

Ihr gratis Exemplar - *Your complimentary copy*



GRAND HOTEL
WIEN



www.grandhotelwien.com
reservation@grandhotelwien.com

Herbst / Winter 2013 / 2014
Autumn / Winter 2013 / 2014



OYSTER PERPETUAL COSMOGRAPH DAYTONA

W
WAGNER

WIEN 1 KÄRNTNER STRASSE 32 +43 (0) 1 512 0 512
WIEN 1 GRABEN 21 / TUCHLAUBEN 2 +43 (0) 1 512 3 512
WIEN 1 TUCHLAUBEN 2 ROLEX BOUTIQUE www.juwelier-wagner.at


ROLEX



M.B.I. Al Jaber
Chairman, JJW Hotels & Resorts

Editorial

Sehr verehrte Gäste, Esteemed Guests,

Herzlich Willkommen im Grand Hotel Wien und im Hotel The Ring, Viennas Casual Luxury Hotel. Wir freuen uns sehr, Sie als unsere Gäste in unseren Hotels zu begrüßen und hoffen, Ihnen mit der neuesten Ausgabe unseres Magazins wieder viele interessante Informationen und neue Eindrücke rund um unsere Hotels präsentieren zu können.

Unser oberstes Ziel ist es, dass Sie sich als Gast in unseren Hotels rundherum wohl und wie zu Hause fühlen. Aus diesem Grund haben wir auch in diesem Jahr wieder umfangreiche Investitionen getätigt. Wir haben damit begonnen, die Zimmer der Superior Kategorie und einige Suiten zu renovieren. Bereits im Jänner konnten wir unseren neuen Grand Spa N°605 mit Sauna, Dampfbad, Fitnessraum, einem Massage-, Kosmetik- und separatem Damenbereich für Sie eröffnen.

Im Jahr 2014 werden wir mit der Renovierung unserer Zimmer und Suiten fortfahren. Ebenfalls werden wir uns auch den öffentlichen Bereichen widmen. Als weiteres neues Projekt planen wir eine Sky Bar mit freiem Blick über die Stadt Wien im Grand Hotel.

Für Ihren nächsten Urlaubsaufenthalt empfehlen wir Ihnen gerne unser neuestes Hotel der JJW Hotels & Resort Gruppe, das Penina Golf Resort an der wunderschönen Algarve in Portugal. Das weitläufige Fünf-Sterne Resort verfügt über den 18-Loch-Championship-Golfplatz Sir Henry Cotton sowie zwei weitere 9-Loch-Golfplätze, mehrere Tennisplätze, den größten privaten Outdoor Pool-Bereich an der Algarve sowie einen Kinderklub.

Abschließend wünsche ich Ihnen viele angenehme Stunden und Tage in unseren Hotels und möchte mich sehr für Ihren Besuch bedanken.

Mit herzlichen Grüßen

MBI Al Jaber
Präsident, JJW Hotels & Resorts

Welcome to the Grand Hotel Wien and The Ring, Vienna's Casual Luxury Hotel. We are truly delighted to have you as our guests and hope you will enjoy this latest issue of our magazine and find it full of interesting facts and information about our hotels.

Our highest priority is to ensure that you feel comfortable and at home with us throughout your stay. With this in mind, we have made extensive investments throughout 2013, including the refurbishment of our Superior category rooms and several suites along with the opening of our new Grand Spa N°605, which features a sauna, steam bath, fitness room, massage and cosmetics area, as well as a separate area for women.

This investment will continue during 2014 when we will complete the renovation of our rooms and suites, and begin an exciting project to renovate and restore a number of our public areas. We also have magnificent plans to install a ground breaking sky bar at the Grand Hotel, offering spectacular views across Vienna and the highest standards of luxury and service to our guests.

For your next vacation, we would like to recommend the five-star Penina Hotel & Golf Resort in Portugal's sunny Algarve. It is the latest luxury hotel to come under the management of the JJW Group. Set in beautifully manicured grounds, the property offers the 18-hole Sir Henry Cotton Championship Golf Course, two 9-hole courses, several tennis courts, a very spacious outdoor pool area offering the largest privately owned swimming pool in the Algarve and a children's club.

Finally, I would like to wish you many pleasant hours and days in our hotels and thank you for your visit.

With my best wishes,

MBI Al Jaber
President, JJW Hotels & Resorts

Inhalt / Contents

- 4** Leute und Themen im Mittelpunkt
People and topics in focus
- 7** Kulinarische Reise ins Land der aufgehenden Sonne
Culinary journey to the Land of the Rising Sun
- 10** Scheich Mohamed Bin Issa Al Jaber erhält Ehrensenatorwürde der MODUL University
MODUL University Award Senatorship to HE Sheikh Mohamed Bin Issa Al Jaber
- 12** Habsburg Package
- 15** Die MODUL University Vienna
The MODUL University Vienna
- 17** Grand Guglhupf
Now THAT's a piece of cake!
- 19** Himmlischer Genuss am Nachmittag
A Heavenly Afternoon
- 21** Wellfit durch den Winter
*Wellfit at the Grand Hotel Wien:
A Perfect Winter Indulgence*
- 23** Auszeichnungen für Gourmet Restaurant Le Ciel mit Küchenchefin Jacqueline Pfeiffer
More Accolades and Awards for Gourmet Restaurant Le Ciel and Head Chef Jacqueline Pfeiffer
- 28** Grand Hotel Wien unterstützt die Stiftung ZUKI - Zukunft für Kinder
Grand Hotel Wien Supports Zuki, a Charity for Children
- 29** Kinderbuchprojekt „So wie Du und ich“
Children's Book Project
- 31** Grand Hotel Wien and the Vienna City Marathon
- 33** MHFF Dr. Michael Häupl – Förderungsfonds
- 35** Tag der offenen Tür
Open house at the Grand Hotel Wien



VERSACE BOUTIQUE WIEN I., GRABEN/TRATTNERHOF 1, TEL. 533 25 31 – VERSACE.COM



VERSACE

IMPRESSUM: Herausgeber: Dirninger & Dirninger, Handels-, Verlags- und Werbeges. m. b. H., 1050 Wien, Emil Kralik-G. 3, Tel. 545 28 11-0, E-mail: dirninger@dirninger.com, Anzeigen: Reinhold Dirninger, Lektorat: Karin Dirninger, Susan Schwarz, Grafik: Brigitte Schlesinger, Grand Hotel Wien, Druck: Berger, Horn. Redaktion & Text: Kristina Vinzing, Grand Hotel Wien.

Leute und Themen im Mittelpunkt

*People and topics
in focus*

Jubiläumslunch zum 10. Vienna Economic Forum

Generaldirektor Horst Mayer und Medienpartner Cercle Diplomatique luden aus Anlass des 10. Vienna Economic Forum die Botschafter der Partnerländer sowie Vorstände und Partner des Vienna Economic Forum zum exquisiten Lunch in die Rotunde des Restaurants Le Ciel im Grand Hotel Wien ein. Generalsekretärin des Vienna Economic Forum Frau Dr. Elena Kirtcheva sowie Symeon Tsomokos, Geschäftsführer und Gründer der TSOMOKOS GROUP INTERNATIONAL, unterzeichneten während des Forums eine Vereinbarung für eine bilaterale Kooperation zwischen den beiden Organisationen, um so weitere Beziehungen und Netzwerke mit dem Ziel die wirtschaftlichen Aktivitäten auf beiden Seiten in der Region zu stärken, zu entwickeln.

Anniversary lunch for the 10th Vienna Economic Forum

On the occasion of the 10th Vienna Economic Forum, Grand Hotel General Manager Horst Mayer and media partner Cercle Diplomatique invited the ambassadors from the partner countries as well as the Board of Directors and business partners of the Vienna Economic Forum to an exquisite luncheon in the rotunda of Le Ciel restaurant at the Grand Hotel Wien. During the Forum, Dr Elena Kirtcheva, Secretary General of the Vienna Economic Forum, and Symeon Tsomokos, Managing Director and founder of Tsomokos Group International, signed an agreement for a bilateral partnership between the two organizations with the objective of fostering relations and networks and consequently strengthening economic activities on both sides of the region.



v.l.n.r. Generaldirektor Horst Mayer, Botschafter Dr. Sabri Kiqmari (Kosovo), Botschafter Gordan Bakota (Kroatien), Dr. Sylvia Freygnier, Igor Strehl (Sberbank), Botschafterin Mag. Elena Shekerletova (Bulgarien), Dr. Willibald Plesser (Freshfields Bruckhaus Deringer LLP), Botschafterin a.D. Generalsekretärin Dr. Elena Kirtcheva (Vienna Economic Forum), DI Dr. Herbert Stepic, Gesandte Dr. Ivana Cervenkova (Tschechien), Botschafter Andrej Rahten (Slowenien), Botschafterin Silvia Davidoiu (Rumänien), Min.Rat DI Franz Wessnig (BMWfJ), DI Dr. Günther Rabensteiner (Vorstand Verbund AG), Botschafter Andriy Beresnyj (Ukraine), Botschafterin Tanja Milasinovic Martinovic (Bosnien und Herzegowina), Prof. Waltraud Steinböck (Herausgeberin Cercle Diplomatique), Botschafter Andrei Popov (Moldau), Mag. Thomas Ebner (MonitorTV)



GIORGIO ARMANI

Kohlmarkt 3, Wien

Wir haben zwei Jahre darauf verwendet, die
Ablesbarkeit des Großdatums noch weiter zu verbessern.
Wir hoffen, Sie werden es bemerken.



A. LANGE & SÖHNE
GLASHÜTTE I/SA

Die LANGE 1 ist wohl eine der meist ausgezeichneten Uhren der letzten zwei Jahrzehnte und das Gesicht der MANUFAKTUR. Mit der neuen GROSSEN LANGE 1 setzt A. Lange & Söhne diesen Anspruch behutsam fort: Um die harmonische Gestaltung der LANGE 1 beizubehalten, wurde ihr charakteris-

tisches Zifferblatt exakt proportional vergrößert und eigens dafür ein komplett neues Uhrwerk konstruiert. Doch die Neuerungen offenbaren sich erst bei genauem Hinsehen - eine Zurückhaltung, welche unverkennbar die Werte von A. Lange & Söhne widerspiegelt. www.lange-soehne.com

WEMPE
FEINE UHREN & JUWELEN

1010 Wien Kärntner Straße 41 T: 01.512 33 22

PARIS WIEN MADRID NEW YORK HAMBURG BERLIN MÜNCHEN WWW.WEMPE.AT



Kulinarische Reise ins Land der aufgehenden Sonne Restaurant Unkai feiert 20-jähriges Jubiläum

20 Jahre sind seit der Eröffnung unseres japanischen Restaurants Unkai vergangen. Zeit dies zu feiern und gleichzeitig ein wenig zurück zu schauen. Viele Gäste aus dem In- und Ausland konnten seitdem begrüßt werden. Darunter waren beispielsweise H.R.H. Prince Takamado von Japan, der als Mitglied des Japanischen Kaiserhauses Rang 7 in der Thronfolge einnahm, die vielfach ausgezeichnete Sängerin und Schauspielerin Yoshiko Ishida und der Dirigent Hiroyuki Iwaki, der 30 Jahre lang die Oper von Melbourne leitete. Das runde Jubiläum wird am 30. Januar gebührend gefeiert. Chefkoch Masahiro Yamada freut sich auf diesen Abend mit Ihnen. Schon im Alter von vier Jahren begann er in der Küche seiner Mutter zu kochen. Professionelle Erfahrungen sammelte er nach seiner Kochausbildung zehn Jahre lang im Benkei, einem Restaurant der Nikko Hotel Gruppe in Fukuoka. Dort kochte der heute 34-Jährige vor allem traditionelle japanische Gerichte, die im Restaurant und für Veranstaltungen außer Haus angeboten wurden. Heute fasziniert den in der südjapanischen Millionenstadt Fukuoka geborenen Küchenchef vor allem das harmonische Zusammenspiel proteinreicher, fett- und salzhaltiger Zutaten. Seine Küche ist geprägt durch die Verwendung saisonaler Produkte sowie die kreative Verbindung von fernöstlichen Elementen. Zu den Lieblingsgerichten des Japaners zählen Dong, eine Schale mit Reis, Lachs oder Hühnerfleisch und Miso Suppen. Sein größtes Ziel ist die Erköchung eines Michelin Sterns, was für ein japanisches Restaurant in Europa eine absolute Sensation wäre. Fans der japanischen Küche und solche, die es noch werden wollen, nehmen wir an unserem Jubiläumsabend gerne mit auf eine Reise ins Land des Lächelns. Bei einem Fünf-Gang Menü mit korrespondierenden Getränken und einer Sakeverkostung genießen Sie zudem ein japanisches Unterhaltungsprogramm zum Preis von insgesamt 135 Euro. Reservieren können Sie direkt im Restaurant Unkai oder bei Frau Sonja Chadim unter Telefon +43 (0)1-515 80 1845 oder per Email unter schadim@jjwhotels.com.



WAGNER

HOME OF DIAMONDS AND TIME



Solitaire®
WAGNER JUWELIEN DESIGN



WIEN 1 KÄRNTNER STRASSE 32 +43 (0) 1 512 0 512
WIEN 1 GRABEN 21 / TUCHLAUBEN 2 +43 (0) 1 512 3 512
WIEN 1 TUCHLAUBEN 2 ROLEX BOUTIQUE www.juwelier-wagner.at

WAGNER
HOME OF DIAMONDS AND TIME

A. LANGE & SÖHNE CHANEL PANERAI Cartier BVLGARI ROLEX Chopard JAEGER-LECOULTRE IWC LONGINES BREITLING



Culinary journey to the Land of the Rising Sun Restaurant Unkai celebrates 20th anniversary

Twenty years have passed since we first opened our restaurant Unkai. The time has come to celebrate and look back. In the past two decades, we have welcomed many guests from Austria and all over the world, among them H.R.H. Prince Takamado of Japan, who was a member of the Imperial House of Japan and seventh in line to the throne. Other important visitors have included multiple award-winning singer and actress Yoshiko Ishida and director Hiroyuki Iwaki, who for 30 years was director of the Melbourne Opera.

The official anniversary celebration is on 30 January 2014, and chef Masahiro Yamada is looking forward to hosting you on the occasion. Yamada first started to cook at the age of four, in his mother's kitchen. After training as a chef, he gained professional experience for ten years at the Benkei, a restaurant of Nikko hotel group in Fukuoka. In that period he mainly cooked traditional Japanese dishes that were offered in the restaurant and for outside events. Born 34 years ago in Fukuoka, a large city in southern Japan, today he is fascinated with finding a harmonious balance between protein, fat and salt. Masahiro Yamada has been cooking at the Unkai since 2008. His cuisine is characterized by a predominance of seasonal products and a creative melding of Asian elements. One of his personal favorite dishes is dong, a bowl of rice with salmon or chicken. He also likes miso soup. Yamada's goal is to earn a Michelin star, an accolade that would be an absolute sensation for a Japanese restaurant in Europe.

We invite all fans of Japanese cuisine and those who want to become one to visit us on the anniversary evening and make a journey to the east Asian island nation. For 135 euros, you will enjoy a five-course menu with corresponding beverages and a sake tasting as well as a Japanese entertainment program. Reserve your table directly at Restaurant Unkai or by contacting Ms Sonja Chadim at 01-515 80 1845 or schadim@jjwhotels.com.





Prof. Dr. Harvey Goldstein (Vizekanzler der MODUL University); Frau Präsidentin KomMR Brigitte Jank (Wirtschaftskammer Österreich) und Prof. Dr. Karl Wöber (Rektor der MODUL University) überreichen seiner Exzellenz Scheich Mohamed Bin Issa Al Jaber die Ehrensensatorwürde

Scheich Mohamed Bin Issa Al Jaber erhält die Ehrensensatorwürde der MODUL University Vienna

Am 25. Oktober hat die MODUL University Vienna in einer feierlichen Zeremonie die Ehrensensatorwürde an ihren Gründungssponsor S.E. Scheich Mohamed Bin Issa Al Jaber in Anerkennung der philanthropischen Aktivitäten der MBI Al Jaber Foundation und deren langjähriger Beziehung zur Universität verliehen. Diese von Scheich Mohamed gegründete Stiftung steht für den Dialog und Brückenschlag zwischen dem Mittleren Osten und der restlichen Welt durch Bildung als Katalysator für gesellschaftliche Weiterentwicklung. Weltweite Stipendien- und Austauschprogramme geben vielversprechenden Studierenden aus dem arabischen Raum die Chance, ihre höhere Bildung an international renommierten akademischen Einrichtungen – so auch der MODUL University Vienna – weiterzuführen.

„Ich freue mich sehr über diese Ehrung von MODUL“ sagt Scheich Mohamed. Die größte Befriedigung bereitet mir jedoch zu sehen, wie sehr es sich lohnt, in die Bildung junger Menschen zu investieren. Jeder Mensch – ungeachtet seiner Herkunft und seines Geschlechts – hat den gleichen Wert. Jeder sollte die Freiheit haben und die Möglichkeit, das eigene Schicksal selbst in die Hand zu nehmen. In der privilegierten Situation zu sein, etwas dazu beitragen zu können, betrachte ich vielleicht als meinen allergrößten Erfolg.

Scheich Mohamed ist ein saudi-arabischer Selfmade-Unternehmer, Hotelier und Philantrop, dessen internationales Geschäftsimperium Europa und den Mittleren Osten umspannt. Er ist Gründer, Präsident und CEO von MBI International und der JJW Hotels & Resorts Gruppe.

MODUL University Award Senatorship to HE Sheikh Mohamed Bin Issa Al Jaber

On the 25th October, MODUL University Vienna awarded a Senatorship to His Excellency Sheikh Mohamed Bin Issa Al Jaber, in recognition of his commitment to education and cultural dialogue, and the longstanding relationship between the MBI Al Jaber Foundation and the university. It is in no small part due to the work of MODUL University co-founder, Sheikh Mohamed, that the university not only exists today... but is thriving.

President of MODUL University, Professor Karl Wober said of Sheikh Mohamed when conferring his Senatorship: “His Excellency was among the first to support MODUL University and his activities are congruent not only with the academic and cultural visions of the University, but with deeper undercurrents of humanism and philanthropy in history as well. Without the crucial role played by His Excellency and the MBI Foundation during the founding phase of the university in 2007, this project might never have taken off.”

The MBI Al Jaber Foundation was established by Sheikh Mohamed to build bridges between the Middle East and the wider world, with education as the catalyst for change. Through its global scholarship programme, it gives promising students from the Arab region a chance to continue their higher education in some of the world’s best academic institutions, including MODUL. Sheikh Mohamed has also personally provided grants to young Austrian citizens, allowing them to study at the internationally renowned university.

“I am very pleased to receive this honour from MODUL,” says Sheikh Mohamed. “Yet my greatest satisfaction comes from seeing the rewards that investing in the education of young people can yield. Every life – regardless of background or gender – has equal value. Everyone should have the freedom and opportunity to shape their own destiny. To be in the privileged position where I am able to give something back is, for me, perhaps the single most important measure of success.”

Sheikh Mohamed is a self-made Arab philanthropist and entrepreneur, who has built an international business empire spanning Europe and the Middle East. He is founder, Chairman and CEO of the MBI Group.



Hofburg Rudolfskrone, Schatzkammer © Wien Tourismus/Lois Lammerhuber



© Kunsthistorisches Museum Wien

Habsburg Package

Erleben Sie einen „gekrönten“ Urlaub mit einem „königlich-kaiserlichen“ Aufenthalt im Grand Hotel Wien. Es erwarten Sie zwei Nächte inklusive Frühstück im luxuriösen Ambiente des 5-Sterne-Deluxe Hotels, in dem zu Zeiten der Monarchie auch Mitglieder des Kaiserhauses zu Gast waren. Mit dem „Schätze der Habsburger“-Ticket wandeln Sie auf den Spuren der ehemaligen österreichischen Kaiserdynastie. Der Rundgang führt Sie vorbei an einigen der berühmtesten Bauwerke und Sehenswürdigkeiten zu den drei wichtigsten Museen der Wiener Innenstadt. Hier präsentieren Ihnen Zeugnisse aus über tausend Jahren europäischer Geschichte die ehemalige Macht der Habsburger. Darunter die Krone Kaiser Rudolfs II., kostbare Stücke aus dem Schatz des Ordens vom Goldenen Vlies sowie einer der größten Smaragde der Welt. Die gesammelten Eindrücke auf sich wirken lassen können Sie schließlich beim Drei-Gang-Gourmetdinner in einem der besten Restaurants der Stadt. Das Haubenrestaurant Le Ciel im 7. Stock des Grand Hotel Wien verwöhnt nicht nur mit kulinarischen Sensationen, sondern auch mit herrlichem Ausblick über die Stadt. Abgerundet wird das Package mit „Music at the Habsburg Court“, interpretiert von Stardirigent Nikolaus Harnoncourt und köstlichem Grand Guglhupf auf Ihrem Zimmer – Guglhupf war übrigens schon eine Lieblingsspeise von Kaiser Franz Joseph I. Der Preis für die genannten Leistungen beträgt 390 Euro pro Person im Doppelzimmer für zwei Nächte.

Habsburg Package

At Grand Hotel Wien, you can experience splendour and luxury that was once enjoyed by royalty. With the Habsburg Highlights Package you will stay for two nights at the 5-star hotel, which was visited during the Austrian-Hungarian Monarchy by members of the Imperial family on a regular basis. Follow in the footsteps of the bygone Habsburg dynasty with the Treasures of the Habsburg Family pass. It will guide you through some of the most famous sights and historical buildings and lead you to three of Vienna's most important museums. Here, you'll find the jewels of the Holy Roman Empire, the crown of Emperor Rudolf II and other precious items including one of the world's largest emeralds. After these visits, you'll go on to enjoy a three-course dinner at one of the best restaurants in town - Le Ciel. Located on the 7th floor of the Grand Hotel Wien, the restaurant offers culinary sensations and a very special view over the city. Finally, to make the package complete, a CD of 'Music at the Habsburg Court' by the famous conductor Nikolaus Harnoncourt and a delicious Grand Guglhupf will be placed in your room. Guglhupf, by the way, was one of the favourite pastries of Emperor Franz Joseph I. Prices for this package starts at 390 Euro pp per room for two nights and includes breakfast as well as all of the above.





Zak
WIEN

ZAK SCHUHMODEN OHG
1010 WIEN Kärntnerstrasse 36
Telefon / Fax +43 1 512 72 57
office@zakschuhe.at www.zakschuhe.at



Fotograf Ing. Markus Schieder

Die MODUL University Vienna

Während die Marke MODUL mit der gleichnamigen Hotelfachschule seit mehr als 100 Jahren für die weltweit längste Tradition, im Bereich hervorragender Ausbildung im Tourismus und Hotelfach steht, bietet die MODUL University Vienna, die internationale Privatuniversität der Wirtschaftskammer Wien, seit 2007 zeitgemäße Bachelor-, Master- und PhD Programme aus den Bereichen internationale Wirtschaft und Management, neue Medientechnologie, öffentliche Verwaltung und nachhaltige Entwicklung sowie Tourismus-, Hotel- und Dienstleistungsmanagement an. Die Studienprogramme erfüllen strenge Akkreditierungsrichtlinien und werden aufgrund der internationalen Ausrichtung auf Englisch abgehalten. Derzeit holen sich 470 Studierende aus mehr als 40 Nationen hier das akademische Rüstzeug für ihre spätere Karriere. Scheich Al Jabers MBI Al Jaber Foundation hat durch Vergabe von zahlreichen Stipendien vielen Studierenden aus dem Mittleren Osten das Studium an der MODUL University Vienna ermöglicht. Der Campus der Universität befindet sich am Kahlenberg im 19. Wiener Gemeindebezirk, mit einer spektakulären Aussicht auf die Hauptstadt Österreichs.

The MODUL University Vienna

MODUL University Vienna is an international, private establishment owned by the Vienna Chamber of Commerce and Industry, and is the largest provider of private education in Austria. The university campus is located on Kahlenberg, a small and scenic mountain with a spectacular view across Austria's capital. Founded in 1908 as MODEL College, this renowned vocational training school has the longest tradition of tourism and hospitality education in the world. In 2007, MODUL University Vienna was established and co-founded by Sheikh Mohamed Bin Issa Al Jaber, founder and CEO of JJW Hotels & Resort. For the last six years the groundbreaking university has been offering cutting-edge education (BBA, BSc, MSc, MBA and PhD study programmes) in the areas of international management, new media technology, public governance, sustainable development, and tourism and hospitality management. Over the years Sheikh Mohamed has contributed substantially to the further development of MODUL University Vienna... whilst his MBI Al Jaber Foundation continues to award numerous scholarships to students from across the Middle East and North Africa region. Sheikh Mohamed has also been involved in the founding and development of the university's Tourism Industry Advisory Board.



SAINT LAURENT
 TOM FORD
 JARED²
 BALMAIN
 BOTTEGA VENETA
 ALEXANDER MCQUEEN
 BALMAIN
 GIVENCHY
 BALMAIN
 DIOR
 TOM FORD
 BURBERRY PRORSUM
 SAIN
 VENETA
 BALENCIAGA
 DSQ
 BALMAIN
 GIVENCHY
 DIOR
 TOM FORD
 ALEXAN

AMICIS

AMICIS MEN
 TUCHLAUBEN 4, 1010 VIENNA, AUSTRIA
 PHONE ++3 1 513 21 10, WWW.AMICIS.AT
 AMICISVIENNA



Grand Guglhupf Now THAT's a piece of cake!

Enjoy a piece of Viennese tradition
 here at the Grand Hotel Wien
 or order online at www.grandguglhupf.com

GRAND
W


 GRAND HOTEL
 WIEN



AMICIS

AMICIS WOMEN
 TUCHLAUBEN 14, 1010 VIENNA, AUSTRIA
 PHONE +43 1 513 26 36, WWW.AMICIS.AT
 AMICISVIENNA



Himmlicher Genuss am Nachmittag

Genießen Sie eine himmlische Afternoon Tea Time im Grand Hotel Wien. Wählen Sie dabei aus den verschiedensten feinen Teesorten wie Assam Meleng mit seinem kräftigen und würzigen Aroma, den beliebten japanischen Grüntee Sencha Senpai oder eine Früchtemischung, die an das Aroma hausgemachter Marmelade erinnert. Bis zum 31. März 2014 bieten wir Ihnen den klassisch englischen Afternoon Tea mit feinen Sandwiches, Scones und einer Auswahl an Süßigkeiten. Liebhabern der österreichischen Küche und solchen die es werden möchten, servieren wir typisches Jausengebäck und traditionelle Kuchen und Bäckereien wie Linzertorte, Apfelstrudel, Guglhupf und Schokoladenkuchen. Der Preis liegt bei 35 Euro pro Person, mit einem Glas Fleury Champagner sind es 47 Euro pro Person. Reservieren Sie bitte telefonisch unter +43(0)1-515 80 9150 oder per E-Mail unter hgw-rosengarten@jjwhotels.com.

A Heavenly Afternoon

Take a well-deserved break with a heavenly afternoon tea at the Grand Hotel Wien. Choose from a wide variety of teas such as Assam Meleng, with its strong and fragrant aromas; the popular Japanese green tea, Sencha Senpai; or a fruit blend with aromas reminiscent of homemade jam. Until the 31st of March 2014, we are pleased to offer a classic English afternoon tea with fine sandwiches, scones and a selection of sweets. Though, for lovers of Austrian baking, we also serve rolls, scones, cakes, and traditional pastisseries like Linzer torte, chocolate mousse, apple strudel, Guglhupf coffeecake and chocolate cake. The price is 35 Euros per person, or 47 Euros if you'd like to include a glass of Fleury Champagne. Reserve your table by calling +43 (0) 1 515 80 9150 or emailing hgw-rosengarten@jjwhotels.com.



- Asset Management
- Fund Management
- Financial planning
- Family office
- Capital market transactions



- Designs for structuring collective investments
- Structuring of real estate holding
- Real estate brokerage
- Tax structuring



Wellfit durch den Winter

Wellfit heißt die Zauberformel, mit der Sie unser professionelles Spa Team durch den Winter begleitet. Lassen Sie sich verwöhnen und entfliehen Sie dem Alltag in unserem Grand Spa N°605. In unseren Behandlungsräumen Terra und Aqua entführen wir Sie in eine Welt der völligen Entspannung. Wie wäre es zum Beispiel mit ätherischen Ölen, Massagen oder einer Kosmetikbehandlung? Für die kalten Wintertage empfehlen wir eine besonders geschmeidige Behandlung mit Massagekerzen bestehend aus warmer hautpflegender Wachskomposition, die Sie selbst zwischen Shea Aloe, Wildrose, Madagaskar Vanille, Kokos Minze, Honig Ingwer oder Limette Bambus wählen können. Die revitalisierenden Öle und hautschützenden Extrakte verleihen der einzigartigen Massagekerze einen anregenden Charakter. Der Preis für die 90-minütige Behandlung beträgt 168 Euro. Wer zusätzlich noch etwas für seine Gesundheit tun möchte, dem stehen unsere Sauna, Dampfbad und Fitnessraum zur Verfügung.

Wellfit at the Grand Hotel Wien: A Perfect Winter Indulgence

Escape the hectic winter hustle and bustle with one of the revolutionary treatments available at our Grand Spa N°605... where you'll step inside our Terra and Aqua treatment rooms and be transported into a world of total relaxation. Here you can indulge in a essential oil treatment, a massage, or cosmetic treatment. But if you're looking for something extra special for cold winter days, we highly recommend a smooth and sumptuous candle massage treatment. You'll experience an indulgent massage consisting of warm wax and revitalizing oils and extracts, featuring a choice of Shea Aloe, Wild Rose, Madagascar Vanilla, Coconut Mint or Honey Ginger and Lime Bamboo. The price for this unbelievable relaxing experience is just 168 Euros and if you want to do even more for your sense of well-being, we also invite you take advantage of our sauna, steam bath and fitness room.



Wealth Management AG

20 mal drei Golfbälle zu gewinnen!

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf und mit ein bisschen Glück gehören Sie zu den glücklichen Gewinnern.

Der Rechtsang ist ausgeschlossen.
Die Daten werden nicht zu Werbezwecken verwendet.

Win 20 times three Golfballs!

Please complete the entry form and with a little luck you'll be among the fortunate winners.

The legal recourse is excluded.
The personal details will not carried out for the purposes of advertising or commercial prospecting.



RINGSTRASSEN
DAS GALERIEN
EXKLUSIVE
INKLUSIVE



ringstrassen-galerien.at

70 SHOPS UND
RESTAURANTS



Auszeichnungen für Gourmet Restaurant Le Ciel mit Küchenchefin Jacqueline Pfeiffer

Das Restaurant Le Ciel im Grand Hotel Wien wurde im neuen A La Carte Guide von 86 Punkten auf 91 Punkte aufgewertet. Zur Begründung für das Restaurant Le Ciel schreibt der A La Carte Guide: „Frankophil und wildkräuteraffin, mediterran und saisonal, filigran und stimmig ist die Handschrift von Jacqueline Pfeiffer. Das Weinangebot zählt seit Jahren zu den am besten und vollständigsten dargebotenen der Stadt“. Zudem wurde unsere erfolgreiche Chefköchin Jacqueline Pfeiffer vom berühmten Gourmetführer Gault Millau Österreich erneut mit zwei Hauben und 15 Punkten ausgezeichnet. Damit gehört das Le Ciel schon seit Jahren konstant zu den besten der Stadt. Jacqueline Pfeiffer geht es aber vor allem und als erstes um die Gästezufriedenheit. Ihr Kochstil ist geprägt durch eine kreative Interpretation der österreichischen und französischen Küche und überrascht mit teilweise klassischen und ungewöhnlichen neuen Kombinationen, die gleichzeitig spannender Kontrastpunkt und perfekte Ergänzung sind und die Sie unbedingt probieren sollten. In gediegenem Ambiente erwartet Sie bei entspannender Klaviermusik unser zuvorkommendes Serviceteam, das sich auf Ihren Besuch freut.

More Accolades and Awards for Gourmet Restaurant Le Ciel and Head Chef Jacqueline Pfeiffer

The restaurant Le Ciel at the Grand Hotel Wien has been upgraded from 86 to 91 points in the new A La Carte Guide. Explaining this change, A La Carte Guide wrote of the restaurant: “Francophile with a penchant for fresh herbs, Mediterranean and seasonal, delicate and harmonious: these are Jacqueline Pfeiffer’s signature qualities. The wine list has been considered one of the best and most complete in the city for years.” In addition, the Austrian Gault Millau gourmet guide once again awarded our successful chef Jacqueline Pfeiffer with two toques and 15 points. Le Ciel has now been ranked as one of the best restaurants in the city for several years, a great honour indeed, and not unsurprising considering that Jacqueline Pfeiffer’s first and foremost concern is always her guests’ satisfaction. Her cooking style is characterized by a creative interpretation of Austrian and French cuisine, with some surprising accents of classic and unusual new combinations that introduce exciting contrasts and counterpoints. Le Ciel is an experience not to be missed. Our attentive service team is looking forward to welcoming you in a dignified atmosphere with relaxing piano music.



CESARE ATTOLINI • LORO PIANO • MARINELLA • BORSALINA • COLOMBO • MALO • MARIA SANTANGELO • FINAMORE • BRESCIANI • MANDELLI • SILVANO LATTANZI • BONTONI • INCOTEX • GLANSHIRT • ZANONE • MONTEDORO • BORSALINO • TARDINI • ALBERTO MORETTI • SILVANO SASSETTI • D'AMICO • ROTA

KÄRNTNERSTRASSE	KÄRNTNERSTRASSE
OFER PIEK & CLOPPENBURG	STEFFL STEPHANS PLATZ
HIMMELSTURMSTRASSE	RAUHENSTEINGASSE
	SARTALE WIRTSCHAFTS HOTEL



SARTALE

Rauhensteingasse 7
1010 Wien
Tel.: +43 1 512 21 65
info@sartale.at



*WITH A GREAT DEAL OF PASSION,
WE COMBINE INDIVIDUALITY,
THE HIGHEST LEVEL OF COMFORT AND
OUR LOVING ATTENTION TO DETAIL.*

Zürs am Arlberg www.thurnhers-alpenhof.com



MISSONI

WIEN 1 • RAUHENSTEINGASSE 4, Tel.: 01/513 55 56, WWW.MISSONI.AT



Freunde, Follower & Co – Treten Sie mit uns in Kontakt

Erfahren Sie mehr über unsere Hotels, unsere Aktionen und kulinarischen Erlebnisse in unseren sozialen Medien. Folgen Sie uns dazu auf Twitter, werden Sie unser Freund auf Facebook oder starten Sie mit uns auf Google+ durch. Wir sind für Sie da und freuen uns auf Ihre Kommentare, Retweets oder Direktnachrichten.

Friends, Follower & Co – Get in contact with our hotels

Learn more about our hotels, activities and culinary experiences in our social media channels. Follow us on twitter, be our facebook friend or start with us on Google+. We are there for you and looking forward to your comments, likes retweets or direct messages.





Claudia Stöckl mit ZUKI Schützlingen

Grand Hotel Wien unterstützt die Stiftung „ZUKI – Zukunft für Kinder“

Im Jahr 2014 unterstützt das Grand Hotel Wien den Verein ZUKI – Zukunft für Kinder, der in Österreich von Marlies Steinbach und der bekannten ORF Moderatorin Claudia Stöckl geleitet wird, mit einer Charity Veranstaltung. Das Grand Hotel Wien verzichtet dabei auf jegliche Einnahmen, damit ZUKI – Zukunft für Kinder, die über diese Veranstaltung entstehenden Gelder zu 100% an seine Schützlinge in Indien weiterleiten kann. ZUKI kümmert sich um verschiedene Projekte in Kalkutta und Sundarbans, einer ärmlichen Inselregion im Süden von Kalkutta. Der Verein stellt Kindern von der Straße und aus den Slums eine Schulausbildung, Kleidung, Unterkunft, ärztliche Versorgung und tägliches Essen zur Verfügung. Mithilfe von Spenden und Patenschaften kann ZUKI derzeit 230 Kinder in Kalkutta betreuen. Bereits 20 Jugendliche konnten dort ihre Schul- und Berufsausbildung abschließen. In Sundarbans sind es 340 Kinder, die sich unter der Obhut ZUKIs befinden. Wissenswertes zum Verein und Informationen über Patenschaften finden Interessierte unter <http://www.zuki-zukunftfuerkinder.at>

Grand Hotel Wien Supports ZUKI, a Charity for Children

In 2014, Grand Hotel Wien will be holding a charity event for ZUKI, an Austrian charity dedicated to creating a better future for children. The Grand Hotel Wien is dedicating all of the proceeds from the event to ZUKI who will forward 100% of the funds to children in India. The association is involved in various projects in Calcutta and Sundarbans, and helps street children by providing them with education, clothing, shelter, medical treatment and daily meals. Donations make it possible for ZUKI to care for 230 children in Calcutta, and 20 teenagers were already able to complete their school and career training thanks to the programme. ZUKI is currently supporting another 340 children in Sundarbans, an impoverished island region south of Calcutta. For more information on the association, and to learn about their child sponsorship programme, visit <http://www.zuki-zukunftfuerkinder.at>.



v.l.n.r. Horst Mayer, Frank Grossmann, Barbara Singer, Wolfgang Hölker

Kinderbuchprojekt „So wie Du und ich“ mit Unterstützung des Grand Hotel Wien



Orphanbiotec ist eine gemeinnützige Stiftung, die 2010 gegründet wurde, um sich vor allem um Betroffene seltener Krankheiten und deren Familien zu kümmern. Dreiviertel von ihnen sind Kinder. Aus diesem Grund hat die Stiftung das Kinderbuch „So wie Du und ich“ herausgebracht, das den kleinen Hund Cuba auf eine erfahrungsreiche Reise schickt. Auf seinem Weg begegnet ihm elf verschiedene Tiere mit seltenen Krankheiten. In elf Geschichten wird Kindern und ihren Familien mehr Wissen über ihre jeweilige Krankheit vermittelt. Sie schenken ihnen Lebensmut und Vertrauen und zeigen, dass es anderen vielleicht ähnlich ergeht. Mit dem Buch werden Brücken zu Gesunden gebaut, um von diesen mehr Verständnis zu bekommen und Ausgrenzung zu vermeiden. Der Comic Zeichner Florian Jacot hat das Buch illustriert, das am 27. September im Coppenrath Verlag auf Deutsch erschienen ist und in naher Zukunft auch in weitere Sprachen übersetzt wird. „Viele Anfragen aus Kanada, den USA und Deutschland zeigen, dass wir mit dem Buch offenbar richtig liegen“ sagt Dr. Frank Grossmann, der als Geschäftsführer wie alle anderen Team Mitglieder probono für die Stiftung arbeitet. „So wie Du und ich“ gibt es bisher im Online Shop www.books.ch zum Preis von rund zehn Euro zu kaufen. In Österreich ist es über den Hillstein Verlag zu beziehen. „Wir wollen es absichtlich zu einem niedrigen Preis anbieten, so dass es sich auch Familien mit einem niedrigen Einkommen leisten können“ sagt Dr. Frank Grossmann weiterhin. Wer dieses Projekt unterstützen möchte, kann dies als Patronat oder Sponsorin. Das Grand Hotel Wien war bei der Präsentation des Buches am 27. September 2013 in Zürich dabei. Das Hotel unterstützt das Projekt mit einer Lesung und dem Bücherverkauf im Haus. Mehr Informationen zum Buch und Orphanbiotec finden Sie unter www.orphanbiotec-foundation.com.

Children's Book Project Sponsored by Grand Hotel Wien

Orphanbiotec is a charitable foundation that was established in 2010 to help sufferers of rare diseases and their families. Because three quarters of all sufferers are children, the foundation took the initiative to publish So wie Du und ich (Just Like You and Me), a children's book where the hero, a little dog named Cuba, goes on a journey and meets eleven different animals who have rare diseases. These eleven stories help children and their families learn more about their disease. They inspire courage and confidence, and show the children that others are facing similar situations. Most importantly, it is about building bridges to healthy people to create greater understanding and prevent ostracism.

Cartoonist Florian Jacot illustrated this book, which was released in German on 27 September by Coppenrath Verlag. In the near future it will also be available in several other languages. “The amount of inquiries we have been receiving from Canada, the USA and Germany demonstrates how many people are touched and affected by the topic”, says Dr. Frank Grossmann, who as manager works pro bono for the foundation like all of the other members of his team. So far, So wie Du und ich is available from the online shop at www.books.ch for about 10 euros as well as from Hillstein Verlag in Salzburg. “We deliberately want to offer it at a lower price so that families with lower incomes can afford it as well”, Dr. Frank Grossmann adds. Anyone interested in supporting this project can do so as a patron or sponsor. The Grand Hotel Wien participated in the presentation of the book and is supporting it with a reading and future sales here at the hotel. For more information about the book and the foundation, visit www.orphanbiotec-foundation.com.



THOMAS
REAL ESTATE



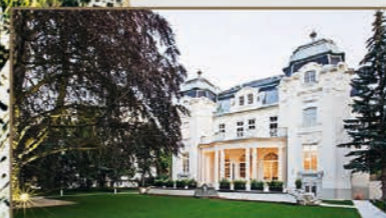
Herrschaftliche Luxusvilla
Wohnfläche: 600m²
8 Zimmer, 4 Bäder
KP: auf Anfrage



Modern - Blick über Wien
Wohnfläche: 400m²
12 Zimmer, 3 Bäder
KP: € 2.100.000,-



Absolute Ruhelage
Wohnfläche: 357m²
5 Zimmer, 2 Bäder
KP: € 1.850.000,-



Top-Luxusvilla in Bestlage
Wohnfläche: 1.200m²
15 Zimmer, 8 Bäder
KP: auf Anfrage

The World of Prestigious Real Estate

THOMAS Immobilien and Kühhas Consulting have specialized in the global procurement of discerning real estate and property. Reliable advice, professional and personal service are our guarantee for satisfied clients - private individuals, companies, embassies and foundations at home and abroad. With this broad base of international clients and partners we offer global access to real estate and properties meeting highest expectations.

Всё из одних рук: недвижимость, бизнес, банки, ВНЖ - гарантированное качество с ориентацией на конечный результат!

Kühhas Consulting: +43 664 200 25 75
www.kuehhas.com, office@kuehhas.com

Thomas Immobilien: +43 1 533 9067, +43 664 310 20 30
Graben 27, 1010 Wien, www.thomas.at, info@thomas.at



FinisherPix

Grand Hotel Wien und Vienna City Marathon starten Partnerschaft

Seit 1870 ist das Grand Hotel an der Wiener Ringstraße die erste Adresse für viele nationale und internationale Gäste. Der Vienna City Marathon ist bereits seit nunmehr 30 Jahren eine herausragende Veranstaltung mit mehr als 40.000 Läuferinnen und Läufern und nicht mehr wegzudenkender Bestandteil des Wiener Jahreskalenders. General Manager Horst Mayer sagt dazu: „Das Grand Hotel mit seiner hervorragenden City Lage und seiner außergewöhnlichen Kulinarik und Serviceleistungen gab mir den Impuls mit den Veranstaltern des Vienna City Marathon Kontakt aufzunehmen, um eine besondere Partnerschaft ins Leben zu rufen. Daher ist unsere Freude groß, nun für den Vienna City Marathon Gastgeberhotel zu sein. Wir freuen uns bereits heute auf großartige sportliche Glanzleistungen beim Vienna City Marathon 2014.“

A New Partnership: Grand Hotel Wien and the Vienna City Marathon

Since 1870, when the Grand Hotel was first opened on Vienna's Ringstrasse Boulevard, it has been the city's premier destination for national and international guests. Vienna City Marathon, which is celebrating its thirtieth anniversary in 2014, is another of Vienna's important institutions. Grand Hotel General Manager Horst Mayer has recently initiated a partnership with the Vienna City Marathon, inspired, as he says, by the Grand Hotel's excellent location, along with its exceptional cuisine and services. "We are especially pleased that we are now the host hotel for the Vienna City Marathon, and we are looking forward to contributing to outstanding athletic achievements at the 2014 Vienna City Marathon."



VCM / Jean-Pierre Durand



VCM / Rene Vidalli



VCM / Leo Hagen

Grand Hotel Wien und Hotel The Ring engagieren sich für die Ausbildung junger Talente

Es gibt keine bessere Investition als in die Ausbildung junger ambitionierter Menschen

Die Erste Wiener Hotel AG (Muttergesellschaft von Grand Hotel Wien und Hotel The Ring) ist Mitbegründerin des MHFF, Dr. Michael Häupl – Förderungsfonds der sich unter dem Vorsitz des Wiener Bürgermeisters dafür engagiert, jungen talentierten Studenten und Studentinnen aus finanziell prekären Verhältnissen, das Studium an angesehenen Wiener Privatuniversitäten zu finanzieren. Die StudentInnen studieren Tourismus-, Hotel- und Dienstleistungsmanagement, Internationale Wirtschaft und Management, neue Medientechnologie oder öffentliche Verwaltung und nachhaltige Entwicklung an der MODUL University Vienna. Des weiteren unterstützen wir StudentInnen der Studienrichtung Psychotherapiewissenschaften und Psychologie an der Sigmund Freud Privatuniversität Wien.

Der MHFF fördert Bachelor- und Masterprogramme jeweils bis zu 28.000 €. Die StudentInnen erhalten dabei die Chance bei sehr gutem Notendurchschnitt das komplette Studiengeld zu erhalten. Das Grand Hotel Wien und das Hotel The Ring wollen damit auch einen Beitrag leisten, junge talentierte Menschen darin zu unterstützen, den globalen Herausforderungen der kommenden Jahre kreativ und konstruktiv zu begegnen, für Prinzipien wie Integrität und gegenseitigen Respekt einzutreten und verantwortungsvoll mit den Ressourcen für künftige Generationen umzugehen.

Im Herbst 2012 wurden die ersten Förderungen an fünf junge Studenten und Studentinnen vergeben, die wir bei unserem ersten Jahrestreffen am 7. November im Grand Hotel begrüßen konnten.

Daniela Venturini:

Für mich ist das Studium an der Sigmund Freud Universität wie die Erfüllung eines Lebenstraumes. Selbst hätte ich das Studium nach meiner Scheidung nie finanzieren können und ich bin sehr dankbar darüber, dass dieser Fonds eingerichtet wurde.

Martin Trappel:

Dank des MHFF – Leistungsstipendiums stehen mir Türen offen, die ich mir vorher kaum erträumen konnte. Das MHFF – Leistungsstipendium ändert mein eigenes Leben und die Zukunft meiner Familie. Ich freue mich darauf, positiv auf das Leben anderer einwirken zu können: bald darf ich in der psychotherapeutischen Ambulanz assistieren und Menschen helfen, ihre Leidenszustände zu heilen.



Im Bild vorne: Geschäftsführerin des MHFF Gabriele Stohwasser StudentInnen v.l.n.r.: Thomas Jandejsek, Martin Trappel, Julia Lösch, Laila Youssef

Julia Lösch:

Es war schon immer mein Traum, die menschliche Psyche zu verstehen und an der Sigmund Freud Universität zu studieren! An der Universität, wo erstmals in Europa ein Vollstudium der Psychotherapie angeboten wird - und in der Stadt, in der Sigmund Freud, Erfinder der Psychoanalyse geboren wurde! Diesen Traum hat mir der Dr. Michael Häupl - Förderungsfonds ermöglicht! Ich bin sehr froh und bedanke mich herzlich bei allen, die an diesem Projekt arbeiten!

Thomas Jandejsek:

Das Privileg an der MODUL University, einer Privatuniversität, studieren zu können ist wahrhaft etwas Besonderes. Ausbildung ist heutzutage eines der wichtigsten „Assets“, die man sich aneignen kann und dank Organisationen wie dem MHFF können wir bestmöglich in eine erfolgreiche Karriere starten, weil an uns geglaubt und in unsere Fähigkeiten investiert wurde. Deshalb bin ich nicht nur zu überaus großem Dank verpflichtet, sondern auch sehr stolz, ein Teil des MHFFs zu sein.

V.L.N.R. Gründer des Dr. Michael Häupl Förderungsfonds: Dkfm Hans Schmid, Dr. Luciano Cirinà, Bürgermeister von Wien Dr. Michael Häupl und Seine Exzellenz Scheich Mohamed Bin Issa al Jaber

Grand Hotel Wien and The Ring Hotel Invests in Education

Helping Talented Young People Achieve their Dreams and Ambitions

Erste Wiener Hotel AG, the parent company of the Grand Hotel Wien and The Ring Hotel, is a cofounder of the Dr. Michael Häupl Förderungsfonds, a funding initiative established under the auspices of the Mayor of Vienna with the goal of providing financial support for talented young students from underprivileged backgrounds. Its aim is to give these students an opportunity to study at top-notch private universities in Vienna. Fields of study include tourism, hotel and service management, international business and management, new media technology, public administration and sustainable development at MODUL University Vienna. The fund also supports students majoring in psychotherapy and psychology at Sigmund Freud University Vienna.

The Dr. Michael Häupl Förderungsfond supports bachelor and masters programmes with grants of up to EUR 28,000... and students with excellent grade point averages have an opportunity to receive full funding for their studies. The Grand Hotel Wien and The Ring Hotel are participating in this programme because they want to help talented young people respond to the challenges

of the coming years, both creatively and constructively; to champion principles like integrity and mutual respect; and find ways to responsibly conserve resources for future generations.

In autumn 2012 the first grants were awarded to five young students. It was our pleasure to welcome them all to the Grand Hotel on November 7 for our first annual meeting.

Daniela Venturini:

For me, studying at the Sigmund Freud University is like the fulfilment of a lifelong dream. After my divorce I could have never financed my studies myself, so I am deeply grateful that this fund exists.

Martin Trappel:

Thanks to the MHFF performance-based grant, doors have opened up for me that I couldn't even dream of before. The MHFF performance-based grant has changed my own life and my family's future. I look forward to being able to have a positive impact on other people's lives. I'll soon be able to assist at a psychotherapy clinic and help people heal their personal suffering.

Julia Lösch:

I always dreamed of being able to understand the human psyche and to study at the Sigmund Freud University. It is the first university in Europe to offer a full study of psychotherapy - in the city where Sigmund Freud, the founder of psychoanalysis, lived and worked for nearly all his life. The Dr. Michael Häupl Förderungsfonds has made this dream a reality. I'm very happy, and I want to thank everyone who works on this project from the bottom of my heart!

Thomas Jandejsek:

The privilege to study at a private institution, like MODUL University, is truly something special. Education is one of the most important assets a person can acquire today, and thanks to organisations like MHFF we get the best possible start to a successful career because someone believed in us... and invested in our potential. So I not only owe huge thanks to MHFF, but am also very proud to be able part of it.



www.michael-haeupl-foerderungsfonds.com

DANILIN

*Exclusive underwear, swimwear, nightwear
and homewear for men and women*



1010 Vienna, Habsburgergasse 6-8
tel. + 43 1 533 6686
www.danilin.at

Chantelle

Calvin Klein

LISE CHARMEL

PASSIONATA®

PAIN & SUCRE

MYLA

marlies|dekkers

MARYAN MEHLHORN®

roberto cavalli

Antinea

LISE CHARMEL

Chantal Thomass

Blumarine

MAGIC

SPANX

Bionj

LA PERLA

KENZO

zimmerli

of Switzerland

Ermengildo Zegna

John Galiano

DEREK ROSE

NERO

PERLA

MOSCHINO

TAUBERT

HUGO BOSS

Dior

MARIE

JO

Lingerie

C

roberto cavalli

LISE CHARMEL

DEREK ROSE



Tag der offenen Tür im Grand Hotel Wien mit Schatzjagd, Verkostungen und einem Blick hinter die Kulissen

Das Grand Hotel Wien lud erstmals nach vielen Jahren wieder einmal alle Interessierten zu einem Tag der offenen Tür ein. Mit Schatzkarten ausgestattet gingen die Besucher auf ihre ganz persönliche Entdeckungstour. Dabei warf jeder einmal einen Blick vor und hinter die Kulissen. So öffneten wir zum Beispiel die Türen zu unserer Präsidentensuite, in der schon Sophia Loren und Plácido Domingo nächtigten.

Fans von Kräutern und Gewürzen konnten in der Küche verschiedenste Düfte und Geschmäcker erraten. Hobbyköche durften ihre Kochkünste unter Beweis stellen. Unsere Profis verrieten Tipps und Tricks für die private und geschäftliche Party zu Hause. Dazu warteten überall im Haus verschiedene Stationen mit Kostproben feinsten Speisen und Getränken.

Zur Erinnerung an diesen erlebnisreichen Tag erhielt jeder Besucher eine kleine Überraschung. Abschließend fand eine Verlosung statt. Als Preise winkten zum Beispiel romantische Dinner für zwei Personen in unserem Haubenrestaurant Le Ciel.

Open house at the Grand Hotel Wien with a Treasure Hunt, Tastings, and a Look Behind the Scenes

For the first time in a long while, the Grand Hotel Wien invited the general public to a full-day open house event. Armed with a treasure map, visitors went on a personal exploration of the hotel, getting a glimpse of what goes on behind the scenes along the way. Highlights included a view of our President Suite, a palatial apartment that has hosted guests as illustrious as Plácido Domingo and Sophia Loren.

In the kitchen, visitors played a guessing game and identified herbs and spices using their senses of taste and smell. This meant that amateur chefs were able to prove their skills in a professional setting while our culinary experts shared tips and tricks for organising private or business parties at home. Throughout the hotel, visitors could stop off at tasting stations filled with exquisite food and drink.

Each visitor received a little surprise as a souvenir of this special day and were all invited to take part in a raffle. There were many prizes, including a romantic dinner for two in our award-winning restaurant Le Ciel.

Finances are a matter of trust

- Asset Management •
- Fund Management •
- Financial planning •
 - Family office •
- Capital market transactions •
- Designs for structuring collective investments •
 - Structuring of real estate holding •
 - Real estate brokerage •
 - Tax structuring •



There are some areas in our everyday lives where we choose our partners very carefully indeed. Obvious examples are marriage and finding a GP, but most of us would also select a consultant with a great deal of care if our finances were involved. A license from a financial market authority is no doubt a key criterion. However, independence and customised consultation services are also important issues that can and should be taken into account when choosing the right financial consultant.

Scarabaeus Wealth Management AG is a wealth management company licensed by the Financial Market Authority of Liechtenstein. Together, the partners in the company boast more than a hundred years of total combined experience in financial consultation activities. The services offered by the company are mainly aimed at private persons but professional investors are also welcome. Scarabaeus WM AG does not accept commission from banks as the company sees itself as the partner of its clients.

Representing the interests of its clients is the company's uppermost priority. Consultancy services are therefore always customized and tailor-made to the needs and requirements of the individual client, who the consultant works together with to find suitable low-cost, independent and transparent solutions.

Due to the freedom to provide services, the company based in Vaduz, Liechtenstein is able to manage the finances of its clients throughout Europe, where-

by existing banking relationships can be continued and maintained without any difficulties.

Please contact Patrick Demi or Michael Zuther who will be happy to discuss the services with interested parties at no obligation.



SCARABAEUS

Wealth Management AG