



Sehr angenehm, Johann!

Wer ist eigentlich Johann? Ein Lebensgefühl, nämlich **lässig, lebendig, mittendrin**. Mittendrin in Schladming. Wir schauen uns mal um, im familiengeführten Hotel Johann Schladming. Und treffen ihn persönlich, den Johann.



lernt die verschiedensten Charaktere kennen.“ Dabei zieht Christian die Fäden, kümmert sich um das große Ganze und hat den Überblick über alles. Alexandra verantwortet das Marketing und hat das Auge und die Liebe zum Detail. „So ergänzen wir uns recht gut.“

Johann, der Genießer

Er kommt uns schon entgegen, als wir vor dem Haus mit der denkmalgeschützten Fassade stehenbleiben – der Johann, also das lässig-lebendig-mittendrin-Lebensgefühl. „Unser USP ist unsere Lage mitten am Hauptplatz von Schladming, vereint mit der Genussvielfalt“, erklärt Johann alias Christian Gappmayr, der 2005 das Posthotel gemeinsam mit Familie Steiner erstanden und sofort renoviert hat. Nach und nach kamen über die Jahre angrenzende Gebäude hinzu und wurden mit dem harmonischen Fassadenbild in das Ensemble integriert.

Wie ein roter Faden zieht sich das Leitmotiv Genuss durch alle Bereiche des Hotels: in den Zimmern, im Wellnessbereich, in der hoteleigenen Skihütte Almarena, in den Restaurants. Mitten im Zentrum, mitten in der Natur. „Genießer:innen finden bei uns eine alpin-urbane Mischung mit steirischen Wurzeln. Aus der Zwei-Hauben-Küche im À-la-carte-Restaurant Johann Genussraum kommen nur regionale, österreichisch interpretierte Gerichte“, sagt Christian und Alexandra ergänzt: „Aber wir sind auch weltoffen und holen Schätze aus der ganzen Welt dazu.“ So gibt es zum Beispiel Sushikreationen in der Johann Genussbar und im Hotelrestaurant Anna. Genau dort treffen wir auch schon auf den nächsten Johann: Sushi-meister Tibor Lakatos. Er zaubert gerade Sushi mit Lachs, Thunfisch und Hamachi. „Im Bereich Sushi ist Regionalität natürlich eine Herausforderung, hier sind wir im Gegensatz zum Johann Genussraum international aufgestellt. Aber das Gemüse dazu ist, wenn möglich, aus der Region.“ Und vielleicht, fügt er schmunzelnd hinzu, würden sie sich für den Johann Genussraum ja irgendwann ein regionales Sushikonzept überlegen.

Johann, der Lässige

Nach zwei weiteren großen Umbauphasen in den letzten eineinhalb Jahren ging im wahrsten Sinne des Wortes die Post ab. Und das Johann Schladming war geboren.

Christian Gappmayr möchte gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin Alexandra Auböck eine lebendige Genussvielfalt mit steirischen Wurzeln auf eine lässige Art und Weise zu den Gästen bringen. „Wir versuchen, bei jedem Schritt mitzudenken und Dinge unkomplizierter zu machen. Bei allen Entscheidungen, die wir treffen, helfen uns unsere Werte – lässig und zuverlässig, lebendig, alpin und urban, ehrlich, steirisch, österreichisch und genussvoll.“ Bevor also eine Entscheidung getroffen wird, kommt zuerst die Frage: Ist es lässig? „Für unsere Gäste UND für unsere Mitarbeitenden. Das ist wichtig. Für beide Seiten“, erklärt Alexandra.

Wobei es dort schon jetzt an nichts fehlt. Lukas Cirjak ist seit 2013 Chefkoch im Johann und holt sich dafür Inspirationen im täglichen Leben: „Man muss nur die Augen aufmachen. Am liebsten probiere ich Dinge, die mir im Kopf herumschwirren, einfach aus und entwickle so Gerichte auf meine Art.“ Klar, unkompliziert und authentisch, so beschreibt er seinen Kochstil. Entscheidend für das genussvolle Ergebnis sei aber das ganze Küchenteam. „Die Qualität der Produkte und die Qualität der Mitarbeitenden zieht sich durch all unsere Betriebe“, sagt Christian Podlessnig, der ebenfalls ▶

Die Hotellerie reizt die beiden, weil „es eine unheimlich schöne und spannende Aufgabe ist, mit Menschen für Menschen zu arbeiten. Man kann so viele Dinge bewegen und ausprobieren und man



Johann, der Gehillte

ein Johann-Teil im Küchenteam ist. Sein Kollege Alexander Grabner nickt zustimmend. „Genuss kann man nicht nur schmecken, sondern auch sehen, spüren und riechen. In unseren Zimmern, im Pool am Dach oder in der Sauna. Wir alle vom Team Johann möchten das Genussthema den Gästen näherbringen. Man darf uns vertrauen und sich von uns inspirieren lassen.“

Ein besonders inspirierendes Mitglied der Johann Familie ist Restaurantleiterin Sandra. Seit 17 Jahren begeistert sie die Johann-Gäste mit den edelsten Tropfen: „Wir haben von überall etwas dabei – aus der ganzen Welt – für jeden Geschmack!“ Ihr Herz schlägt vor allem für die österreichischen Weine, „weil ich viele der Winzer:innen, die auf unserer Karte sind, persönlich kenne und dadurch natürlich eine besondere Bindung besteht.“

Genuss geht im Johann aber nicht nur durch den Magen, sondern auch durch den Geist und die Seele. Klingt kitschig, aber wer einmal im enJOy-nessbereich mit dem beheizten Infinity-Sky-Pool mitten am Hauptplatz in Schladming über den Dächern gehillt hat, der weiß, was damit gemeint ist. „Es ist die gute Mischung, die es ausmacht. Kuschelige Kojen, gemütliche Plätze am Kamin und die Saunawelt mit Dampfkessel, Warmluftbad, Finnischer Sauna, Eisregen und der Infinity-Sky-Pool on top – hier kann man direkt auf die Stadt und die Berge rundherum, den Dachstein, die Planai und die Hochwurzeln blicken“, erklärt Alexandra die Glücksformel (enJOy + wellness = enJOyness) des Spabereichs.

Und spätestens dann wird klar, warum Johann ein Johann ist und nicht einfach ein Hotel. Hotels gibt es viele, das Johann Schladming gibt's nur einmal.

1. von links: Alexandra und Christian mit Tochter Carlotta
2. von links: Souschef Alexander, Küchenchef Lukas, Souschef Christian
3. Restaurantleiterin Sandra



#Gedankensprung

mit JOHANN ...

... alias **Christian Gappmayr und Alexandra Auböck** | Gastgeber

Stolz sind wir auf _das Verfolgen unserer Vision. (Christian)

Bei uns gefällt es Menschen, die _sich für Genuss interessieren. Ob als Pärchen oder mit Freunden. Oder natürlich auch mit Kindern. (Christian)

Das wollen wir unseren Gästen zeigen _Wir versuchen eine lebendige Genussvielfalt mit steirischen Wurzeln auf eine lässige Art und Weise zu den Gästen zu bringen. Die Gäste sollen unseren Johann-Spirit fühlen. Eine spürbare Entschleunigung mit Zeit für Inspirationen. (Alexandra)

Nachhaltigkeit _ist immer schon ein Thema für uns. Unser Küchenteam geht sehr achtsam mit Lebensmitteln um, alles wird verwertet. (Christian)

Um dem Alltag zu entfliehen _nützen wir die Natur um uns herum. Wir sind begeisterte Skifahrer und Skitourengeher. (Alexandra)

In 10 Jahren _möchten wir einfach mit der Zeit gehen und das Produkt kontinuierlich weiterentwickeln. (Christian)

... alias **Lukas Cirjak, Christian Podlessnig und Alexander Grabner** | Führungsteam, Küche

Unser Gastronomiekonzept in einem Satz _Ehrlich, lebendig, genussvoll. Jo, des pfeift! (Lukas)

Die Herausforderung, vor allem regionale Produkte zu verwenden _macht es eigentlich leichter. Weil wir langjährige Genusspartner haben, mit denen wir zusammenarbeiten und auf die wir uns verlassen können. Die Qualität und die Regionalität der Produkte sind uns sehr wichtig. Die Saiblinge auf unserer Karte kommen aus dem hauseigenen Fischteich vom Schattenschupfer in Schladming. Darum kümmert sich unser Chef Christian leidenschaftlich persönlich. (Christian)

Unsere Signature-Gerichte _das steirische Vitello, das Rib Eye vom Tasch (unserem regionalen Metzger) mit Steinpilzpüree und die süße Verführung finden sich fast immer auf unserer Karte. (Alexander)

Das zeichnet den Johann Genussraum aus _Kochkunst steirisch, österreichisch, ehrlich. Auf Zwei-Hauben-Niveau. (Alexander)

In Zukunft möchten wir _uns einfach stetig weiterentwickeln und eine ehrliche und authentische Küche machen. Was auch immer dabei herauskommt. (Lukas)

... alias **Sandra Baumgartner** | Restaurantleiterin

Wenn ich ein Wein wäre _wäre ich ein Blaufränkisch: langlebig, würzig und ziemlich ausdauernd. Außerdem besticht ein Blaufränkisch durch seine markante Struktur, ist nicht jedermanns Sache, aber ein toller Partner, um sich mit anderen Rebsorten, also Menschen, zu cuveetieren.

Mein Lieblingsplatz im Hotel und in Schladming _ist im Sommer in den bequemen Loungemöbeln vorm Hotel! Nur hab ich's irgendwie bis jetzt immer noch nicht geschafft dort gemütlich Sushi zu essen und dazu eine Flasche Spiegel vom Bründlmayer zu trinken. (lacht) Geheimtipp ist schwierig ... eigentlich doch nicht ... Weinfinder Martin natürlich!