

Um den Schritt aus Amerika zurück nach Österreich zu schaffen legte ich einen Abstecher ins angrenzende Bayern ein. Am Obersalzberg in Berchtesgaden eröffnete ein neues Intercontinental Ressort Hotel.

Eine Neueröffnung und die Etablierung am Markt sind eine besondere Herausforderung, zusätzlich reizte mich das Arbeiten für eine Internationale Hotelkette der 5 Sterne Plus Kategorie. Hier blickte ich hinter die Kulissen der Administration, Logistik und Mitarbeiterführung. Es machte Spaß Arbeitsabläufe komplett neu zu definieren und ein Weinprogramm auf das Umfeld abstimmen zu können. Endlich keine Altlasten vorheriger Sommeliers abverkaufen zu müssen, sondern aus dem Nichts eine Wein- und Getränkekarte zu gestalten.

Im Interconti war ich nach der Planung hauptsächlich mit der Arbeit im Gourmetrestaurant beschäftigt. Das Restaurant "Le Ciel" erhielt bereits im ersten Jahr nach der

Eröffnung einen Stern im Guide Michelin. Weiters war ich für das Weinprogramm in den insgesamt 5 Gastronomie Outlets verantwortlich. Neben der Gestaltung der diversen Weinprogramme konzipierte ich für die Hotelgäste Weinveranstaltungen und Weinverkostungen. Diese Weinverkostungen hielt ich in der Hauseigenen Vinothek.

Ein fixer Bestandteil für die Mitarbeiter waren auch die von mir gehaltenen Schulungen, welche Teil des Ausbildungsprogrammes waren.