

1959-2009

Zugestellt durch Post.at

zum 50-jährigen Betriebsjubiläum

Eine Chronik des Hauses und der Familien Wurdack - Steiner - Sehn

FESTSCHRIFT

LOOS HAUS

am kreuzberg

SONDERAUSGABE

Looshaus, Kreuzberg 60

A-2650, Payerbach, NÖ



07.06.09 / Herausgeber: Fam. Steiner
Verlag: Interzone, Text: Gerhard Wurdack
Photos: Archiv, Redtenbacher

Inhalt

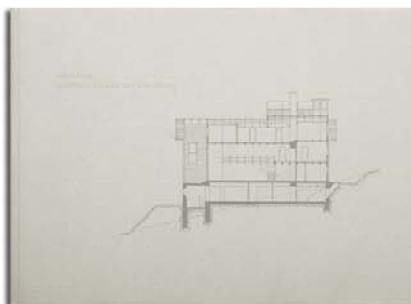
die Jahre 1959-1972	2
die Jahre 1973-2000	3
Hanna & Norbert Steiner	4
Vorgeschichte Loos-Haus	5
Die Gründermutter	7
Gästekommentar	8



Mehr Informationen: <http://www.looshaus.at> oder unter 02666 - 52 911. Mail: steiner@looshaus.at

"Das Buch zum Haus"

Vertrieb vorort



Adolf Loos, Landhaus Khuner am Kreuzberg

€ 38,-

bezahlte Anzeige

LOOS HAUS

am kreuzberg

hotel
restaur
ant

einfach looslassen

20. Juni 1959: Ilse Wurdack eröffnet den „Alpenhof Kreuzberg“

Es geht ab dem April 1959 Schlag auf Schlag. Für viele Beobachter in der alten obersteirischen Heimat der Ilse Wurdack ist es ein echter Paukenschlag. Manche können sich die Tauplitzalm ohne das gastronomische Wirken der Ilse Wurdack gar nicht vorstellen.

Ein besonderer Paukenschlag ist es für das umfangreiche Team der teilweise langjährig tätigen Mitarbeiter am Hollhaus. Ilse Wurdack eröffnet ihren Mitarbeitern, dass sie das Hollhaus verlassen werde und noch im Juni den Betrieb im Loos-Haus zu eröffnen gedenke. Die Mitarbeiterinnen kommen gerne der Bitte nach, für eine oder zwei Saisonen zum Kreuzberg mitzukommen. Für einige von ihnen ist es ein Schritt für immer, sie gründen später hier ihre Familien und finden eine neue Heimat.

Zunächst gilt es einmal, das Haus nach der zweijährigen Sperre wiederum benutzbar zu machen. Alles, vom Keller bis zum Dachboden, auch das Innere aller Möbelstücke, liegt unter einer erheblichen Staubschicht. Viele hundert Einrichtungsgegenstände und Beleuchtungskörper bedürfen einer gründlichen Reinigung. Alle beweglichen Teile wie Türen samt Schössern und die Fenster sowie Fensterläden müssen wieder flott gemacht werden. Das Team der Hollhaus-Mitarbeiter, verstärkt um einige befreundete Helfer, macht innerhalb von 6 Wochen das Haus bereit für die Eröffnung.

Am 20. Juni 1959 ist es soweit, der Alpenhof Kreuzberg öffnet seine Pforten für das werte Publikum.



1959 bis 1972 Ilse Wurdack lenkt das Loos-Haus

Ilse Wurdack ist mit 54 Jahren in einem Alter, in dem Andere in Pension gehen. Sie bringt noch einmal die Dynamik und mentale Stärke auf, einen neuen Betrieb aufzubauen. Sie setzt viele Zeichen, noch nicht zum alten Eisen zu gehören, so etwa mit der Führerscheinprüfung in ihrem Alter. Damit kann sie noch viele Jahre selbstständig alle Arten von Besorgungen erledigen.

1961 heiraten Tochter Gerlinde und Karl Steiner. Damit

HOTEL-PENSION
Alpenhof · Kreuzberg
ILSE WURDACK
PAYERBACH an der RAX, NÖ. RUF (026 66) 451

PENSIONSPREISE

HAUPT-SAISON
Vom 15. Juni bis 15. September
Oster- und Pfingstwoche
Vom 22. Dezember bis 6. Jänner

	S 90.— bis S 100.— (je nach Zimmer)
Nebenhaus	S 80.—
Übrige Zeit	S 80.— bis S 90.—
Nebenhaus	S 70.—

10% Bedienungszuschlag

GANZJÄHRIG GEÖFFNET

kommt weiterer Schwung in den Auf- und Ausbau des Betriebes.

Zunächst erfolgt die dringend nötige Vergrößerung der Küche, indem der Platz zwischen dem Haus und dem



Felsenkeller mit einem kleinen Anbau überbaut wird. Einige Jahre später, die Familie ist um die Enkelkinder Fritz, Hanna und Norbert angewachsen, wird ein zweigeschossiger Zubau mit Wirtschaftsräumen und den privaten Wohnräumen der jungen Familie errichtet. Gleichzeitig wird der große Parkplatz neben dem Zubau angelegt.



Ilse Wurdack zieht eine Reihe von Erneuerungen im Loos-Haus durch. So wurden unter Anderem sämtliche Tische und Stühle des Restaurants durch zeitgemäße Möbel ersetzt. Für den besseren Schlafkomfort der Gäs-



te werden die Matratzen, Polster, Bettdecken und dazugehörige Bettwäsche nach und nach ausgetauscht.

Ein spektakuläres Ereignis im Jahre 1963 bereitet zunächst große Bestürzung: Das Loos-Haus wird unter Denkmalschutz gestellt. Die Familie fürchtet, nicht mehr Herr im eigenen Haus zu sein. Es gibt die Angst,



nichts mehr modernisieren zu können und so allmählich Gäste zu verlieren.

Dank des umgänglichen Verhandlungsgeschickes des Karl Steiner gestaltet sich die Zusammenarbeit mit dem Denkmalamt in der Folge aber sehr positiv.

1973 - 2000

Gerlinde und Karl Steiner stehen am Steuerrad des Loos-Hauses

Mit 68 Jahren übergibt Ilse Wurdack den Betrieb an ihre Tochter und den Schwiegersohn. Bei starkem Betrieb hilft sie aber weiterhin in der Küche aus oder betätigt sich als Gesellschafterin für die langjährigen Stammgäste. Sie verstirbt im Juli 1980 im 76.ten Lebensjahr.





Seit 2001: Die Geschwister Hanna Sehn und Norbert Steiner führen das Loos-Haus.

Beide Geschwister sind ausgeprägte Netzwerker, beide sind, wie man so schön sagt, „mit Gott und der Welt“ bekannt oder befreundet. Durch die kollegiale Verbundenheit mit vielen Köchinnen und Gastronomen entwickelt sich ein reger Erfahrungsaustausch, der sich in gehobener Qualität des Angebotes für den Gast niederschlägt.

Besonders intensiv gestaltet sich das Netzwerk zu den regionalen Produzenten der eingesetzten Produkte für Küche und Keller. Namhafte Topwinzer aus den hervorragenden Weinbauregionen Österreichs zählen ebenso zu den Freunden und Lieferanten der Familie wie regionale Fischzüchter und Schafbauern sowie pannonische Gemüsebauern. Der Nachschub an Wildbret wird auf ganz besondere Weise intensiviert, der langjährige Lieferant zarter Rehböcke, der Jäger Adi Sehn, und Hanna Steiner heiraten 2007.

Mit viel Schwung und unter Mithilfe des Denkmalamtes lassen Gerlinde und Karl Steiner dem Loos-Haus umfangreiche Erneuerung zukommen, als da sind: Ein neues Blechdach, neuer Außenanstrich und Isolierung innen, kompletter Austausch der Elektroinstallation und der Heizung, komplette Erneuerung der Küche, Einbau von Duschen und Toiletten in den Fremdenzimmern und unzähliges Anderes mehr.

Sohn Fritz beginnt 1980 nach Absolvierung der Handelsakademie eine Karriere in der Datenverarbeitung eines Versicherungskonzernes. Tochter Hanna und Sohn Norbert absolvieren eine Koch/Kellner Lehre.

Nach seiner Ausbildung jobbt Norbert Steiner 10 Jahre rund um den Globus. Von 1983 bis 1987 kocht er im Hotel Sacher in Salzburg, bei Mövenpick in Zürich und lernt die koschere Küche am See Genezareth kennen. Von 1987 bis 1993 ist er Schiffskoch auf den Luxus-schiffen „Sagafjord“, „Crystal Harmony“ und auf der „Frontier Spirit“ auf allen Meeren der Welt und zu allen Kontinenten unterwegs.

Hanna Steiner jobbt nach ihrer Ausbildung in der Obersteiermark und besucht Fortbildungskurse bei Johanna Maier und bei Helmut Österreicher. Sie bringt in der Folge die besten Schmankerln der gehobenen, regionalen Küche an den Herd des Loos-Hauses, indem sie viele Protagonisten dieser Kochkunst als Gast besucht. Sie greift unzählige Ideen heimischer Spitzenköche auf und ergänzt deren Rezepte mit eigener Fantasie zur heutigen Linie der Looshaus-Küche.

Ab 1994 hat Norbert Steiner wieder den festen Boden des Kreuzberges unter den Füßen und er beginnt an der Seite seiner Schwester die Eltern zu entlasten. Die beiden Geschwister prägen fortan immer stärker das Bild des Looshauses. Die Struktur der Gäste und das gastronomische Angebot erfahren eine spürbare Verjüngung.



1991 findet in Wien eine große Adolf Loos Ausstellung statt. In der Folge entsteht allgemein gesteigertes Interesse an den Werken des Adolf Loos. Viele Fachleute kommen zu Besuch, um die Details der Bauweise und der Inneneinrichtung wie bei einem Museumsbesuch zu erkunden. Durch die Gespräche mit diesen Kennern lernt Norbert Steiner sein „Vaterhaus“ mit ganz neuen Augen zu sehen. Bei Renovierungen und Modernisierungen im Haus ist er besonders darauf bedacht, in maximaler Weise den originalen Zustand von Adolf Loos zu erhalten. Einige Veränderungen aus den 70er- und 80er-Jahren renoviert er zurück, etwa die 70 Jahre alten original Parkettböden anstelle von Spannteppichen. Die abmontierten, nostalgischen Armaturen von 1930 werden aus dem Keller wieder hervorgeholt und aufwändig instand gesetzt. Zwei Badezimmer werden vollkommen authentisch restauriert, indem nicht nur die original Armaturen sondern auch die original Milchglasplatten anstelle von Fliesen montiert werden.

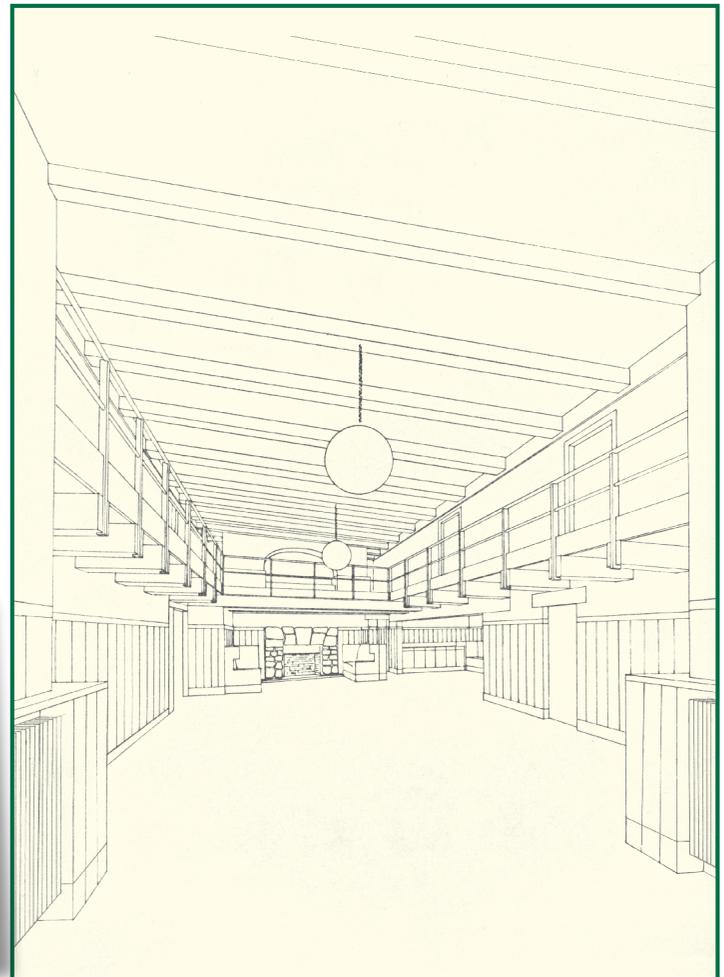
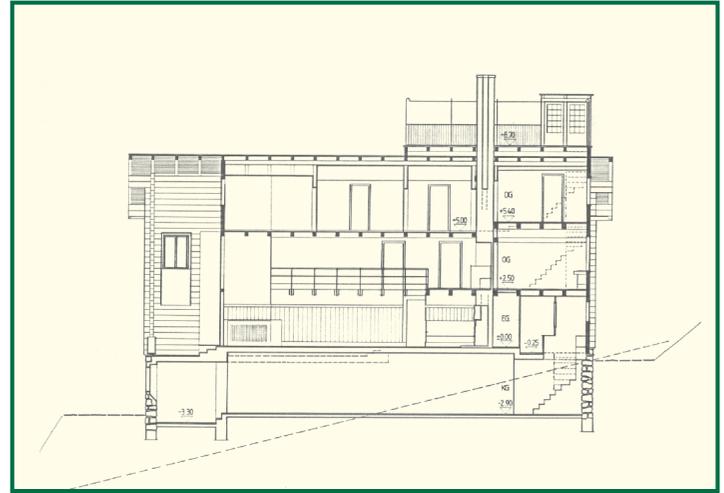
Die Vorgeschichte des Loos-Hauses

In der Ära der Gründerin Ilse Wurdack waren die Besucher des Looshauses in der Mehrzahl ältere Personen und Senioren. Heute sind die Gäste Menschen in der Mitte des Lebens, genauso wie ihre Gastgeber, die Familien Steiner und Sehn. Einen gewissen Anteil tragen dazu die sportlichen Aktivitäten des jungen Hausherrn bei. Der Kreuzberg und Umgebung bietet ein sehr anspruchsvolles Gelände für Mountainbiker, in dem Norbert Steiner in seiner Freizeit am MTB Kraft tankt. Mit seinen vielen gleich gesinnten Sportsfreunden und Bekannten veranstaltet er regelmäßig MTB-Events.

Einen bedeutenden Zustrom an Gästen verzeichnet das Loos-Haus auch durch die Festspiele im nahen Reichenau, wo vielfach Texte von befreundeten Zeitgenossen des Adolf Loos, wie z.B. Joseph Roth, Franz Werfel, Arthur Schnitzler, Stefan Zweig oder Peter Altenberg zur Aufführung gelangen. Viele Besucher, aber auch viele Protagonisten der Festspiele genießen in Hanna Sehns Küche eine wunderbare kulinarische Umrahmung der Theateraufführungen.

Die junge dritte Generation der Wirtsleute führt heute das Loos-Haus aus einer ehrwürdigen Vergangenheit in eine hoffnungsvolle Zukunft.

Glück Auf!



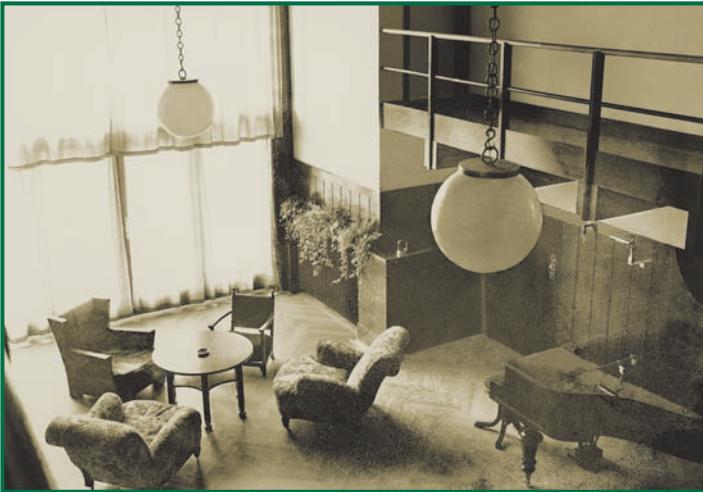
Patrick Schicht
Bundesdenkmalamt, Landeskonservatorat für NÖ

Das Looshaus am Kreuzberg zählt europaweit zu den bedeutendsten Landvillen und vereint auf spektakuläre Weise moderne Architektur mit unberührter Natur. Die bis heute vorbildhafte ökonomische Raumverschachtelung gehört ebenso wie raffinierte Einbaumöbel und kompromisslose Farbensembles zu den künstlerischen Highlights des Hauses. Seit nunmehr 50 Jahren bietet der Familienbetrieb neben romantischen Zimmern auch eine exquisite Küche, die noch jeden ins Schwärmen gebracht hat. Das Bundesdenkmalamt gratuliert herzlich und freut sich auf eine weitere mindestens ebenso lange und gute Zusammenarbeit.



1930

Adolf Loos vollendet den Bau des Landhauses für Paul Khuner, den Inhaber der Kunerolwerke in Wien-Atzgersdorf. Die Kunerolwerke stehen in der gigantischen Weltwirtschaftskrise 1929/30 vor dem wirtschaftlichen Ende. Gemeinsam mit 9 anderen Firmen aus dem Bereich der Waschmittel- und Speisefett-Erzeugung, werden sie zur Österreichischen Unilever Gesellschaft zusammengeschlossen, einem Ableger der im gleichen Jahr in England und Holland gegründeten Unilever AG.



1932

Paul Khuner stirbt im Alter von 48 Jahren. Das Loos-Haus geht in den Firmenbesitz der Unilever AG über. Es dient von da an der Unilever AG zur Repräsentation und als Gästehaus für die Bewirtung von Geschäftsfreunden. Eine der bedeutendsten Teilgesellschaften der Unilever AG ist die Seifenfabrik „Schicht“, weshalb das Loos-Haus bei den Einheimischen zu dieser Zeit allgemein nur die „Schichtvilla“ genannt wird. Unter den illustren Gästen befindet sich sehr häufig auch Julius Meinl II mit seiner Japanischen Gattin Michiko.



1945

In der Endphase des zweiten Weltkrieges verläuft die Front zwischen den zurückweichenden deutschen Soldaten und der vorrückenden Sowjetarmee im Bereich des Eichberges nur wenige Kilometer vom Loos-Haus entfernt. Das Haus bleibt damals und in der nachfolgenden Russischen Besatzungszeit zum großen Glück völlig unbeschädigt.



1948

Die Unilever AG verkauft das Haus an die Teerag-Astag AG, welche es ebenfalls als Gästehaus und als Betriebs-Erholungsheim zu nutzen gedenkt. Während das Leben in den westlichen Bundesländern vom so genannten „Wirtschaftswunder“ geprägt ist, herrscht im Russisch besetzten Niederösterreich die wirtschaftliche Tristesse der Ostblockstaaten.

1957

Die Nachkriegszeit verläuft für das Loos-Haus sehr glanzlos, das Haus ist für seine Besitzer, die Teerag AG, ein „Klotz am Bein“. Der wirtschaftliche Nutzen bleibt hinter den Problemen und Kosten der Betriebsführung meilenweit zurück. Das Haus wird geschlossen und für eine ungewisse Zukunft im wahrsten Sinne des Wortes „dicht“ gemacht.

Die Vorgeschichte der Firmengründerin Ilse Wurdack

1930

Das junge Gastwirtspaar Fritz und Ilse Wurdack aus Wien planen die Gründung ihrer beruflichen Existenz. Sie möchten mit der Pacht eines Gastbetriebes im Raum zwischen Wienerwald und Semmering, also durchaus auch im Bereich des Kreuzberges, losstarten. Wegen einer schweren Bronchialkrankheit haben jedoch die Ärzte für Ilse Wurdack den permanenten Aufenthalt zwischen 1300 und 1800 Meter Seehöhe eingefordert. Deshalb bewirbt sich das Paar beim Alpenverein in der Folge um die Pacht etlicher frei werdender Schutzhütten.

1931



Der Alpenverein verpachtet das erst 6 Jahre vorher erbaute Theodor-Karl-Holl-Haus auf der Tauplitzalm im steirischen Salzkammergut an Fritz und Ilse Wurdack. Das tüchtige junge Paar entwickelt das Hollhaus zu einem beliebten, ständig überlaufenen Urlaubsquartier für Schiläufer und Bergsteiger.

1940



Fritz Wurdack wird, wie Millionen andere Männer auch, zum Kriegsdienst eingezogen. Er dient bei der Flieger-Abwehr-Artillerie, in den ersten Kriegsjahren in Theresienfeld zum Schutz der Industrieanlagen in Wr. Neustadt und in den letzten Kriegsjahren im Mühlviertel zum Schutz der Linzer Stahlwerke. Fritz Wurdack erhält nur in großen Abständen zwei oder drei Tage Heimaturlaub und so lernt es Ilse Wurdack in dieser Zeit, die schweren Aufgaben der Hüttenwirtin auf ihren Schultern alleine zu tragen.

1945

Ein unfassbarer Schicksalsschlag trifft Ilse Wurdack und ihre beiden Kinder Gerhard und Gerlinde, 6 und 4 Jahre alt. Fritz Wurdack gerät zu Kriegsende in Russische Gefangenschaft und stirbt im Sibirischen Gefangenenlager. Ilse Wurdack meistert dieses schreckliche Schicksal dank ihrer starken Persönlichkeit und entschließt sich, die Bewirtschaftung des Hollhauses alleine fort zu führen.

1958

Mit dem Wirtschaftswunder der Nachkriegsjahre erlebt der Fremdenverkehr auf der Tauplitzalm in den letzten Jahren einen ungemein stürmischen Aufstieg. Dank der hervorragenden Tüchtigkeit von Ilse Wurdack entwickelt sich das Hollhaus zu einer tragenden Säule des Tourismus im steirischen Salzkammergut. Die Masse des täglichen Besucheransturmes übersteigt jedoch nach und nach die Kapazität des Hollhauses bei weitem und Ilse Wurdack fühlt sich dem Rummel kräftemäßig nicht mehr lange gewachsen. Sie sehnt sich nach einem eigenen Betrieb in überschaubarer, kleinerer Größenordnung und auch näher zu ihrer Vaterstadt Wien. Dazu kommt, dass die Tochter Gerlinde gerade vor der Matura einer hauswirtschaftlichen Fachschule steht und einen eigenen Betrieb übernehmen können. Ilse Wurdack bittet ihre in Wien lebenden Geschwister, die Fühler nach einem geeigneten Objekt Ausschau zu halten.

1959

Der Schwager von Ilse Wurdack hat beruflichen Kontakt zur Teerag AG und erfährt dort von den Sorgen mit dem im „Dornröschenschlaf“ befindlichen Besitz, den man abstoßen möchte. Ilse Wurdack und ihre Kinder besichtigen das Haus und beschließen spontan, diesen prachtvollen Platz zu ihrer neuen Heimat zu machen. Der Kauf wird innerhalb kürzester Frist durchgeführt. Weder den Verkäufern noch der Käuferin Ilse Wurdack ist dabei die architektonische Bedeutung des Hauses bewusst. Erst Jahrzehnte später realisieren die Besitzerfamilien Wurdack-Steiner-Sehn, es handelt sich beim Loos-Haus um ein architektonisches Juwel.

GÄSTEKOMMENTARE

*Dr. Erwin Pröll
Landeshauptmann*

Im Laufe der vergangenen Jahre und Jahrzehnte hat sich das Bundesland Niederösterreich in vielerlei Hinsicht und in vielen Bereichen stark gewandelt. So konnte sich unser Land beispielsweise immer wieder sowohl mit nachahmungswürdigen Ideen als auch mit nennenswerten Erfolgen an die Spitze der Regionen Europas setzen. Aber auch das hierzulande stärker werdende Miteinander sowie das zunehmende Selbstbewusstsein der Landsleute waren und sind Komponenten des gewandelten, „neuen Niederösterreichs“.

Dieser durchwegs positiv zu bewertende Wandel unserer Heimat ist keinesfalls das Verdienst nur einiger weniger Niederösterreicherinnen und Niederösterreicher. Im Gegenteil haben tausende Landsleute durch ihre Arbeit, ihr Engagement, ihren Gestaltungswillen und durch ihre Heimatliebe zu dieser schönen Entwicklung unseres Landes beigetragen. Ein wunderbares Beispiel hierfür sind die Wirtsleute des „Loos-Hauses“ respektive Frau Ilse Wurdack, das Ehepaar Gerlinde und Karl Steiner sowie die Geschwister Hanna Sehn und Norbert Steiner. Die Geschichte dieser Familie beziehungsweise dieses heute denkmalgeschützten Hauses, das eines der besonderen Juwelen unserer Heimat ist, kann als Symbol auch für die Entwicklung und für den Erfolg des Bundeslandes Niederösterreich gesehen werden. Aus einer schwierigen Ausgangssituation heraus wurde hier aus eigener Kraft und Anstrengung etwas Großartiges geschaffen. Dabei wurde das Erbe der Ahnen bewahrt, Vergangenes mit Modernem verknüpft beziehungsweise ersteres durch zweiteres bereichert, auf Regionalität und Miteinander gesetzt und so der Weg in eine hoffnungsvolle Zukunft beschritten.

In diesem Sinne gratuliere ich als Landeshauptmann ganz besonders herzlich zum 50-jährigen Betriebsjubiläum des „Loos-Hauses“ und wünsche den Menschen, die dieses Haus bewirtschaften, alles erdenklich Liebe und Gute sowohl für deren private als auch für deren unternehmerische Zukunft. Allen Gästen des Hauses danke ich für deren Treue und wünsche ihnen noch zahlreiche schöne und spannende Aufenthalte am Kreuzberg.

*Peter Pasa
Bürgermeister von Payerbach*

Wenn Hanni in der Küche topft, wenn Norbert seine Sprüche klopft, wenn auch der Gaumen – hoch erfreut schon schnalzt -

dann ist die ‚Loos-Haus-Zeit‘. Dass diese Zeiten sich noch öfter wiederholen, das wünschen wir uns herunter in Payerbach und allen ‚Steiners‘ oben am Kreuzberg von Herzen. Mögen noch viele Jahre gelebte Gastfreundschaft am Alpenhof die Menschen für einige Stunden den Alltag vergessen lassen. Und willkommen heißen, wenn sie wiederkommen.

*Hansi Loibl & Familie
Nachbar & Präsident*

Es freut mich sehr, zu dieser Festschrift etwas beitragen zu dürfen! Dies kann ich ja vor allem deshalb, weil meine Mutter vor rund 50 Jahren vom Hollhaus auf der Tauplitz mit auf den Alpenhof gekommen ist, dort meinen Vater kennen gelernt hat und so meine Verbundenheit mit euch begann.

Solange ich mich erinnern kann bin ich mit „Alt und Jung vom Loos-Haus“ sehr eng befreundet und aus diesem Grund konnte und kann ich auch die Tüchtigkeit der Looshaus‘ler besonders gut beurteilen.

Was Oma Wurdack, Gerlinde und Karl am Alpenhof aufgebaut haben, wurde in den letzten Jahren von Hanni und Norbert noch weiter ausgebaut, natürlich von allen Beteiligten immer mit viel Fleiß und Leidenschaft!

*Robert Payr
Haus & Hof Winzer*

es ist nun schon einige Jahre (15 Jahre) her, dass ich den ersten steiner in wien bei einer weinverkostung kennen gelernt habe es war der norbert ein g‘standener wie halt die vom kreuzberg san. er befand meine weine für gut und der erste auftrag war perfekt, seine weg-beschreibung weiß ich heute noch: „ du fährst den kreuzberg hinauf und wenn du glaubst es kommt nichts mehr, dann fährst noch ein stück umseck und dann bist bei uns im looshaus.

ja, da angelangt der 2. g‘standener der papa steiner, gleich hinein auf zum tisch hinter die schank, dort saß die mama steiner und dann wie aus dem dornröschen erwacht schaut die hanni aus der kleinen durchreich von der küche. der erste besuch und sicher auch einige weitere waren rein geschäftlicher natur aber das änderte sich sehr schnell. heute möchte ich mich bei euch bedanken: ich bin oft alleine zu euch auf den berg gekommen, aber ich habe mich nie alleine gefühlt bei euch.

*Peter und Renate Loidolt
(Intendantz. Festspiele Reichenau)*

Wir gratulieren der Familie Steiner für die vorbildliche Führung des Hauses, für die gute Küche und das freundliche Service, das

zum gelungenen Festspielaufenthalt unserer Gäste dazugehört. Es ist Euch perfekt über die Jahre gelungen, das kultivierte Ambiente zu erhalten und mit Eurer persönlichen Originalität auszufüllen. Euer Haus macht noch immer neugierig und so ein guter Ruf läuft Euch voraus, dass fast jeder neue Theatergast wenigstens einmal auf Eure Terrasse kommen möchte, um selbst die Mischung von Loos-Architektur, Ausblick und Gemütlichkeit kennen zu lernen.

Waltraud Heindl & Walter Langer

Das Looshaus war immer eine Oase der architektonischen Schönheit, der landschaftlichen Stille, der köstlichen Gastronomie!

Ich, Walter Langer, komme schon Jahrzehnte, schon zu Zeiten von Großmutter Wurdack in dieses Haus, um in Ruhe und Stille meine Film- und Theaterrollen zu studieren. Ich, Waltraud Heindl, konnte umgeben von Schönheit und Frieden hier Teile meiner Bücher schreiben.

Für uns ist es ein besonderer Ort: Hier haben wir uns kennen gelernt, ineinander verliebt, das Looshaus war deshalb auch erstes Ziel unserer Hochzeitsreise.

*Heinz & Ina Hübner
Eure Kollegen vom Tal*

Es gibt da eine Zitat, daß ich von dir lieber Norbert gelernt habe und das auf kaum etwas so zutrifft wie auf den Alpenhof - das Looshaus - und auf eure Familie - *es gibt nichts Besseres wie was Guats*. In diesem Sinne wünsche ich Euch alles Gute zum Jubiläum - und für Payerbach und die Region noch viele Jahre eures Schaffens auf dem Kreuzberg - jenem Berg, der so zu euch passt wie die Würsteln zum Saft.

Martin Kohlbauer mit Familie

Meine stete Behauptung, der Alpenhof „Kreuzberg“ sei eine der schönsten Plätze der Welt ist leicht zu untermauern:

Die bizarre Landschaft, der Reiz der Semmeringgegend, seine Geschichte, die Nähe zur Metropole Wien und vor allem das geniale Gebäude von Adolf Loos, das diesen Ort eigentlich erschaffen hat. Darüber hinaus macht ihr, liebe Familie Steiner mit eurem vorbildlichen Einsatz dieses Juwel zu einem für uns alle zugänglichen Genuss-Ort besonderer Güte.

Vielen herzlichen Dank dafür! Hier zu verweilen verdient immer ein Prädikat der Superlative.

Andreas Karasek

Seit mehr als 40 Jahren darf ich nun schon Euer Gast sein. War es früher zwar nicht um gut zu essen, sondern um mit Fritz und Norbert die Gegend um das Loos-

haus unsicher zu machen, so zieht mich heute das gute Essen und die langjährige Freundschaft zu euch auf den Berg.

Ich hoffe, Ich bin mir sicher, das das auch noch die nächsten 40 Jahre so sein wird. Ich wünsche euch für die Zukunft viel Erfolg und Gesundheit, und bleibt so wie ihr seid.

*Stefan & Ruth Weissenböck
im Namen der ganzen Familie*

Das Looshaus ist unser 2. Zuhause! Wenn wir ankommen, ziehen sich unsere Kinder unaufgefordert die Schuhe aus, hängen ihre Jacken auf und gehen ins „Wohnzimmer“ um zu spielen, servieren, Erdäpfel zu schälen, Euch und Euer geduldiges Team inkl. den geliebten Haustieren zu necken, etc. Wenn das kein gutes Zeichen ist?

Deren Eltern wiederum haben im Looshaus schon in allen Zimmer geschlafen, ein Faktum welches nicht einmal in unserem wirklichen Zuhause zutrifft. Wir schlafen schließlich auch sehr gut bei Euch! Durch Interesse an Architektur und Landschaft können wir unsere Aufenthalte in Eurem Architektur „Landmark“ bis ins kleinste Baudetail genießen. Daß das Haus auf einem Nordhang liegt, schätzen wir sehr, erscheinen doch die Ausblicke in die Landschaft viel farbenfroher, sei es beim Aufwachen in der Früh (Himmelfarben!) oder beim gelben Licht an Herbstnachmittagen.

So kommt es, daß wir fast alle unsere Familienfeste bei Euch verbringen, sei es Hochzeiten, Taufen, Erstkommunionen, Hochzeitstage und Geburtstage! Die Abläufe sind unkompliziert und flexibel, eine strenge Etikette braucht es nicht für ein stimmungsvolles Mahl. Extrawürsteln und Spombanadln (wie immer man das auch schreibt...) bei der Vorbereitung waren für Euch natürlich auch kein Problem!

Die Küche ist kreativ und für den feinen Gaumen genauso wie der Wein. Bin ich froh, daß Ihr nicht beim Wettauf um die meisten Hauben mitmacht! Denn blickt man in die Karte, so wird man kaum eine zweite solche woanders finden. Vielschichtiges und innovatives bei Speis und Trank ist Programm seit nun gut 15 Jahren! Wir lernen bei Hanni permanent dazu, was man in der Küche so alles kreieren kann (Rote Rüben Saucen mit Kren, Szegediner vomWels, Kernölparfaits, Maibock ala „Adi und Hanni“, etc.) und in Norbert finden wir einen wahren Trendscout was Weine betrifft. Einige Winzer kamen erst Jahre später überregional groß heraus, nachdem wir bei Norbert diese schon als „Jungwinzer“ kennen lernten.