

Das Sternbräu öffnet am 1. Oktober 2014 wieder seine Pforten • Letzte Arbeiten im Zeitplan

Leit-Stern des lukullischen Salzburg geht wieder auf

SALZBURG. – Es war das größte Bauvorhaben in der Salzburger Altstadt in den vergangenen zwei Jahren: Das gesamte Sternbräu-Areal wurde für rund 25 Millionen Euro generalsaniert und neu gestaltet. Ehrgeiziger Investor ist die Immobilien Bauträger AG. Die wohl einzigartige Kombination aus moderner Architektur und denkmalgeschützten altherwürdigen Bestandteilen wird in Salzburg neue Akzente setzen. Sternbräu-Wirt Mag. Harald Kratzer ließ jüngst auch durch seine „Personalpolitik“ aufhorchen: Er hat den als „Schrannenkoch“ bestens bekannten Salzburger Haubenchef Michael Pratter als neuen Küchenchef engagiert. Der Anspruch des gesamten Teams: Beste Qualität für jedermann/frau.

Die Salzburger Altstadt ist und bleibt in Bewegung: Zeitgenössische Architektur kann sich in das bestehende Weltkulturerbe hervorragend einfügen. Das wurde schon mit dem Museum der Moderne auf dem Mönchsberg oder dem neuen Haus der Natur bewiesen.

Nun, ab Anfang Oktober 2014, wird das Areal des Sternbräu in der Salzburger Altstadt in komplett neuem Glanz erscheinen: Das Salzburger Architekturbüro Lorenz und Partner (Projektleitung Architekt Bernhard Kiesenhofer) schuf rund um die markante neue Sternarkaden-Glasfassade einen spektakulären Schau-Platz mit Piazza-Feeling. Er gewährt von außen Einblicke und von innen Ausblicke, die zum Staunen und Verweilen einladen. Dazu kommt das einmalige Ausstattungskonzept des Tiroler Planungsbüros „Die Wohnkultur“, das ganz auf moderne Behaglichkeit setzt.

Noch mehr als 200 Arbeiter auf der Großbaustelle

Die letzten Arbeiten sind voll im Zeitplan. Mehr als 200 Arbeiter befinden sich noch auf der Baustelle. Das Team arbeitet fieberhaft an Speise- und Getränkekarten, neuer Webseite und Social-Media-Auftritten.

„Von außen modernste Formensprache, innen traditionell-heimelig mit Wohlfühlfaktor, aber alles ganz neu – genau das ist das Spannende am neuen Stern“, sagt Geschäftsführer und Wirt Mag. Harald Kratzer.

Der transparent-„dialogischen“ Architektur entspricht auch das gastronomische Leitbild: Authentische österreichische Küche mit Pepp, Wohlfühl-Gastronomie, Moderne und Tradition in kluger Symbiose. Convenience-Produkte und Massenabfertigung sucht man im Sternbräu vergeblich.

Vom 15. Jahrhundert in die Jetzt-Zeit

Bei den Umbauarbeiten wurden rund 50 Meter der alten Salzburger Stadtmauer und Teile eines Wehrturms aus dem 15. Jahrhundert freigelegt. Diese wurden in den Neubau integriert. Altherwürdige Säle wie der Bürgersaal mit seinen berühmten Gemälden von Karl

Reisenbüchler, die urige Braumeisterstube sowie die Gastgärten blieben freilich komplett erhalten und erstrahlen nun in neuem Glanz.

„Stern Lounge“ und „Sternzeit“ – Neue urbane Lokale für die Altstadt

Neu sind die „Kinder“ des Sternbräu, die vor allem die jüngere, urbane Generation ansprechen werden: Die neuen Lokale „**Sternzeit**“ und „**Stern Lounge**“ und die architektonisch imposante „**Sterngalerie**“ sind ganz andere Akzente im traditionsreichen Braugasthof, der das erste Mal 1542 namentlich erwähnt wurde. Zusätzlich hat die bereits bewährte Trattoria „**La Stella**“ mit italienischer Küche – ebenfalls mit traditionellen Rezepten, neu interpretiert – und ganz neuem Gesicht wieder geöffnet. Und der traditionelle „**Stern Biergarten**“ stellt wieder alle zufrieden, die gemütliches Biergarten-Flair inmitten der Altstadt suchen.

„Salzburger Tapas“ und naturtrübes Sternbier

Für Aufsehen in der Branche hat das Engagement des Haubenkochs Michael Pratter als neuen Stern-Küchenchef gesorgt, der auch jahrelange Erfahrung in Großküchen mit hohem Qualitätsanspruch mitbringt. Auf der neuen Speisekarte finden sich so neben Altbewährtem wie *Wiener Schnitzel* oder *Kalbsrahmbeuschel* auch eine *confierte Milchkalbshaxe mit Liebstöckl-Polenta* oder *Sternbräu-Waffeln mit Schwarzbier-Eis*. In der Stern Lounge werden Michael Pratter und Team mit *Salzburger Tapas* überraschen.

Die Braugaststätte wird natürlich wieder über ein umfangreiches Sortiment an Fass- und Flaschenbieren verfügen. Bierliebhabern wird wohl das eigene naturtrübe **Sternbier**, produziert von der Spezialitäten-Manufaktur Hofbräu Kaltenhausen, besonders munden. Und sogar ein eigener **Sternwein** wird angeboten werden.

Wiedereröffnung der Restaurant-Betriebe am **Mittwoch, 1. Oktober 2014**.

Großes Eröffnungsfest „**Der Stern geht wieder auf**“ mit Freibier, Volksmusik und kulinarischen sowie künstlerischen Überraschungen am **Samstag, 25. Oktober 2014** (Details entnehmen Sie bitte der Webseite www.sternbrau.com).

Sternbräu GmbH, Sterngässchen 1, 5020 Salzburg, Österreich. Reservierungen +43 (0)662 – 84 21 40. Für Rückfragen: Marketing & Unternehmenskommunikation: Dr. Stefan Weber, s.weber@sternbrau.at, +43 (0)662 – 84 21 40 – 66 oder +43 (0)664 – 13 13 444.



La Stella  Trattoria

Als **Messer + Gabel GmbH** betreiben wir in der rechten Altstadt auch das **Gablerbräu** (<http://www.gablerbrau.at>) und die **Bar L9**.



Gemeinsam sind wir der führende Anbieter von Gastronomie-Betrieben in der Salzburger Altstadt.