mediadoc
Salzburg, April 2020 - Nr: 1
Auflage: 8800
SB: GRAND FERDINAND

4/

Große Bühne, starker Auftritt. Das Porsche 911 Carrera 4S Cabriolet, zu Gast beim „Gastronom des Jahres".*

*Falstaff Restaurant Guide 2020

Grand Ferdinand

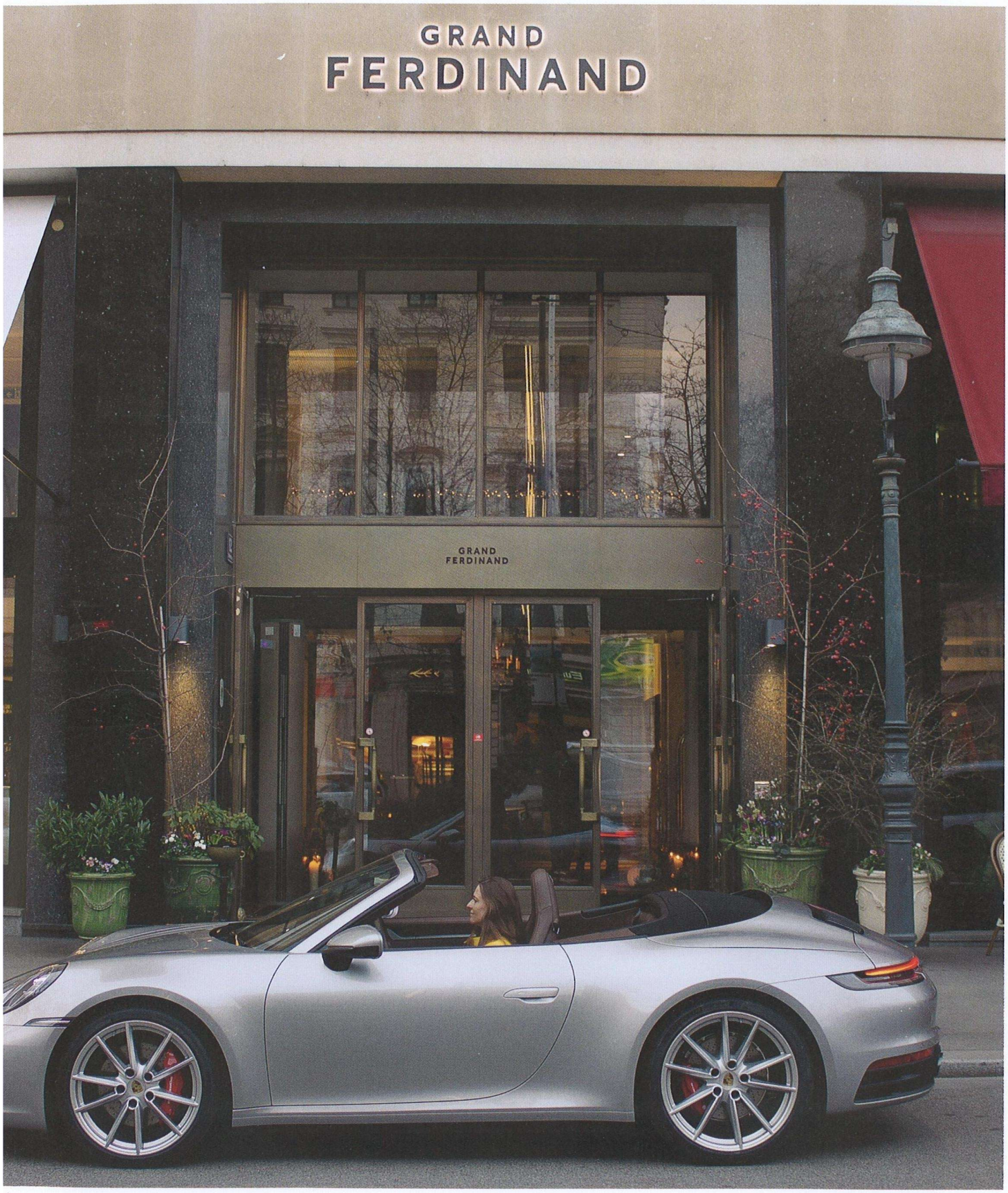
Begnadet für das Schöne!

Hymnen sind ja, wie hinlänglich bekannt, Ausdruck höchster Begeisterung und Verehrung. In die österreichische wurde de facto alles hineinkomponiert, was der kundigen Sportwagenfahrerin lieb und teuer ist. So schmiegen sich im Land der Berge die kurvenreichsten Straßen an blaue Ströme – aber nicht nur. Sie mäandern über Berge, in Städte und zu Domen. Die Hymne lobpreist große Töchter und Söhne und schreibt uns zu, begnadet für das Schöne zu sein. Vieles ist uns heilig. Das Schnitzel, Pferde und der Elfer. Letzteren am Ring zu pilotieren, war der Ruf, der uns ereilte. Wir, ein Paar wie du und ich. Sportlich und flink, voller Leidenschaft und Gegensätze.

Text → **Jürgen Pürstinger** Fotos → **Jürgen Pürstinger/Grand Ferdinand**

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG. Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag.

media|doc
Salzburg, April 2020 - Nr: 1
Auflage: 8800
SB: GRAND FERDINAND



Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG. Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag.

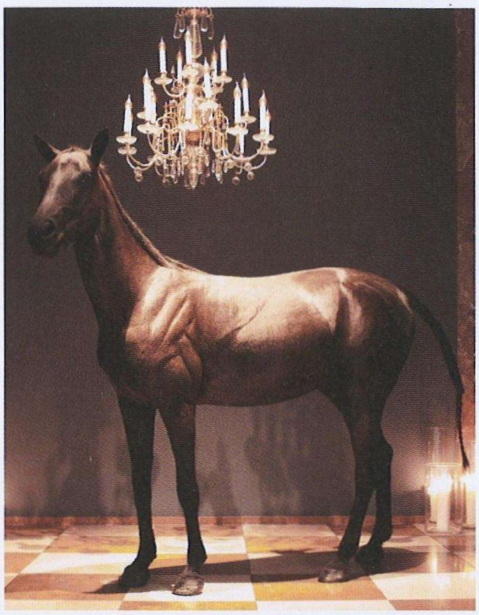
media|doc
Salzburg, April 2020 - Nr: 1
Auflage: 8800
SB: GRAND FERDINAND

„Wenn jemand nicht öfter Fehler macht, dann hat er sich selbst nicht genug herausgefordert."

Ferdinand Porsche

Nichts verbindet uns so sehr wie der Ring

Spricht der Mann in Gegenwart der Frau vom Ring, kniet er entweder oder schreitet auf leisen Sohlen in die Garage. Mit Helm und Rennoverall bewaffnet. Der Kluge jedoch packt den Weekender gemeinsam mit seiner Liebsten. Sie wählt ein Ziel, das die Schönen und die Flinken eint. In unserem Fall das glanzvoll zeitgemäße Grand Ferdinand am Wiener Ring und das makellose Porsche 911 Carrera 4S Cabriolet. Zeitlose Ideen behalten ihre jugendliche Frische nur dann, wenn sie stets weiterentwickelt werden. Diese Formel findet man in der DNA erfolgreicher Hoteliers, Autobauer und Beziehungen. Der Drang, das Schöne zu feiern, hilft uns hinweg über das Grau vor der Sonne in diesen Tagen. Den Weg von einer Kulturhauptstadt in die andere, die Reise von Salzburg nach Wien, bewältigt der bärenstarke 450-PS-Sechszylinder im Schlaf. Genetisch betrachtet, fühlt sich der Leistungssportler auf der A1 ja pudelwohl. Gassi gehen würde er sicher lieber in den Freilaufzonen unserer Lieblingsnachbarn. Dort, wo er seit vielen Dekaden glanzvoll zum „besten 911 aller Zeiten" aufpoliert wird. Vergleicht man die Philosophien erfolgreicher Menschen, in unserem Fall jene von Ferdinand Porsche und Florian Weitzer, des Erfinders des Grand Ferdinand, entdeckt man so manche Parallele. In der Herausforderung, das Unmögliche möglich zu machen und Tradition nicht rückwärts zu denken, sondern vorwärts zu zelebrieren, trifft man sich präzise. In Wien war man schon immer äußerst anspruchsvoll. Ferdinand Porsche kombinierte seine Elektrokenntnisse in der k.u.k. Hofwagenfabrik Jacob Lohner mit der noch jungen Disziplin des Automobilbaus. Er entwickelte ein Elektrofahrzeug, das erste Allradautomobil und den ersten Hybridantrieb. Das Zweitbeste dürfte für ihn nie gut genug gewesen sein. Dieser Geist lebt im begehrenswertesten Sportwagen der Welt ebenso weiter wie im kulturellen Auftrag von Florian Weitzer.



Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG. Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag.

↑ Liebe geht doch durchs Herz. Die besten Zutaten für eine gute Zeit am Ring. Qualität und Leidenschaft.

Schnitzel Love

Das im Grand Ferdinand beheimatete und wieder ins Leben gerufene Meissl & Schadn erfährt ein Revival am Ring. Es zelebriert große Wiener Küche in der kulinarischen Tradition von früher und lässt die heimischen Klassiker wieder hochleben. Des Österreichers liebste Speise, das echte Wiener Schnitzel, das schon seit Langem einen Tempel verdient hat, wird hier zu wahrer Größe und Perfektion gebacken. In der Pfanne, das versteht sich von selbst.

Niemals hat sich ein Küchenchef intensiver mit der Geschichte des Wiener Schnitzels befasst als Jürgen Gschwendtner. Seinen Erzählungen folgend, fühlt man sich mühelos in die glanzvollen Zeiten der Monarchie zurückversetzt. Die Bilder im Kopf erscheinen plötzlich in Sepia. Er schwärmt über die Brauntöne der perfekten Panade, die der Clublederausstattung im Interieur des Porsche zum Verwechseln ähnlich ist. In der Grand Étage verfeinert er Gerichte und Geschichte in die Jetztzeit. Farbenfroh, bunt, einfach, aber genial. Klassisch weiß gefällig? „Kaiser Kaviar vom Sterlet Albino" kann er natürlich auch. Seine größte Liebe ziert das riesige Schaufenster in Capital Letters: SCHNITZEL LOVE. Wie es sich für einen artigen Küchenmentor gehört, weiht Jürgen Astrid exklusiv in die Hohe Schule der Meissl & Schaden Schnitzelkunst ein.

Du schmeckst die Zutaten

Ein Schnitzel darf sich nur dann ein echtes Wiener nennen, wenn es vom Kalb kommt. Das besagt sogar ein Gesetz. Das Fleisch wird in gequirlte Bioeier getaucht und mit Kaisersemmelbröseln paniert.

Du hörst das Klopfen

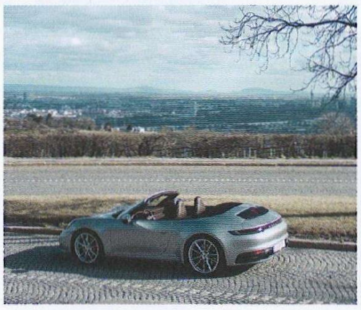
Bei Meissl & Schaden gibt es keine Geheimnisse. Und es gibt auch nichts zu verstecken. Vor allem nicht das charakteristische Klopfen, das beim fachgerechten Plattieren der Schnitzel auf so verheißungsvolle Weise mit schöner Regelmäßigkeit zu hören ist. Es soll Musik in den Ohren Hungriger sein.

In der Pfanne gebacken

Das Wiener wird ausschließlich in der Pfanne ausgebacken. Wahlweise in feinstem Butterschmalz, in kraftvollem Schweineschmalz oder in neutralem Pflanzenöl.

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG. Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag.

Wer im GT-silbermetallic Boliden den Ring besteigt, erfährt Aufmerksamkeit. Ob man will oder nicht. Die zeitlose Ikone unter den Sportwagen verkörpert die Marke durch und durch. Er besinnt sich auf alte Stärken und wurde um neue Möglichkeiten erweitert. Die Silhouette steht für zeitloses Design. Das Heck ist kraftvoll, klar und präzise gezeichnet. Das virtuose Klangbild wird von der Edelstahl-Auspuffanlage intoniert. Es kann piano ebenso wie forte. Atemberaubend. In jedem Fall erinnert es an Kammermusik, aber auch an das Staatsopernorchester. Man wird nicht müde, sich sattzusehen. Sattzufahren. Sattzufreuen. Das Gefühl kennen wir auch aus dem Grand Ferdinand. Begnadet für das Schöne. So lautet das Motto dieser Tage. Es ist in Stein gemeißelt, gleich am Eingang des im Sternenlicht glänzenden Luxushotels.



Dieser Glanz spiegelt sich auch in den Augen der General Managerin Angelika Ponecz wider, wenn sie von Originalen, die hier anzutreffen sind, spricht. Nur einige wenige seien an dieser Stelle erwähnt: Lobmeyr Luster, Thonet Sessel, Meissner Porzellan und nicht zuletzt dieses Schmuckstück aus Zuffenhausen. 186 Zimmer pure Lust. Alles vorhanden, wonach der Sinn dir steht. Von der Grande Suite mit 100 Quadratmetern bis zum Bett im Hochglanz-Mahagoni-Schlafsaal für € 30,– die Nacht. By the way, das Grand Fedinand ist das das einzige Hotel am Ring unter österreichischer Führung. Die Art des Hauses spürt man in jeder Fuge und Fliese. Es ist schlicht einzigartig. Würde man den neuen Kaiser von Österreich (Robert Palfrader) um Rat bitten, könnte er sagen: „Ihr müsst aber auch einmal ein bisserl schlafen gehen." Das würden wir dann auch artig tun. Weil, wir uns auf die Suite im siebten Himmel ebenso freuen wie über den unfassbaren Ausblick auf den Wiener Ring bei Nacht.

Sportler frühstücken reichhaltig und immer. Es sei denn, man ist der Mann unter den Piloten und scharf auf Kurven im Morgengrauen. Auf der Suche nach einer Traumstraße wird man schnell fündig. Dem Dachhimmel unaufgeregt ins breite Heck folgend, folgt der Sprint durch Downtown Vienna. Direkt in die Wiener Weinberge. Die Höhenstraße ist der Sportplatz, wo dieses heiße Eisen hingehört, wie auch auf den roten Teppich, den man uns auf dem Weg zum Opernball ausgerollt hat. Der kundige Wiener erkennt, welch große Umwege man gewillt ist zu machen, um diesem Konzert unter freiem Himmel lauschen zu dürfen. Der Dirigent hinter dem Volant schmettert Arien wie „Kein schöner Land" von Wilhelm von Zuccalmaglio ins freie Universum. Die 21-Zöller an der Hinterachse halten sicher den Takt. Das neue 8-Gang Porsche Doppelkupplungsgetriebe findet die Gänge schneller, als die Finger verzückt zu klopfen vermögen. Selbst

↓ Arien im Morgengrauen. Selbst das Kopfsteinpflaster verneigt sich vor der perfekten Abstimmung des High-Performance-Gerätes.

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG. Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag.

„Wer einmal vom wahrhaft Schönen berührt wurde, sitzt nie wieder dem Gewöhnlichen auf."

Die Philosophie des Grand Ferdinand

↑ 186 Zimmer pure Lust am Wohnen. Die Art des Hauses spürt man in jedem Raum. In jeder Fuge und Fliese. Sie ist schlicht einzigartig.

das Kopfsteinpflaster verneigt sich vor der perfekten Abstimmung des High Performance-Gerätes auf allen Ebenen. Sollte man nach einem Showstopper an diesen Feiertagen suchen? Man würde kläglich scheitern. Im Grand Fedinand wie im „Elfer". Man müsste schon Pferden an ungewöhnlichen Orten begegnen oder direkt neben einem Fiakergespann parken. Wenn einem Paar wie uns im Duett die Pferde durchgehen, ist man geneigt, gemeinsam eine Hymne anzustimmen. Die erste Strophe würde ungefähr so klingen: Du sollst nicht täglich Schnitzel essen, tra-la, tra-la, tra-lala. Richtig. Tut man nicht. Sollte man aber!

Grand Ferdinand

Die neue Wiener Eleganz an der Ringstraße

Vorteils-Urlaubspackage für Porsche Kunden

- **3 Nächte** inkl. Frühstück
- **Gratis Upgrade** von der Zimmerkategorie „Standard" in die Zimmerkategorie „Comfort"
- **Welcome Drink in der Grand Étage** auf dem Dach des Hotels mit Blick über Wien
- **Eine Flasche Haussekt** im Zimmer am Tag der Anreise
- **1x Wiener Schnitzel** mit „allen Schikanen" pro Person
- **Gratis Valetparking** (ohne Parkgebühren à € 29,– pro Tag)

€ 408,50 pro Person im DZ statt € 541,10

Informationen & Buchung mit dem **Kennwort Porsche „momentum"**

Das Angebot ist bis 27.11.2020 buchbar. Auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.

GRAND FERDINAND
Schubertring 10-12
1010 Wien
Tel.: +43 1 91 880-0
reservations@weitzer.com
www.grandferdinand.com

Vorteilsangebot für Porsche Kunden

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG. Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten bitte an den Verlag.