



ANNO 1350  
HOTEL SCHLOSS MÖNCHSTEIN  
— SALZBURG —

Jubiläum Hotel Schloss Mönchstein\*\*\*\*\*s

## **Dankbarer Blick zurück – optimistischer Blick in die Zukunft**

Salzburg, 15. Juli 2025 – **Für die Zufriedenheit der Gäste spielen bei einem Hotel neben Lage, Zustand der Immobilie und Ausstattung auch immer die weichen Faktoren wie Service und Atmosphäre eine große Rolle. Die Direktorin des Hotels Schloss Mönchstein\*\*\*\*\*s, Samantha Teufel, setzt deshalb nicht nur zum Jubiläum „20 Jahre Inhaber Dr. Hans-Peter Wild“, sondern Tag für Tag alles daran, dass die hohen Erwartungen ihrer Gäste noch übertroffen werden.**

„Das gesamte Mönchstein-Team ist Dr. Hans-Peter Wild sehr dankbar, dass er als Inhaber so viel Zeit und Geld in unser Hotel investiert. Dank seiner weitsichtigen Planungen und Projekte konnten wir uns in die Spitze hocharbeiten – und wurden beispielsweise Ende 2017 erstmals mit dem ‚World Luxury Award‘ als das beste Schlosshotel der Welt ausgezeichnet“, freut sich Hoteldirektorin Samantha Teufel.

### **„Unser Plus – das sind unsere Mitarbeitenden“**

Gefragt nach der Perspektive für die weitere Entwicklung des Hotels Schloss Mönchstein, äußert sich Samantha Teufel sehr positiv: „Durch die umfangreichen Modernisierungen und Erweiterungen haben wir für unsere anspruchsvollen Gäste nun die gewünschten luxuriös ausgestatteten Zimmer und ein exklusives Ambiente. Entscheidend für den Gesamteindruck sind aber ebenso die Serviceleistungen und die Atmosphäre des Hauses. Hier sind wir sehr stark: Unser Plus, das sind unsere Mitarbeitenden und deren Engagement“, zeigt sich Teufel überzeugt.

### **The Glass Garden: fester Platz in Österreichs Spitzengastronomie**

Ein Mitarbeitender, der besonders im Fokus steht, ist Küchenchef Simon Wagner. Der 34-jährige ausgebildete Koch, der in Kärnten aufgewachsen ist, hatte bereits in verschiedenen hoch dekorierten Restaurants in Österreich und der Schweiz gearbeitet, bevor er im März 2024 mit großen Ambitionen und raschem Erfolg das Erbe von Markus Mayr im Hotel Schloss Mönchstein antrat.

„Simon Wagner hat es sofort geschafft, unser Gourmet-Restaurant ‚The Glass Garden‘ auf höchstem Niveau zu halten und die Auszeichnungen mit einem Stern und vier Hauben zu verteidigen. Natürlich profitieren wir bei den Bewertungen auch davon, dass im Restaurant Erik Prosegger und Josef Baumann unseren Gästen seit mehr als zehn Jahren einen perfekten Service bieten“, erläutert Teufel. Und Wagner ergänzt: „Ich weiß sehr zu schätzen, dass ich mich hier auf die Leistungen aller Kolleginnen und Kollegen verlassen kann.“

Wer mit Simon Wagner über seine Aufgabe spricht, spürt sofort, dass er sich nicht auf dem Erreichten ausruhen wird. Er schätzt die Freiheiten, die er als Küchenchef im Hotel Schloss Mönchstein hat, und setzt alles daran, sein Netzwerk aus überwiegend kleineren regionalen Lieferanten auszubauen, um sich die hochwertigsten Zutaten zu sichern. „Mein Stil ist angelehnt an die französische Küche und saisonal geprägt. Dabei lege ich großen Wert auf die Herkunft und Qualität der Produkte und auf beste handwerkliche Verarbeitung.“



ANNO 1350  
HOTEL SCHLOSS MÖNCHSTEIN  
— SALZBURG —

Ich möchte die Gäste mit meinen kulinarischen Kreationen mit allen Sinnen verwöhnen und sie immer wieder positiv überraschen“ beschreibt Wagner seine Ziele.

### **Mitarbeiter-Konzept als Bindungsinstrument**

Im Gegensatz zu Küchenchef Simon Wagner arbeitet der Großteil der Mitarbeitenden bereits seit vielen Jahren im Schloss Mönchstein. Einige waren für das Hotel sogar schon vor der Übernahme durch Dr. Hans-Peter Wild hier tätig – so auch die Hoteldirektorin. Sie erklärt: „Es ist sehr ungewöhnlich in unserer Branche, so viele langjährige Mitarbeitende zu haben. In der Regel werden die Jobs häufig gewechselt. Im Schloss Mönchstein halten uns fast alle die Treue – trotz der Phasen, in denen wir das Hotel wegen der Modernisierungsmaßnahmen oft monatelang schließen mussten.“

Die Verbundenheit mit dem Arbeitgeber führt Samantha Teufel auch auf das Mitarbeiterkonzept des Hauses zurück, das familienfreundliche Entscheidungen ebenso festschreibt wie Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten. Zudem werde das Angebot, für bestimmte Zeiträume auch einmal in anderen Betrieben arbeiten zu können, von den Mitarbeitenden sehr geschätzt und gerne genutzt. „Wir stehen nach jeder Investition nicht nur baulich wesentlich besser da, sondern wir sind auch als Team jedes Mal stärker zurückgekommen“, resümiert Teufel.

### **Pure Erholung über den Dächern Salzburgs**

Ein weiterer Bereich, der das Hotel Schloss Mönchstein auszeichnet und der ganz wesentlich durch die Leistung der Mitarbeitenden geprägt wird, ist der Wellness-Bereich, der auch externen Besuchern zur Verfügung steht. Hier kann man sich bei Massagen oder diversen Behandlungen verwöhnen lassen und bestens entspannen oder sich körperlich ertüchtigen.

Seit 2016 leitet Georgios Kountouris das Spa-Team und er kümmert sich selbst professionell um das Wohl der Gäste. Besonders bekannt und beliebt sind seine Pilates-Einheiten. Begeistert ist Kountouris von der jüngsten Innovation im Wellness-Bereich, dem „Cadillac“. Dieses neuartige Gerät ermöglicht ein intensives Muskel-Training in allen Positionen.

### **Tag der offenen Tür zum Jubiläum**

Das Mönchstein-Team möchte das Jubiläum „20 Jahre Inhaber Dr. Hans-Peter Wild“ gerne mit den Bürgern aus Salzburg und der Umgebung feiern. Dazu ist am 4. Oktober ein Tag der offenen Tür geplant, zu dem Interessierte herzlich eingeladen sind. Auf dem Programm sollen beispielsweise Rundgänge durchs Hotel – auch „hinter die Kulissen“ –, historische Führungen und Verkostungen kulinarischer Highlights stehen. Einige Details müssen zwar noch festgelegt werden, aber sobald alles spruchreif ist, wird das Mönchstein-Team die Öffentlichkeit informieren.

Selbstverständlich denken Samantha Teufel und die Mitarbeitenden von Schloss Mönchstein bei den geplanten Feierlichkeiten auch an die Gäste des Hotels und des Restaurants „The Glass Garden“. So sind unter anderem Jubiläums-Angebote für Übernachtungen geplant.



ANNO 1350  
HOTEL SCHLOSS MÖNCHSTEIN  
— SALZBURG —

### **Viel Kreativität und Leidenschaft**

Sämtliche Jubiläums-Aktivitäten sollen zusätzlich zum Hotel-Betrieb gestemmt werden. Schon heute ist klar, dass dem Team dabei viel abverlangt werden wird. Aber das große Engagement und die Begeisterung, mit der die Mitarbeitenden ihre Ideen für die Feierlichkeiten eingebracht haben, stimmen Samantha Teufel optimistisch: „Die Motivation des Teams, wirklich alles zu tun, damit die Gäste und Besucher in unseren Räumlichkeiten einen einzigartigen und unvergesslichen Aufenthalt genießen können, ist stets spürbar. Das schweißt uns zusammen und treibt uns an, immer noch besser werden zu wollen.“

#### **Kontakt:**

Hoteldirektorin Samantha Teufel  
Hotel Schloss Mönchstein  
Mönchsberg Park 26  
5020 Salzburg  
+43 662 8485550  
[teufel@monchstein.at](mailto:teufel@monchstein.at)

#### **Ansprechpartner für die Medien:**

Tina Jochmann  
LifelikePR  
Am Messezentrum 6  
5020 Salzburg  
+43 664 2091774  
[tina.jochmann@life-like.at](mailto:tina.jochmann@life-like.at)