



Living Room.  
Wohn- und  
Esszimmer  
in einem.

# Wenn der **FUNKE** überspringt

Drei Betriebe formen die Zündwerk-Gruppe in Strasshof zum funktionierenden Gastro-Ensemble.

**R**ein theoretisch könnte sich Erich Windisch jetzt einmal zurücklehnen. Und zufrieden auf das in den vergangenen Jahren Erreichte blicken. Schließlich entstand unter seiner Führung im niederösterreichischen Strasshof mit der Zündwerk-Gruppe ein gastronomisches Ensemble, das im Bezirk Gänserndorf östlich von Wien einzigartig ist. Eine Alleinstellung, die noch über längere Zeit bestehen bleiben dürfte.

Vor knapp zehn Jahren war Windisch als Händler für Harley-Davidson-Motorräder gestartet und eröffnete mit Schauraum und Werkstatt nebenan zwei Jahre später auch das Steakhaus Zündwerk. Während sich das Steakhouse prächtig entwickelte, gestaltete sich das Verhältnis zu Harley-Davidson weniger harmonisch. Und der gastronomische Quereinsteiger Windisch entschied sich, ganz auf das Geschäft mit Gästen zu setzen.

Eine kluge Entscheidung, wie die Nachbetrachtung zeigt. Der Entschluss, in der Region, in der gewerbliche Betten rar sind, ein Motel zu errichten, erwies sich als goldrichtig. Dabei achtete der Neo-Hotelier bei der Planung des Zündwerk Motels darauf, den Betrieb mit möglichst wenig Personal zu gestalten und den Gästen trotzdem ein angenehmes Nächtigungserlebnis zu bieten.

## **EINRICHTUNG PERSÖNLICH GETESTET**

Schließlich flossen in das Konzept sehr viele persönliche Erfahrungen ein. Geärgert, sagt Windisch, der nach dem Studium an der WU-Wien viele Jahre in der Kfz-Branche tätig war, habe er sich in der Vergangenheit über vieles in der Hotellerie. Schlechte

Betten, schlecht geplante Zimmer mit wenig durchdachter Einrichtung, nachlässiges Service bei Check-in oder Check-out und ähnliches hätten immer wieder für Unmut gesorgt. Also sollte sein Haus nach dem Motto „It feels like coming home“ gestaltet werden. Tatsächlich präsentieren sich die Zimmer im Zündwerk Motel dank sorgfältig ausgetüftelter Details erfrischend anders. 20 Zweibett-Zimmer und drei Apartments mit Platz für bis zu vier Personen finden sich im modernen blockartigen Gebäude. Viele entscheidende Teile der Einrichtung wurden im Vorfeld von Windisch persönlich getestet. So wurde bei Betten, Matratzen und Bezügen auf Produkte von höchster Qualität gesetzt und bei der Einrichtungsplanung den Bedürfnissen moderner Reisender Rechnung getragen.

## **LIEBEVOLLE ZUWENDUNG ZUM DETAIL**

In jedem Zimmer findet sich ein Tisch, der genügend Platz etwa für einen Laptop samt Zubehör bietet und mit einer guten Sitzgelegenheit kombiniert ist. Nicht gespart wurde auch an Abstellfläche für das Gepäck. WLAN ist ebenso selbstverständlich wie die dezente Klimaanlage oder die dreifach verglasten, schalldichten Fenster. Die Zuwendung zum liebevollen Detail erkennt man daran, dass sich im kleinen Bad auch noch eine abgetrennte Toilette ausgeht. Zimmer also, die dem Gast einen angenehmen Aufenthalt garantieren, den Business-Reisenden aber einen respektablen Raum zum Arbeiten gewähren. Für die Planung und Konzeption der Innengestaltung nahm

© Propertyphotos, Derenko

Windisch die Dienste von Koll Gastro Konzept in Anspruch. Das Unternehmen hatte auch schon den Entwurf für das Zündwerk Steakhous geliefert. Ein Konzept, das nun schon sieben Jahre bestens und ohne Abnützungerscheinungen funktioniert.

### ORIGINELLES FRÜHSTÜCKSKONZEPT

Das durchdachte Konzept setzt sich im großzügigen Frühstücks- bzw. Aufenthaltsraum fort. Die Zweitertische lassen sich nach Bedarf bequem zu größeren Einheiten zusammenschieben, was auch größeren Gruppen ein gemeinsames Frühstückserlebnis beschert. Eine Besonderheit bietet die Buffetlandschaft in der Mitte des Raumes. Setzte der Hotelier ursprünglich darauf, den Gästen das vorbestellte Frühstück an den Tisch zu servieren, kam man bald davon ab.

Das Konzept erwies sich wegen vieler nachträglich oder erst am Morgen erfolgter Bestellungen als schwierig in der Umsetzung. Um trotzdem den bei Buffetlösungen üblichen Anfall an Lebensmittelabfällen möglichst gering zu halten, kam das Team auf eine originelle Lösung: Sämtliche Komponenten des Frühstücks stehen bereits portioniert in Einweggläsern bereit. Eispeisen werden nach wie vor auf Wunsch frisch zubereitet.

### VERSAMMELN UMS KAMINFEUER

Wenn der Raum nachmittags oder abends als Aufenthaltsraum genutzt wird, versammeln sich die Gäste gerne um das Feuer eines modernen Kamins in der Ecke mit gemütlichen Polstermöbeln, die heimelige Atmosphäre bietet.

Erich Windisch betreibt das Motel mit zwei Mitarbeiterinnen, die Zimmerreinigung sowie das Wäscheservice sind an Fremdfirmen vergeben. Der Check-in erfolgt vornehmlich online. Trotzdem ist das Zündwerk Motel kein seelenloses Automatenhotel. Die Rezeption ist vormittags bis Mittag besetzt. Die meisten Gäste nützen diese Zeit zum Check-out, auch wenn dies ebenso online möglich ist.

Im Mai des Vorjahres eröffnete das Zündwerk Motel. Die Buchungen waren vom Start weg mehr als zufriedenstellend. Inzwischen denkt Erich Windisch bereits über eine Erweiterung nach, Raum wäre im zweiten Stock des kubusartigen Gebäudes noch vorhanden.

### LIVING ROOM ALS WOHN-RESTAURANT

Ein Monat vor dem Motel eröffnete Erich Windisch 2022 den neuen Living Room im ehemaligen Harley-Verkaufsraum. Dieses „Restaurant-Wohnzimmer“ fügt sich nahtlos in das Zündwerk-Ensemble ein. Der große Raum mit seiner gewaltigen Höhe entführt die Gäste mit seinen Fauteuils, gepolsterten Bänken, einer Galerie und Biedermeier-ähnlicher Möblierung sowie einer ausladenden Bar in eine veritable Entspannungswelt.

Der Living Room ist ein Ort für Fine-Dining ebenso wie für einen ausgedehnten Barbesuch, für anregende Gespräche gleichermaßen wie für ein ausgelassenes Tanzvergnügen. Dabei legt der Gastronom großen Wert darauf, dass sich das kulinarische Angebot grundlegend von dem im Steakhause unter-



Zündwerk Motel: Trotz digitalem Check-in kein seelenloses Automatenhotel.



Zimmer mit reichlich Platz für Arbeit und Ablage.



Frühstücks- und Aufenthaltsraum mit originellem Frühstückskonzept.

scheidet. Schließlich verfügt der Living Room über eine eigene Küche sowie ein eigenes Küchenteam.

### EIGENE KÜCHENLINIE

Zum Teil ist die Küchenlinie von mexikanischer und spanischer Esskultur geprägt, zum anderen rühren Italien und natürlich auch Österreich in den Töpfen um. Der aktuelle Renner auf der Karte ist zum Beispiel die hausgemachte Pinsa Romana, die es in vier fluffigen Variationen gibt.

Aktuell funktionieren alle drei Segmente des Zündwerk-Ensembles nach Plan und sehen einer positiven Entwicklung entgegen. Welche Pläne er für die Zukunft im Hinterkopf wälzt, da hält sich Dynamiker Erich Windisch allerdings noch bedeckt. >hal<