



Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL

25. April, Geburtstag der Goldenen Schlüssel – das bedeutet bei uns in Salzburg immer Kultur und Kulinarik.

Erst gibt es Interessantes und Wissenswertes und anschließend sind wir im Salzburger Traditionsrestaurant K+K am Waagplatz zu Gast, wo uns die Familie Koller schon seit vielen Jahren willkommen heißt.

Heuer begann unser „Clefs d`Or Tag“ gemütlich mit einem Steh-Seidel beim urigen Bierlokal „Zum Fidelity Affen“. Jedem Salzburger ein Begriff für Gastlichkeit und Gemütlichkeit. Herzlichen Dank an Christina Schein und Ilse Fischer von AVIS, die uns netterweise auf den Begrüßungsumtrunk einluden. Wir wissen wieder – IS WAS? Dann Avis! 😊
Dankeschön



Danach führte uns Hans Lugstein, wandelndes Geschichtslexikon und selbsternannter „Fremden-Verführer“ durch die Stadt mit dem Schwerpunkt „jüdisches Salzburg“. Wir staunten nicht schlecht, wie viele Verbindungen es zwischen Salzburg und der jüdischen Geschichte bzw. jüdischen Persönlichkeiten gibt. Beispielsweise Albert Einstein, der in der St. Andrä Schule zum ersten Mal öffentlich seine Relativitätstheorie vorstellte





Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL

Natürlich gibt es auch viele geschichtliche Details, die betroffen machen. So erinnern mittlerweile mehr als 350 sogenannte „Stolpersteine“ an Opfer des Nationalsozialistischen Regimes. Vor allem jüdische Bürger, aber auch andersgläubige wie Zeugen Jehovas oder auch Kommunisten und Homosexuelle wurden verschleppt und nicht wenige fanden den Tod in Konzentrationslagern.



Es ist immer wieder sehr bewegend, Hans bei seinen Ausführungen zu lauschen. Nicht nur die Fülle seines Wissens ist sehr beeindruckend, auch seine Art der Präsentation lässt die Geschichte lebendig werden.

Letztendlich fanden wir uns im K + K am Waagplatz zum gemütlichen Beieinandersitzen ein. Wie immer war die Stimmung wunderbar – freundschaftlich, fröhlich.





Les Clefs d`Or Austria

CONCIERGE d`HOTEL

Besonders beeindruckend war neben dem perfekten, freundlichen Service auch die Qualität der Speisen. Das Beiried mit Spargel als Hauptgericht ließ sogar unsere (kulinarisch sicherlich verwöhnten) Münchener Kollegen ins Schwärmen geraten. Das neue Team um Nicole Voloder und Küchenchef Thomas Bodnariuk hatte einen grandiosen Einstand, wirklich sehr beeindruckend.



Pünktlich um 22.00 Uhr ließen wir unsere geliebte Vereinigung hochleben – wie sich's halt gehört.



Am 15. Mai wird ein zweiter Bildungsteil stattfinden – der Besuch der Salzburger Synagoge und des (nur wenigen bekannten) jüdischen Friedhofs in Salzburg. Bericht folgt.

P.S. Vielen Dank für die Fotos, lieber Harti ☺