



WOHLFÜHL HOTEL EDER GOES DER WILDE EDER****

Unter diesem Motto wurde am 02. März 2018 im neu eröffneten Vier-Sterne-Hotel der WILDe EDER in St. Kathrein am Offenegg nicht nur das Redesign vieler Zimmer, die Entstehung von „Evelines süßer Ecke“ und der neue Name ausgiebig gefeiert, sondern auch die erfolgreichen Gastgeber. Fernsehköchin und Konditorweltmeisterin Eveline WILD wurde von Gault&Millau sowie von Rolling Pin im Herbst 2017 zur „Pâtissier des Jahres“ gekürt und 2-Hauben-Koch Stefan EDER wurde Anfang des Jahres 2018 in die Elite der jungen Spitzenköche, Jeunes Restaurateurs d’Europe „JRE“, berufen.

WILDe Leitgedanken

Wenn sich Küchengott und Schokoladen-Koryphäe verlieben, entsteht eine einzigartige Fusion – ein kulinarisches Meisterwerk der Extraklasse mit frechem und frischem Konzept – vereint unter einem Dach im ehemaligen Wohlfühl Hotel und heutigen Vier-Sterne-Hotel der WILDe EDER. Aus der langjährigen Vision weltmeisterliche Confiserie- mit 2-fach haubengekrönter Kochkunst zu vereinen, entstand die Idee für das neue Haus. Seit 2016 wurde an dem besonderen Konzept für den WILDen EDER gearbeitet. In dieser gemeinsamen Spielstätte schufen die beiden Primusgastronomen ein vollendetes Urlaubs- und Genussreich mit einem Maximum an ausgezeichnetener, regio-globaler Kulinarik.

„Tradition ist für uns Bewahrung des Feuers und nicht Anbetung der Asche, wie Komponist Gustav Mahler das einst so schön sagte. Unser Ursprung ist die Erdung in der Tradition, die wir täglich neu beleben und in einer zeitgemäßen Form für unsere Gäste zum Erlebnis machen.“, so die WILDen EDERs zu ihrem Leitsatz „Erdung in der Tradition“.

Innovative Weiterentwicklung – Schokoladensuiten und mehr

Nach einer Bauzeit von sechs Wochen erwarten die Gäste zahlreiche neu gestaltete Hotelbereiche. Der Stil wurde an das Motto „Erdung in der Tradition“ angepasst. So entstand eine Symphonie aus traditioneller Ursprünglichkeit und modernem Design.

Die älteren Stammhaus- und ein Großteil der Schöckblickzimmer wurden umgebaut, 12 Zimmer neu adaptiert und einem eigenen Kräuterthema zugeordnet – angelehnt an die Pflanzen der Region wie Goldmelisse, Ringelblume und Johanniskraut. Highlights sind die neu gestalteten Schokoladensuiten, welche auch einen eigenen Schwerpunkt erhielten: Noisette, weiße Schokolade und Zartbitter. Darüber hinaus wurde das Weinlager

weiterentwickelt, welches auch als Präsentationsraum dient und „Weinkölla“ benannt wurde. In den Buffetbereich wurde „Evelines süße Ecke“ integriert, ein kleines und feines Refugium mit Kaffeehaus-Flair, in dem es keine Sünde ist den himmlischen Versuchungen zu erliegen.

Regionale Wertschöpfung

Fast ausschließlich Firmen aus der näheren Umgebung zu beschäftigen, ist für die WILDen EDERs eine Selbstverständlichkeit. Als wichtigste Partner agierten die Tischlerei Zottler, die Glaserei Göbel sowie das Bau- und Haustechnikunternehmen „Die Neuen“, mit welchen die Familie eine langjährige und erfolgreiche Zusammenarbeit pflegt.

EDERs WILDe Eröffnungsfeier

Rund 150 Gäste folgten am 02. März 2018, den WILDen EDERs auf die Einladung zum offiziellen Eröffnungsevent. Zahlreiche Freunde, Geschäftspartner, Branchen-Kollegen, Wegbegleiter und VIPs fanden sich auf der Gästeliste. Unter anderem Landtagsabgeordneter und Bürgermeister der Gemeinde Naas Bernhard Ederer, Spartenobmann-Stv. für Tourismus und Freizeitwirtschaft sowie Obmann der Fachgruppe Hotellerie der WKO Steiermark Kommerzialrat Johann Spreitzhofer, Bezirkshauptmann Hofrat Dr. Rüdiger Taus, Bezirksparteiobmann DI Andreas Kinsky, Bürgermeister von St. Kathrein am Offenegg Thomas Derler, 3-Hauben-Koch Richard Rauch, die Winzer Wolfgang Maitz und Walter Frauwallner sowie Vertreter aus der gesamten Region, Wirtschaft sowie Politik.

Eine Eröffnungszeremonie mit Danksagungen und Glückwünschen gab den Startschuss in einen WILD-kulinarischen Abend. Gemeinsam mit regionalen Partnerbetrieben sorgte die Familie für ein geschmackvolles Nonplusultra mit zahlreichen Stationen, an denen nach Herzenslust geschlemmt werden konnte: Von Buchberger und Vulcano Schinkenspezialitäten mit Spitzenweinen, Blutwurst-Burgern mit Gratzter Bier über verführerische Dessertkreationen mit Franco Kaffee bis hin zum Arzberger Stollenkäse mit Edelbränden. Musikalisch wurde das Event mit angesagten Sounds von DJ Mama Feel Good und Mr. Farmer sowie von jazzig-steirischen Klängen von Jazzquetschn und Tastenmeisel begleitet.

Die WILDen EDERs: Eveline WILD

Eveline WILD, die Konditorweltmeisterin und Fernsehköchin, erschafft in ihrer Kreativwerkstatt direkt im Hotel Törtchen sowie verführerische Desserts und veredelt Pralinen sowie Schokoladen mit Leidenschaft und ansteckender Begeisterung zu kleinen Kunstwerken. Dabei liegen ihr die sorgfältige Auswahl an exklusiven Zutaten und die Verwendung von Produkten höchster Qualität besonders am Herzen. Als Expertin für Süßes gewann sie die Konditorweltmeisterschaft in Korea und erlangte in Folge mediale Bekanntheit durch die beiden TV-Backshows „Frisch gekocht“ (ORF 2), „Deutschlands bester Bäcker“ (ZDF) sowie als Fachbuchautorin dreier Bücher „Wild Backen“, „Wild auf Schokolade“ und „Wild backen mit Früchten“. Im WILDen EDER gibt sie mit frecher Heiterkeit ihr Wissen in Backkursen und -seminaren weiter.

Die WILDen EDERs: Stefan EDER

Stefan EDER, der 2-Hauben-Koch, lotet mit lebendigem Forschergeist als Begründer der regio-globalen Kulinarik die Grenzen der Hauben-Küche täglich auf das Neue aus. Der fokussierte Blick in der künstlerischen Gestaltung seiner kulinarischen Kreationen brachte ihn zur Food- & Landschaftsfotografie sowie zum Filmen. Auf seinem YouTube und Facebook Kanal sowie in seinen Kochkursen & Kulinarikseminaren, verrät er viele Tipps und sofort verwertbare Tricks aus Küche, Fotografie und Koch-Philosophie. Darüber hinaus wurde Stefan Eder für die elitäre Vereinigung von Spitzenköchen, „JRE“ Jeunes Restaurateurs d'Europe, empfohlen und einstimmig aufgenommen. Die Organisation vereint seit über 30 Jahren talentierte Gastronomen aus zwölf Ländern. Sie steht für Kochkunst auf höchstem Niveau, kulinarische Vielfalt sowie Leidenschaft und lässt altes Erbe mit modernen und innovativen Einflüssen aufleben.

Auszeichnungen der WILDen EDERs

Vier-Sterne-Hotel der WILDe EDER

Holidaycheck Award 2018

2 Hauben von Gault Millau

2 Gabeln von Falstaff

Mitgliedschaft von Stefan EDER bei Jeunes Restaurateurs d'Europe „JRE“

Rolling Pin Award „Pâtissier des Jahres“ 2017

Gault&Millau Award „Pâtissier des Jahres“ 2017

Gesamtkapazitäten des WILDen EDERs

23 Zimmer und Suiten

1 neue Blumenwiesen-Suite

3 neue Schokolade-Suiten

4 neue Panoramazimmer

4 neue Panoramazimmer „klein & fein“

6 bestehende Panoramazimmer

1 Almwiesen-Suite

4 Schöcklblickzimmer

500 m² großer Wellnessbereich: WILD-Kräuter-Spa

1 Sterzhütte im hoteleigenen Kräutergarten für private Feierlichkeiten

Die Werte der WILDen EDERs „Erdung in der Tradition“

Regio-globale Kulinarik:

Trends aus aller Welt treffen auf bodenständige Wirtshauskultur.

Wunderbares entdecken:

Im Alltäglichen die Besonderheit erkennen.

Freche Heiterkeit:

Sich selbst und das Streben nach absoluter Perfektion wichtig, aber nicht zu ernst nehmen.

Ansteckende Begeisterung:

Durch die Energie des Schöpfens Kleines und Großes schaffen.

Grenzen ausloten:

Mit lebendigem Forschergeist und Mut Selbstverwirklichung erlangen.

Traditionen beleben:

Altbewährtes in zeitgemäßen Formen zum Erlebnis machen.

Die Geschichte

Im Jahr 1387 als Hofschmiede errichtet, und im Laufe von Jahrhunderten von zahlreichen Besitzern umfassenden Veränderungen unterzogen, wurde das Anwesen 1778 in ein Wirtshaus verwandelt, in welchem fast 150 Jahre später das Schach-, Kegel- und Kartenspielen erlaubt wurde.

Im September 1971 begann man das alte Wirtshaus abzutragen und konstruierte an derselben Stelle einen Neubau mit Fremdenzimmern, bei welchem erstmals in der Gemeinde Ytong-Ziegeln verwendet wurden. Der Hausherr Franz Eder war währenddessen 10 Jahre lang Gemeinderat und 20 Jahre lang Obmann der Trachtenmusikkapelle.

Als der Sohn Karl Franz Eder 1985 das Anwesen vollständig übernahm, veranlasste er in den Folgejahren fundamentale Umbauarbeiten. Eine große Erweiterung vom Gasthaus zum Hotel mit Wellnessangebot fand zwischen 1999 und 2000 statt, währenddessen das Haus um ein Panoramahallenbad und einen großzügigen Behandlungsbereich bereichert wurde. Im Jahr 2009 folgte der nächste große Bauabschnitt. Das Haus wurde um einen dritten Stock mit modern-gemütlichen Panoramazimmern und einem Panoramalift erweitert. Am 01. Jänner 2013 übernahm Sohn Stefan EDER mit seiner Lebensgefährtin Eveline WILD das Hotel.

Im Jahr 2016 entstand, unter der Vision das meisterhafte Handwerk der beiden Spitzengastronomen unter einem Dach zu vereinen, der erste Schritt zum WILDen EDER. Zwei Jahre an Konzeption folgten und führten zum heutigen Vier-Sterne-Hotel der WILDe EDER.