



## EAGLE AM KREISCHBERG

**Von der Schirmbar zum architektonischen Highlight.  
Ein Betrieb im Wandel.**

**SIE HABEN 2020 MITTEN IN DER PANDEMIE ERÖFFNET UND STEHEN WIEDER VOR EINER UNGEWISSEN WINTERSAISON.  
WIE KANN MAN SICH DA VORBEREITEN, ABER AUCH MOTIVIEREN?**

Um genau zu sein, hatten wir noch nie wirklich offen. Wir haben aber aufgrund der schwierigen Situation alle Mitarbeiter seit Langem angemeldet -einfach um sie zu halten. Wir wissen, dass viele ins Ausland und in andere Branchen abwandern. Wir setzen ganz bewusst auf einheimische Kräfte, die hier fest verwurzelt sind.

**WIE WICHTIG IST MODERNE ARCHITEKTUR FÜR EINEN GASTRONOMIEBETRIEB HEUTZUTAGE?**

Die sehr moderne Architektur kommt wirklich sehr gut an. Architektonisch herausragend und doch harmonisch und dabei irgendwie unauffällig in der Landschaft. Der Clou: man hat drinnen das Gefühl man sitzt draußen, denn von jedem Platz aus kann man das Bergpanorama in vollen Zügen auf sich wirken lassen.

**MIT DEM „EAGLE IN“ BESCHREITEN SIE GANZ NEUE WEGE. WIE WIRD DAS KONZEPT EINES SKI-DRIVE-IN ANGENOMMEN?**

Hintergedanke unseres Ski-Drive-In-Konzeptes ist die schnelle und günstige Versorgung. Die Skier müssen nicht ausgezogen werden, Getränke und Speisen werden to-go in umweltfreundlichen Verpackungen verkauft. Als kostengünstige Alternative gerade für Familien interessant. Aber auch in Zeiten von Lockdowns können sich so alle Skifahrer und Wanderer mit warmen Speisen und Getränken in hervorragender Qualität versorgen.

**WIE WICHTIG IST SOCIAL MEDIA FÜR EIN BERGRESTAURANT?**

Langfristig wollen wir den Eagle am Kreischberg als Marke etablieren. Angefangen vom DJ bis hin zum Life-Cooking haben wir dafür die besten Voraussetzungen. Und Marken macht man heutzutage zu einem großen Teil in den sozialen Netzwerken. Zum Start haben wir das Glück, dass ein super Team vom Skigebiet hierbei unterstützt und betreut.

**WENN SIE EINE FRUCHT WÄREN, WELCHE UND WARUM? 😊**

Ganz klar der Granatapfel! Als Hauben-Koch habe ich mit dem Granatapfel schon immer gerne gekocht, da er einfach vielseitig einsetzbar ist. Man kann ihn essen, man kann ihn trinken und optisch ist er auch noch top. Nicht zu süß, nicht zu sauer und mit viel Vitamin C. Eine gesunde Vitaminbombe, die wir zur Zeit alle gut gebrauchen können!

