



Der grüne Gilbert vom Spittelberg

Neueröffnung. Im Dezember eröffnet ein ziemlich grünes Hotel mit Brasserie in der Breite Gasse in Neubau.
Ein kleines Pflanzengeschäft soll folgen, die Küche wird vor allem vegetarisch

VON NINA OEZELT
UND GILBERT NOVY (FOTOS)

Eigentlich hätte das Hotel Gilbert in der Breite Gasse schon am 22. September neu eröffnet werden sollen. Aber dann ist den Besitzern gleich zweierlei dazwischengekommen: der große Personalmangel in der Tourismusbranche – und die Geburt von Tochter Annika.

Aber wer ist denn eigentlich Gilbert? „Der Name sollte schlicht und einfach klingen und an den Spittelberg erinnern. Gilbert ist quasi der gute Geist des Hauses, der sich um die Hotelgäste kümmert“, sagt Besitzer Jörg Kleindienst-Giendl. „&flora ist hingegen der Name der Brasserie, die das früheste Frühstück im Bezirk anbieten wird.“ Es wird bereits ab 6.30 Uhr serviert.

Nicht nur Baby Annika, sondern auch Jörg Kleindienst-Giendl selbst ist in die Hotelbranche hineingeboren worden. „Mein Vater hat vor 25 Jahren Austrotel gegründet und er hatte vier Hotels, eines in Innsbruck, eines in Salzburg und zwei in Wien“, sagt er. Jörg und seine Frau Annette haben sich in der Schulzeit in der Hotelfachschule Bergheidengasse in Hietzing kennengelernt.

Vor zwei Jahren hatten sie die Idee, alle Hotels bis auf das in der Breite Gasse zu verkaufen. Sie wollten sich nur auf einen Standort konzentrieren. „Eine Sanierung war bitter notwendig.“

Investiert wurde in das Gilbert – das früher ViennArt hieß – eine Summe zwischen 5 und 10 Millionen Euro. Der Architekt Sebastian Eidenböck übernahm die Planung des Hauses, die Inneneinrichtung übernahmen die BWM Architekten aus Margareten. Ein Highlight des Hauses von Außen: die begrünte Fassade.

Derzeit ist sie noch eher bräunlich. Aber spätestens im



Hinter dem Hotel steht die Familie: Jörg und Annette Kleindienst-Giendl mit Tochter Annika



„Uns geht es hier nicht um Luxus. Sondern es soll familiär sein und man soll sich hier einfach wohlfühlen“

**Jörg Kleindienst-Giendl
Hotelinhaber**

Frühjahr, wenn dann auch der große Schanigarten vor dem Hotel mit 36 Plätzen öffnet, soll sie in Grün erstrahlen. Eintreten in das Hotel kann man von zwei Seiten: Einmal von der Breite Gasse, und einmal von der Seite zum Spittelberg, in der Kirchberggasse.

Insgesamt gibt es 107 Gästezimmer. Pro Nacht zahlt

man Preise ab 70 Euro. Die Junior Suite im obersten Stock (mit Außen-Dusche, Außen-Sauna, zwei Balkonen und Blick auf das Kunst- und das Naturhistorische Museum), ist das exklusivste, was Gilbert zu bieten hat. Sie kostet pro Nacht 650 Euro.

Grün und familiär

Insgesamt gibt es im Hotel 1.000 Topfpflanzen. Denn es könne nicht grün genug sein, betont die Familie. Geplant ist außerdem die Eröffnung eines Pflanzenshops im Eingangsbereich.

Zuständig für den skandinavischen Einfluss ist Annette Kleindienst-Giendl. Sie hat dänischer Wurzeln und führt

„Im Hotel ist jeder bei uns per Du, auch ein Vorstandsmitglied oder Direktorin werden bei uns so angesprochen“

**David Schmitzberger
Hoteldirektor**

te in dem Hotel schon vor der Neueröffnung einen kleinen Laden mit skandinavischen Designstücken.

Der Bereich der Brasserie ist extravagant gestaltet. Hier findet man nicht nur einen Kamin, unter dem Glasdach steht auch ein altes Rad. „Das ist von meinem Opa“, sagt Jörg Kleindienst-Giendl. „Es

geht hier einfach nicht um Luxus, sondern darum, sich wohlfühlen.“

Und: „Die Familie liegt uns am Herzen, auch unser Hoteldirektor gehört einfach zur Familie“, sagt Kleindienst-Giendl. Geführt wird das Hotel von David Schmitzberger. „Bei uns ist man per Du, auch der Vorstandsmitglied wird so angesprochen“, sagt Schmitzberger.

Auch für die Wiener

Die offene Küche der Brasserie übernimmt Köchin Parvin Razavi (früher Dogenhof, Ludwig & Adele im Künstlerhaus). Ihre Küche ist kreativ, orientalisches, nachhaltig, vegan und vegetarisch. Richten

soll sich das kulinarische Angebot nicht zuletzt an heimische Gäste. Ein Trend, der sich in Wiener Hotels immer mehr abzeichnet: Zielgruppe sind nicht nur die Gäste, die im Haus übernachten – sondern auch die Wiener selbst.

Die Bar wird bis 1 Uhr geöffnet sein. Die Preise der Speisen reichen von 12 bis 30 Euro. Geplant ist Ausgefalle- und Fermentiertes: Rüb- und Feigenvariation auf Labneh mit Feige und Granatapfel-Salzzitronendressing oder in Miso geschmorte Selleriewurzel mit Grapefruit und Orange. Ab 1. Dezember werden die Brasserie und die Bar für Gäste öffnen. Ab dem 3. Dezember können Zimmer gebucht werden.



In der Brasserie „&Flora“ gibt es modernes europäisches Essen von 6.30 bis 23 Uhr, einen Kamin und einen Gilbert-Shop

