Chef Gerhard Renner (l.) mit Maria und Albert Berkold (Werkleitung Egger Holzwerkstoffe).

Medium: Tiroler Tageszeitung, Print

Datum: 13.08.2018

## Netzwerk Psychotherapie



**Dr. Robert Moser MSc**  
Eigenheilmittel und  
Umweltmedizin  
Beratung  
www.robertmoser.at  
kontakt@robertmoser.at  
0464 8700700

www.kitzbueheleranzeiger.at

## Vorkaholic! Und dann?

Können Sie Menschen, die täglich zehn Stunden und mehr im Betrieb arbeiten, um dann heimlich mit nach Hause zu gehen? Ständig erreichbar und danklich immer mit ihrer Arbeit beschäftigt sind. Die keine Zeit für ihre Familie, Freunde und Interessen haben. Die ihr Leben der Arbeit widmen. Die perfekt sind und sich keinen Fehler verzeihen. Die nicht delegieren und alles selbst machen. Nicht loslassen können und zwinghaft versuchen, immer mehr zu leisten. Diese Menschen könnten unter Arbeitssucht leiden. Das nur mittelfristig zu sehr hohen Leistungen führen, kann aber auch mit Depression, Angststörungen oder Herz-Kreislauferkrankungen enden. Wenn Sie einer dieser Menschen sind und sich denken: „Ich kann und will mir ein Leben ohne Arbeit gar nicht vorstellen.“

Heimische Stars feierten ein Jahr Postbar in St. Johann

# Postbar feiert Geburtstag

**St. Johann** | Die vermutlich frischeste Sommerparty des Jahres stieg vergangenen Freitagabend in St. Johann. Barcheflegende Gerhard Renner hatte zum ersten Jubiläum der Postbar geladen – und zahlreiche lokale Prominente aus Wirtschaft, Gesellschaft und Gastronomie trotzten dem Temperatursturz und waren seiner Einladung gefolgt. Vor genau einem Jahr öffnete die Postbar in St. Johann zum ersten Mal ihre Tore und eroberte die Herzen des Ortes im Sturm. Am vergangenen Freitag luden die beiden Gastgeber Max und Sigrid Blumschein zusammen mit Barchef Gerhard Renner zur ersten Jubiläumsfeier ein. Das eigens dafür engagierte Jazz-Trio verwandelte die Postbar für einen Abend in eine Jazz-Lounge à la New Orleans. Passend zur Atmosphäre wurden alle Gäste mit Pink Flamingo Cocktails begrüßt und auch kulinarisch vom neuen Küchenchef des Hauses, Benjamin Leitner, verwöhnt. Unter den illustren Gästen befanden sich Arabella Kiesbauer mit Familie, Chris-



Arabella Kiesbauer (A) gratulierte den Wirtsinnen Sigrid und Max Blumschein zum Jubiläum. Foto: Conny Pfla

toph Morandell, Hotelierslegende Hannes Blumschein, Albert Berktold, Werksleiter von Egger Holzwerkstoffe mit seiner Frau Maria, Christiane Sarkar, Peter Möllers, Jan Bounknecht – um nur einige zu nennen. Ab 23 Uhr nahm DJ Martin S. „Rave on Snow“ Legende, die Gäste mit auf eine musikalische Reise nach Ibiza mit feinsten elektronischen Klängen bis in die frühen Morgenstunden. „Innerhalb eines Jahres etablierte sich die

Lounge & Bar zum neuen Lieblings-Hotspot der Kitzbüheler Alpen. Einheimische, Touristen und Hotelgäste sind begeistert vom urbanen Ambiente und der gemütlichen Atmosphäre der stylischen Bar“, erzählt die Wirtin Sigrid Blumschein nichtlich stolz. Die Bar wurde bereits nach ihrer Eröffnung von den Falstaff Gourmetkritikern als die beste Bar im Bezirk Kitzbühel ausgezeichnet und zählt damit zu den besten 1500s.





20/

## BRANDHEISS & KURZ NOTIERT

Spitzenkoch Daniel Kellner verlässt Ende 2018 das »Buxbaum«. +++ Im Rahmen der Serie »Amador & Friends« kocht der Top-Chef am 22. Oktober mit Drei-Sterne-Koch Thomas Bühner (ehemals »La Vie«, Osnabrück). Reservierung: reservation@restaurant-amador.com. +++ Benjamin Leitner (»Krallerhof«) wechselt ins »Hotel Post« in St. Johann in Tirol.

4/

**BENJAMIN LEITNER (36)** Der neue Küchenchef im Hotel & Wirtshaus Post in St. Johann in Tirol ist Benjamin Leitner. Bis vor Kurzem leitete er das Küchenteam im Hotel Der Krallerhof, davor arbeitete er im Gourmetrestaurant des Hotels Central in Innsbruck. Seine Laufbahn startete der gebürtige Tiroler im Hotel Bellevue am See.

ANZEIGE



**HOGAPAGE**  
Speisekarten-Erstellservice

- ✔ zeitparend und preiswert
- ✔ inkl. Allergenenzeichnung
- ✔ verschiedene Design zur Auswahl

Nachrichten &gt; Arbeitswelt &gt; Personal &gt; Der Gast ist König, der Mitarbeiter Kaiser?

MITARBEITERMANGEL

## Der Gast ist König, der Mitarbeiter Kaiser?

Österreichs Gastgewerbebetriebe rüsten sich für die Wintersaison. Gleichzeitig hält der Fachkräftemangel die Branche auf Trab. Doch welche Anreize braucht es, um qualifizierte Mitarbeiter zu gewinnen?

Montag, 10.12.2018, 13:07 Uhr, Autor: Clemens Krieglstein



Sigrid und Maximilian Blumschein zufolge müssten sich viele Hoteliers selbst bei der Nase nehmen, wenn sie keine Mitarbeiter finden. (© Hotel Post)



Mit aktuell weit über 100.000 fehlenden Fachkräften in Österreich ist der Kampf gegen den Fachkräftemangel das Gebot der Stunde in der Gastronomie und Hotellerie. Maximilian Blumschein, Hotelier und Geschäftsführer des Hotel Wirtshaus Post im Tiroler St. Johann bestätigt: „Die Lage spitzt sich seit einem guten Jahr zu. Der Tourismus in Österreich boomt – da viele Hotels um den Nachwuchs buhlen, ist es noch schwieriger an gute Kandidaten heranzukommen. Die Rekrutierungszeit hat sich für uns im Vergleich zu 2017 verdoppelt.“

ANZEIGE

**Medium:** Hogapage (Fachmedium Hotellerie, Gastronomie in Deutschland), Online

**Datum:** 10.12.2018



HOTEL&DESIGN / HOTEL/GASTRONOMIE / Der Gast ist König, der Mitarbeiter Kaiser?



Hotel & Wirtshaus Post in St. Johann, Tirols

DER GAST IST KÖNIG, DER MITARBEITER KAISER?

In HOTEL/GASTRONOMIE

**Als führendes Tourismusland mit jährlich über 47 Millionen Nächtigungen rüsten sich Tirols Hotel- und Gastronomiebetriebe für die kommende Wintersaison. Gleichzeitig hält der akute Fachkräftemangel die Branche nach wie vor auf Trab. Der Kampf um qualifizierte Mitarbeiter ist groß, die Fluktuation hoch, das Image der Branche schlecht. Während die Regierung Maßnahmen getroffen hat, um die Situation zu verbessern, fragen sich Hoteliers, welche Anreize es braucht, um qualifizierte Mitarbeiter für sich zu gewinnen und auch halten zu können.**

„Bekämpfung des Fachkräftemangels hat oberste Priorität“, „Tourismus begrüßt Joboffensive der Bundesregierung“, „Fachkräftemangel gefährdet Arbeitsplätze“ – Schlagzeilen zum pulsierenden Fachkräftemangel in Österreichs Tourismuswirtschaft finden sich mittlerweile wie Sand am Meer. Mit aktuell 162.000 fehlenden Fachkräften in Österreich ist der Kampf gegen den Fachkräftemangel laut Bundessparte Tourismus und Freizeitwirtschaft ganz klar das Gebot der Stunde. Maximilian Blumschein, Hotelier der ersten Stunde und Geschäftsführer des Hotel Wirtshaus Post im Tiroler St. Johann bestätigt: „Die Lage spitzt sich seit einem guten Jahr zu. Der Tourismus in Österreich boomt – da viele Hotels um den Nachwuchs buhlen, ist es noch schwieriger an gute Kandidaten heranzukommen. Die Rekrutierungszeit hat sich für uns im Vergleich zu 2017 verdoppelt.“



Personalsuche ist eine Existenzfrage

# Wertschätzung

Die Mitarbeitersuche wird in Tirols Hotel- und Gastgewerbe zum Knackpunkt. Vor der Saison fehlten unter anderem 708 Köche und 1047 Kellner. Die Dunkelziffer dürfte weit höher liegen. Maximilian Blumschein betreibt mit Ehefrau Sigrid das Hotel Post in St. Johann. Im Interview erklärt er, warum er sein Team für die Saison schon komplett hat und was man dafür tun muss.

Herr Blumschein, wie schwer findet man Personal?

Als Jahresbetrieb ohne lange Zusperrzeiten sind wir attraktiver und die Fluktuation ist geringer. Von 46 Mitarbeiterstellen mussten wir zuletzt 15 neu besetzen. Für den Winter konkurrieren wir aber mit den Top-Skiorten, da sucht man schon mal händeringend.

Wie kann man sich die Suche konkret vorstellen?

20 bis 25 Prozent meiner Arbeitszeit geht in die Personalsuche, der Aufwand hat sich allein seit dem Vorjahr verdoppelt. Die Palette ist groß: Die Frühstückshilfe findet man über ein Inserat im Lokalblatt, einen Koch online in ganz Europa. Aber bei den Köchen habe ich Glück – meine kommen aus Walchsee, Hopfgarten, Lofer und Bayern.

Nonstop durcharbeiten darf es nicht geben

Die Branche jammert, aber Sie haben ihr Team für den Winter schon zusammen. Was sind die Kriterien dafür?

Zum einen die Arbeitsbedingungen. Wir schreiben die Überstunden ordentlich auf. Es gilt prinzipiell die 5-Tage-Woche mit 45 Stunden.

## KRONEQUIZ

„Do They Know It's Christmas?“ ist ein Hit von?

- A The Bandits
- B Barry Manilow
- C Band Aid
- D Bananarama

Auflösung auf der Seite 64

im Tourismus St. Jhanner Hotelier verrät Erfolgsrezepte

# ist wichtiger als Geld

Seit Mai 2016 führen Maximilian Blumschein und seine Frau Sigrid mit viel Leidenschaft das Hotel Post in St. Johann. Es wurde im Jahr 2014 vom Besitzer – einem bekannten örtlichen Unternehmer – voll saniert.



Fotos: Hotel Post

## DAS GROSSE Interview

VON ANDREAS MOSER

den, ausnahmsweise 48. Ohne freien Tag durcharbeiten gibt es nicht. Für die Leute ist ein gesunder Rhythmus wichtig, dazu gehören auch ordentliche Unterkünfte.

Einige „Zuckerln“ und Mundpropaganda

Und auch einige Extras, die besonders sind?

Ich überlege mir für die Zukunft weitere Benefits – etwa ein E-Auto, das wie beim Car-Sharing alle Mitarbeiter nutzen können. Dass Essen und Kaffee gratis sind, ist ohnehin selbstverständlich. Wir übernehmen Fortbildungskosten und unternehmen auch gemeinsam etwas. Dann hilft auch die Mundpropaganda, wie bei meiner ehemaligen Barfrau, die via Facebook eine Nachfolgerin vom tolenen Job überzeugen konnte.

Wie wichtig ist das Menschliche dabei?

Der Teamgeist und die Wertschätzung für den Mitarbeiter kommen noch vor dem Geld. Man muss die Leute zum eigenständigen Arbeiten motivieren, Fortschritte erkennen und loben. Dem Lehrling darf ich nicht nur Hilfsarbeiten zuteilen. Wenn er sich bemüht, verzeihen die Gäste auch einmal einen Fehler. Zuletzt habe ich einen 59-Jährigen eingestellt. Er flitzt vielleicht nicht so herum wie ein 20-Jähriger, arbeitet dafür aber überlegter.

Welche Jobs sind am schwierigsten zu besetzen?

Im September und Oktober habe ich Abwäscher gesucht – sauberes Geschirr oder die Frage, wer die Toiletten in Ordnung hält, sind essenziell in einem Hotel. In der Küche habe ich nun zwei junge Afghanen als Lehrlinge im 1. und 2. Jahr – und es klappt sehr gut.

Was erwarten Sie sich von der Politik?

Manches sollte einfacher gehen. Ich wollte zwei Asylwerber einstellen, aber sie haben ja keine Arbeitsbewilligung. Daher habe ich versucht, dass sie in das Saisonkontingent fallen. Bis heute gab's keine Antwort.

Wie optimistisch blicken Sie in die Zukunft?

Ich bin mir nicht sicher, ob ich meinen Kindern diese Branche empfehlen kann. Ich freue mich zwar jeden Tag über meinen Beruf, aber die Wertschätzung dafür, was wir im Hotel täglich leisten, fehlt seitens der Allgemeinheit häufig.

## ToiToiToi

GLAUB ANS GLÜCK.

Ziehung vom 22. 12.

3 2 9 8 6

Glückssymbol „Glücksschwein“  
Omgewährt

## Was uns bewegt



FRANZISKA TROST  
franziska.trost@kronenzeitung.at

## Stille Nacht

„Lehnen Sie sich zurück, und hören Sie ganz genau hin. Hören Sie – nichts.“ Vor einigen Jahren durfte ich für die „Krone“ an einer Naturexpedition durch Patagonien, diesen südlichen Zipfel Südamerikas, teilnehmen. Fast hätte ich sie damals überhört, diese unglaubliche Stille, so leise kam sie daher. Doch unser Guide ließ uns minutenlang mit ihr alleine. Es ist erstaunlich, wie viel Ruhe im Körper Einzug hält, wenn er in der Stille versinken darf. Wie in Watte gebettet, fühlt sich das an.

Mittlerweile muss man wohl tatsächlich fast ans Ende der Welt reisen, um die vollkommene Ruhe in der Natur zu finden. Und natürlich ist auch die „Stille Nacht“ alles andere als leise. Aber das ist gut so. Wo Familien zusammenkommen, da soll gelacht, geredet und gesungen werden. Leider mischt sich nur allzu oft lautstarker Streit in die weihnachtliche Geräuschkulisse – weil Liebe und Leid auch bei diesem von Emotionen erfüllten Fest der Feste nahe beieinander liegen.

Vielleicht sollte man dann wirklich für einen Moment ganz still verharren – und nur das schönste aller Weihnachtslieder in dieser Ruhe ertönen lassen. Diese einfache, kleine Melodie, in der so viel Hoffnung steckt, so viel Frieden. Die von Österreich aus die Menschen seit 200 Jahren rund um den Globus verbindet, von einem bis zum anderen Ende der Welt. Die wie nichts anderes die Stille dieser heiligen Nacht zum Klingen bringt. Weil „Stille Nacht“ eben auch diese besondere Kraft besitzt, Ruhe in unsere Herzen zu bringen.

## EUROMILLIONEN

ZIEHUNG VOM FREITAG, 21. 12. 2018

02 12 15 34 50 3 4

0 x 5+2	102.382.992,30
3 x 5+1	489.376,40
11 x 5+0	31.085,80
58 x 4+2	2883,70
1193 x 4+1	149,50
2211 x 4+0	63,80
2134 x 3+2	116,60
50.115 x 3+1	13,70
32.528 x 2+2	19,90
103.216 x 3+0	12,60
173.934 x 1+2	10,50
733.523 x 2+1	7,50
1.502.622 x 2+0	4,50

(Alle Angaben ohne Gewähr)



## Der Gast ist König – der Mitarbeiter Kaiser?

Als führendes Tourismusland in Österreich mit jährlich über 47 Millionen Nächtigungen ist Tirol mit seinen Hotel- und Gastronomiebetrieben wieder erfolgreich in die Wintersaison gestartet. Gleichzeitig hält aber der akute Fachkräftemangel die Branche nach wie vor auf Trab. Der Kampf um qualifizierte Mitarbeiter ist groß, die Fluktuation hoch, das Image der Branche schlecht. Während Maßnahmen der Regierung gegen diese Probleme umstritten sind, fragen sich Hoteliers, welche Anreize es tatsächlich braucht, um qualifizierte Mitarbeiter für sich zu gewinnen und auch halten zu können.

**S**chlagzeilen zum akuten Fachkräftemangel in Österreichs Tourismuswirtschaft finden sich mittlerweile wie Sand am Meer: „Bekämpfung des Fachkräftemangels hat oberste Priorität“, „Tourismus begrüßt Joboffensive der Bundesregierung“ oder „Fachkräftemangel gefährdet Arbeitsplätze“.

**Glückliche Mitarbeiter sind kein Zufall – Sigrid und Maximilian Blumschein vom Hotel & Wirtshaus Post in St. Johann setzen auf Eigeninitiative, um dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken.**

Mit aktuell 162.000 fehlenden Fachkräften in Österreich ist der Kampf gegen den Fachkräftemangel laut Bundessparte Tourismus und Freizeitwirtschaft ganz klar das Gebot der Stunde. Maximilian Blumschein, Hotelier der ersten Stunde und Geschäftsführer des Hotel Wirtshaus Post im Tiroler St. Johann bestätigt: „Die Lage spitzt sich seit einem guten Jahr zu. Der Tourismus in Österreich boomt – da viele Hotels um den Nachwuchs buhlen, ist es noch schwieriger, an gute Kandi-

daten heranzukommen. Die Rekrutierungszeit hat sich für uns im Vergleich zu 2017 verdoppelt.“

**| Das Imageproblem der Branche |** Während Hotels für ihre Kunden den roten Teppich ausrollen, hinkt das Engagement in Sachen Employee Experience jedoch zumeist hinterher. Das schlechte Arbeitgeber-Image der Gastronomie wird geprägt von überlangen Arbeitszeiten, cholerischen Vorgesetzten, schlechter Entlohnung und keinerlei Aufstiegschancen für Mitarbeiter. Verallgemeinernde Schlechtederei sei laut Michaela Reitterer, Präsidentin der Österreichischen Hoteliervereinigung, aber definitiv falsch. Gegenüber einer österreichischen Tageszeitung sagte sie: „Wie in jeder Branche gibt es schwarze Schafe, dort besteht Verbesserungsbedarf. Aber wozu immer Einzelfälle über die gesamte Branche ausbreiten?“

Um der Branchenflucht etwas entgegenzusetzen, setzt Blumschein auf Eigeninitiative: „Jeder jammert, dass Personal fehlt. Das ist Tatsache und wird sich nicht so schnell ändern. Der erste Schritt muss es sein, bei sich selbst anzufangen.“

**| Bewusste Entscheidung zur 5-Tage-Woche |** Mitarbeiter-Benefits, die vor einigen Jahren im Gastgewerbe noch als Luxus angesehen wurden, seien heute zum Standard geworden. Flexible Arbeitszeitmodelle würden zeitgemäße Antworten auf die Fragen der Mitarbeiter darstellen. Blumschein: „Der 12-Stunden-Tag ist in der Gastronomie keine Seltenheit, deshalb haben wir uns als Jahresbetrieb für eine regelmäßige 5-Tage-Woche entschieden. Genauso wichtig sind angemessene Personalunterkünfte. Wer diese im ländlichen Raum nicht bieten kann, wird sich schwertun, Fachkräfte zu finden.“

Anforderungen kompetenter Mitarbeiter seien eine logische Kon-

sequenz des Mangels. „Hochkarätige Bewerber können sich Stellen aussuchen – und das wissen sie auch. Daher ist es umso wichtiger, das Arbeitsumfeld attraktiv zu gestalten“, bestätigt die Geschäftsführerin und Wirtin des Hotel Wirtshaus Post, Sigrid Blumschein.

**| Geld ist wichtig, Wertschätzung wichtiger |** Laut einer breit angelegten Studie zum Thema „Glück und Zufriedenheit“ von Beschäftigten im österreichischen Tourismus ist dem Fachkräftemangel nur bedingt mit der Erhöhung von materiellen Ressourcen entgegenzuwirken. Lösungen seien im ideellen Bereich, wie etwa in Feedbackkultur, Wertschätzung, Zeitmanagement und Entwicklungschancen, zu suchen.

Für Blumschein ist hingegen im ersten Schritt faire Bezahlung ein Muss: „Das ist die Basis einer gesunden Arbeitsbeziehung und wesentlich, um die Aufmerksamkeit von Fachkräften zu erlangen. Wir bezahlen auch ausländische Hilfskräfte über Kollektivvertrag. Engagement und Kompetenz müssen honoriert werden.“

Sigrid Blumschein sieht eine Priorität darin, ein harmonisches Team zusammenzustellen und zum eigenständigen Arbeiten zu motivieren: „Sich mit dem einzelnen Mitarbeiter auseinanderzusetzen, Fortschritte zu erkennen und zu loben ist wesentlich. Das beginnt bereits bei Lehrlingen. Wenn jungen Mitarbeitern immer nur Hilfsarbeiten zugeteilt werden, haben sie nicht das Gefühl, sich weiterzuentwickeln. Das verstehen auch die meisten Gäste – schließlich hat jeder einmal klein angefangen.“

Die Blumscheins haben ihr Team rechtzeitig vor der Wintersaison um sich gesammelt und sind in ihrem Hotel & Wirtshaus Post im Zentrum von St. Johann bestens gerüstet für eine erfolgreiche Saison ...

[www.dashotelpost.at](http://www.dashotelpost.at)

Medium: Wellhotel (Fachmedium Hotellerie), Print

Datum: 09.01.2019



Foto: www.dashotelpost.at



# Genussreise im Herzen von St. Johann

Sich kulinarisch verwöhnen lassen im wunderbaren Wirtshaus Post, Verweilen im frisch gestalteten Posthof und sich verlieben in die bezaubernde Welt der neuen Postbar.



Der Weg zu einer kulinarischen Genussreise ist das eine oder andere Mal mit Steinen gepflastert. Und das ist in diesem Fall im besten Sinne gemeint. So zeigt sich der Innenhof vor dem Postmarkt sehr bald als bezaubernder Platz zum genüsslichen Verweilen. Mit neuen Pflastersteinen versehen, wird auf diese Weise ein ganz besondere

Ort, eine entspannende Ruheoase im Herzen von St. Johann geschaffen. Da ein kleiner Brunnen, dort eine romantische Bank, hier die Sonnenstrahlen, die einem mit einer wohltuenden Wärme umhüllen. Dieses Fleckerl Erde ist allemal einen Besuch wert, um sich mittags für den kleinen Hunger mit hausgemachtem Flammkuchen oder einem

speziellen Posthofdessert zu verwöhnen, begleitet vom unwiderstehlichen Duft und dem herrlichen Geschmack des eigens kreierten geistigen Posthofkaffees. Oder man lässt den Tag ausklingen, nimmt Platz auf den gemütlichen, stylischen Möbeln und genießt leckere Antipasti. Dazu passt ein erfrischender Sommerdrink auf der heimeligen Holzterrasse des Posthofes, ein Platz, der den ganzen Tag über von den Sonnenstrahlen verwöhnt wurde und bis weit in die Abendstunden ein wärmendes Wohlgefühl schenkt.

## NEUES VON DER POSTBAR

So originell sich dieser Ort gestaltet, so speziell präsentiert sich auch die Postbar in ihrem steten Wandel hin zum Besonderen. Mit dem neuen Barchef Florian Thurner, der sein Handwerk in Barkeeper-Schulen in Sydney, London und Wien von der Pike auf gelernt hat, weht ein frischer Wind durch die trendige Bar. Unvergleichlich ist wohl das richtige Wort, um die einzigartige Symbiose zu beschreiben, die mit dem jungen Südtiroler in der Postbar Einzug hält. Ge-

ENTGELTLICHE ENTSCHÜTLUNG © Hotel Post

eigenen Floristin Jasmin – die Pflanzentee des Hauses heißt tatsächlich so – liebevoll gehegt und gepflegt wird. Versteht sich, dass bei all den naturbelassenen



Das kreative Trio von der Postbar: Martijn, Florian und Chris

Zutaten jeder Cocktail seine ganz eigene Note bekommt. Und damit nicht nur die Bargäste in den genialen Genuss kommen, gibt es den Apfel-Whiskey, den Basilikum-Gin oder den Orangen-Brandy auch im Postmarkt zu kaufen.



Die Wirtsleute Max und Sigrid Blumschein

meinsam mit Martijn und Chris vom neuen Barsteam verbindet Florian seine internationalen Erfahrungen mit altem Wissen. So entstehen Cocktailkreationen, die mit selbst gezogenen Kräutern und Früchten verfeinert werden. Auf kommerzielle Sirups und künstliche Farbstoffe verzichtet er aus Prinzip. Lieber gibt er dem Limetten- und Grapefruitsirup die natürliche Farbe der Schale. Wenn die Jungs plötzlich in der Küche verschwinden, dann weiß Postwirtin Sigrid Blumschein schmunzelnd, was da vor sich geht. Es wird geschnitten, gehackt, eingekocht und püriert. Das kreative Trio verarbeitet die Kräuter, Früchte und das Gemüse, das auf dem Dach des Hotels Post herrlich gedeiht und von der haus-

## RUNDHERUM WIRD'S GRÜN

Nicht nur am Dach des Hotels Post, auch rund ums Haus schlägt das „Urban Gardening“ seine Wurzeln. Da werden Bergkräuter angelegt, Stangenbohnen ranken an der Wand entlang und verschiedenste Tomatensorten wie gelbe und rote Cocktailtomaten, Herztomaten, Fleischtomaten, Tigertomaten und Schokotomaten tragen stolz ihre Früchte.

All das kann man in der warmen Jahreszeit nicht nur im Posthof, sondern auch vor dem Hotel Post auf der Speckbacherstraße genießen. Hier laden Tische und Stühle ein, Platz zu nehmen, um einen frisch gemixten Cocktail von der mobilen Bar vor dem Haus in vollen Zügen zu genießen. Eines sei noch verraten: Das Unterhaltungsprogramm in diesem Sommer kann sich sehen lassen!

## Sommerevents

**Donnerstag, 4. 7. 2019, ab 18 Uhr**  
Sommernachtsfest und Neueröffnung des Posthofes mit Grillerei – nur bei Schönwetter.

**Dienstag, 16. 7. 2019 und 15. 8. 2019, jeweils um 19 Uhr**  
Vollmond-Dinner exklusiv auf der Dachterrasse.  
Vier-Gang-Gourmet-Menü mit Begrüßungsdrink und exklusiver Weinbegleitung des Diplom-sommeliers Maximilian, mit relaxtem Sound und der vom Mond beleuchteten Bergkulisse des Kitzbüheler Horns.  
Um Reservierung wird gebeten. Maximal zehn Personen.

**Freitag, 26. 7. 2019, um 16 Uhr**  
Die Steiermark zu Gast im Postmarkt mit Weingut Polz und Schrankerl vom Genussgut Krüsel.

**Samstag, 3. 8. 2019, ab 20 Uhr**  
White Party – Fete Blanche – in der Postbar. Der Sommer wird gefeiert. Dresscode white, House-DJ Martin S.

**Samstag, 24. 8. 2019, ab 20 Uhr**  
Zirkus-Partynacht in der Postbar. Zum Narrischwerden. Dresscode bunt. Zuckerwatte, Popkorn und Co.

**Montag, 26. 8. 2019**  
Start italienische Woche im Postmarkt.

**Montag, 9. 9. 2019**  
Start spanische Woche im Postmarkt.

**Freitag, 13. 9. 2019, ab 12 bis 18 Uhr**  
Tag der offenen Posttür.

**Montag, 23. 9. 2019**  
Start französische Woche im Postmarkt.

**Freitag 18. 10. 2019**  
Wein & Schwein im Postmarkt – alles vom Mangalitzta Schwein.



Die stylische Postbar als beliebter Treffpunkt



Hotel  
Wirtshaus Post

Speckbacherstraße 1  
6380 St. Johann in Tirol  
Tel.: 05352 / 63 643-0  
office@dashotelpost.at



NORDTIROL | WIRTSCHAFT

von ih 14.06.2019 15:21 Uhr

## St. Johann in Tirol: Frischer Wind in der Postbar

Seit rund zwei Jahren ist die Postbar in St. Johann, Tirol, Treffpunkt mit Herz und Seele für sowohl Einheimische als auch Urlaubsgäste. Nun weht frischer Wind durch die preisgekrönte Hotelbar: Das stilvolle Ambiente, das durch warme Holztöne und messingfarbene Elemente urban-marokkanisch angehaucht wirkt, bleibt – neu ist hingegen das Team hinter den kreativen Drinks sowie die Auswahl, die Gästen geboten wird. Herzstück des neuen Sortiments bilden eigens hergestellte Sirups, Infusionen und Liköre. Dafür wurde im Innenhof des Hotels ein modernes Urban- Gardening-Konzept mit Obst-, Gemüse- und Kräutergarten geschaffen.



7/24/2019

Drei tolle Kurztrip-Hotels in Österreich | freundin.de



freundin



© PR

### Hotel Post in St. Johann

Das **Hotel Post** prägt schon seit 1297 das Stadtbild von St. Johann, allerdings war es damals noch unter den Namen "Weißes Rössl" bekannt. Heute prägen **Sigrid und Maximilian Blumschein** das Hotel mit ihrem ganz eigenen und sehr persönlichen Stempel, denn sie führen das Haus mit viel Liebe und einer ordentlichen Portion Leidenschaft. Vom leckeren Frühstücksbuffet (Mmmmh, diese kernigen Powerriegel!) geht's direkt auf den Weihnachtsmarkt vor der Haustür (hier unbedingt den selbstgemachten Eierlikör probieren) und dann zu Fuß auf einen der wunderbaren Wanderwege in den Kitzbüheler Alpen - die Kalorien abtrainieren. Nach einer Runde in der Sauna gibt's in der Post Bar beim Post Mule den krönenden Abschluss. Durchatmen, runterkommen.

DZ ab 119 Euro, alles Infos unter <https://www.dashotelpost.at/>.



Aktuelle Seite: Start ▶ Nachrichten ▶ Aktuell ▶ Panorama ▶ Frischer Wind in der Postbar

## Frischer Wind in der Postbar

Details Kategorie: Panorama Veröffentlicht am Montag, 24. Juni 2019 13:45



© Christian Huber

PREV 1 of 8 NEXT

Seit rund zwei Jahren ist die Postbar in St. Johann, Tirol, Treffpunkt mit Herz und Seele für sowohl Einheimische als auch Urlaubsgäste.

Nun weht frischer Wind durch die preisgekrönte Hotelbar: Das stilvolle Ambiente, das durch warme Holztöne und messingfarbene Elemente urban-marokkanisch angehaucht wirkt, bleibt – neu ist hingegen das Team hinter den kreativen Drinks sowie die Auswahl, die Gästen geboten wird. Herzstück des neuen Sortiments bilden eigens hergestellte Sirups, Infusionen und Liköre. Dafür wurde im Innenhof des Hotels ein modernes Urban-Gardening-Konzept mit Obst-, Gemüse- und Kräutergarten geschaffen.

Nachdem das Hotel Post in St. Johann, Tirol, letzten Sommer mit einem neuen Küchenteam eine Qualitätsoffensive startete

und erfolgreich umsetzte, geht die kulinarische Verfeinerung nun in die nächste Runde: Mit neuem Team und neuem Sortiment bringen die beiden Gastgeber Sigi und Max Blumschein nun frischen Wind in die beliebte Postbar.

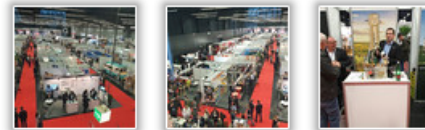
### Renaissance für Kräuter- und Gewürz-Infusionen

Der Trend zum Urban Gardening – städtische Gegenden als Anbaufläche für lokal produzierte Lebensmittel zu nutzen – hält auch in der kleinen, aber feinen Stadt St. Johann in Tirol Einzug: Das neue Urban-Gardening-Konzept im Innenhof des Hotel Post steht für die Symbiose aus Traditionsreichtum und Innovation, die den Betrieb auszeichnet. „Es ist kein Geheimnis, dass pflückfrisches Gemüse, Obst und Kräuter aus dem eigenen Garten einfach am besten schmecken“, weiß die Post-Wirtin Sigrid Blumschein. „Kräuter wie Basilikum, Lavendel, Rosmarin und Thymian gehören nicht nur in den Topf, sondern auch ins Cocktailglas. Infusionen und Sirups aus frischen Kräutern und Gewürzen zu verwenden ist nicht neu, erlebt aber eine Renaissance in der Barkultur und es entstehen immer wieder neue aufregende Kreationen“, ergänzt Wirt Maximilian Blumschein.

### Junges Team, große Ambitionen

Mit einem frischen Sortiment kommt auch ein neues, dynamisches Team, das hinter den Cocktails steht. So engagierten die Wirte Blumschein den jungen Barchef Florian Thurner, der in den letzten Jahren quer durch

### FOTORL CKBlick TRANSGOURMET PUR 2019



PROST war dabei. [Alle Fotos ansehen](#) →

### FOTORL CKBlick GAST+KL CHE 2019



PROST war dabei. [Alle Fotos ansehen](#) →

### FOTORL CKBlick GAST KLagenfurt 2019



PROST war dabei. [Alle Fotos ansehen](#) →



Das Team an der Bar im Posthotel St. Johann in Tirol | [www.dashotelpost.at](http://www.dashotelpost.at)

## ST. JOHANN IN TIROL: FRISCHER WIND IN DER POSTBAR

📅 24. JUNI 2019

| Sie sind hier: [GASTWIRT-online](#) » [SPEISEN & GETRÄNKE](#) » [St. Johann in Tirol: Frischer Wind in der Postbar](#)

bezahlte Anzeige

Seit rund zwei Jahren ist die Postbar in St. Johann, Tirol, Treffpunkt mit Herz und Seele für sowohl Einheimische als auch Urlauber. Nun weht frischer Wind durch die preisgekrönte Metelbar. Das stilvolle Ambiente

St. Johann in Tirol: Frischer Wind in der Postbar



Medium: Falstaff (Fachmedium Gastronomie), Instagram

Datum: 24.06.2019



**falstaff.profi** • Folgen



Sankt Johann in Tirol



**falstaff.profi** Stylish ambience, warm wood tones, brass-colored elements and urban Moroccan flair. ✨ — That's the mix guests appreciate at the #postbar in 📍 St. Johann in Tyrol for the past two years.

New, however, is the 🤖🤖🤖 team, which conjures creative 🍹 drinks 🍹 consisting of selfmade syrups, infusions and liqueurs in the newly designed inner courtyard of »Hotel Post«.

Find further inspiration under:

[www.dashotelpost.at/die\\_post\\_bar/](http://www.dashotelpost.at/die_post_bar/)

Stilvolles Ambiente, warme Holztöne, messingfarbene Elemente und urban-marokkanisches Flair ✨ . — Das ist der



Gefällt 525 Mal

24. JUNI

Melde dich an, um mit „Gefällt mir“ zu markieren oder zu kommentieren.

Bilder: Postbar



FLORIAN THURNER,  
BAR-CHEF DER POST-  
BAR (ST. JOHANN IN  
TIROL), SETZT AUF  
SELBSTPRODUZIERTE  
SIRUPE, DIE DEN  
GÄSTEN ALS  
COCKTAIL-ZUTAT  
ODER MIT SODA AUF-  
GESPRITZT KREDENZT  
WERDEN



## SELBSTGEMACHTE SIRUPE IN DER POSTBAR

Seit rund zwei Jahren ist die Postbar in St. Johann/Tirol Treffpunkt für Einheimische und Gäste. Mit neuem Team und ebensolchem Sortiment bringen die Gastgeber Sigrid und Maximilian Blumschein nun frischen Wind in die beliebte Bar. Herzstück des neuen Sortiments bilden unter anderem die eigens hergestellten Sirupe, Infusionen und Liköre. Dafür wurde im Innenhof des Hotels ein Obst-, Gemüse- und Kräutergarten angelegt.

„Nachdem wir im Zuge einer Qualitäts-offensive beschlossen haben, uns in der Postbar noch mehr auf natürliche, selbstgemachte und vorwiegend regionale Inhaltsstoffe zu fokussieren, kam ich auf die Idee, auch eigene Sirupe herzustellen, um unsere Drinks aufzuwerten“, schildert Bar-Chef Florian Thurner. „Aktuell produzieren

wir Lime-Juice-Cordial, der auf Limettensaft basiert, Grapefruit- und Zitronenmelissen-Sirup. Diese stellen wir aus einer 1:1-Mischung von Zucker und Saft bzw. Wasser her, kochen sie mit Kräutern ein und machen sie mit Zitronensäure haltbar. Es ist uns wichtig, keine Lebensmittelzusätze und Farbstoffe zu verwenden, um unsere Kreationen so natürlich wie möglich zu halten.“ Und wie lassen sich die Sirupe am besten genießen? „Unsere Sirupe reichern diverse Spritz-Variationen an, schmecken aber auch in Smash Cocktails wie dem Raspberry Thyme Smash oder in Klassikern wie dem Gimlet. An heißen Sommertagen eignen sie sich auch sehr gut einfach mit Soda aufgespritzt und einer Zitruscheibe garniert als geschmackvolle Durstlöcher“, so Thurner abschließend. [www.dashotelpost.at](http://www.dashotelpost.at)



23.07.2019

## Die Postbar blüht auf

Die preisgekrönte Postbar im Hotel Post in St. Johann in Tirol hat ihr Sortiment aufgepeppt: Im Mittelpunkt stehen eigens hergestellte Sirups, Infusionen und Liköre. Dafür wurde im Innenhof des Hotels ein modernes Urban- Gardening-Konzept mit Obst-, Gemüse- und Kräutergarten geschaffen.



@ Postbar  
Barchef Florian Thurner (M.) mit seinem Team Chris Huber (L.) und Martijn Van Der Linden.



Nachdem das Hotel Post vor einem Jahr mit einem neuen Küchenteam eine Qualitätsoffensive startete und erfolgreich umsetzte, geht die kulinarische Verfeinerung nun in die nächste Runde: Mit neuem Team und neuem Sortiment bringen die beiden Gastgeber Sigí und Max Blumschein nun frischen Wind in die Postbar.

Kernelement dabei ist das neue Urban-Gardening-Konzept im Innenhof des Hotel Post. „Es ist kein Geheimnis, dass pflückfrisches Gemüse, Obst und Kräuter aus dem eigenen Garten einfach am besten schmecken“, weiß die Post-Wirtin Sigrid Blumschein. „Kräuter wie Basilikum, Lavendel, Rosmarin und Thymian gehören nicht nur in den Topf, sondern auch ins Cocktailglas. Infusionen und Sirups aus frischen Kräutern und Gewürzen zu verwenden ist nicht neu, erlebt aber eine Renaissance in der Barkultur und es entstehen immer wieder neue aufregende Kreationen“, ergänzt Wirt Maximilian Blumschein.

Team mit großen Ambitionen

Mit einem frischen Sortiment kommt auch ein dynamisches Team, das hinter den Cocktails steht. So engagierten die Wirte den jungen Barchef Florian Thurner, der in den letzten Jahren quer durch Österreich und Deutschland Erfahrungen sammelte und aktuelle Trends miterlebte. Der Südtiroler machte seinen Beruf zur Leidenschaft, indem er Zertifikate renommierter Barkeeper-Schulen in London und Sydney erfolgreiche absolvierte. „Ich habe nach einem Lokal gesucht, in dem ich meine eigenen Ideen einbringen kann und in dem auf Augenhöhe gearbeitet wird – so etwas ist in der Gastronomie nicht selbstverständlich“, zeigt sich Thurner motiviert.

**ÖG**  
ÖSTERREICHISCHE  
MEDIENTAGE

MEDIENTAGE-PANEL  
AM 25. SEPTEMBER

**Journalismus:  
Wege aus der  
Bredouille**

TEILNEHMER

**Michael Fleischhacker**  
Quo Vadis Veritas

**Jan Fleischhauer**  
ehem. Spiegel, künftig Focus

**Forian Gless**  
Stern

**Anneliese Rohrer**  
Die Presse

#oemt19  
www.medientage.at

**HORIZONT**  
update bestseller

### Meist gelesen

Hotellerie People

**Neuer GM für Hilton Vienna Danube Waterfront**

Hotellerie

**Hilton am Stadtpark an Koreaner verkauft**

