



Das Central

SÖLDENS HOTEL-IKONE FEIERT 50 JAHRE

Das erste Fünf-Sterne-Hotel des Ortes ist untrennbar mit dem Aufstieg von Sölden zur internationalen Wintersportdestination verbunden. Seit fünf Jahrzehnten gilt Das Central als ein Ort der Zusammenkunft und des Genusses in einem luxuriösen Ambiente. Zum diesjährigen Jubiläum erscheint nun ein Buch über die Historie der Ötztaler Hotellegende mit Anekdoten, Einblicken und persönlichen Geschichten über jene Menschen, die das Haus prägten.

Bereits in den 1960er Jahren bewiesen die Gründer der Bergbahnen Sölden echte Start-Up-Mentalität. Angesichts des Fehlens eines hochqualitativen Unterkunftsbetriebs in ihrer Heimatgemeinde entschlossen sich die drei Pioniere Hans Falkner, Hermann Gurschler und Martin Riml zum Bau des „Sporthotel Central“. Kurz vor Weihnachten 1969 eröffnet, beging Das Central 1970 sein erstes volles Betriebsjahr und feiert heuer seinen 50. Geburtstag.

VON UND FÜR MENSCHEN

Während sich Optik, Ausstattung und Namensgebung im Laufe der Jahre mehrmals veränderten, macht die Kontinuität auf persönlicher Ebene das Haus einzigartig. Dies spiegelt sich etwa in den Reihen der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wider. In der Central-Familie wirken zahlreiche Persönlichkeiten und Charaktere, die dem Haus schon viele Jahre zugehörig sind. Ihre gemeinsame Mission? Allen Gästen eine Atmosphäre des Willkommenseins zu bereiten.

Gastgeberin Angelika Falkner fasziniert das Hotelgeschehen seit frühester Kindheit und sie liebt es, auf Menschen aus der ganzen Welt zu treffen. Von 2009 bis 2019 konnten Falkner und ihr Team Gäste aus 100 verschiedenen Ländern in Sölden begrüßen. Das besondere Flair begeistert die Gruppe der Central-Freunde. Für diese langjährigen Stammgäste stellt sich die Frage des bevorzugten Hotels nicht, sie haben es in Sölden gefunden und werben dafür bei Familien und Freunden. Auf den Punkt bringt es ein Feedback von treuen Gästen aus den Niederlanden: „Für Das Central ist es normal, seine Gäste zu kennen. Denn nur in diesem Fall kann man sie auch gut verwöhnen.“ Den hohen Qualitätsanspruch belegen zudem prestigeträchtige Awards wie die Reihung unter die „Top 25 Luxus-Hotels in Österreich“.



GENUSS IN ALL SEINEN FACETTEN

Konsequenz und Konstanz. Diese zwei Elemente beschreiben den Aufstieg von Das Central zu einem der führenden Treffpunkte für Kulinarikfans. Seit 2002 darf sich die Central-Küche mit der „ewigen Haube“ von Gault&Millau schmücken, zahlreiche weitere Auszeichnungen wie jene zum besten Weinhotel Österreichs untermauern diesen Status. Mit dem Genussfestival „Wein am Berg“ ist es gelungen eines der führenden europäischen Gourmet- und Weinevents zu lancieren. Dieses bringt seit 2001 internationale Spitzenköche und Top-Winzer aus der ganzen Welt ins Ötztal. Treibende Kraft dahinter war der ehemalige Hoteldirektor Gottlieb Waschl, der für seine vinophilen Anstrengungen mit dem renommierten Bacchuspreis geehrt wurde. Ganzjährig lebt man im 5-Sterne-Hotel Kochkunst mit Charakter, die heute von Küchenchef Michael Kofler und seiner 25-köpfigen Brigade umgesetzt wird.

ERLESENE GESCHICHTEN

Als „Heimat für Hochgefühle“ lässt Das Central in einem neuen Buch nun die ersten 50 Jahre Revue passieren. Auf 148 Seiten eröffnen sich selbst für Insider zahlreiche „Aha“-Momente, Einblicke hinter die Kulissen des Hauses und der dort wirkenden Menschen. Die TV-Köchin und „Patissière des Jahres“ Eveline Wild blickt noch heute gerne auf ihre Zeit im „süßen Eck“ von Sölden zurück. Der britische Artdirector Neal Callow, der sämtliche James-Bond-Filme mit Daniel Craig begleitete, berichtet über seine Erlebnisse im Zuge der Dreharbeiten zu Spectre und der Realisierung von 007 ELEMENTS am Gipfel des Gaislachkogls.

ÜBER DAS CENTRAL SÖLDEN

Das erste 5-Sterne-Hotel der bekannten Tiroler Urlaubsdestination ist Teil der Bergbahnen Sölden und empfängt seit der Eröffnung im Jahr 1969 Gäste aus aller Welt. Gemäß der Philosophie „Alpine . Luxury . Life“ verfügt das familiengeführte Haus über 250 Betten, von stilvollen Zimmern bis hin zu Luxussuiten, SPA-Genuss auf 1.500 m² sowie Kulinarik auf ausgezeichnetem Niveau (2020: 3 Hauben; ewige Haube seit 2002). Hohen Stellenwert erfährt das Thema Wein. Der Keller des österreichweitführenden Weinhotels birgt über 30.000 Flaschen, die Karte umfasst mehr als 600 Positionen. Als Ort für Kundenveranstaltungen vertrauen bekannte Marken wie BMW seit Jahren auf die Gastgeberqualitäten des Hauses.

Weitere Infos: www.central-soelden.at

PRESSEKONTAKT

DAS CENTRAL – ALPINE . LUXURY . LIFE | Auweg 3 | A-6450 Sölden/Austria | www.central-soelden.com
Sarah Auer, Marketing & Sales | sarah.auer@central-soelden.at | T: +43 (0) 5254/2260-684