

Available on the iPhone  
App Store

GET IT ON  
Google Play

# TITANIUM

лето 2018

International lifestyle magazine



ДОМ. Милый  
ДОМ

ISSN 2255-9787  
4,00 EUR



9 772255 1978007



ИЗВЕСТНЫЙ НА ВЕСЬ МИР ВЕНСКИЙ ТОРТ SACHER В ПРОШЛОМ ГОДУ ОТМЕТИЛ СВОЮ 185-Ю ГОДОВЩИНУ. СЛАДКИЙ ШЕДЕВР ИЗ ШОКОЛАДА И АБРИКОСОВОГО ДЖЕМА, УКРАШЕННЫЙ ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ, СЕГОДНЯ ПО ПРАВУ СЧИТАЕТСЯ ОДНИМ ИЗ САМЫХ УЗНАВАЕМЫХ СИМВОЛОВ ВЕНЫ. ТАКИМ ЖЕ, КАК И ОДНОИМЕННЫЙ ОТЕЛЬ, ОТКРЫТЫЙ СЫНОМ ГЕНИАЛЬНОГО КОНДИТЕРА СПУСТЯ НЕСКОЛЬКО ЛЕТ ПОСЛЕ ПОЯВЛЕНИЯ НА СВЕТ ТОРТА.

# Вначале был ТОРТ

**О**днако знаменит бренд Sacher не только благодаря сладкому рецепту, но и тому, что Sacher Wien и Sacher Salzburg остаются единственными отелями класса люкс в Австрии (и одними из немногих в мире), которые принадлежат не раскрученным мировым цепочкам, а одной семье и управляются ею многие годы. О семейных традициях, цен-

ностях, легендарном торте и четвероногих друзьях мы поговорили с одним из нынешних совладельцев отелей Sacher — Александрой Винклер.

## Венский шарм

Дворцовые интерьеры венского отеля Sacher поражают своей роскошью, элегантностью и мас-

штабностью. Номера с антикварной мебелью, хрустальными люстрами под потолками и подлинниками картин знаменитых австрийских художников на стенах никогда не оставляли равнодушными своих гостей. А повидали они многих. Роскошный Sacher Wien, как магнит, притягивал знаменитостей и членов королевских семей. Здесь останавливались Елизавета II, королева Испании Летисия, принцесса Монако Грейс, Индира Ганди, Джон Кеннеди, Том Круз, Хью Грант, Хелен Миррен, Герберт фон Караян, Пласидо Доминго, Джон Леннон и многие другие. Но почивать на старых лаврах владельцы Sacher не собираются. В начале этого года отель в очередной раз укрепил свой статус легенды, распахнув двери после масштабной реконструкции и представив гостям обновленный интерьер. Ведь ни много ни мало был перестроен целый этаж с эксклюзивными номерами и панорамными террасами, где принимают не только именитых гостей, но и собак, для которых подготовлен полный спектр услуг: от маникюра до персонального меню в ресторане.

Названия новых сьюитов навеяны миром находящейся буквально за углом оперы: Puccini Suite, La Bohème Suite, Tosca Suite, Manon Lescaut Suite, Arabella Suite, La Belle Helene Suite и Vienna Philharmonic Suite. А об их востребованности можно судить по выстроившимся в очередь желающим: апартаменты так называемого Bel Etage бронировать надо за несколько месяцев вперед.

„Sacher Wien — это не просто отель, это часть истории Вены и ее души. Точно так же, как собор Святого Стефана, императорский дворец или испан-

ская школа верховой езды, — с гордостью рассказывает Александра Винклер. — И, конечно же, наш отель неразрывно связан со знаменитой Венской оперой, которая служила нам источником вдохновения во время ремонта, а оперные названия сьюитов — дань и выражение почтения удивительному миру музыки и его артистам“.

Благодаря масштабной реставрации отель увеличил не только свою площадь, но и собственную историческую ценность — во время строительных работ были обнаружены и восстановлены уникальные утраченные элементы. Например, исторический паркетный пол, датируемый годом строительства отеля, и лепной потолок с декоративными деталями в виде виноградной лозы. Эти шедевры сегодня можно увидеть не в городском музее, а в роскошном Philharmonic Suite. Этот номер также может похвастаться великолепной изразцовой печью: точь-в-точь такие сегодня находятся в королевском дворце и замке Вены.

Отель Sacher Wien обладает особым венским шармом, но при этом парадная обстановка

---

**Александра Гюртлер-Винклер** — наследница и совладелица отелей Sacher Wien и Sacher Salzburg (вместе со своим братом Георгом и мужем Маттиасом Винклером). Занимается дизайном номеров и развитием бренда Sacher с 2014 года. Изучала туризм, отельный менеджмент и экономику в Венском университете. Перед тем как подключиться к семейному бизнесу, работала в разных отелях Азии и Америки.

*sacher.com*



и захватывающие интерьеры сочетаются с современными удобствами и комфортом. Технологии и история здесь идут рука об руку, что и создает уникальную и неповторимую атмосферу.

„Мы ценим и тщательно храним нашу историю. Но традиции сами по себе зачастую не способствуют дальнейшему прогрессу и тем более не гарантируют успеха, — делится Александра своими мыслями. — Поэтому мы не забываем своих корней, но стараемся быть современными и инновационными. Мы открыты для новых идей и идем в ногу со временем. Например, мы основали школу Sacher School of Excellence для наших сотрудников и постоянно работаем над уровнем сервиса, чтобы быть лучшими в своем классе. А в конце этого года запустим мобильное приложение отеля, чтобы быть доступными для наших клиентов круглосуточно семь дней в неделю, 365 дней в году, где бы они ни находились“.

А еще в отеле Sacher Wien трудятся 380 сотрудников. В среднем получается по два работника на одного гостя. Неслыханное соотношение даже в отелях с мировым именем и наивысшим уровнем сервиса.

## Сладкая история триумфа

Но вначале был торт. Да-да, именно торт. Эта сладкая история началась в 1832 году, когда принц Меттерних устраивал званый ужин и юному Францу Захеру — тогда 16-летнему ученику повара — пришлось срочно заменять заболевшего шефа. Сегодня неизвестно, почему именно этому юному пареньку поручили испечь торт для высокопоставленных гостей, но Франц отнесся к заданию ответственно и создал шедевр, который до сих пор будоражит умы кондитеров и сладкоежек.

Высокий гость торт оценил, а талантливый ученик впоследствии стал известным кондитером и основал свое дело. Рассказывают, что именно благодаря придуманному им торту он смог отправить сына Эдуарда учиться в Лондон и Париж. Вернувшись в 1876 году, тот открыл роскошный отель и ресторан Hôtel de l'Opéra в самом сердце Вены, а впоследствии дал ему семейное имя — Sacher.

Но настоящую славу отель получил пару лет спустя под руководством молодой амбициозной супруги Эдуарда — Анны. Именно она превратила Sacher в излюбленное место встреч звезд и представите-



лей высшего общества. „Sacher — это я, и никто иной!“ — любила повторять хозяйка, портрет которой и сегодня занимает почетное место в ресторане отеля Grüne Waг.

Анна прославилась строгим, но справедливым стилем управления, а также любовью к сигарам и собакам — она разводила французских бульдогов и всегда появлялась в обществе со своими питомцами. Именно Анна ввела социальное страхование для своих служащих, дарила им рождественские подарки, одной из первых в Вене обзавелась холодильником, а также построила зимний сад, чтобы предлагать высоким гостям свежие фрукты даже зимой. В итоге отель Sacher стал одним из лучших в городе, а в 1871 году был причислен к поставщикам двора императора Австро-Венгрии. В это же время сложилась традиция ужинать в ресторане отеля перед посещением оперы и заходить на бокал шампанского после. Впрочем, в Sacher не только тусовались, здесь проходили и великолепные званые ужины, и важные деловые переговоры. Тогда же, в конце XIX века, была заложена еще одна интересная традиция — знаменитые посетители расписывались

на ресторанной скатерти. Автографы королей, князей, аристократов, художников затем вышивали, чтобы увековечить их. Сегодня эта скатерть с подписью императора Франца-Иосифа в центре бережно хранится в витрине отеля.

## Рай для любителей оперы и собак

Конец монархии и Первая мировая война сильно подкосили популярность отеля, и ему не удалось избежать экономических проблем. После смерти Анны Захер в 1930 году оказалось, что отель погряз в долгах. Его объявили банкротом и продали с молотка. Так отель Sacher, а заодно и секретный рецепт торта попали в руки новых владельцев — семьи Гюртлер. И для Sacher Wien наступила новая эра.

Своему возрождению уже в современной истории отель опять обязан женщине — на сей раз Элизабет Гюртлер. Именно она возглавила семейный бизнес после смерти супруга (почти 30 лет назад), пока основные наследники — их дети — были еще слишком малы. Именно Элизабет возродила былую славу и популярность легендарного Sacher, вернув



В НАЧАЛЕ ЭТОГО ГОДА ОТЕЛЬ В ОЧЕРЕДНОЙ РАЗ ЗАКРЕПИЛ СВОЙ СТАТУС ЛЕГЕНДЫ И РАСПАХНУЛ ДВЕРИ ПОСЛЕ МАСШТАБНОЙ РЕКОНСТРУКЦИИ: ЗДЕСЬ БЫЛ ПЕРЕСТРОЕН ЦЕЛЫЙ ЭТАЖ С ЭКСКЛЮЗИВНЫМИ НОМЕРАМИ И ПАНОРАМНЫМИ ТЕРРАСАМИ. ПРИЧЕМ ТУТ ПРИНИМАЮТ НЕ ТОЛЬКО ИМЕНИТЫХ ГОСТЕЙ, НО И... СОБАК, ДЛЯ КОТОРЫХ ПРЕДУСМОТРЕН ПОЛНЫЙ СПЕКТР УСЛУГ: ОТ МАНИКЮРА ДО ПЕРСОНАЛЬНОГО МЕНЮ В РЕСТОРАНЕ.

отелю элегантную и изысканную атмосферу. Новую хозяйку даже стали называть „леди Захер“. Ведь сходства с предыдущей более чем достаточно.

Элизабет, так же как и Анна Захер, обожает собак. Правда, госпожа Гюртлер держит не бульдогов, а джек-рассел-терьеров. Поэтому, как и сто лет назад, сегодня в отеле рады всем четвероногим друзьям. Нет никаких ограничений для желающих

остановиться в Sacher со своим любимым песиком. На этот случай в отеле имеются любые аксессуары: от мисок до собачьего корма. Даже есть специальный собачий консьерж. Он поможет записать четвероногого друга к парикмахеру, расскажет о специальных маршрутах для собак по Вене и, конечно же, подыщет собачью няню на случай, если гости захотят провести вечер в опере.

„Животные тоже могут насладиться роскошью отеля Sacher. Для них предоставляются корзинки, одеяла, поводки и по запросу даже особое меню. А также они могут завтракать и ужинать со своими хозяевами в ресторане отеля Sacher Stube, — улыбается дочка Элизабет — Александра. — Специальный буклет о собачьем этикете расскажет обо всех возможностях отдыха с четвероногими друзьями в нашем отеле“.

## Семейный подряд

Но самое поразительное во всей истории Sacher, на наш взгляд, — это то, что отель на протяжении всех 140 лет своего существования не переставал быть частным владением.

„Семейные отели высокого класса сегодня вымирающее племя. Наша семья приложила немало усилий, чтобы отель остался независимым и не утратил





Анна Захер



Франц Захер

своего обаяния. Тем более что у нас есть одно неоспоримое преимущество по сравнению с сетевыми гигантами — мы можем быстро принимать любые важные решения и моментально реагировать на резко меняющиеся рыночные условия, — продолжает наша собеседница. — Вообще, так здорово — быть частью истории известного на весь мир бренда. Это замечательная возможность в жизни — унаследовать такой семейный бизнес, который дает огромное преимущество на старте. Впрочем, это лишь с одной стороны. С другой — это огромная ответственность. Я прекрасно понимаю, сколько поколений до меня тяжело трудились ради того, чтобы добиться славы, которой я пользуюсь. Поэтому у меня и моего мужа имеется важная сверхзадача — не просто передать империю Sacher нашим детям, а не иначе как превратив ее в прибыльный бизнес“.

В детстве Александра много времени проводила в отеле, изучая все его потайные места. „История Sacher Wien — это моя история, — говорит она. — Я выросла в атмосфере традиций отеля и постараюсь передать их своим детям. Например, я бережно храню рецепт торта Sacher и по мере возможности готовлю его на каждое семейное торжество. Обычно мы с детьми делаем это вместе. Но, к сожалению, не так часто, как хотелось бы“.

Александра всегда стремилась работать с людьми, и отель — это то место, где ей удалось реализовать свои мечты и амбиции. Кроме того, Алексан-

дра стала уже третьей женщиной в истории Sacher, которая меняет облик отеля лишь к лучшему.

„Я люблю встречаться и работать с людьми из разных стран мира — с гостями и работниками отеля. Но я не одна в этом деле. У нас семейный бизнес, где я занимаюсь дизайном новых номеров и развитием бренда Sacher; мой брат ответственен за контроль качества, а муж, который вошел в дело семь лет назад, занимается повседневной деятельностью компании“, — рассказывает Александра.

На вопрос, сложно ли быть бизнес-леди в современном мире, Александра не задумываясь отвечает: „Я не считаю, что сегодня женщине сложнее работать в отельном бизнесе, чем мужчине. Скорее важно иметь четкое видение своих целей и перспектив, а также уметь подобрать надежную команду. И тут совершенно неважно, кто стоит у руля — мужчина или женщина. Единственная разница, на мой взгляд, между мной и представителями сильной половины человечества в том, что женщины в большей степени ответственны за воспитание своих детей. Иногда это достаточно серьезный вызов, ведь частенько возникают ситуации, когда приходится выбирать, кому я в данную минуту нужна больше: отелю или своему ребенку“.

## Война тортов

Рецепт торта, с которого начались славная история и целая империя Sacher, до сих пор держится



Семья Гюртлер

НЕТ НИКАКИХ ОГРАНИЧЕНИЙ ДЛЯ ЖЕЛАЮЩИХ ОСТАНОВИТЬСЯ В SACHER СО СВОИМ ЛЮБИМЫМ ПЕСИКОМ. НА ЭТОТ СЛУЧАЙ В ОТЕЛЕ ИМЕЮТСЯ ЛЮБЫЕ АКССЕСУАРЫ: ОТ МИСОК ДО СОБАЧЬЕГО КОРМА. ДАЖЕ ЕСТЬ СПЕЦИАЛЬНЫЙ СОБАЧИЙ КОНСЕРЖ.

в строжайшей тайне. Александра даже не стала отвечать на вопрос, сколько человек владеют этим секретным знанием и где хранится оригинальная рецептура. Но заверила нас, что ничего не изменилось со дня его изобретения поваренком Францем и теперь, как и 186 лет назад, торт производится вручную по неизменной технологии.

Сегодня название „торт Sacher“ стало именем нарицательным и синонимом любого шоколадного

торта в Вене с похожей начинкой. Рецепт сладкого лакомства можно найти в любой поваренной книге, и тут вовсе нет никакого секрета.

„И это здорово! Ведь для нас это дополнительная реклама, — улыбается хозяйка империи Sacher. — Но вот только мы имеем право на уникальное название — Original Sacher-Torte. Это право закреплено в суде с 1962 года после многочисленных споров с конкурентами. Поэтому для нас все вопросы отпали и нет поводов для беспокойства“.

Оригинальный торт Sacher сегодня производится в 34 этапа: от первого разбитого яйца до финальной упаковки — и каждый шаг проходит под пристальным взглядом контроля качества. Главный кондитер Original Sacher-Torten Manufaktur не отступает от протокола ни на грамм, а его самый главный страх состоит в том, что малейшие изменения технологии могут привести к изменению вкуса конечного продукта. Что недопустимо.

„Самое важное отличие Original Sacher-Torte от других похожих десертов — в особом шоколаде,

который мы используем для глазировки. Его производят и смешивают в определенной пропорции специально для нас. А также в правильной температуре, влажности и четком соблюдении всех 34 этапов производства, вплоть до упаковки в эксклюзивные деревянные коробочки, — рассказывает госпожа Винклер. — Оригинальный торт пекут лишь в Вене на нашем производстве и больше нигде. Но он весьма успешно продается на экспорт: мы наладили поставку легендарного десерта по всему миру, чтобы у любителей торта Sacher была возможность им полакомиться в любое время. Заказать торт можно на нашем сайте *sacher.com*, и мы отправим вам его почтой DHL“.

На сайте можно выбрать один из четырех размеров Original Sacher-Torte или подарочную упаковку, где торт идет в комплекте с шампанским (цена — от 27,50 евро за 400-граммовый торт). Если вы хотите отослать торт другу, внутри коробки есть возможность написать имя получателя или логотип компании. Ну, а отведать всемирно известный ше-

девр можно не только в Вене (в кафе с видом на Венскую оперу), но также в Зальцбурге и Граце, в одном из филиалов Sacher Café. 

## ORIGINAL SACHER-TORTE В ЦИФРАХ

**1832-й** — год изобретения знаменитого десерта из шоколада, абрикосового джема и неслладких взбитых сливок.

**34** шага можно выделить в процессе изготовления торта вручную.

**360 000** тортов выпекается в Вене каждый год.

**1 000** тортов заказал случайный покупатель, зашедший в кафе в 2009 году. Но взять сразу ему удалось лишь 500. Еще 500 он получил тем же вечером.

**1,2 миллиона** яиц, **80** тонн сахара, **25** тонн масла, **30** тонн муки и **75** тонн шоколада требуется для приготовления тортов ежегодно.

**3 000** тортов покрывают шоколадом шеф-повар и его команда в пиковые дни производства.

