



Das Millstätter Hotel Forelle einst und jetzt: Im Juni feiert der Familienbetrieb sein 130-jähriges Bestehen.

Fotos: KK

Seit 130 Jahren in Aniwanter-Hand

Von der Fischlieferung an den kaiserlichen Hof bis zum heutigen Vier-Sterne-Hotel mit Seeterrasse führt Familie Aniwanter seit 130 Jahren „Die Forelle“ am Millstätter See.

Lange war „Die Forelle“ eine Dependence des Hotel Post, bis die Großmutter von Stefanie Aniwanter den Betrieb übernahm und später auch mit ihrem Sohn mutig und zukunftsweisend das Haus ausbaute. Seit nun drei Generationen ist das Hotel Forelle am Millstätter See in der Hand der Familie Aniwanter.

Trotz Herausforderungen gab es im Betrieb nie einen Stillstand, erzählt Stefanie Aniwanter: „Von meiner Oma habe ich die Vision



In dritter Generation führen sie das Hotel Forelle am Millstätter See (von links): Michaela, Christina, Mathias, Katharina und Stefanie Aniwanter.

übernommen, das Hotel zum ersten Haus im Ort weiterzuentwickeln. Schritt für Schritt gehen wir auch in Richtung Ganzjahresbetrieb.“ Berufliche Erfahrung sammelte Aniwanter im Ausland sowie bei mehreren Fortbildungen. Das Fischen, verrät sie, habe

sie sich vom Vater abgeschaut, denn „da gibt es kein Rezept, man braucht dafür ein Gespür“.

Die lange Fischertradition ist ein großer Stolz der Familie: Schon der Urgroßvater lieferte seinen Fisch an den Wiener Kaiserhof und wurde sogar zum Hof-

lieferanten erklärt. Das hotel-eigene Fischwasser an der Süduferseite ist seit Generationen im Familienbesitz und werde mit Liebe gepflegt. Durch die eigene Nachzucht werde dabei besonders auf Nachhaltigkeit geachtet.

Gäste können beim „Fishwatching“ einen Einblick in die alte Tradition erhalten und zudem kostenlos fischen. Je nach Fangerlebnis finden sich auf der Speisekarte mindestens fünf verschiedene Fischgerichte. Die Familie selbst isst seit jeher am liebsten die fangfrische Reinanke, sagt Stefanie Aniwanter.

Zum großen Jubiläum richtete die Familie dieser Tage ein besonderes Fest aus. Dafür wurden mit dem Küchenchef alte Speisekarten durchforstet und daraus ein Galadinner entwickelt.

TransLog investiert in neuen Standort

Weil die bestehenden Büros zu klein wurden, siedelte das Unternehmen TransLog in die Klagenfurter Rosentaler Straße. Auf 2500 Quadratmetern ist Platz für 24 Mitarbeiter und das Lager, das noch umgebaut wird. Darin errichtet ChefIn Jutta Unterköfler ein Terminal, wodurch das Verpacken von Konzertkarten, Merchandise-Artikeln, Laborproben oder auch Lebensmittel erleichtert werden soll. Insgesamt werden 120.000 Euro investiert. Mit ihren 16 Fahrzeugen gehört der Betrieb der Speditionsgruppe „Terminkurier“ an, die europaweit Produkte versendet.

Leeb startet mit neuen Ideen

Fliesen Leeb bietet 40.000 unterschiedliche Fliesen und möchte mit neuen Ideen durchstarten.

Im vergangenen Jahr schlitterte Fliesen Leeb in die Insolvenz. Innerhalb von drei Monaten wurde mit einem Investor saniert. Somit konnten alle 31 Arbeitsplätze erhalten werden. Nun setzt der Betrieb, der seit 43 Jahren besteht, auf neu gestaltete Ausstellungsflächen und eine der größten Fliesenauswahlen Österreichs.

Nach dem Schließen der Filiale in Brunn am Gebirge konzentrierte man sich nun auf die Standorte Graz, Klagenfurt und Wolfsberg.

„Wir haben in den beiden Kärntner Filialen die Ausstellungen neu gestaltet, um den Anforderungen gerecht zu werden“, sagt Geschäftsführer Gerhard Oleschko.

Mit neuen Ideen und Ansätzen möchte das Unternehmen durchstarten und negative Schlagzeilen hinter sich lassen. Im Juni wird in den Filialen in Graz und Klagenfurt die größte Fliese der Welt mit einem Maß von 1,60 Meter mal 3,20 Metern präsentiert.

In Zukunft möchte sich Oleschko noch mehr auf Privatkunden und Service konzentrieren. Das gelinge mit einer der größten Produktpaletten Österreichs, die aus 40.000 verschiedenen Fliesenserien besteht.



Foto: KK

Fliesen-Leeb-Chef Gerhard Oleschko sanierte das Unternehmen und startet neu durch.