



04
9 712000 113613
04 / 2023
€ 5,-

wienlive

DAS STADTMAGAZIN

ERIKA & GITTI

ERIKA PLUHAR

ÜBER IHR PERSÖNLICHSTES BUCH:
KINDHEIT UND JUGEND IHRER
SCHWESTER BRIGITTE

+++ CONSTANZE SCHEIB +++ DENNIS LEHANE +++ JONAS
KAUFMANN +++ JONATHAN TETELMAN +++ MARIA RADUTU
+++ MATTHIAS WINKLER +++ JOSIP SUSNJARA +++

inhalt

SEPTEMBER/OKTOBER 2023 | www.wienlive.at



06

24

04



12

03 | EDITORIAL

KULTUR

06 | CAFÉ ENTROPY

Der Kaffeehaus-Blog mit Fotos und Geschichten von Autorinnen & Autoren

12 | CONSTANZE SCHEIB

Das Interview zur Kriminacht mit der Frau, die eine „Gnä“ Frau“ermitteln lässt

16 | DENNIS LEHANE

Ein Gespräch mit dem US-Starautor über Rassismus und seinen neuen Roman

20 | TITEL

Erika Pluhar über ihren neuen Roman und ihre Schwester Brigitte

24 | JONAS KAUFMANN

Der Startenor singt im Oktober Verdis „Otello“ in der Staatsoper.

28 | JONATHAN TETELMAN

„The Great Puccini“ versammelt die schönsten Tenorarien des Meisters.

30 | MARIA RADUTU

Die in Wien lebende Pianistin über ihren Zugang zur Live-Musik

36 | KRIMINACHT

Am 10. Oktober wird in den Cafés wieder Mord und Verbrechen aufgetischt.

38 | KULTUR-PLANER

Die besten Tipps im Herbst aus Literatur, Musik, Kunst und Kabarett

54 | MUSIKMARKT

Neue Alben von Hilary Hahn, Keith Jarrett und Hauschka

56 | BÜCHER

Renate Welsh ist ohne Worte, Elena Fischer erzählt von einem Kind ohne Mutter

STADT & LIFESTYLE

64 | HERR SACHER

Thomas Prantner im Gespräch mit Matthias Winkler, Chef der Sacher-Unternehmen

68 | KULTURTOURISMUS

Josip Susnjara ist erfolgreicher Chef des Kursalon Hübner

72 | SPORT FÜR ALLE

Ein Interview mit dem ASKÖ-Präsidenten Hermann Krist

76 | KAISER WIESN

Von 21. September bis 8. Oktober jagt ein Highlight das nächste

78 | FREINER WIRTSCHAFTSTAGE

In der Steiermark diskutierten u.a. Heinz Fischer und Martin Polaschek über Politik

80 | NEU IN DER KÜCHE

Unser Überblick über trendige Lokale in der Wiener Szene

82 | WIEN SCHRÄG

Die Satire zum Weltgeschehen von Walter Posch



IM LEBEN GEHT ES UM MOMENTE

MATTHIAS WINKLER ist erfolgreicher Manager in der Privatwirtschaft, wagte als Kabinettschef des Finanzministers einen Ausflug in die Politik und ist seit 2014 Geschäftsführer der Sacher-Gruppe mit Hotels, Restaurants, Cafés, der Torten Manufaktur, Immobilien & Beteiligungen.

TEXT Thomas Prantner FOTOS Stefan Diesner, privat, Hotel Sacher Wien

Der im Ennstal aufgewachsene Manager startete schon als Student der Politikwissenschaften Projekte im Eventbereich und arbeitete zwischen durch sogar bei McDonald's. Über einen Abstecker in die Politik wurde er Chef der Sacher-Betriebe.

wienlive: Herr Winkler, wie begann Ihre berufliche Laufbahn, was waren die wichtigsten Stationen Ihrer Karriere und wie wurden Sie Geschäftsführer der Sacher-Hotels und des gesamten Unternehmens?

MATTHIAS WINKLER: Mein beruflicher Weg begann mit einer unendlich glücklichen Kindheit in der Steiermark, ich durfte in Irnding aufwachsen und habe dort alles gelernt, was beruflich und privat wichtig ist. Zum Studieren ging ich mit Freude nach Wien und begann gleich zu arbeiten, um unabhängig zu sein und mein Studium zu finanzieren. Schnell gründeten Freunde und ich die erste Firma und wir veranstalteten Events aller Art, von Produktpräsentationen bis zu Studentenfesten. Es folgte eine super spannende Zeit im Marketing von „McDonald's“, von dort sieben Jahre ins Finanzministerium, wieder selbstständig und dann zu „bwin online gaming“, neuerlich selbstständig und schließlich ins Sacher.

Was waren die größten Erfolge Ihrer bisherigen beruflichen Karriere und gab es da auch Pläne oder Projekte, die nicht nach Ihrer Wunschvorstellung verlaufen sind?

Ich werte mein Leben nicht in Erfolgen oder Misserfolgen, sondern eher in Momenten. Einer der schönsten beruflichen Momente war sicherlich, auf der Brücke über der Salzach zu stehen und fast 100 Mitarbeiter*innen des Sacher Salzburg bedankten sich, auf den Balkonen des Hotels stehend, mit Transparenten für das Durchhalten in der Pandemiezeit. Ich werde auch nie vergessen, wie ein toller Kollege zu mir kam und sich verabschiedete: Er wird die Matura nachmachen, inspiriert durch unsere interne Ausbildung in

<< Matthias Winkler, 54, ist Geschäftsführer der Sacher-Gruppe, verheiratet mit Alexandra Winkler. Das Paar hat drei Kinder zwischen 8 und 18 Jahren. Matthias Winklers Hobbys sind Skifahren und Mountainbiking.

der „Sacher School of Excellence“. Als Führungskraft versuche ich Plattform für andere zu sein. Natürlich sind auch viele Dinge schief gegangen, persönliche Enttäuschungen genauso wie falsche Entscheidungen, doch selbst die haben positive Seiten, nämlich daraus zu lernen.

Wie war die Zeit in der Politik als Kabinettschef an der Seite von Finanzminister Karl-Heinz Grasser? Sehen Sie diese Arbeit im Zentrum der Macht im Nachhinein als lehrreich und positiv oder überwiegen negative Erinnerungen?

Ich bin Karl-Heinz Grasser sehr dankbar, dass er mir die Möglichkeit gegeben hat, im vielleicht besten Ministerium zu arbeiten. Wiederum waren es die Menschen dort, die mich begeistert haben, der Kontakt mit der sogenannten „Posteilaufstelle“ war ebenso lehrreich wie jener mit den Granden unter den Sektionschefs. Die Politik hat mich fasziniert und tut es bis heute, aber die sieben Jahre waren mehr als genug. Es war eine wichtige Reformzeit für Österreich, auch wenn es medial so nie berichtet wurde, zehren wir teils heute noch davon. Insofern war es eine lehrreiche und positive Zeit. Ich bewundere wirklich jeden, egal aus welcher Partei, der bereit ist, mehr oder minder alles aufzugeben, 100 Prozent seiner Zeit und Energie zu geben, sich jeden Tag öffentlich, teils sehr persönlich, kritisieren zu lassen, und dennoch für unsere Gesellschaft aktiv einen Beitrag zu leisten.

Das Sacher ist seit Gründung im Jahr 1876 ein Familienbetrieb. Wie sind die Aufgaben in der Unternehmensführung und im Management innerhalb der Familie verteilt?

Wir haben vor mehreren Jahren entschieden, dass es zwei Geschäftsführer geben soll, einer aus der Familie und ein externer. Das gewährleistet die Balance aus neutralem „Rechnen“ und emotionalem „Unternehmen“, gemeinsam mit meinem Kollegen Michael Mauthner führen wir so alle operativen Sacher-Betriebe. Sowohl meine Frau Alexandra als auch mein Schwager Georg und seine Frau Evi sind täglich voll involviert, im Familienbeirat besprechen wir außerdem alle großen und strategischen Entscheidungen.

*Wie viele Mitarbeiter*innen hat die Unternehmensgruppe Sacher insgesamt und wie hoch war der Umsatz im Geschäftsjahr 2022?*

Wir kratzen an der 90-Millionen-Euro-Marke Umsatz, die wir mit mehr als 700 Kolleginnen und Kollegen erarbeiten. Die Pandemie hat uns wirklich hart zugesetzt, aber wir sind auf einem guten, manchmal steinigem Weg zurück.

Sacher ist eine der renommiertesten und bekanntesten Hotel-Marken der Welt und eines der ganz

„Jeder, der schon mal gesehen hat, wie viel geschickte Handarbeit dahintersteckt, dem wird sie noch besser schmecken.“

Matthias Winkler

großen internationalen Aushängeschilder Wiens und Österreichs. Wie verbindet man Bewahrung von Traditionen mit den Anforderungen eines modernen Hotel- und Gastronomiebetriebs?

Jede Tradition hat einmal als Innovation begonnen, auch unsere Original Sachertorte. Damals wusste niemand, dass sie zu einer der bekanntesten Süßspeisen der Welt werden würde. Trotz des anfänglichen Erfolges hat niemand gesagt: So wie es ist, muss es bleiben, sondern das Unternehmen hat sich immer weiter und weiter entwickelt. Insofern verstehen wir Tradition, wie in einem Zitat formuliert, nicht als Anbetung der Asche, sondern als Weitergabe des Feuers. Aus einer Torte wurde ein Delikatessengeschäft, aus dem einen Hotel nun mehrere Hotels, Cafés, Restaurants. Vielleicht ist das Sacher in ein paar Jahren ein Erlebnisanbieter. Es wird jedenfalls ein Familienbetrieb sein, der stolz ist auf seine Vergangenheit, dankbar ist für all die Mühen der Vorgänger, insbesondere meiner Schwiegermutter Frau Elisabeth Gürtler. Aber wir sind nicht angetreten, ein Erbe zu verwalten, sondern Zukunft zu gestalten und dieser sehen wir begeistert entgegen. Gemeinsam mit vielen Kolleginnen und Kollegen, die täglich hart arbeiten und ohne die das Sacher nicht das beste Hotel der Stadt wäre.

66



Oben: Der heutige britische König Charles III. und seine Gemahlin Camilla besuchten 2017 Wien. Im Bild mit Alexandra und Matthias Winkler. Links: In der Crown der Statue of Liberty in New York & beim Lieblingssport

Bleiben wir beim Hotel Sacher in Wien. Wie viele Gäste haben Sie pro Jahr und aus welchen Ländern kommen diese ?

Mehr als 1 Million Menschen essen und trinken jedes Jahr bei uns, von Café mit Original Sachertorte bis hin zum Wiener Schnitzel, das es jetzt auch vegan gibt. Mehr als 100.000 Menschen wohnen bei uns in den Hotels und mehr als 350.000 Original Sachertorten verkaufen oder verschicken wir in die Welt. Mehr als 30 verschiedene Nationen arbeiten bei uns, knapp 100 verschiedene Nationen sind unsere Gäste oder Kunden.

Wie haben Ihre Hotels, Ihre Caféhäuser und die berühmte Sachertorte die schwierigen Corona-Krisenjahre 2020 und 2021 wirtschaftlich überstanden?

Es war eine harte Zeit. Ich weiß noch genau, wie wir unsere sonst 24/7 geöffneten Türen nicht nur schließen, sondern sogar versperren mussten. Dennoch werkten zahlreiche Kolleginnen und Kollegen weiter: Blumen gießen, Zimmer lüften, Wasserleitungen spülen, erstmals Essenslieferungen nach Hause und vieles mehr. Wir haben getan, was wir tun konnten, aber bis zu 95 Prozent unserer Umsätze waren weg. Damals wussten wir einfach nicht, wie lange diese Zeit dauern wird. Zahlreiche Nächte nicht geschlafen, Szenarien gerechnet, Alternativen überlegt, Möglichkeiten gesucht, Zoom Calls gemacht, mit Mitarbeitenden telefoniert. Anstrengend war's, aber auch sehr lehrreich. Ich denke, wir sind einerseits besser geworden, andererseits haben wir gelernt, dass Erfolg nichts Selbstverständliches ist. Die Unterstützung durch die Bundesregierung, die heute so zerredet wird, war finanziell ebenso wichtig wie psychologisch. Da stehe ich nicht an, auch nochmals Danke zu sagen.

Vor der Hotelgründung wurde im Jahr 1832 die Original Sachertorte erfunden. In welchem Tresor ist das Rezept dieser kulinarischen Köstlichkeit versteckt und wie viele Menschen kennen die Rezeptur?

Ich habe das Rezept auch nur einmal gesehen, es ist gut bewacht, gut versteckt in einem Tresor. Ein paar Kollegen in der Manufaktur kennen es und arbeiten täglich damit, wie damals sind es die gleichen Zutaten, die gleichen Arbeitsschritte. Jeder, der schon mal gesehen hat, wie viel geschickte Handarbeit dahintersteckt, dem wird sie noch besser schmecken.

Was sind derzeit die größten wirtschaftlichen Herausforderungen für Sie und Ihr Unternehmen? Stichwort: Teuerung, Inflation und Russland-Ukraine-Krieg?

Davon sind wir alle irgendwie betroffen, die Unternehmen einerseits, dramatischer aber sicherlich eine große Zahl von Menschen. Ich glaube, die un-

ternehmerischen Aufgaben schaffen wir, da gehört unternehmerischer Mut genauso dazu, wie Veränderungen zu bewältigen. Neue Fragen brauchen neue Antworten, ganz besonders in der Frage der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Wir versuchen, der beste Arbeitgeber zu sein, was nicht bedeutet, dass wir nicht fleißig und erfolgreich sein wollen und das auch einfordern, sondern vielmehr auf Augenhöhe zu kommunizieren, fair zu bezahlen, klare Aufgaben zu haben, im Team zu arbeiten und auch Freude und Spaß zu haben. Viel schwieriger ist der Umgang untereinander und miteinander. Wie finden wir die Balance zwischen Unterstützung für jene, die nicht mehr können, und Anreiz für jene, die mehr könnten, als sie tun. Wie kommen wir aus dem ICH-ICH-ICH wieder heraus und finden zu einem WIR zurück, das von jedem und jeder auch einen Beitrag verlangt?

Digitalisierung und Innovationen sind wichtige Schlüsselfaktoren zu einer positiven Weiterentwicklung von Unternehmen. Was planen Sie hier für die Sacher-Betriebe? Welche Ziele setzen Sie sich für die Jahre 2023 bis 2025 ?

Digitalisierung und Tradition werden oft als Widerspruch wahrgenommen. Wir sehen das ganz anders. Jede Tradition hat mal als Innovation begonnen, sich behauptet, wurde über die Jahre immer wieder angepasst und ist heute etabliert. Digitalisierung hilft uns, in vielen Bereichen noch gastfreundlicher zu sein und Mitarbeiter*innen freizuspielen, für den ganz persönlichen Kontakt. In diesem Sinne sind wir ein traditionsreiches Unternehmen – und wir nutzen die Digitalisierung als zukunftsweisende Technologie. Gerade um Gästezufriedenheit zu erhöhen und die bestehenden Angebote bestmöglich darzustellen.

Gerne konkret ein Beispiel: Mit dem neu eingeführten Chatbot intensivieren wir den zwischenmenschlichen Kontakt. Dabei ist uns wichtig, dass jeder die Wahl hat, Chatbot oder human. Die ersten Erfahrungen lehren uns, es gibt Interesse an beiden, die einen wollen den persönlichen Kontakt, insbesondere für komplexere Fragen oder Aufgaben, andere erledigen ihre Reservierung schnell mit dem Chatbot. Der kümmert sich online um wiederkehrende Kund*innenfragen, ist rund um die Uhr erreichbar und hilft so unseren Mitarbeiter*innen, dass diese sich verstärkt um spezielle Anliegen kümmern können.

Bis Jahresende sind alle unsere Zimmer in 360 Grad gefilmt, auch der Ausblick. Alle unsere Mitarbeitenden haben ein Smartphone, es gibt nur noch wenige E-Mails und fast kein Papier mehr, wir kommunizieren über Hotelkit, einer App. Darüber laufen Übergaben von Schichten, Repa-



Links: Thomas Prantner (l.) ist GF des Beratungsunternehmens C³ - Communications-Connecting-Consulting und interviewt für wienlive Persönlichkeiten aus der Wirtschaft.

raturen und vieles mehr. Die Sacher Gäste App sperrt Zimmer auf und zu und der erste Test für ein VOICE-gesteuertes Zimmer verlief erfolgreich. Genauso gibt's aber noch den alten Schlüssel und das Telefon im Zimmer. Am wichtigsten ist und bleibt der menschliche Kontakt, das hat das Sacher zu dem gemacht, was es heute noch ist.

Wer waren die international prominentesten Gäste aus Kultur, Film, Politik, Wirtschaft und Adel/ europäische Königshäuser im Jahr 2023?

Ich bitte um Verständnis, dass wir über unsere Gäste niemals sprechen. Wir freuen uns über sie, aber wir präsentieren sie nicht. Eine einzige Ausnahme darf ich machen, weil auch die Medien darüber berichtet haben: Das war der Besuch des damaligen Prinzen und heutigen britischen Königs Charles III. mit seiner Gemahlin Camilla in Wien im Jahr 2017. Das war ein unvergessliches Erlebnis. _____

DIE SACHER-GRUPPE

Sacher zählt mit seinen drei Hotels in Wien, Salzburg und Seefeld, Kaffeehäusern in Wien, Salzburg und Graz und dem neueröffneten Caffè Sacher Trieste sowie der einzigartigen Original Sachertorte zu den bekanntesten Familienbetrieben der Welt und gehört zu den „Leading Hotels of the World“. 700 Mitarbeiter*innen erwirtschaften einen Jahresumsatz von rund € 90 Mio.

Zu Beginn stand die Torte: 1832 beauftragte Fürst von Metternich den 16-jährigen Kochschüler Franz Sacher mit der Herstellung einer Torte für anspruchsvolle Staatsgäste. Mit Schokolade, Marillenmarmelade und Schlagobers sollte das süße Meisterwerk gestaltet sein. Heute zählt sie zu den bekanntesten Süßspeisen der Welt und zu den wichtigsten Wahrzeichen Wiens.

Pro Jahr werden 350.000 Torten verkauft. 1876 eröffnete Eduard Sacher mit dem Hotel Sacher das erste Luxus-Haus in Wien. Das Hotel Sacher war in den 70er-Jahren Schauplatz der legendären ORF-Fernsehserie „Hallo – Hotel Sacher ... Portier“ mit Fritz Eckhardt, Elfriede Ott und Maxi Böhm.