

# Service und Genuss in den Alpen

» Rehabilitation fällt im Rehazentrum Kitzbühel besonders leicht: Dafür sorgen das hochwertige medizinische Konzept, die traumhafte Lage, eine erstklassige Frisch-Küche von Dussmann Service und innovative Services. Und quasi „on top“ genießt man im Café Kitzblick eine besondere Wohlfühloase mit Panoramablick. Vom „Gipfel des Genusses“ berichtet unsere Autorin.

**TEXT**

Beate Wohlschlager,  
Zowack PR &  
Communications

**FOTOS**

Dussmann Service

**M**ein Mann hat wirklich Glück im Unglück“, denke ich mir und genieße den herrlichen Panoramablick auf die Bergwelt ringsum, hier auf der Sonnenterrasse des Café Kitzblick im Rehazentrum Kitzbühel in Tirol. Nach einem Freizeitunfall musste er sich am Knie operieren lassen und bekam rasch einen Therapieplatz im auf orthopädische und unfallchirurgische Erkrankungen spezialisierten Rehazentrum. Es bietet hochwertigen Therapien, eine erstklassige medizinische Versorgung und ein angenehmes Wohlfühlambiente. Im Rehazentrum Kitzbühel hat jeder Patient die Möglichkeit, eine Begleitperson als Gast mitzubringen, die für einen Tag, eine Woche oder die gesamte Reha-Zeit willkommen ist, den 4\*\*\*\*-Komfort des Hauses genießt und auch einzelne Therapien oder Angebote buchen kann. Als seine Begleitung und Gast verbringe ich eine Woche mit ihm – während er seine Therapien erhält, entdecke ich die vielfältigen Möglichkeiten der Sportstadt Kitzbühel im Herzen der Alpen und die hohe Servicequalität für die Gäste des Hauses.

## Genuss auf Knopfdruck

Nach einem Blick auf die Uhr trinke ich den köstlichen Smoothie aus und gehe hinunter zur Rezeption. Hier wartet schon die freundliche Rezeptionistin des Rehazentrums auf mich. Nach dem reichhaltigen Frühstücksbuffet heute Morgen bin ich schon sehr neugierig auf das Mittagessen. Sie erklärt mir kompetent die Bedienung des neuen elektronischen Bestellterminals von Dussmann Service, über den man seine Mahlzeiten bis zu drei Wochen im Vorhinein auswählen kann. Es ist der erste in dieser Funktionalität von Dussmann betriebene Bestellterminal in Österreich. „Und wenn man es mal vergisst, bleibt dann der Teller leer?“, frage ich leicht entsetzt den Küchenchef Andreas Geisler, der soeben vorbeikommt. „Ganz so schlimm ist es nicht“, kommt es lachend zurück. „Das ist ja gerade das Praktische: Wir haben jederzeit den Überblick über die Bestellungen, und sollte wirklich jemand vergessen haben zu bestellen, kann man ihn daran erinnern.“ Er ist mit seinem 15 Mitarbeiter starken Team für das leibliche Wohl der Patienten, Mitarbeiter und Gäste des Rehazentrums verantwortlich – sowohl das Restaurant als auch das Café Kitzblick auf der dritten Etage des Hauses werden von Dussmann Service betrieben. Die Bestellung selbst ist einfach und rasch mit ein paar Handgriffen auf dem Touchscreen des Terminals erledigt und ich gehe ins Restaurant, wo mein Mann bereits auf mich wartet. Der Kellner scannt die Chipkarten der



Das Bestellterminal von Dussmann Service ist leicht zu bedienen und ein innovativer Service für die Reha-Gäste



Im Café Kitzblick – der „Wohlfühl-Oase über den Dächern von Kitzbühel“ – kommt Urlaubsstimmung auf

Gäste, die auch als Zimmerschlüssel dienen, und druckt einen Bon aus. Diesen gibt er in der Küche ab, wo die gewünschten Speisen angerichtet werden. Ein wirklich praktischer Service, der auch einen guten Überblick über die verschiedenen Ernährungsformen gibt und die individuell bestmögliche, ausgewogene Ernährung fördert.

Nach dem Mittagessen muss mein Mann zu seiner nächsten Therapieeinheit und ich breche zu einer ersten kurzen Wanderung auf. Der Weg führt mich zunächst durch Kitzbühel, das auf 800 Metern Seehöhe Tradition, Lifestyle und Sport so charmant wie keine andere Stadt vereint. Internationale Designerboutiquen und urige Tiroler Gasthäuser wechseln einander ab. Bald lasse ich den historischen Stadtkern hinter mir und wandere über Blumenwiesen und durch schattige Wälder.

### Frische für die Genesung

Zurück im Rehaszentrum treffe ich Andreas Geisler wieder im Restaurant an. In der Küche ist kurz vor dem Servieren des Abendessens die größte Hektik bereits vorbei, hier wird nochmals abgeschmeckt, dort ein letztes Mal umgerührt. „Wir bereiten täglich 270 Mahlzeiten frisch zu – sie kommen direkt von der Pfanne auf die Teller. Eine qualitativ hochwertige Ernährung ist für die Genesung wesentlich“, betont Geisler. „Wir verwenden ausschließlich mit dem AMA-Gütesiegel zertifizierte Zutaten. Sie stammen vorwiegend aus der Region und

werden mehrmals wöchentlich frisch angeliefert. Damit die wertvollen Nährstoffe erhalten bleiben, bereiten wir die Speisen schonend zu und reduzieren so gleichzeitig die Verwendung von Fett.“

Das Abendessen schmeckt herrlich – dafür sind wohl die frische Bergluft und die Kochkünste des Dussmann-Teams verantwortlich. Nachher kehren mein Mann und ich auf ein Gläschen Wein im Café Kitzblick ein, das seinem Motto „Wohlfühl-Oase über den Dächern von Kitzbühel“ alle Ehre macht. Die untergehende Sonne taucht die Bergkulisse in ein dramatisches Licht und sorgt für Urlaubsstimmung. Von der Terrasse des Cafés aus sehen wir direkt auf den Hahnenkamm mit der legendären Abfahrt „Streif“, wo sich jeden Winter die weltbesten Skifahrer auf der Jagd nach einer neuen Bestzeit hinabstürzen. Jetzt im Sommer locken 500 km Wanderwege, ein gut ausgebautes Radwegenetz und zahlreiche Tennis- und Golfplätze.

Mein Programm für morgen steht fest – nach einer Mountainbike-Tour lasse ich mich mit einer Massage verwöhnen. Fest steht auch: Wenn sich das Knie meines Mannes dank der hervorragenden medizinischen Betreuung wieder vollständig erholt hat, werden wir wieder Urlaub in Kitzbühel machen – und natürlich dem Rehaszentrum und dem Café Kitzblick einen Besuch abstatten. ■

#### KONTAKT

Dussmann Service Österreich  
Niederlassung Tirol  
Mag. Magnus Embacher  
+43 (0) 5 12-5 76 98 50  
innsbruck@dussmann.at

#### WEBSITE

Rehaszentrum Kitzbühel  
www.reha-kitz.at