

Außergewöhnliche Rekord-Brecherinnen, inspirierende Gastgeberinnen und herausragende Spitzen-Köchinnen

Zum Weltfrauentag 2024: Heldinnen aus der Reisewelt

Seit über 100 Jahren begeht die Welt am 8. März den Weltfrauentag. In der Hotellerie und Reisebranche gibt es sie bereits zahlreich - und es gibt gute Gründe, sie zu feiern: jene starke Frauen, die mit ihrer Arbeit und Präsenz von Tag zu Tag inspirieren – auf unterschiedlichste Art und Weise:

Kathryn Sullivan – Taufpatin der neuen Scenic Eclipse II

Alle guten Dinge sind drei – zumindest, wenn es für Kathryn Sullivan um Weltrekorde geht. 1984 schwebte die 72-jährige als erste US-Amerikanerin im Weltall, mehr als 35 Jahre später, im Jahr 2020, tauchte sie als erste Frau knapp 11.000 Meter im Marianengraben hinab und somit zum tiefsten Punkt im Ozean. Damit stellte sie außerdem einen weiteren Weltrekord auf: als „World's Most Vertical Person“ und somit erste Frau, die sowohl den Grund des Ozeans als auch die Weiten des Weltraums erlebt hat. Im Juni vergangenen Jahres wurde die Geologin, Meereswissenschaftlerin, ehemalige NASA-Astronautin und US-Marineoffizierin um einen zusätzlichen Titel reicher: Als Taufpatin repräsentiert sie seither die neue Scenic Eclipse II, eine Ultra-Luxusyacht der Scenic Gruppe mit Boutique-Charakter sowie je zwei eigenen Helikoptern und einem U-Boot für Erkundungstouren in die Tiefsee.

Juby Thomas – Leiterin des hydroponischen Gewächshauses im Le Méridien Maldives

Die studierte Nutzgartenexpertin Juby Thomas (M. Sc. Horticulture-Fruit Science) leitet das hydroponische Gewächshausprojekt The Greenhouse im Le Méridien Maldives Resort & Spa. Gäste können von ihr im Rahmen der Greenhouse-Tour die nachhaltige Gemüseproduktion vom Keimling bis zur gesunden Mahlzeit am gemeinsamen Erntetisch lernen. Zu Jubys Hauptaufgaben gehören das Ernten der tagesaktuellen, für die Köche benötigten Kräuter, Salate und Gemüsesorten, sowie die regelmäßige Pflege der Pflanzen. In der Zukunft möchte sie die Vielfalt der kultivierten Nutzpflanzen im Greenhouse ausbauen, wovon nicht nur das Resort profitiert, sondern womit Juby auch ihre wissenschaftliche Neigung ausleben kann.

Stefanie Rohmoser – die Frau hinter dem Boho-Designkonzept der Jufenalm, Maria Alm

Auf 1.150 Metern im österreichischen Maria Alm gelegen, befindet sich die Jufenalm. Gastgeberin Stefanie Rohmoser kennt diesen Ort schon lange, schließlich legte bereits 1936 ihr Urgroßvater mit der Eröffnung eines Gastbetriebs den Grundstein für die Alm. Den Familienbetrieb zu übernehmen, stand für Stefanie Rohmoser und ihre Familie demnach außer Frage, denn schon früh erkannte Stefanie Rohmoser das Potenzial der Alm. Ihr Traum?

Ein Hotel zu schaffen, das den Bohemian Spirit in die Alpen bringt. Nach umfassenden Umbauarbeiten war es 2021 schließlich so weit: Die Jufenalm eröffnet als erstes Boho-Hotel die Türen. So bahnbrechend das Konzept, so einzigartig ist die Gestaltung des Hotels. Auf eine lässige, wenn auch stilvolle Umgebung bedacht, kleiden hochwertige Leinen- und Samtstoffe die Möbel, dazu harmonisieren Elemente aus jahrhundertaltem Holz, Naturstein und Ton. Vereinzelt finden sich kunstvolle Makramees, sowie zahlreiche Pflanzen, See- und Pampasgräser, die für eine vitalisierende Atmosphäre sorgen. Ein Ort der Freiheit, außergewöhnlich, lässig und ehrlich – das ist Stefanie Rohmoser mit der Jufenalm gelungen.

Barbara Schlachter-Ebert – Mehrfach ausgezeichnete Spitzenköchin in der Schlossanger Alp

Ein Familienbetrieb in fünfter Generation – das ist schon etwas Besonderes. Es war 1913, als die Großeltern von Barbara Schlachter-Ebert, Oma Muck und Opa Toni, mit einer einfachen Ausflugsgaststätte den Grundstein für das heutige Berg- und Wellnesshotel Schlossanger Alp legten. Das Gastgeber-Gen scheint bis heute weitervererbt, auch die Töchter Beatrice und Bettina, sowie der Sohn Bastian sind von der Schlossanger Alp kaum noch wegzudenken. Kulinarisch allerdings hob Barbara Schlachter-Ebert das Haus auf ein neues Niveau: Die mehrfach ausgezeichnete Spitzenköchin lernte von Meisterköchen wie Heinz Winkler und Hans Haas und wurde bereits mit 23 Jahren die jüngste Küchenmeisterin in Deutschland, bis sie als Küchenchefin in die Schlossanger Alp zurückkehrte. Noch heute sorgt Barbara Schlachter-Ebert im Familienhotel für höchsten kulinarischen Genuss. Seit 2022 wird sie von Sohn Bastian unterstützt, dem sie als neuem Küchenchef die Leitung übergab.

Barbara Ludwig – Hotelchefin und Ideengeberin im Hotel Beethoven Wien

Geplant, einmal Hotelbesitzerin zu werden, hatte Barbara Ludwig eigentlich nicht. Vielmehr kam die Idee, ein Hotel zu leiten, erst nach dem Verkauf ihrer Fotoagentur, die sie ganze zehn Jahre lang besaß. Getrieben von dem Wunsch, einen Ort zu finden, an dem die Österreicherin mit Herzblut Gastgeberin sein kann und den sie nach ihren Vorstellungen gestalten kann, machte sie auf die Suche nach einem geeigneten Objekt. Fündig wurde sie schließlich mit dem Hotel Beethoven in Wien: ein traditionsreiches Haus aus der Gründerzeit, unweit vom berühmten Wiener Naschmarkt. Mit viel Liebe zum Detail und Hingabe zur Geschichte der österreichischen Hauptstadt verwandelte Barbara Ludwig das Gebäude in ein Vier-Sterne-Boutique-Hotel mit einzigartigem Konzept. Das Besondere dabei? Kein Zimmer gleicht dem anderen, stattdessen ist jedes Zimmer einer anderen Persönlichkeit und jedes Stockwerk einer anderen Epoche der Wiener Kulturgeschichte gewidmet. Schließlich geht es doch darum, Wien-Gästen die Stadt näherzubringen, findet die Gastgeberin. Und wie kann dies besser gelingen als mit jenen Wiener Persönlichkeiten, die die Seele der Stadt ausmachen?

Martina Hettegger – Gastgeberin im Hotel EDELWEISS Berchtesgaden

Leidenschaftlich, engagiert, humorvoll – so in etwa könnte man Martina Hettegger in drei Worten bezeichnen. Seit 14 Jahren leitet sie das Hotel EDELWEISS in Berchtesgaden – und das mit großem Erfolg. Ob es die jahrelange Erfahrung ist, die Martina Hettegger über die Jahre sammelte oder die herzliche Gastfreundschaft, die durch die Gene der Familie zu fließen scheint? Schließlich hat sie als Tochter der großen Hettegger-Familie das Prinzip der Gastlichkeit bereits von klein auf verinnerlicht und ausleben dürfen, sei es während der Ausbildung in diversen Hotellerie-Erfahrungen im In- und Ausland, oder im Familienunternehmen, dem DAS EDELWEISS in Großarl. Mit diesem Grundstein und einem umfassenden Know-how wagte Martina Hettegger im Mai 2010 in Berchtesgaden schließlich den nächsten Schritt. Seither leitet sie das Vier-Sterne-Superior-Hotel mit Herzblut und Leidenschaft und steht ihren Gästen stets mit besten Tipps aus der Region zur Verfügung.

Pressekontakt

uschi Liebl pr, emil-geis-str. 1, 81379 münchen
tel. +49 89 7240292-0, fax +49 89 7240292-19
mail: team@liebl-pr.de

