



vorher



nachher



Redaktion\_Valentin Lischka  
Kreativdirektion\_Alexandra Auböck  
Fotografie\_Mario Riener, DoN Group  
Illustrationen\_Alexandra Auböck

## WO SICH FLIP-FLOPS UND SMOKING TREFFEN

*In einer der bedeutendsten Kulturstätten Oberösterreichs, dem **Brucknerhaus Linz**, eröffnet die DoN restaurant und catering GmbH mit dem Bruckner's ein neues Restaurant. Es soll das Haus nicht nur Richtung Donau öffnen, sondern auch für neue Zielgruppen attraktiver machen. Dresscodes wird es keine geben, die Verantwortlichen wollen Barrieren brechen.*

Handwerker verlegen den Boden, die Wände werden neu gestrichen. Dass hier bald Gäste verköstigt werden sollen, lässt sich bei unserem ersten Treffen mit DoN-Geschäftsführer Christian Hölbl und Regional Manager Marco Luckner in den zukünftigen Räumen des Restaurants im Brucknerhaus nur schwer erahnen. Nur Gäste verköstigen ist fast ein Understatement für die Pläne des Betreibers, der DoN restaurant und catering. „Wir wollen mit unserem Restaurant das Brucknerhaus neu beleben und für ein neues Publikum zugänglich machen“, erklärt Christian Hölbl und deutet aus den großen Glasfenstern nach draußen – denn eine Schlüsselrolle soll dabei die Terrasse

des Brucknerhauses spielen. „Das ist einer der attraktivsten Plätze der Stadt, nahe an der Donau, wo sich in entspannter Atmosphäre ein Sonnenuntergang über dem Pöstlingberg beobachten lässt.“ Beim vorherigen Betreiber blieb dieser Platz ungenutzt, nun soll die Terrasse im Sommer Besucher anlocken, die die Location sonst nicht auf dem Schirm hätten, nicht besuchen würden oder sonst noch nicht kennen. „Wir wollen kein Theaterrestaurant sein, das nur jene anspricht, die hier Zeit vor oder nach der Aufführung verbringen wollen“, sagt Hölbl, „wir sind auch offen für Menschen, die einen kleinen Hunger haben, die Donaulände entlangschlendern oder radeln.“ Man will bewusst



”

**Wir müssen einen großen Spagat stemmen, funktionieren kann das durch die Kulinarik und unser Getränkeangebot.**

*Marco Luckner*  
Regional Manager,  
DoN restaurant und catering

”

**Wir wollen kein Theaterrestaurant sein, das nur jene anspricht, die hier Zeit vor oder nach der Aufführung verbringen wollen.**

*Christian Hölbl*  
Geschäftsführer,  
DoN restaurant und catering

Barrieren brechen und Berührungängste abbauen, Dresscode soll es dabei keinen geben – hier werden also Sportler in Radlerhosen auf Veranstaltungsbesucher mit Abendkleid und Smoking treffen. „Das ist natürlich ein großer Spagat, den wir stemmen müssen, funktionieren kann das auch durch die Kulinarik und unser Getränkeangebot“, sagt Marco Luckner. Die Kulinarik: Das ist einerseits regionale Küche mit einem „innovativen Touch“, selbstgemachten Limonaden und neue Food-Trends, andererseits kommen aber

auch österreichische Klassiker nicht zu kurz. Den Namensgeber des Hauses und des Restaurants, Anton Bruckner, hätte das wohl gefreut: Er war Fan von bodenständigen Wirtshäusern, sein Lieblingessen soll G'selchtes mit Grießknödel und Sauerkraut gewesen sein. „Wann i arbeiten soll, muas i auch gfüttert werden!“, wird der Komponist gemeinhin zitiert. Für eine Stärkung im Arbeitsalltag „füttert“ das Bruckner's von Montag bis Freitag mittags seinen Gäste mit dreigängigen Menüs, die unter zehn Euro kosten.



## Restaurant als Kunstwerk

Wenige Tage später: Wir besuchen das Bruckner's bei der offiziellen Eröffnung. Bei den geladenen Gästen dominieren Anzüge und Abendkleider, Radlerhosen werden (noch) nicht gesichtet, durch die offene Türe hat das Brucknerhaus aber einen neuen attraktiven Eingang bekommen. Die ehemals leeren Räume sind nicht wiederzuerkennen, nun dominiert ein leicht industrieller Touch, der an New Yorker Lofts erinnert. Graffiti-Künstler haben sich an den Wänden verewigt, die Kunstwerke – wie etwa eine Illustration des Hauptplatzes – haben einen Bezug zur Stadt. „Wir arbeiten mit jungen regionalen Künstlern zusammen“, sagt Luckner, „das ganze Restaurant wird ein sich wandelndes Kunstwerk.“ Denn wie so üblich bei Graffiti sind die Werke nicht für die Ewigkeit – alle paar Monate sollen Kreative die Möglichkeit bekommen, sich hier zu verwirklichen. Für Hölbl ist die Kombination aus Kunst und Kulinarik eine, die besonders gut harmoniert. „Wenn ich in ein gutes Konzert gehe, möchte ich da-

vor oder danach gut essen, um den Abend perfekt abrunden zu können.“ So sieht auch das Programm bei der Eröffnung aus: Nach einer kurzen Darbietung von den Preisträgern des Korean Broadcast Musikwettbewerbs auf Violine, Föte, Klavier und Gesang im mittleren Saal strömen die Besucher zurück in das neu eröffnete Restaurant, wo sie verköstigt werden.

## Erfolg durch Ausbildung

Während die Stadt mit dem Brucknerhaus einen neuen Gastronomiebetrieb bekommt, klagen viele Restaurantbetreiber über die Schwierigkeiten, in der Branche zu bestehen. Was braucht es eigentlich, um so einen Betrieb erfolgreich zu führen? „Die Gastronomie ist ein sehr herausforderndes Feld, die Gewinnmargen sind nicht hoch, es ist schwierig, gutes Personal zu finden, das stimmt schon“, sagt Hölbl. Jammern helfe aber nichts. „Wir schauen darauf, dass die Mitarbeiter gerne und lange bei uns bleiben und helfen ihnen sich mit eigenen Ausbildungsmöglichkeiten weiterzuentwickeln.“ Wichtig seien inno-

vative Konzepte und Berücksichtigung der neuen Essenskultur mit starken vegetarischen und veganen Einschlägen. Hölbl: „Gastronomie lässt sich immer noch so gestalten, dass man Leute damit begeistert und es sich für alle auszahlt“.

## DoN restaurant und catering

Der Betreiber im Brucknerhaus ist alles andere als ein Unbekannter. Die DoN restaurant und catering ist bekannt für Cateringkultur und in unterschiedlichen Häusern im Kultursegment tätig, wie etwa dem Design Center oder dem Landestheater, im Musiktheater betreibt man „Das Anton“, und das Cafe Volksgarten. 1.300 Mitarbeiter erwirtschafteten im vergangenen Jahr in Österreich, der Slowakei und dem Iran mehr als 60 Millionen Euro Umsatz.



**SIMSIS CIRCUS**  
FASHION

**PREMIUM SHIRTS**  
**NACH MAß**  
...FÜR IHR UNTERNEHMEN

WIR BRINGEN IHR PRODUKT,  
IHRE DIENSTLEISTUNG MIT HILFE  
EINES MODELS ODER SPRUCHES AUF  
EINZIGARTIGE WEISE AUF'S SHIRT!



nach(t)leben style  
#1

Jetzt Angebot  
einholen:  
0664-4679199  
[www.simsis-circus.com](http://www.simsis-circus.com)



IMMA  
SCHE  
LOCKKA  
BLEIM