



- Magazin**
  - Auto und Business**
  - IT und Telekom**
  - Marketing & Franchise**
  - Finanzierung & Geld**
  - Märkte & Export**
  - Lifestyle & Wellness**
  - Messen & Events**
- Benutzername:
- Passwort:
- ▶
- » [Passwort vergessen?](#)
- ▶
- Newsletter Archiv >>>**



**Wiener eröffnet Hotel auf Sansibar**

01.11.2011 09:14  
KIM kocht zu Silvester

Der österreichische Unternehmer Christian Wymetal eröffnet auf Sansibar sein erstes Hotelprojekt. Die „zanzibar ocean lodge GREEN AND BLUE“ begrüßt ab 1. 12. 2011 Gäste mit einem herzlichen „Karibu!“ (Swahili für: Willkommen!). Die 2 ha große Lodge besteht aus 13 Bungalows und einer Honeymoon Villa im authentischen zanzibari Stil. Das Luxus-Konzept mit kulinarischem Schwerpunkt kommt sehr entspannt daher: quasi barfuß durch weißen Korallensand. Das Hotel ist sehr persönlich geführt und vom Stil und der Geschichte der abenteuerlichen Gewürzinsel Sansibar geprägt. Das Management vor Ort ist ein österreichisch-deutsches Team: Rudi Schmid und Doris Vielgut. Insgesamt sind es sechs Mitarbeiter aus Österreich und 58 aus der lokalen Bevölkerung. Wymetal, der im Brotberuf eine Firma für die internationale Vermietung von LED Videowänden besitzt, erwarb den Teil der Bucht 2006 bei einer persönlichen Urlaubsreise. Eineinhalb Jahre dauerte der herausfordernde Prozess der Urbarmachung. Für 2012 erwartet sich Wymetal eine Auslastung von 40 % – sukzessive ansteigend auf 70 %, was bei einer kleinen, individuell buchbaren Anlage Vollausslastung bedeutet.

Sohyi Kim kocht mit dem GREEN AND BLUE Küchenchef, Lukas Nagl, das Silvester Menü 2011. Die Koreanerin hat mit ihrem Wiener Restaurant „Kim kocht“ bereits 3 Gault Millau Hauben erköcht und ist „nebenbei“ Buchautorin, regelmäßiger Gast bei Koch-Shows und auch in ihrem fernen Heimatland ein Star. Zu ihrem Gastspiel im GREEN AND BLUE erzählt die Kreativein außergewöhnlicher und wohlthuender Asia-Küche: „Mich interessiert Sansibar als Insel der Gewürze. Als ich zufällig das GREEN AND BLUE Management kennen lernte und vom kulinarischen Konzept und Anspruch hörte, war für mich schnell klar: Wir machen was gemeinsam!“

[www.uik-austria.at/index.php?id=455&tx\\_ttnews\[cat\]=3&cHash=9d1b495ff1f4b23f6...](http://www.uik-austria.at/index.php?id=455&tx_ttnews[cat]=3&cHash=9d1b495ff1f4b23f6...)

**Personal Austria**

**Die B2B- Networking-Messe für GeschäftsführerInnen, Personalisten & CEOs**

- ▶
- Newsletter Archiv >>>**

Sohyi Kim kocht mit dem GREEN AND BLUE Küchenchef, Lukas Nagl, das Silvester Menü 2011. Die Koreanerin hat mit ihrem Wiener Restaurant „Kim kocht“ bereits 3 Gault Millau Hauben erköcht und ist „nebenbei“ Buchautorin, regelmäßiger Gast bei Koch-Shows und auch in ihrem fernen Heimatland ein Star. Zu ihrem Gastspiel im GREEN AND BLUE erzählt die Kreativein außergewöhnlicher und wohlthuender Asia-Küche: „Mich interessiert Sansibar als Insel der Gewürze. Als ich zufällig das GREEN AND BLUE Management kennen lernte und vom kulinarischen Konzept und Anspruch hörte, war für mich schnell klar: Wir machen was gemeinsam!“

Wymetal setzt bei seinem Hotel einen ganz klaren kulinarischen Schwerpunkt: „Wir fusionieren europäische Spitzenqualität mit kulinarischen Highlights aus der afrikanischen und arabischen Küche. Unser Küchen- und Serviceteam kommt aus europäischen Haubenlokalen. – Ich selbst esse ausgesprochen gerne ausgezeichnet – nichts weniger wollen wir für unsere Gäste, eingebettet im zanzibari Strandparadies. Chef de Cuisine Lukas Nagl, davor im Steirereck, präzisiert:“ Sansibar liefert uns Frisches aus dem Meer, Früchte in unglaublicher Vielfalt und Reife sowie eine Fülle an Gewürzen und Aromen. Hier kochen – und essen! – ist purer Genuss.“

Die Ocean Lodge liegt im Nordosten der Hauptinsel Sansibar direkt an einer sehr einsamen Bucht. Die 13 2-geschoßigen Sea Breeze Bungalows sind rund 75 m2 groß und verfügen alle über eine überdachte Veranda, Außen-Plungepool und -Dusche. Die Honeymoon Villa bietet einen privaten Pool und rund 250 m2 Platz für Zweisamkeit. 3 Pools und das türkise Meer sorgen für Erfrischung. Mit dem Mnemba Atoll liegt ein erstklassiges Tauchrevier direkt vor der eigenen Bucht. Küche und Service stehen 24h zu Verfügung. Das und die authentische Architektur aus weißem Mauerwerk, dunklem Holz und Palmblatt-Dächern unterstreichen die Grundidee des Boutique-Hotels: Viel Raum und Zeit für tiefe Entspannung. Die Preise für Unterkunft inklusive Frühstück und Lunch-Snack liegen je nach Saison und Kategorie zwischen 390 und 1050 Euro pro Bungalow/Villa und Nacht.

[<- Zurück zu: Home](#)

