



1953
Siebzig
2023

HOTEL-GASTHOF

GRAF

★★★ SUPERIOR

Objekteinrichtung
Gastronomie
Apartments
Hotellerie
FF&E
Büro



Glückwunsch
ZUM JUBILÄUM

**Auf die nächsten
70 Jahre!**

Wir schaffen einzigartige Raumerlebnisse

Zehetner Einrichtungen GmbH | Am Bründl 3 | 3385 Gerersdorf | www.zh-objekt.at

ZH
ZEHETNER EINRICHTUNGEN



Herein **SPAZIERT**

Das Hotel-Gasthof Graf am St. Pöltner Bahnhofplatz zählt zu einem der traditionsreichsten und besten Hotels der Landeshauptstadt. Mit dem Flair des klassischen Stadthotels, ausgestattet mit moderner Technik, ist es früher wie heute eine St. Pöltner Institution. Und feiert jetzt seinen 70. Geburtstag! Zu diesem tollen Jubiläum

hat die Familie Graf mit viel Leidenschaft und Liebe zum Detail ein Jubiläumsmagazin kreiert. Auf einer Zeitreise durch die Jahre erwarten die Leser historische Highlights sowie interessante Geschichten und tolle Fotos, die auf besondere Weise durch das Haus führen. Und die Kulinarik darf dabei natürlich auch nicht fehlen. ■

Glückwünsche & GRATULATIONEN



J. Mikl-Leitner *Stephan Pernkopf*

Johanna Mikl-Leitner
Landeshauptfrau

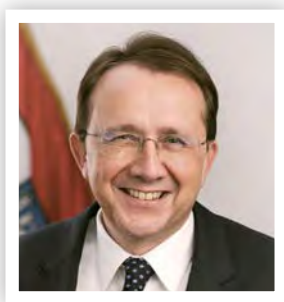
Stephan Pernkopf
LH-Stellvertreter

Seit nunmehr 70 Jahren ist das Hotel-Gasthof Graf eine der besten Adressen in St. Pölten und einer der beliebtesten Treffpunkte in der Stadt. Heute sind Leo und Brigitte Graf und ihr Hotel-Gasthof eine wahre Institution.

„Das Graf“ ist ein Symbol für das, wofür Niederösterreich steht und was unser Bundesland weit über seine Grenzen hinaus beliebt macht: Herrliche Speisen und ausgezeichnete Weine, Tradition und Regionalität. Wir sind sehr stolz, Gastronomen in unserem Land zu haben, die Traditionen hochhalten und sie gleichzeitig in die Moderne führen. Brigitte und Leo Graf haben immer in ihr Haus investiert, sind neue, mutige Wege gegangen, haben es mit Herzblut, Engagement und großem Fachwissen stets weiterentwickelt, und sind dabei doch auf dem Boden geblieben. Nicht nur Kulinarik vom Feinsten, sondern auch Schmach und Gastfreundschaft sind hier zuhause. Und auch die nächste Generation mit Andreas und Birgit als

Nachfolger hat dem Hotel-Gasthof Graf bereits ihren eigenen Stempel aufgedrückt.

Nach 70 Jahren ist das Hotel-Gasthof Graf heute nicht umsonst ein „3-Sterne-Superior-Betrieb“ und eine der Visitenkarten für St. Pölten und darüber hinaus. Wir gratulieren der Familie Graf von ganzem Herzen zum 70-jährigen Jubiläum und kommen immer wieder gerne!



Es ist mir eine besondere Ehre, Leo Graf und seiner Familie zum 70-jährigen Jubiläum gratulieren zu dürfen. Als einziges Hotel unmittelbar am Bahnhof ist es eine Visitenkarte

und ein kulinarisches Wahrzeichen der Stadt, das nicht nur mit seiner hervorragenden Küche überzeugt, sondern auch für seine unglaubliche Gastfreundschaft bekannt und angesehen ist. Das Team lässt keinen Gastwunsch unerfüllt. Deshalb überrascht es auch nicht sehr, dass das Hotel Graf vor kurzem von der Wirtschaftskammer NÖ zu einem 3-Sterne-Superior-Haus aufgewertet wurde.

Ich wünsche der Familie Graf und natürlich dem gesamten Team alles Gute für die Zukunft!

Mag. Matthias Stadler
Bürgermeister der Landeshauptstadt St. Pölten



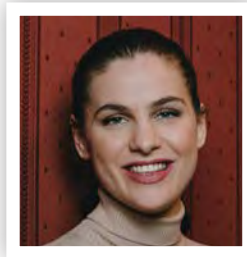
Meine Einschätzung als Teamchef: In der ersten Halbzeit – also in den ersten 35 Jahren – machten die Hausherren durch eine absolut solide Gastrolleistung auf sich aufmerksam.

Leo Graf sen. und seine Frau Maria stellten das Team sehr stabil auf und mischten in der St. Pöltner Gastro-Tabelle von Beginn weg an der Spitze mit. Durch die Einwechslung von Leo Junior und seiner Frau Brigitte in der zweiten Halbzeit wurde das bewährte System modernisiert und an die internationalen Anforderungen angepasst. Dabei setzten die Grafs auf das bewährte Tiki-Taka, also auf das Zusammenspiel zwischen Gast und Gastronom. Dieses Konzept und die nachhaltige Teamentwicklung in Service, Küche und Rezeption ließ die Grafs in immer höhere Tabellensphären, bis hin zu Europacupteilnahmen aufsteigen.

Damit dieses spielerische Niveau auch über die nächsten Jahre gehalten werden kann, wurde ein neuer „Spieler“ verpflichtet. Sein Name: Andreas Graf. Andi kann auf eine umfangreiche Ausbildung im In- und Ausland zurückblicken und wurde vom Präsidentenehepaar Leo und Brigitte lange gescoutet. Die Transferverhandlungen zogen sich etwas in die Länge, aber nach weiteren „Zuckerln“ (Innenstadtwohnung für Andi und seine Frau Birgit, Anm. d. Red.) konnte die neue Nummer 10 – ausgestattet mit einem unbefristeten Vertrag – schlussendlich verpflichtet werden. Dadurch sind weitere 70 Jahre im vordersten Bereich der St. Pöltner Gastro-Tabelle garantiert.

Alles Gute für die nächsten Jahre und ganz besonderen Dank für die persönliche Freundschaft, liebe Brigitte und lieber Leo.

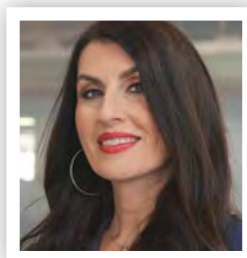
Martin Scherb
Fußballtrainer



Die Familie Graf ist seit meiner Kindheit wie eine zweite Familie für mich – und somit das Hotel Graf wie eine zweite Heimat. Brigitte und Leo sind die Seele dieses Betriebes. Ich freue mich sehr mit ihnen das 70-jährige Jubiläum feiern zu dürfen.

Patricia Nolz
Opernsängerin

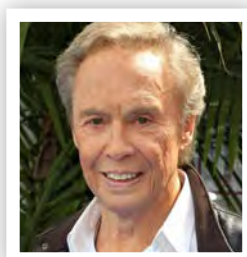
★★★★



Lieber Leo, ich wünsche dir und deiner Familie alles, alles Gute zum Jubiläum. Du bist ein großer Förderer und Musikliebhaber. Dein Haus und dein Herz sind immer offen für Musik und uns Künstler – danke für deine Offenheit und deinen Support. Alles Liebe dir und dem Hotel-Gasthof Graf,

Monika Ballwein
Sängerin

★★★★



Das Hotel Graf wird Siebzig! Liebe Brigitte, lieber Leo – herzliche Gratulation und tausend Dank für die vielen harmonischen Aufenthalte in eurem liebevoll geführten Haus.

Peter Kraus
Sänger





Schülerhof

Verkehrsmittel

GRAN
SUPERIOR



ROUND TABLE 9 - ST. PÖLTEN
SINCE 1963



WIR BAUEN DEN KINDERN-EI

Club St. Pölten -



GASTGEBER aus Leidenschaft

Das Hotel-Gasthof Graf wird also 70!

Der Familienbetrieb hat sich im Laufe der Jahre natürlich immer wieder verändert. Auch und vor allem, weil die Jugend nachdrängt. Das war schon so, als Leo Graf gemeinsam mit Brigitte seinen Eltern nachfolgte. Und jetzt scharrt bereits Sohn Andreas in den Startlöchern, um seine Ideen umzusetzen ...



Leo – wann sind Sie denn in den elterlichen Betrieb eingestiegen?

– Leo: Mir war schon nach meiner Matura klar, dass ich unser Hotel und den Gasthof einmal übernehmen will. Allerdings war ich auch sehr an Betriebswirtschaft und vor allem Marketing interessiert – deshalb habe ich zuerst noch zu studieren begonnen.

Das heißt, Sie haben die Gastronomie nicht „gelernt“?

– Leo: Doch – allerdings war es bei mir sozusagen „learning by doing“. Denn ich habe mir zum Beispiel das Kochen selbst beigebracht. Natürlich auch bei Fachmännern und in diversen Kursen, aber nicht in einer speziellen Lehre. Und dann hatte ich ja vom Start weg auch noch meine Frau Brigitte an der Seite, die auch von der Gastronomie begeistert war und mich in allen Belangen unterstützt hat. Im Duett ging alles leichter.

Keine fachspezifische Ausbildung also, ganz im Gegensatz zu Sohn Andreas ...

– Andreas: Richtig! Auch für mich gab es keine Diskussionen, ich wollte immer in die Fuß-

stapfen meiner Eltern treten, wollte immer in die Gastronomie. Deshalb habe ich auch meine Ausbildung als Touristikkaufmann an der HLF in Krems gemacht. Danach noch Unternehmensführung am IMC Krems studiert. Und last but not least dann in Wien den Master in Tourismusmanagement gemacht.

– Leo: Und was ich noch gerne hinzufügen möchte – Andreas hat dann in seinen „Lehrjahren“ auch noch in den besten Häusern des Landes den absoluten Feinschliff bekommen und dabei enorm viel gelernt.

Wo denn zum Beispiel?

– Andreas (schmunzelt): Ich bin natürlich nicht ganz freiwillig auf „Wanderschaft“ gegangen – wir mussten ja in der Schule unsere Praktika machen. Aber Spaß beiseite! Ich war immer und überall mit Feuereifer dabei. Natürlich in dem Wissen, dass mir das unheimlich weiter hilft, mir für die Zukunft sehr viel bringt. Das Schloss Velden am Wörthersee oder das Hotel Sacher in Salzburg waren da schon tolle Adressen zum Lernen. Aber auch aus der Zeit im Restaurant Fabios in Wien und in der Gozzoburg in Krems habe ich sehr viel mitnehmen dürfen. ▶

Wenn man schon mit zwei Generationen am Tisch sitzt – wie hat sich die Gastronomie in den letzten Jahren verändert?

– Leo (lacht): Bei uns einmal in der Hinsicht, dass wir seit meinem Einstieg das Hotel von 25 auf heute 80 Betten ausgebaut haben. Das verändert natürlich viel! Aber bleiben wir ernsthaft – es ist schon eine Herausforderung, man muss immer am Puls der Zeit sein, um letztendlich wettbewerbsfähig zu bleiben. So versuchen natürlich wir immer, unsere Zimmer auf dem neuesten Stand zu haben – damit sich die Gäste von der ersten Minute an bei uns wohlfühlen. Aber vor allem im Restaurant heißt es wirklich, keinen Trend zu versäumen.

– Andreas: Ich denke, es hat sich doch einiges verändert. Früher war ein Restaurantbesuch nichts wirklich Alltägliches – man hat ihn mehr an den „besonderen“ Tagen gemacht. Heute sucht man viel öfter nach legeren Restaurants, die gute Qualität zu einem vernünftigen Preis anbieten. Wo man schnell und unkompliziert den stressigen Alltag vergessen kann. Man geht so öfter aus und genießt immer wieder einmal einen Abend ohne Kochen zu müssen.

Stichwort „Puls der Zeit“ – worauf muss man heutzutage besonders achten?

– Leo: Vorweg – die Qualität des Schnitzels musste früher passen und sie muss jetzt passen. Das hat sich überhaupt nicht geändert ...

– Andreas: Aber die Gäste von heute sind schon anspruchsvoller geworden, zudem weitzereist und gut informiert. Sie wünschen sich überraschende Kombinationen, Geschmackserlebnisse oder Gesundheit und Natürlichkeit. Außerdem wollen sie durchaus wissen, woher die Lebensmittel kommen und wie man sie herstellt. Artgerechte Haltung und Nachhaltigkeit sind nur zwei Schlagwörter in diesem Zusammenhang. Und auch „Regionalität“ ist ein ganz wichtiges Thema. Die sollte sich in der Speisekarte auf alle Fälle wiederfinden.

Die Speisekarte ist natürlich auch ein gutes Thema – wie ausgefallen sollte die heutzutage sein?

– Andreas: Ausgefallen ist da wohl der falsche Ausdruck. Ich würde sagen, sie sollte kreativ sein. Und immer wieder wechseln – denn Saisonalität spricht die Gäste enorm an. Dazu ein paar Klassiker und ein wenig internationaler Flair. Damit kann man auf alle Fälle punkten!

– Leo: Aber auch das Bewusstsein für eine nachhaltige, gesunde Ernährung ist zunehmend bei den Gästen angekommen. In Zukunft wird es immer wichtiger sein, die Nachfrage nach gesundem Essen für unsere Gäste zu stillen. Klar – das schon erwähnte Wiener Schnitzel mit Pommes und das gebratene Zanderfilet werden von den Speisekarten dieser Welt nicht so schnell verschwinden. Aber heute gehören auch vegetarische und vegane Speisen unbedingt auf die Speisekarte. Auch alkoholfreie Alternativen zum Bier, Wein und dem After Work-Cocktail erfreuen sich zunehmender Beliebtheit.

– Andreas: Apropos Wein – auch eine gut und vor allem vielfältig gestaltete Weinkarte ist heute absolut wichtig.

Was macht denn eine gute Weinkarte aus?

– Andreas: Eine Weinkarte ist mehr als eine Liste von Weinen, die der Gast bestellen kann. Eine Weinkarte ist Werbung für das Lokal. Eine gut zusammengestellte Karte demonstriert Weinkompetenz. Sie schafft Vertrauen. Das ist besonders wichtig bei Gästen, die selber nicht viel von Wein verstehen.

– Leo: Wichtig ist auch, dass ein Teil des Angebotes glasweise ausgeschenkt wird. Das kommt bei unseren Gästen schon sehr gut an.

– Andreas: So wie auch die Abwechslung! Wir suchen immer nach neuen, spannenden Weinen, ändern unser Angebot laufend – ohne aber die „Klassiker“ in den Keller zu räumen.

Die Speisekarte sollte kreativ sein und immer wieder wechseln, denn Saisonalität spricht die Gäste enorm an. Dazu ein paar Klassiker und ein wenig internationaler Flair – damit wollen wir punkten!



Man wechselt also sowohl Speise- als auch Weinkarte immer wieder – wie erfahren die Gäste dann, dass sich die Karte verändert?

– Leo: Wir haben viele Stammgäste, die auch mittags kommen, um in der Pause ihr Menü zu genießen. Oder es abholen. Denn das ist aus Pandemiezeiten durchaus geblieben. Die werden natürlich vor Ort informiert.

– Andreas: Die Beziehungen zu unseren Gästen müssen heute aber nicht mehr nur im Lo-

kal gelebt und gepflegt werden – das Zauberwort ist „Social Media“! Dort präsent zu sein, wird einfach immer wichtiger. Man kann nämlich schon jetzt und vor allem in der Zukunft von Facebook, Instagram, TikTok & Co. enorm profitieren. Zumal man über diese Plattformen nicht nur äußerst günstig neue Gäste auf sein Lokal aufmerksam machen, sondern auch Bestellungen und vor allem Reservierungen direkt über die verschiedenen Social-Media-Kanäle abwickeln kann. ▶

Kann „Social Media“ aber nicht auch ein wenig zum Bumerang werden?

– Andreas: Viele Menschen nutzen die sozialen Medien und suchen auf ihren Lieblingsplattformen nach Bewertungen und Restaurantempfehlungen. Wählen dann ganz gezielt aus. Natürlich beeinflussen da schlechte Bewertungen im Internet – aber auch in anderen Medien – die Gäste heute enorm. Da heißt es unbedingt dagegen zu steuern ... (lacht) ... vor allem mit Top-Qualität und Top-Service.

Das bringt uns zum nächsten Thema: Sind die Personalprobleme in der Gastronomie wirklich größer geworden?

– Leo: Es war schon immer eine Herausforderung, gutes Personal zu finden. Ich denke aber, dass es – früher wie heute – durchaus möglich ist. Unser Haus ist sicherlich der Beweis dafür. Mehr als die Hälfte der Mitarbeiter arbeitet nun schon zehn Jahre oder länger bei uns. Es scheint, dass wir doch einiges richtig machen.

– Andreas: Wichtig ist und bleibt dabei das Verständnis untereinander. Und der Teamgeist. Ich spreche zum Beispiel nicht von unserem Personal, sondern von unseren Kolleginnen und Kollegen. Nur gemeinsam können wir erfolgreich sein.

– Leo: Der britische Unternehmer Richard Branson hat den Spruch geprägt: „Staff first, customer second.“ Wenn ich als Inhaber meine Mitarbeiter gut behandle, respektiere, sie schule und mitnehme auf den Weg, dann habe ich nicht nur Mitarbeiter, sondern wirklich richtige Mitstreiter, die meine Visionen zum Gast transportieren. Und wenn dann die Gäste glücklich sind, dann stimmt am Ende alles.

Ganz anderes Thema – wie wichtig sind eigentlich Veranstaltungen für die heimische Gastronomie?

– Leo: Enorm wichtig! Im Haus selbst machen wir sie punktuell. Seit über 30 Jahren spielen zum Beispiel am ersten Donnerstag im Monat die Bohemien Dixielanders bei uns. Ich kenne weltweit kaum eine längere Veranstaltungsreihe in dieser Form. Auch sonst gibt es immer wieder Konzerte und Events. Das kommt bei unseren Stammgästen enorm gut an.

– Andreas: Und natürlich sind für unser Haus auch die Veranstaltungen der Stadt wichtig. Frequency, Triathlon, Theater ... all das belebt die Stadt und die Gastronomie! Je mehr es gibt, desto besser! Deswegen finden wir es auch gut, wenn neue Lokale aufsperrten.

Letzte Frage – wo sehen Sie die Gastronomie in zehn Jahren?

– Andreas: Wenn man Trendforschen glaubt, dann wird wohl sehr viel Technologie Einzug halten. Roboter als Servicekräfte gibt es bereits in China, Japan und den USA, selbst bei uns sieht man sie schon. Zurzeit ist es mehr Attraktion als Wirklichkeit, aber die Hemmschwelle gegenüber der vollautomatischen Technik sinkt. Egal ob im Service oder in der Küche.

– Leo: Eine Entwicklung, die mir gar nicht gefällt! Ich hoffe, dass wir weiter der Treffpunkt für alle bleiben, die genießen, plaudern, einfach ein wenig abschalten und den Alltag vergessen wollen. Einfach eine kleine Wohlfühl-Oase mit persönlicher Ansprache. Ich denke doch, dass gastronomische Leistungen weiter Menschen für Menschen erbringen werden. Denn das wird auch in Zukunft kein Roboter leisten können. ■



Mehr als die Hälfte der Mitarbeiter arbeitet nun schon zehn Jahre oder länger bei uns – es scheint, dass wir doch einiges richtig machen!

FRAUENPOWER

Power-Frauen

Eine Gastronomie ohne Frauen ist undenkbar – vor allem im Hotel-Gasthof Graf. Und das schon seit immer ...



Birgit Graf



Brigitte Graf



Stefanie Graf

Bei vielen gilt die Gastronomie nach wie vor als Männerdomäne. Nicht so im Hotel-Gasthof Graf – da gibt es sie seit jeher, die Frauenpower! Vor allem in der Führungsebene. Schon ohne Oma Stefanie ging praktisch nichts. Dann war Maria Graf lange Zeit das Herz des Betriebes. Und jetzt steht Brigitte an vorderster Front, bereits kräftig unterstützt von Schwiegetochter Birgit. Gemeinsam sorgen sie für die „weibliche Note“ in Hotel und Restaurant. Die erkennt man etwa an der Dekoration – egal ob im Gastraum oder auf dem Teller. Aber durchaus auch bei den Gesprächen mit den Gästen. Denn Frauen arbeiten meist mit mehr Emotionen. Das schafft Kreativität und Bindung.

„Ich denke schon, dass wir Frauen ein wenig die Leidenschaft der Branche sind. Frauen sehen das Detail, arbeiten und führen mit Herz. Ich finde auch, sie lassen ein Miteinander stärker

zu und unterstützen sich gegenseitig mehr“, so Brigitte Graf, die in diese „Berufung“ hineingewachsen ist. „Weil es gar nicht anders möglich ist, wenn man sich für eine Partnerschaft mit einem Gastronomen entscheidet“, schmunzelt sie, „da muss man viel Verständnis aufbringen.“

Im Hause Graf hat man das immer geschafft. Und wird es sicherlich auch in der nächsten Generation tun. Die steht ja mit Birgit Graf schon in den Startlöchern, vor ihr natürlich jede Menge neue Herausforderungen. Immerhin gilt es ja auch die Zwillinge Valentina und Amelie bestens auf ihrem Lebensweg zu begleiten. Zusätzlich hilft natürlich auch Stefanie, die immer und überall zur Stelle ist, wenn mal Not an der Frau ist. Denn mit Frauenpower geht es einfach leichter. ■



Unter Kupferbrunn

Edelwiesfeld

am Mühlbach

Blumennau

Mühlbach

Neugebäu

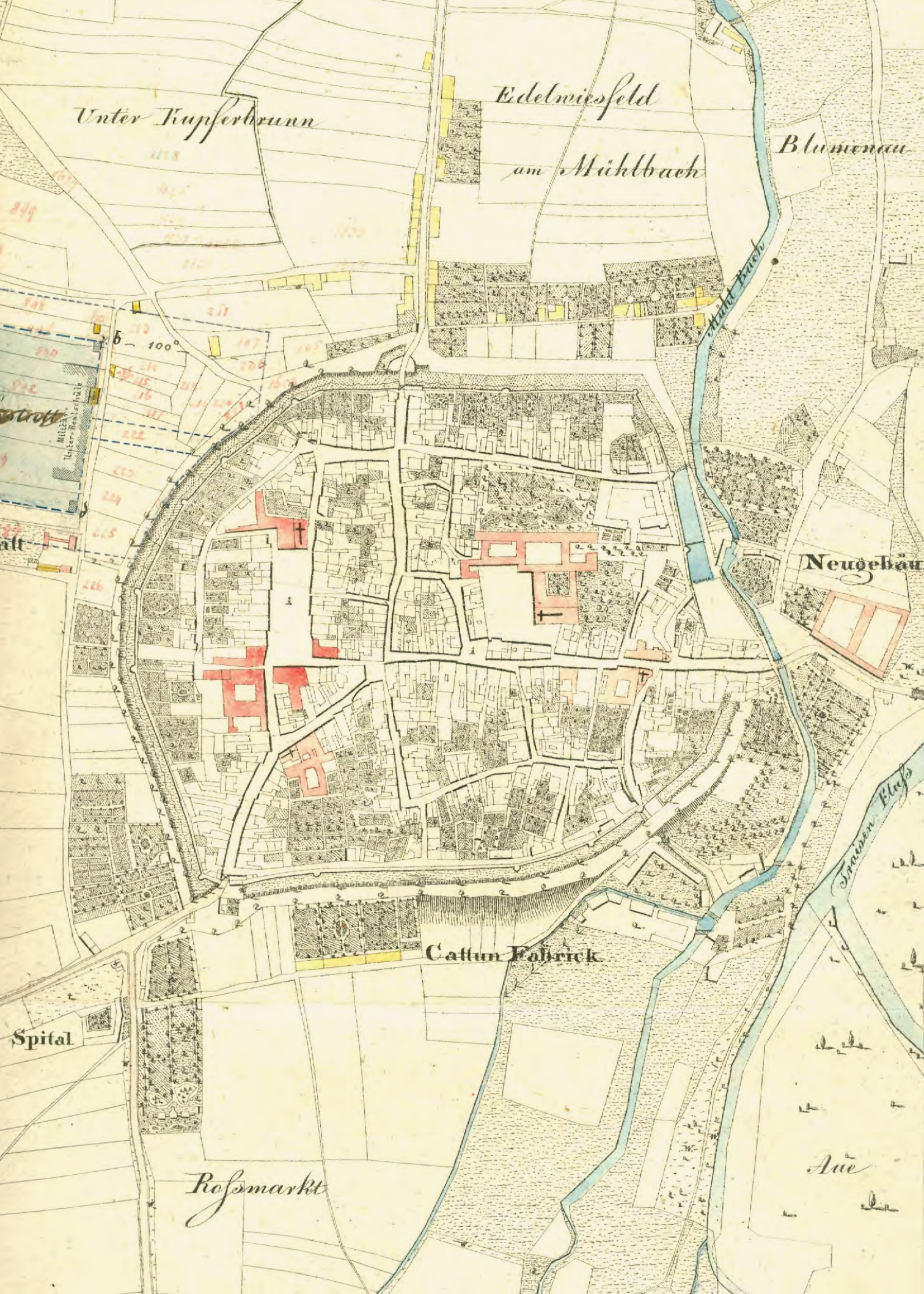
Cattun Fabrick

Straßen Klayß

Aue

Spital

Roßmarkt



Ein Haus ERZÄHLT

Die Geschichte des Hotel-Gasthof Graf beginnt 1953.
*Das Haus Bahnhofplatz 7 ist allerdings schon stolze 130 Jahre alt.
Und hat daher natürlich noch einiges mehr zu erzählen.*



„Was geht denn hier ab?“, wird sich so manches kleine Steinchen gedacht haben, das da 1253 (siehe historischen Stadtplan links) gemütlich vor den Häusern der mittelalterlichen Stadt St. Pölten in der Gegend herumlag. So sicherlich auch jenes, von dem hier jetzt erzählt wird.

Große „Kollegen“ wurden da nämlich auf einander gestapelt. Immer mehr. Jahr für Jahr. Und knapp 30 Jahre später war sie fertig, die Stadtmauer, die St. Pöltens Bevölkerung knapp 600 Jahre durchaus erfolgreich beschützen sollte. Und auch unser Steinchen, das in dieser langen Zeit natürlich viel (mit)erlebte.

Zum Beispiel, dass im Dreißigjährigen Krieg ein Fünftel der Häuser innerhalb der Mauern unbewohnt und die Bürgerschaft verarmt war. Auch, dass die Stadt 1683 den Türken Paroli bieten konnte. Ab da ging es dann wieder bergauf. Und unser Steinchen erlebte einen wahren Bauboom mit, ohne selbst verbaut zu werden. Und so konnte es weiter beobachten. Und (mit) erleben. ▶





Die Verkaufsstelle der Firma Rast & Gasser war Anfang des 20. Jahrhunderts ein Treffpunkt im damaligen Stroblhof

Der Zweite Weltkrieg setzte dem Haus am heutigen Bahnhofplatz ziemlich zu.

Etwa, wie St. Pölten 1805 und 1809 von den Franzosen besetzt wurde. Genüsslich lag es damals in einem Gartengrundstück im Schatten der guten, alten Stadtmauer. Und zwar genau dort, wo heute das Haus Bahnhofplatz 7 steht. Mehr oder weniger unbeobachtet. Doch das sollte sich bald ändern. Denn nachdem ab 1848 die Stadtmauer sukzessiv geschliffen wurde, ging's so richtig rund auf diesem Fleckchen St. Pölten. Unser Steinchen war ab sofort mittendrin statt nur dabei, sollte mehr und mehr von einem unbedeutenden Kiesel zu einem prachtvollen Gebäude werden. Davor ging's für den einen oder anderen „Stein-Nachbar“ ein paar Meter nördlich. Die wurden Teil des neuen St. Pöltner Hauptbahnhofs, dessen Spatenstich am 9. September 1856 erfolgte.

Unser Steinchen aber blieb hängen und wurde 1893 endlich „eingemauert“. Da ließ nämlich der Gastwirt Leopold Strobl durch Johann Wohlmeyer an der Schießstattpromenade ein Wohnhaus errichten, das sich heute noch gemeinsam mit dem Haus Brunngasse 16 im



Grundbuch befindet. Gleichzeitig zum Wohnhaus entstand auch ein Stalltrakt, auf den drei Jahre später ein Wohntrakt mit eisernem Balkon aufgebaut wurde. Und kurz darauf entstanden im Hof-Trakt eine gemauerte Kegelbahn, ein amerikanischer Eiskeller und ein provisorischer Schuppen. „Da ging's gleich vom Start weg wirklich rund“, erzählt unser Steinchen. Auch, weil der linke Hausteil von Anfang an als Gasthaus diente. 1903 wurde dieses noch um einen Festsaal erweitert, später kam noch ein Geschäftslokal und kurz vor dem 2. Weltkrieg eine Wagenremise und ein Klaviersalon dazu. Dann kamen die Bomben, die unserem Steinchen das Fürchten lehrten und dem Gasthaus

ziemlich zusetzten. Völlig zerstört haben sie es allerdings nicht. Und deshalb wurde es – nach Plänen von Ferdinand Weimann – wieder aufgebaut. Gegenüber dem Altbau doch einigermaßen verändert allerdings. „Mit einem Stock mehr sind wir dann 1947 sogar da gestanden“, denkt unser Steinchen an die Zeit zurück. Ein wirklich prachtvolles Haus, in das 1953 dann die Familie Graf einzog, und mit ihr der heutige Hotel-Gasthof.

Oma Stefanie sowie Leopold und seine Maria gingen mit Feuereifer ans Werk, bauten den Beherbungsbetrieb gleich einmal von 12 auf 30 Betten aus – der Startschuss in eine neue Ära. Als dann 1964 nach Romana und Manuela mit Leo jun. die Familienplanung abgeschlossen war, kümmerte man sich wieder um das

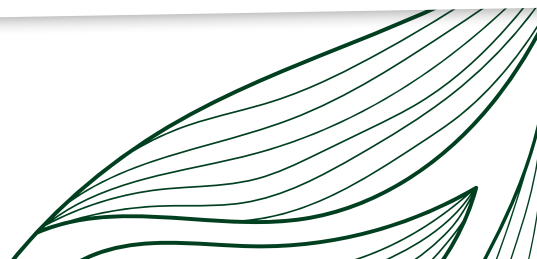
Haus, das übrigens seit 1967 die heutige Adresse Bahnhofplatz 7 trägt. Nach Plänen von Josef Kummer wurde die Mansarde ausgebaut. „Seitdem geht’s rund“, lacht unser Steinchen, „das war der Startschuss für eine echte Um- und Ausbau-Welle, die bis heute nicht mehr aufgehört hat. Zuerst waren es nur kleine Veränderungen, aber dann ging die Entwicklung rasant voran – am Haus, im Betrieb und rundherum.“

1985 wurde einmal die Fassade restauriert, so richtig auf Vordermann gebracht. Zwei Jahre später war das Gasthaus dran, das wieder einmal einen „Neuanstrich“ erhielt. 1992 stieg Leopold jun. mit seiner Brigitte – die beiden heirateten 1990 – so richtig ins Geschäftsleben ein. „Da hat er im neu erbauten Traisenpark – den kenne ich leider nur vom Hörensagen – ▶



Dort wo heute ein netter Schanigarten die Gäste erwartet war lange Zeit nur ein Hinterhof.

Die Fassade des Hotel-Gasthof Graf bevor 2008 der heutige Lounge-Bereich dazukam.





Schon im Jahr 2003 packte Junior Andreas beim Umbau der Gasträume kräftig mit an.

Das Hotel-Gasthof Graf entwickelte sich über die Jahre zu einem echten Schmuckkästchen.



das Bierpub ‚Pfiffig‘ eröffnet“, weiß unser Steinchen, „und nur wenig später kam dann auch noch das Lokal ‚Manhattan‘ im Einkaufszentrum Promenade dazu. Das kann ich übrigens von unserem Haus aus sehen.“ In dem 1997 der 3. Stock erstmals umgebaut wurde. In den folgenden Jahren wurden dann der 1. und der 2. Stock (2000 & 2006 bzw. 1999), die noch andere Besitzer hatten, gekauft. Dort entstanden neue Zimmer. Heute gibt's übrigens 35 davon. Mit insgesamt 75 Betten. Und ein ganz tolles Lokal. Denn 2003 wurde das Erdgeschoss völlig umgebaut.

2008 kam ein Lounge-Bereich dazu. Die Küche wurde samt Lüftung auf den modernsten Stand gebracht (2010). „Und wir haben seit 2008 auch einen eigenen Parkplatz“, wirft unser Steinchen ein wenig stolz ein, so etwas braucht

ein Haus wie unseres.“ Ein Haus, in dem 2018 und 2019 die Zimmer im 1. und 3. Stock schon wieder auf den neusten (Komfort-)Standard gebracht wurden. Und auch in Zukunft kein Stillstand eintreten wird. „Dafür sorgt sicherlich die nächste Generation“, ist sich unser Steinchen sicher, „der Andreas und seine Birgit haben ja letztes Jahr geheiratet, sie sind voll Tatendrang. So habe ich gehört, dass schon wieder neue Umbaupläne gewälzt werden.“

Unser Steinchen wird also ganz sicher noch so einiges erleben, hier im Haus Bahnhofplatz 7. Davon kann man ausgehen. Zumal die Grafs immer jede Menge Ideen in der Schublade hatten und haben werden. Ganz nach dem Motto: „Wer rastet, der rostet!“ Dem Steinchen gefällt es. Auch wenn die Ruhe im Schatten der Stadtmauer manchmal auch ganz gut getan hat ... ■

Seit 1997 ist BM Ewald Breiteneker für die meisten Umbauarbeiten im Hotel-Gasthof Graf zuständig: „Das schöne dabei ist, dass aus einer Geschäftsbeziehung längst eine enge Freundschaft geworden ist.“



Wir bauen Ideen

WOHLMEYER BAU



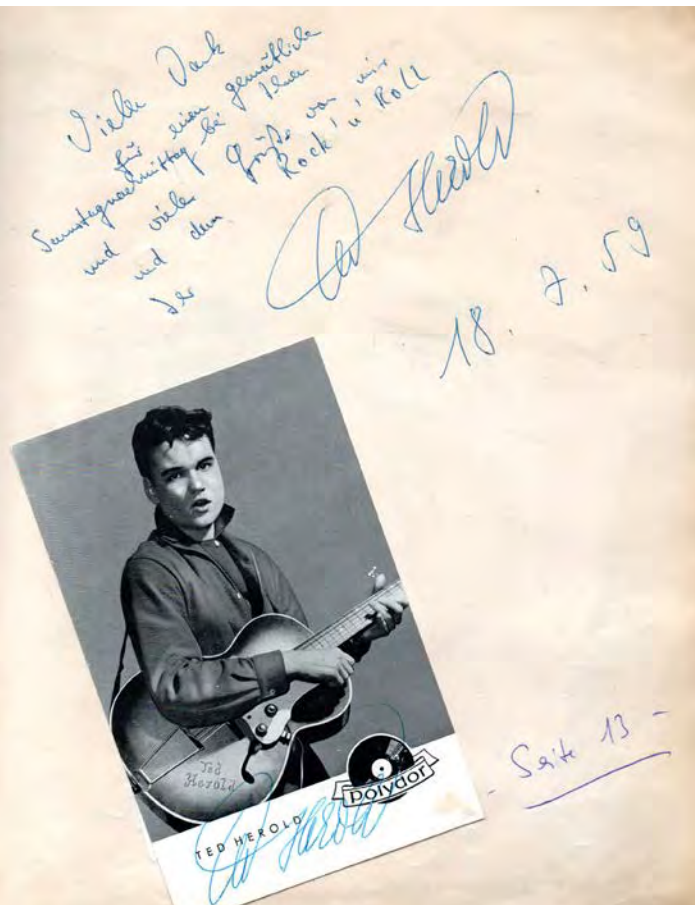
Wir sind Mitglied der





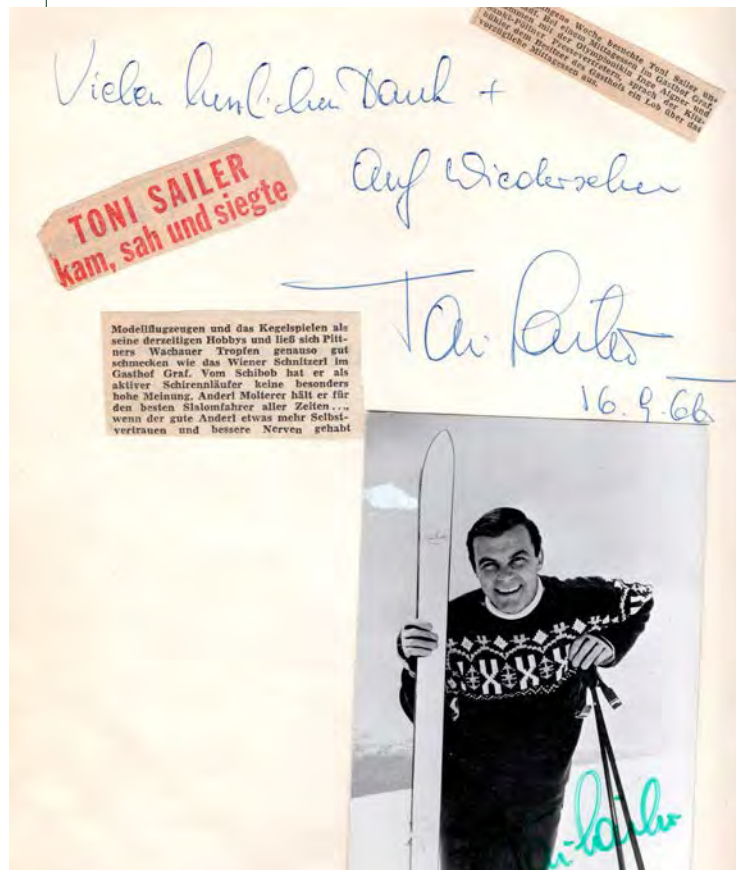
Das illustre GÄSTEBUCH

In den 70 Jahren gab sich viel Prominenz die Ehre!
Die illustre Gäste-Schar vollständig aufzuzählen ist kaum möglich.
Vom Oscargewinner bis zum Olympiasieger war alles dabei.



Ted Herold, 18. 7. 1959
Vielen Dank für einen gemütlichen
Samstagnachmittag bei Ihnen und viele
Grüße von mir und dem Rock'n'Roll!

Toni Sailer, 16. 9. 1966
Vielen herzlichen Dank
und auf Wiedersehen!



Wolfgang Waluliso
WALULISO

Wolfgang Waluliso

Woluliso beim „Gipfel“
 In seiner „Arbeitskleidung“, einer weißen Römeroga-Lobeskrone, Apfel und Sandalen, erschien der Wiener Personal Ludwig „Wickel“ Weinberger auf dem Flughafen Reykjavik in Island, wo heute das Gipfelfest zwischen US-Präsidenten Reagan und Kreml-Chef Gorbatschow stattfindet. Waluliso, unser Preisrichter vom St. Pöltnersplatz, will hier die Mächte der Welt zum den „ermahnen“...

Waluliso, 3. 10. 1986

Hans J. Kulenkampff, 6. 12. 1991
 Mit Dank und guten Wünschen!



*Ich danke und
 guten Wunschen!
 Herzlich
 Hans J. Kulenkampff*

6. XII. 91

*1/ Rücken an Rücken mit „Kuli“!
 Auch wir fanden das Publikum SEHR
 nett! Und das „ZUHAUSE“! DANKE!
 The Hanel.
 Herzlich
 G. Merkatz*

Hans Joachim Kulenkampff
 war in der Vorwoche zu Gast in St. Pölten. Er war etwas enttäuscht von der Organisation und vom Besuch im Stadtsaal. Bloß 200 bis 250 St. Pöltnner hatten sich zu ihm verirrt.
 Traurig kehrte er in sein Quartier, ins Gasthaus Graf, zurück – und blieb prompt hängen. Das Konzert der Dixi-Ländler und der Gospel-Chor hatten es ihm so angetan, daß er bis 1.30 Uhr begeistert zuhörte. Zur letztendlich doch wieder guten Laune dürfte auch Modelady Brigitte W. beigetragen haben, die sich des betreuungslosen Stars annahm und so wenigstens ein bißchen die St. Pöltnner „Gastfreundschaft“ relativierte.



Karl Merkatz, 9. 1. 1992
 Rücken an Rücken mit „Kuli“! Auch wir fanden das Publikum sehr nett!
 Und das „Zuhause“! Danke!

Prof. Ernst Fuchs, 28. 6. 2005

Alt und müde, kurz vor'm Schlaf, sitz' ich hier im Gasthof Graf. I bitt' euch, losst's mi schlafen, sunst sog i's morgen dem Grafen.

Karl Markovics, 20. 3. 2007

Mit herzlichen Grüßen!



Mit
herzlichen Grüßen!
Ihr
Karl Markovics

KARL MARKOVICS 20.3.2007

Stefan Eberharter, 2012

Danke für die super Bewirtung!



alt & müde kurz vor'm
Schlaf sitz' ich hier im Gasthof
Graf.
i bitt' euch losst's mi
schlafen sunst sog i's morgen
dem Grafen.

Ernst Fuchs 28. VI. 2005

Prof. Ernst FUCHS



Danke für die super
Bewirtung - Euer

Stefan Eberharter



Peter Kraus, 24. 11. 2015
Herzlichen Dank für die
liebevolle Gastfreundschaft!



Otto Waalkes, 30. 5. 2023
Also die Kokossuppe ... hervorragend!
Danke!!

Herzlichen Dank für
die liebevolle Gastfreundschaft
Peter Kraus
24.11.15



Also
die
Kokos Suppe ...
Hervorragend



Daanke!!

Otto
30. mai 2023

01.02.18

Wie ein König beim Grafen!
Vielen Dank für den schönen Aufenthalt
Auf bald.

Thomas Stipsits
(Filmdreharbeiten)



Thomas Stipsits, 1. 2. 2018
Wie ein König beim Grafen! Vielen Dank
für den schönen Aufenthalt. Auf bald.



DAS TEAM 2023

HOTEL-GASTHOF
GRAF
★★★ SUPERIOR



Von links: Julia Eder, Niko Zovkic, Lena Pfaffenbichler, Philip Filzwieser, Birgit Graf, Claudia Grassl, Andreas Graf, Dragica Zilic, Robert Krämer, Brigitte Graf, Ania Kusnierz, Leo Graf, Daniel Fürnwein, Beatrix Zimmermann, Anna Sembera, Inka Falzic-Babic

Ein Blick in die KOCHTÖPFE

Zusammensitzen & genießen!

Im Hotel-Gasthof Graf will man Stadt und Menschen natürlich auch kulinarisch verbinden. Mit durchaus moderner, kreativ inspirierter, aber zugleich extrem regional verwurzelter Küche. Dabei steht der Geschmack und die Harmonie der Produkte allerdings immer im Mittelpunkt. Die Rezepte sind natürlich strengstes Betriebsgeheimnis. Doch zum Jubiläum macht die „gräfliche“ Küchenmannschaft eine Ausnahme ... und lässt sich einmal in die Kochtöpfe blicken.



GRÄFLICHES EI auf Vogerlsalat

Gebackene Eier

4 Eier
3 EL Mehl
4 EL Pankomehl (asiatische Brösel)
Öl zum Frittieren
Knoblauchsprossen zur Dekoration

Salat

2 Handvoll Vogerlsalat
4 kleine Paradeiser
½ Stange Lauch
1 Dose Käferbohnen
1 kleine rote Zwiebel
4 Radieschen

Marinade

3 EL Kernöl
1 TL Zucker
170 ml Wasser
3 EL Essig
1 TL Salz

Für die Marinade alle Zutaten mixen. Lauch, rote Zwiebel, Paradeiser und Radieschen klein schneiden. Vogerlsalat waschen, Käferbohnen abseihen und alles in eine Schüssel geben. Marinade zum Salat geben und auf zwei Tellern anrichten.

Zwei Eier 5:30 Minuten kochen, mit Eiswasser abschrecken und schälen. Danach die Eier vorsichtig zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zum Schluss in Pankomehl wälzen. Öl in einem kleinen Topf erhitzen und die panierten Eier goldgelb frittieren. Die Eier auf den Salat setzen und mit Knoblauchsprossen dekorieren.

► **Profi-Tipp**

Eier am besten am Vortag kochen und im Kühlschrank luftdicht lagern! ■



GRÄFLICHES EI
auf Vogerlsalat



**ROSA
GEBRATENER
REHRÜCKEN**
*an Karfiol-Püree
mit Apfelrotkraut
und Madeirasauce*



ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN

an Karfiol-Püree mit Apfelrotkraut und Madeirasauce

Zutaten für 4 Personen

800 g Hirschrücken zugeputzt (Abschnitte und Knochen für die Sauce einpacken lassen)
 500 g Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, Gelbe Rüben, Pastinaken)
 2 Zimtstangen
 5 Gewürznelken
 2 Stk. Sternanis
 100 g Rohrzucker
 Muskatnuss
 1 Stk. Rotkraut
 1 großer Karfiol
 1 Orange (unbehandelt)
 2 große Äpfel
 1 große rote Zwiebel (blättrig geschnitten)
 2 EL Preiselbeermarmelade
 1 Flasche Rotwein
 400 ml Apfelsaft
 1 kleine Flasche Madeira
 Butter, Milch, Öl

Wildgewürz

2 EL Thymian
 2 EL Rosmarin
 2 EL Majoran
 2 Lorbeerblätter
 1 EL Wacholderbeeren
 1 EL Piment
 1 EL Pfefferkörner
 2 EL Meersalz
alles fein mixen

MADEIRASAUCE

Wurzelgemüse und Abschnitte fein schneiden und mit 3 EL Wildgewürz mischen, danach in eine tiefe, feuerfeste Form geben. 45 Minuten bei 160 °C braten, danach mit 200 ml Rotwein ablöschen und mit Wasser aufgießen, sodass alles leicht bedeckt ist. Für weitere 4 Minuten bei 120 °C schmoren, danach durch ein feines Sieb gießen, 8 cl Madeira dazu geben und bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren, dann erst salzen! Die Sauce kann auch mit Maizena gebunden oder mit Butter verfeinert werden – und auch schon am Vortag gemacht werden!

HIRSCHRÜCKEN

Den Hirschrücken großzügig einwürzen und in einer sehr heißen Pfanne beidseitig dunkelbraun anbraten. In Alufolie einschlagen und im Rohr bei ca. 57 °C (je nach Dicke) etwa eine halbe Stunde bis Stunde rasten lassen.

APFELROTKRAUT

200 ml Rotwein, Apfelsaft, Zimtstangen, Nelken, Sternanis und Orangenschale kurz aufkochen, max. 8 Minuten ziehen lassen, durch ein feines Teesieb gießen. Zwiebel in einem mittleren Topf in wenig Öl goldgelb rösten. Mit Rohrzucker karamellisieren und mit dem „Apfel-Rotwein-Punsch“ ablöschen. Rotkraut und einen Apfel reiben und mit 2 EL Preiselbeermarmelade im Topf mit Deckel 25 Minuten köcheln. Mit Salz und Muskat abschmecken, mit Maizena abziehen. Zum Schluss den zweiten Apfel in Würfel schneiden und untermischen.

KARFIOL-PÜREE

Karfiol von Blättern und Strunk befreien und in leicht gesalzenem Wasser sehr weich kochen. Anschließend mit 3 EL Butter und 200 ml heißer Milch im Mixer pürieren und mit Salz und Muskat abschmecken. ■



EIERSCHWAMMERL-GULASCH *à la Graf*

Zutaten für 2 Portionen

- 500 g Eierschwammerl
- 35 g Butter
- 1 mittlere Zwiebel (fein gehackt)
- 1 Knoblauchzehe (fein gehackt)
- 60 g Schlagobers
- 1 EL Mehl
- 1 EL Majoran
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver
- 1 EL frische Petersilie (fein gehackt)

Eierschwammerl putzen und in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die gehackte Zwiebel in Butter goldgelb rösten, gehackten Knoblauch kurz mitrösten und anschließend die Eierschwammerl hinzugeben. Wichtig: Noch nicht salzen, da die Schwammerl sonst zu viel Wasser verlieren! Den Topf zudecken und die Schwammerl bei wenig Hitze 7 Minuten dünsten.

Den entstandenen Saft abgießen und mit Schlagobers, Mehl, Majoran, Salz, Pfeffer und Paprikapulver zu einer homogenen Masse verrühren. Die Masse wieder zu den Eierschwammerln in den Topf gießen und eindicken lassen. Kurz vor dem Servieren die Petersilie unterrühren und anrichten.

► **Tipp:** Als Beilage passen am besten Semmel- oder Brezelknödel. ■



Das Graf Küchenteam nimmt seine Gäste täglich mit auf eine kulinarische Reise von der Vergangenheit in die Gegenwart, durch Wald und Wiese, aber auch rund um den Globus: Niko Zovkic, Anna Sembera, Ania Kusnierz, Inka Falzic-Babic, Daniel Fürnwein und Philip Filzwieser, und sorgen dafür, dass jede Menge Klassiker, eingefasst in ein modernes Erscheinungsbild, kreativ auf den Teller kommen.



*Wir gratulieren herzlichst Familie Graf
zum 70. Geburtstag
und bedanken uns für die langjährige Partnerschaft!*

Ihr Team METRO.

MIT TEAMWORK *zum Erfolg*



*Der Gast möchte eine schöne Zeit im Restaurant genießen.
Gut essen, aber auch den bestmöglichen Service.
Für beides ist das Hotel-Gasthof Graf bekannt.*



Wer einen Blick in die Restaurantbewertungen wirft, sieht meist nicht nur Kommentare zur Speisequalität und zum Ambiente. Es ist vor allem der Service am Gast, der den Unterschied macht. Eine freundliche Begrüßung, eine zuvorkommende Bedienung am Tisch, persönliche Empfehlungen durch den Kellner – all das hinterlässt beim Gast einen nachhal-

lenden Eindruck. Klar also, dass man auch im Hause Graf besonderes Augenmerk auf das Service-Team legt. „Wir haben sicherlich Top-Personal mit Erfahrung und Motivation“, freut sich Leo Graf, dass sich im Hotel-Gasthof Graf nicht nur die Gäste wohlfühlen. „Erfolgreiche Gastronomie zeichnet sich auf alle Fälle auch durch gutes Betriebsklima aus“, fügt Andreas

Graf da ganz schnell hinzu. Damit das funktioniert, bedarf es eines professionellen Personalmanagements. „Deshalb ist es unbedingt notwendig, das Team zu fordern, aber auch zu fördern – damit der Zusammenhalt wächst. Das Zauberwort heißt sicherlich ‚Teamgeist‘ ... und der wird bei uns wirklich gelebt.“ Etwa durch gemeinsame Ausflüge, was bei der „gräflichen“ Mannschaft enorm gut ankommt. „Damit wird immer wieder neue Teamdynamik erzeugt“, so der einheitliche Tenor. Und das spürt man auch im Lokal: Hier herrscht ein faires und freundliches Miteinander. Das Motto: Als Team sind wir unschlagbar und können den Gast in allen Belangen beraten und zufrieden stellen.

„Unsere Mannschaft ist sicherlich der beste Markenbotschafter für das Hotel-Gasthof Graf, es ist das Gesicht unserer Marke“ sind sich Leo und Andreas Graf einig. Deshalb wird genau hier sehr viel investiert. Und die Mitarbeiter geben es gerne zurück. ■

Das „gräfliche“ Serviceteam: (v. links) Beatrix Zimmermann, Lena Pfaffenbichler, Robert Krämer, Julia Eder, Claudia Grassl



KAFFEE AUS WIEN *mit Geschmack von Welt*

Als der Wiener Delikatessenhändler Georg Naber vor über 114 Jahren damit begann Kaffee zu rösten, war ihm eines besonders wichtig: Kaffee muss ausgezeichnet schmecken! NABER „Die Wiener Kaffee-Manufaktur“ – heute übrigens die einzige ihrer Art in der Stadt an der Donau – folgt diesem Qualitätsprinzip unbeirrbar bis heute. Hier ist man nämlich überzeugt, dass bester Kaffee nicht nur ausgezeichnet schmecken muss ...

NABER lebt für die Herstellung ausgezeichneten Kaffees.

Hier nimmt man sich Zeit. Ohne Langzeitröstung und die niedrigen Temperaturen während des Röstvorganges, würde der Kaffee nicht diese außergewöhnliche Qualität bieten, die ihn so unverwechselbar macht. Der beliebteste Muntermacher der Welt darf in der NABER Kaffee Manufaktur nach dem Rösten ruhen und reifen.

Und bei NABER endet die Kaffeekultur nicht nach dem Versiegeln der Packungen: Die besten Siebträgermaschinen gehören letztendlich ebenso zum unvergleichlichen Genuss-Gefühl, wie die ideale Mühle und das perfekt abgestimmte Kaffeegeschirr. ■



EINE CUVÉE aus Tradition und Moderne

Qualität & Tradition stehen im Hotel-Gasthof Graf an erster Stelle.
*Klar, dass man sich da Partner sucht, die auf die selben Werte setzen –
die Winzer KREMS tun das seit 85 Jahren!*



Vor 85 Jahren gegründet, haben sich die „Winzer KREMS – Sandgrube 13“ zum mittlerweile größten Qualitätsweinproduzenten Österreichs entwickelt und übernehmen Weintrauben von rund 700 Mitgliedsweinhauer:innen. Zu den beliebtesten Rebsorten zählen neben dem Grünen Veltliner auch Riesling, Gelber Muskateller und Blauer Zweigelt. Mit der Ernte 2022 wurde Winzer KREMS erstmals nach den Kriterien von „Nachhaltig Austria“ zertifiziert. Im Sinne der Weiterentwicklung der Nachhaltigkeit werden PIWI-Rebsorten wie Donauriesling, Donauveltliner und Blütenmuskateller vermehrt angepflanzt. Die Weine werden derzeit zu 45% in Österreich und zu 55% weltweit vermarktet. Die Top-Exportländer sind Deutschland, die Niederlande, die USA und Japan.

Am Betriebsstandort in der Sandgrube 13 in der wunderschönen Weinstadt KREMS ist Winzer KREMS ganzjährig besuchbar: Der Weinerlebnis-

Rundgang „Sandgrube 13 wein.sinn“ bietet den interessierten Besuchern einen Blick hinter die Kulissen – Höhepunkt ist ein 4D-Film (3D mit Wind)!

Im Jubiläumsjahr 2023 wurde übrigens unter dem Motto „Wein.Zeit.Neu“ auch die Fertigstellung des größten Investitionsprojekts in der Weingutsgeschichte gefeiert: In knapp vier Jahren Bauzeit waren Kellerei, Abfüllanlage und Logistikhalle komplett erneuert worden. Der Umbau wird die Wettbewerbsfähigkeit der Winzer KREMS und somit die Existenz der Mitglieder nachhaltig sichern. Davon ist auch Weinbaupräsident Johannes Schmuckenschlager überzeugt: „Winzer KREMS strahlt weit über die Grenzen Niederösterreichs, ja sogar auch Österreichs hinaus in die Welt. Hier wurde ein Vorzeigeprojekt geschaffen und eine Benchmark in Europa gesetzt – eine einzigartige Investition, die international Vorbildwirkung hat.“ ■



Stefanie, Andreas und Brigitte Graf sind stolz auf ihren Leo, der von Ministerin Karoline Edtstadler den Titel „Kommerzialrat“ verliehen bekam.

GROSSE EHRE für Leo Graf

Die Landeshauptstadt hat einen neuen Kommerzialrat!
Ab sofort darf Leo Graf diesen Berufstitel tragen.



Kommerzialrat wird man, wenn man sich in Ausübung seines Berufes besondere Verdienste erworben hat und das Ansehen eines ausgezeichneten Fachmannes genießt. Es kommt also nicht überraschend, dass St. Pöltners Gastro-Profi Leo Graf von Europaministerin Karoline Edtstadler dieser Berufstitel – als erstem Gastronomen im Bezirk St. Pölten seit 22 Jahren – verliehen wurde. Der bislang letzte, dem diese

Ehre zu Teil wurde, war Franz Winkler. „Es ist schon ein tolles Zeichen der Wertschätzung und Anerkennung“, freut sich Leo Graf ob der Auszeichnung. Zumal erfolgreiche Unternehmensführung allein ja nicht zur Verleihung dieses Berufstitels führt. Die Träger des Titels müssen auch etwas für die Allgemeinheit geleistet haben. Und da steht Leo Graf immer wieder in der ersten Reihe ... ■



Tradition verbindet

Herzliche Gratulation zum 70er!



Eine bierige **PARTNERSCHAFT**

*70 Jahre Partnerschaft mit dem Hotel-Gasthof Graf
bedeuteten für die Brauerei Wieselburg enorm viel.*



Als im Hotel-Gasthof Graf 1953 das erste Krügerl Bier gezapft wurde, kam das aus Wieselburg. Seitdem hat sich am Bahnhofplatz 7 viel verändert, aber die Brauerei und die Familie Graf sind immer noch Partner. „Sogar mehr als das, würde ich sagen“, betont Verkaufsdirektor Manfred Nurscher (oben rechts), „das sind 70 Jahre Freundschaft über Generationen hinweg.“ Eine Ansage, die Hausherr Leo Graf nur unterstreichen kann: „Wichtig ist seit jeher die persönliche Beziehung der handelnden Personen. Und die ist einfach unbeschreiblich. So stelle ich mir einfach gelebte Partnerschaft vor!“

Aber nicht nur deshalb setzt man im Hotel-Gasthof Graf immer schon auf den Gerstenstoff aus Wieselburg. Wichtig ist natürlich auch höchste Bierqualität. Sowie vor allem Regionalität und Nachhaltigkeit. „Das alles bieten wir natürlich voll und ganz“, freut sich auch der aktuelle Brau Union-Gebietsleiter Michael

Scheruga (oben links), der sich in eine lange Liste der Betreuer einreicht. Anton Dorn war einer von ihnen. Danach Christian Leitner. Später Theo Schütz. Und sie alle sind mitverantwortlich, dass ein derart gutes Verhältnis zwischen den beiden Parteien aufgebaut werden konnte. „Ich denke, dass da auch ‚Vertrauen‘ ein ganz entscheidendes Zauberwort ist“, so Manfred Nurscher, für den die langjährige Partnerschaft auch ein ganz wichtiges Zeichen für die gesamte Gastronomie-Branche darstellt: „Wenn man einen so langen Weg gemeinsam geht, dann ist das schon etwas ganz Besonderes – da passt eben einfach alles. Vom Produkt über das Service bis hin zur Beratung und Betreuung. Ich denke unsere langjährige Beziehung ist vor allem auch von Ehrlichkeit und Vertrauen geprägt. Sonst funktioniert so etwas ja gar nicht.“ Wie gesagt – seit nunmehr 70 Jahren! Und man kann sich beiderseits gut vorstellen, dass man noch viele gemeinsame Jubiläen feiern wird. ■



Liebe Familie Graf!

Ich darf Euch ganz herzlich zu Eurem 70-jährigen Firmenjubiläum gratulieren. Natürlich freue ich mich, dass der Frischelieferant KRÖSWANG Eure regionale Küche mit so vielen österreichischen Frischeprodukten beliefern darf. Noch mehr freut es mich allerdings, dass mir der Hausherr, Leo Graf, bewiesen hat, dass St. Pölten doch eine Stadt ist, wo man auch abends Spaß haben kann 😊

Alles Gute bei Eurer weiteren Reise. Sehr gerne bleiben wir mit an Bord!

Manfred Kröswang

KRÖSWANG
DER FRISCHE-LIEFERANT

**Zeit
für
Frische**



EINE GUTE id *muss man haben*

*In der id Werkstatt aus Oberösterreich
hat der Hotel-Gasthof Graf den Partner für's Einrichtungsleben gefunden.*



Jedes Hotel, jedes Gasthaus ist ein Versprechen an den Gast. Ein Versprechen, das alles einschließt. Auch die Räume mit ihrer Anordnung und Atmosphäre. Das Mobiliar. Die Farben und Texturen von Stoffen und Bezügen. Bis hin zur Lichtstimmung. Wie sich all das im Lauf der Zeit entwickelt und verändert, gehört auch im Hotel-Gasthof Graf zur Geschichte.

Einer Erfolgsgeschichte, die man in der gastronomischen Institution am Sankt Pöltener Bahnhof unter tatkräftiger Mitwirkung eines langjährigen Partners aus Oberösterreich geschrieben

hat: Den Gastronomieeinrichtungs-Generalisten von der id Werkstatt aus Vorchdorf. Sie begleitet die Unternehmensfamilie Graf dabei, das Versprechen an die Gäste ehrlich, deutlich und überzeugend zu formulieren. Mit Räumen, in denen Gäste wie Gastgeber gleichermaßen gern daheim sind. Und das seit über 20 Jahren, in denen während der gemeinsamen Arbeit an Konzept und Interieur eine echt ober-niederösterreichische Freundschaft entstanden ist. ■

www.id-werkstatt.at

Durch achtsam ausgewählte Zutaten und ein feines Gespür für Details realisieren wir außergewöhnliche Innenraumkonzepte.



Für Jeden. Das Seine.

MIT UNS WIRD ALLES BUNTER



MARKUS
PARISOT
MALERMEISTERBETRIEB



1953

Was sonst noch so geschah ...

1 Am 29. Mai stehen Edmund Hillary und Tenzing Norgay als erste Menschen auf dem höchsten Berg der Welt – dem Mount Everest.

2 Königin Elisabeth II. wird am 2. Juni in der Westminster Abbey zur Königin gekrönt. Ihre 70 Jahre und 214 Tage währende Herrschaft war eine der längsten der Geschichte.

3 Gary Cooper gewinnt den Oscar als bester Hauptdarsteller in „Zwölf Uhr mittags“ – es war sein zweiter! Elf Jahre zuvor wurde er bereits für die Hauptrolle in „Sergeant York“ ausgezeichnet.

4 Nach dem Zweiten Weltkrieg brachte Winston Churchill seine sechsbändige Geschichte „The Second World War“ heraus, für die er 1953 mit dem Literatur-Nobelpreis ausgezeichnet wurde.

5 Rapid Wien wird in der Spielsaison zum 19. Mal österreichischer Fußballmeister.

6 Der Italiener Alberto Ascari wird erster Doppelweltmeister der Formel-1-Geschichte.

7 Nummer 1 Hit in Deutschland: Die niederländische Schlagerband Kilima Hawaiians mit „Es hängt ein Pferdehalfter an der Wand“

8 Zur Person des Jahres kürte das US-Magazin „Time“ Konrad Adenauer.





VOLKSBANK. In der Region. Für die Region.

Wir stehen für Vertrauen, Regionalität und persönliche Nähe zu unseren Kunden:innen und Eigentümer:innen und soziales Engagement, beruflich und privat.

KR Dr. Rainer Kuhnle, Hon.Prof.(FH)
Generaldirektor Volksbank Niederösterreich AG



Wir gratulieren der Familie Graf
zum 70. Geburtstag
und bedanken uns für die langjährige Partnerschaft!

