

Projektmappe

„Genusszentrum am Mühlbach“



GASTRONOMIE – BEHERBERGUNG - VERANTSTALTUNG – FREIZEIT

FRISCH – REGIONAL - LÄSSIG – NACHHALTIG

„Wen ghechtsn es o?“

Christoph „Krauli“ Held:

Christoph“Krauli“ Held, ist der derzeitige Betreiber und Mastermind des, über die Grenzen des Salzkammergutes hinaus bekannten Restaurants am Bad Ischler Siriuskogel. Ein gleichermaßen begnadeter sowie visionärer Chefkoch und Gastgeber, Veranstalter, Entertainer, und noch vieles mehr.

Wer die Gastfreundschaft und Kulinarik des Herrn Held bereits erleben durfte, bedarf vermutlich keiner weiteren Vorstellung seiner Person.

Die G3 Vision GmbH:

Bmst. Ing. Christof Musler – Ing. Thomas Lahner – Wilfried Winterauer

Die G3 Vision GmbH, bestehend aus Bmst. Ing. Christof Musler und Ing. Thomas Lahner (Gemeinsam die Musler&Lahner GmbH – Planung und Baumanagement) sowie Wilfried Winterauer wurde gegründet um verschiedenste Projekte im Immobilien- und Tourismusbereich zu denken und zu verwirklichen.

„Fair für alle Beteiligten“

Wir denken und entwickeln Projekte die nicht dem obersten Ziel der Gewinnmaximierung unterworfen werden. Sie sollen neben ökonomischen Gesichtspunkten auch immer einen Mehrwert für die Bevölkerung und die Gäste unseres schönen Ortes schaffen und darstellen. Sowohl ästhetischer Anspruch in der Ausgestaltung, als auch hohe Qualität in der Ausführung unserer Projekte zählen zu unseren obersten Prämissen. Wir sind der Überzeugung, dass dieses Leitbild in seiner Gesamtheit eine hohe Akzeptanz in der Bevölkerung und dadurch nachhaltig erfolgreiche Konzepte ermöglicht.

Held + G3:

Für das Projekt am Mühlbach haben sich Christoph Held und die G3 Vision GmbH zusammengefunden um ein, in dieser Art und Weise einzigartiges Gebäude in gleichwohl einzigartiger Lage zu projektieren, zu errichten und zu betreiben.

Dieses, unser Projekt dürfen wir Ihnen auf den nachfolgenden Seiten vorstellen

Die Held - G3 Vision „Genusszentrum am Mühlbach„

„A wunaschens Platzl am Boch“

Die Liegenschaft des ehemaligen Bergrettungs-Zeughauses am Mühlbach, gelegen am nördlichen Ende des Kurparkareals bietet die Gelegenheit ein richtungsweisendes und nachhaltiges Konzept zu verwirklichen, welches sowohl die einheimische Bevölkerung sowie die Gäste unserer Region, zum Einkehren, verweilen, genießen, entspannen, übernachten und, und, und einlädt.

Das Restaurant im Erdgeschoß mit einladendem Freibereich samt Feuerstelle, Mühlrad, Fuhre und Fischteich am wunderschönen Mühlbach gelegen, samt den variablen Restaurant- und/ oder Veranstaltungsflächen inklusive Showküche sowie 11 gemütliche Boutique-Zimmer für bis zu 22 Gäste im Ober- und Dachgeschoss bilden das Herzstück unserer Vision für dieses zukünftige Kleinod im Zentrum von Bad Goisern.

Die unmittelbare Nachbarschaft des Heimat- und Landlermuseums verlangt geradezu danach, dieses alteingesessene Goiserer Gebäude in unser Vorhaben mit einzubinden und durch gemeinsame Freiflächen und Zugangswege zu einem harmonischen Ensemble zu verbinden.

Die etwas weiter gefasste Umgebung samt Welterbe-Schule, Kinderspielplatz und Motorikpark, Freibad sowie nicht zuletzt der wunderschön gelegene Kurpark lassen noch genügend Raum für weiterführende Konzepte wie Schulkooperationen, Märkte, verschiedenste Veranstaltungen und noch so vieles mehr.

„A guade Zeit mit gschmohe Leit“

Die Held - G3 Vision Gastronomie:

Das Restaurant fungiert als Versorgungsstation, als Herz, als Pulsgeber des gesamten Ensembles.

Es entsteht ein ganzjähriger, für jeden zugänglicher Gastronomiebetrieb, der auch die Bewirtung von verschiedensten Veranstaltungen übernimmt und für die Gäste des Beherbergungsbetriebes als Anlaufpunkt dient.

Vom reichhaltigen Frühstücksbuffet über hochqualitative Mittagsküche bis hin zu abendlichen, lukullischen Highlights wird alles geboten werden, was das Herz wünscht und Dieses höherschlagen lässt.

„Fia a sauwas Essn, brauchst di nid schoma“

Um ein hohes Maß an kulinarischer Abwechslung zu garantieren, nicht der Eintönigkeit anheim zu fallen und uns immer wieder neu zu erfinden und auch weiterzuentwickeln, werden neben einer hochqualifizierten Stammmannschaft auch mehrmals im Jahr verschiedenste Gastköche den Kochlöffel in unserem Hause schwingen.

Und da wir hier natürlich auch nichts zu verstecken haben, wird die Restaurantküche sehr transparent gestaltet, einsehbar einerseits vom Gastraum aus durch verschiedene Lichtbänder und Rundfenster, andererseits über eine großzügige Panoramaverglasung vom gegenüberliegenden Ufer des Mühlbaches aus.

Das Restaurant mit ca. 100 Sitzplätzen im Innenbereich des Erdgeschosses, lässt sich durch großzügige Schiebetürelemente in den warmen Jahreszeiten mit dem Frei- und Gastgartenbereich für bis zu 220 Gäste erweitern.

Das Lokal ist in den Sommermonaten über den südlichen Freibereich zugänglich, in dem auch der dazugehörige Gastgarten samt Feuerstelle, Mühlrad, Fuhre und Fischteich (natürlich zur unmittelbaren, hauseigenen Verarbeitung) entsteht.

An der Ostseite des Freibereiches befindet sich der Zugangsweg samt Haupteingang und eine Ausgabestelle für, einerseits die Gastgartenbewirtung sowie für Ausgabe von hochwertigen Take-Away Gerichten.

Hier werden wir auch eine gesunde und leistbare Mittags-Alternative für die Schüler der Welterbe-Schule feilbieten.

Im nördlichen Teil des Areals befindet sich der Zugang zu einem weiteren Highlight unseres Hauses. Über eine Freitreppe die durch das restaurierte Gewächshaus in einen Lichthof ins Untergeschoß führt, erreicht man einen kleinen aber umso feineren Weinkeller, in dem man in gemütlicher Runde erlesene Weinspezialitäten genießen kann.

Ebenfalls im nördlichen Bereich findet man Selbstbedienungszone in der 24/7 zugängliche Automaten mit regionalen, in der Restaurantküche erzeugten bzw. veredelten Produkten befüllt werden.

Um unser Gebäude mit dem Heimat- und Landlermuseum zu einer Einheit mit gemeinsamen Zugangswegen und Freibereich verwirklichen zu können, ist die Verlegung der zwischen den Gebäuden verlaufenden Straße erforderlich.

Derzeit, durch den nicht einsichtigen Kurvenbereich an der Südwestecke auch eine nicht zu unterschätzende Gefahrenquelle, lässt sich eine Verlegung und Beruhigung des Straßenverlaufes hin zur östlichen Gebäudeseite des Museums in Verbindung mit der Verlegung des Museumhaupteinganges auf die Westseite und der bereits laufenden Projektierung des Umbaus der Welterbeschule harmonisch und für alle Beteiligten zum Vorteil gereichend umsetzen.



Die Held - G3 Vision Freibereich und Gastgarten:

„Oafoch gschmoh“

Unser öffentlich zugänglicher Freibereich und Gastgarten wird verschiedenste, variabel anzuordnende Sitzmöglichkeiten im wunderschönen Ambiente am Mühlbach anbieten.

Eine Feuerstelle samt kleiner Outdoorküche für Grillabende, eine Dörr- und Selchhütte für die hauseigene Produktion feiner Spezialitäten, ein im Mühlbach eingebetteter Fischteich zur Verwertung im Restaurant, eine originale Salzkammergutfuhrer am Bachufer festgemacht, ein Fußgängersteg auf die gegenüberliegende Seite des Baches samt informativen Schautafeln über unser Gebäude und die Region sowie das im Bach plätschernde Mühlrad im südwestlichen Bereich sind einige der Garantien für kurzweilige Stunden im Genusszentrum am Mühlbach.

Im nördlichen Bereich situiert, befindet sich das bereits vorhin erwähnte Glashaus samt Zugang zum Weinkeller im Untergeschoß, einige Obst-bzw. Spalierbäume wiederum zur hauseigenen Verwertung sowie PKW und Fahrradstellplätze.

Die Held - G3 Vision Beherbergung:

*„S´Richtig Zimma, fias grechte Göid
S´Grechte Platzl fia Jung und Oid“*

Im Ober- und Dachgeschoss entstehen 11 hochwertig ausgestattete Gästezimmer im Stil eines Boutique-Hotels für bis zu 22 Gäste.

Jedes der elf Zimmer verfügt natürlich über ein eigenes Badezimmer sowie einen gemütlichen Balkon von welchem die spektakuläre Bergwelt unserer Region bewundert werden kann.

Die Zimmer können mit Frühstück und Halbpension gebucht werden und werden sich im mittleren bis höheren Preissegment bewegen.

Weiters sind verschiedenste, der Saison angepasst Packages und Aktionen buchbar.

Unsere Gäste werden im Bereich der Ausschank im Restaurant willkommen geheißen, die Organisation und Reinigung des Hotelbetriebes wird ebenfalls hausintern erfolgen.



„Genusszentrum am Mühlbach“

Christoph „Krauli“ Held

+

G3 VISION GMBH

Bmst. Ing. Christof Musler – Ing. Thomas Lahner – Wilfried Winterauer

Untere Marktstraße 19/5

4822 Bad Goisern

06135/21416

info@g3-vision.at