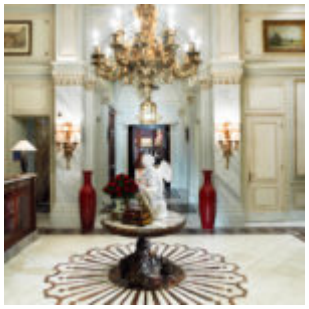
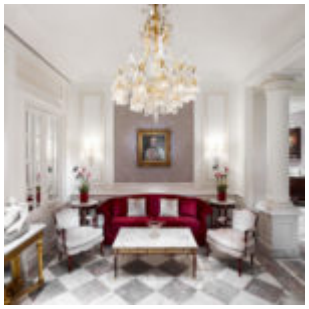
Es ist eine der Institutionen der Wiener Hotelszenerie – das „Sacher“ in der City.

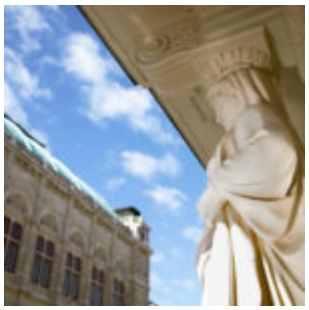
Mittelpunkt zahlreicher Legenden – und daraus resultierender TV-Soaps. „Hallo, Hotel Sacher, Portier“ in den Siebzigern des vergangenen Jahrhunderts (mit dem legendären Fritz Eckardt in der Hauptrolle) war gewissermaßen der Startschuss für die in Hülle und Fülle über die Bildschirme flimmernden TV-Dokumentationen sowie leichte Unterhaltungsserien-Kost.

Zeitzeuge gesellschaftlicher Umbrüche

Das Hotel ist seit seiner Gründung 1876 – als „Hotel de l´Opera“ – in dem im Renaissancestil errichteten Palais bis heute von einem Glorienschein umgeben. Erst der Gastronom Eduard Sacher – dessen Vater übrigens die Sacher-Torte kreiert hatte – und nach seinem Tod seine Witwe Anna führen die Beherbergungsstätte in lichte Höhen. Die Leistung Annas wurde zuletzt in dem Zweiteiler „Das Sacher. In bester Gesellschaft“ mit Ursula Strauss in der Hauptrolle gewürdigt. Der Film ist eine Chronik vom Glanz und Untergang des alten Österreichs; erzählt von der glänzenden Jugendstilzeit im Fin de Siecle bis hin zu den politischen und gesellschaftlichen Umbrüchen und Verwerfungen des beginnenden 20. Jahrhunderts.







Nicht logieren, sondern residieren im Sacher

Der Hochadel, das gut situierte Bürgertum, neureiche Industrielle, hohe Beamte, Literaten und Philosophen, kurzum die „Schickeria“ der Habsburger Residenzstadt und natürlich auch die k.k.-Offiziers-Crème-de-la-Crème gaben sich im Sacher, gleich hinter der Staatsoper gelegen, ein Stelldichein. Im Hotel Sacher wohnte man nicht bloß, sondern man residierte. Daran hat sich über alle Unbille der Zeit bis heute kaum etwas geändert. Das Wohl des Gastes steht im Mittelpunkt.

Wer im Sacher logiert, pardon, residiert, unternimmt eine Zeitreise in die ältere aber auch jüngere Geschichte. Was nicht nur die im Entreebereich befindliche, mehr als ellenlange Fotostrecke mit den abgebildeten prominenten Sachergästen, sondern auch das Interieur, in Summe das gesamte Ambiente, unterstreicht. So mancher Puritaner mag es teilweise als kitschig empfinden, dennoch hat letztlich alles Klasse. Das gilt nicht nur für die in den letzten Jahren einem durchaus geschmackvollen Facelifting unterzogenen Zimmer und Suiten sowie Speise- und Aufenthaltsräume, sondern auch der Leistung des professionell agierenden

Mitarbeiterteams aus aller Herren und Frauen Länder.

Angenehmes kulinarisches Erlebnis

„Frühstück bei Tiffany“ gab´s einmal – zumindest im Film. Höchst real ist hingegen das nicht allein den Hotelgästen vorbehaltene, sondern erfreulicherweise auch für die „Laufkundschaft“ konsumierbare Frühstücksbuffet im Sacher. Da gibt es alles, was die angeblich wichtigste Mahlzeit des Tages zu einem kulinarischen Erlebnis werden lässt.
Von zweierlei Räucherlachs über diverse Schinken-, Wurst-, Brot- und Gebäckköstlichkeiten bis hin zur angebotenen berühmten – no na – Sachertorte sowie einige weitere für Wien typische Mehlspeisen reicht das süße Buffetangebot soweit das Auge reicht.
Auch wer beim Frühstück keinesfalls auf Eier verzichten will, ist im Sacher gut aufgehoben. Da gibt es nahezu alles, was der Gaumen begehrt: Rühreier – vulgo Eierspeis´-, Spiegeleier mit und ohne gebratenen Speck, oder ganz einfach das Gelbe und Weiße vom Hennenprodukt in weich beziehungsweise hart gekochter Form.





Highlight Eier Benedict

Highlights sind allerdings die „Eier Benedict“, mit denen die Frühstückenden perfekt in den neuen Tag starten können. Eine (entrindete) Scheibe Toast, belegt mit Schinken – und über Wunsch mit zusätzlichen Belägen – darüber gestülpt ein pochiertes weiches Ei und als Gipfel des Geschmacks ummantelt von leckerer Sauce Hollandaise – von Kellnerhand serviert und köstlich mundend.

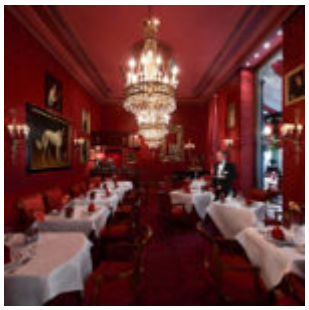
Natürlich gibt es auch für die Freunde des Müslis ein breit gefächertes Angebot sowie eine beachtliche Käseauswahl. Und wer gerne Vitamine in Form von Obst zu sich nehmen will, kommt mit dem optisch schön angerichteten, mundgerecht zubereiteten, diversen Früchten sowieso auf seine Rechnung. Wie auch bei den „flüssigen“ Angeboten, die von Kaffee in den unterschiedlichsten Zubereitungsformen über diverse Fruchtsäfte und Mineralwässer bis zum eisgekühlten Schaumwein reichen.

Ein guter Tag beginnt mit einem gutem Frühstück

Apropos Rechnung: Diese wirkt zwar auf den ersten, flüchtigen Blick für ein „Frühstück“ geschmalzen, doch die 41 Euro pro Genießer sind dennoch hinsichtlich des breit gefächerten Angebots, der Erste-Klasse-Qualität sämtlicher Produkte, des 1a-Service der in allen Belangen sattelfesten Kellnerinnen- und Kellner-Brigade letztlich eine gut angelegte Investition. Nicht zuletzt auch deshalb, weil nach dem sättigenden Genuss des Buffets ein Verzicht auf weitere, mit Kosten verbundene Nahrungsaufnahme während des Tages durchaus realistisch ist. Ein guter Tag kann also durchaus auch mit einem sehr guten Frühstücksbrunch im Sacher beginnen.







Hotel Sacher Wien
Philharmonikerstraße 4, A-1010 Wien
Tel.: +43 (0) 1 514 560
Fax: +43 (0) 1 514 568 901199
E-Mail: wien@sacher.com
www.sacher.com

© Fotos: Hotel Sacher, shutterstock

TEILEN MIT:

- Klick, um über Twitter zu teilen (Wird in neuem Fenster geöffnet)
- Klick, um auf Facebook zu teilen (Wird in neuem Fenster geöffnet)
- Klicken, um auf WhatsApp zu teilen (Wird in neuem Fenster geöffnet)