

URLAUB FÜR URBANISTINNEN

Während die Wohnungen in den gründerzeitlichen Bauten Wiens weitgehend saniert und deren Dachböden zunehmend ausgebaut werden, bieten die mittlerweile oft leer stehenden Erdgeschosszonen Raumreserven für neue, experimentelle Nutzungen. Ein Gespräch mit den Designern Christian Knapp und Jonathan Lutter über Strategien zur Aktivierung des Leerstands, die Macht der Magistrate und Wien im Wandel

Photo: Heidrun Henke



Grätzlhotel Karmelitermarkt

Photo: Monika Nguyen



Grätzlhotel Belvedere



Grätzlhotel Karmelitermarkt

Christian Muhr (CM) im Gespräch mit Jonathan Lutter (JL) und Christian Knapp (CK)

Der Leerstand in Wien lässt sich u. a. auf historische Gründe zurückführen: Lange Zeit war die Stadt im Verhältnis zum Rest Österreichs, eines Landes, das nach 1918 achtmal kleiner war als zu Zeiten der K.-u.-k.-Monarchie, zu groß. Bis 1987 war Wien mit nur rund 1,5 Millionen EinwohnerInnen eine schrumpfende Stadt, die dementsprechend über ein erhebliches Raumangebot verfügte. Durch die im selben Jahrzehnt einsetzende Förderung zur Sanierung der gründerzeitlichen Substanz, die rund ein Viertel aller Bauten in Wien ausmacht, wurde die Qualität der Wohnungen systematisch verbessert. Weniger berührt von diesen Maßnahmen waren jene Bereiche, die keinen Wohnzwecken dienten, wie Erdgeschoss, Souterrain und Keller. Durch den massiven Rückgang von Einzelhandel

Photo: Markus Koplan



Grätzlhotel Karmelitermarkt

Photo: Ingo Karnienik



Grätzlhotel Belvedere

Wohnraum soll nicht nur als minimale Quadratmeterbeschaffung am Stadt- oder Gemeinderand, sondern als baukulturelle und gesellschafts-politische Aufgabe erkannt und behandelt werden.

und Kleingewerbe, steigende Verkehrsbelastung und Strategien zur Steuerersparnis weist die Erdgeschosszone in Wien bereits seit Längerem einen erheblichen Leerstand auf. Auch vor dem Hintergrund einer mittlerweile rasant wachsenden Stadt und ebenso steigenden Mietkosten geraten diese leer stehenden Lokale in den letzten Jahren zunehmend in den Fokus.

Bereits 2011 begann das Wiener Designbüro Kohlmayr Lutter Knapp unter dem Label „Urbanauts“ leer stehende Gassenlokale in der Umgebung anzumieten und in einzelne Gästezimmer umzugestalten, die in ihrer Gesamtheit das sogenannte „Grätzlhotel“ ergeben. Integratives Element dieses dezentralen Stadthotels bildet ein Netzwerk verschiedener Gaststätten, Cafés und Geschäfte in der Nachbarschaft, das von den Hotelgästen in Anspruch genommen werden kann. Auf diese Weise erhalten diese Zugang nicht nur zu verschiedenen Services, sondern auch zum Wiener Alltag.

Da die ArchitektInnen dieses Hotelprojekt auch selbst betreiben, zählen sie gleichzeitig zu jener Gruppe von Kreativunternehmen und Start-ups, die leer stehende Räume in guter Lage schon länger als relativ kostengünstige Büros und Ateliers nutzen. In Summe werden in Wien allerdings wesentlich mehr Geschäfte aufgegeben als Start-ups gegründet. Auch für Menschen mit Migrationshintergrund ist der Zugang zu Leerstand schwierig, wie aktuelle Studien zeigen.

CM: Die gegenwärtige Situation bringt die Chance, eine neue Form der Stadtnutzung zu erproben, die temporärer, flexibler, mobiler und vitaler ist. Ihr habt bereits ein Projekt realisiert, das in diese Richtung geht. Was ist die Grundidee von „Urbanauts“?

CK: Bei „Urbanauts“ sind wir von defizitären urbanen Resträumen ausgegangen, wobei es sich dabei in Wien vorwiegend um leere Ladenlokale handelt. Das ist ein Mikrokosmos aus Flächen, den wir wieder einer nachhaltigen Nutzung zuführen wollten. Uns kam die Idee, diese Einzeleinheiten als Gästezimmer einzurichten und zu betreiben.

CM: In welcher Größenordnung habt ihr das angelegt?

CK: Wir haben mit einem Prototyp begonnen, um das Konzept zu testen und Feedback einzuholen. Dann erweiterten wir um fünf Zimmer und sind – um wirtschaftlich arbeiten zu können – inzwischen bei 21 Zimmern, wovon sich drei noch im Umbau befinden.

CM: Warum standen diese Lokale leer?

CK: Der Leerstand der kleinen Gassenlokale in der gründerzeitlichen Stadtstruktur rührt daher, dass sich viele Gewerbe- und Handelsformen in den letzten dreißig bis vierzig Jahren an die Peripherie verlagert haben. Es gab keine nachsiedelnden Gewerbestrukturen, und so entstand der Überschuss an ungenutzten Stadtflächen.

CM: Wie ist es ökonomisch vorstellbar, dass ein zentral gelegener Raum so lange leer steht?

CK: In Wien kann das zwei Gründe haben. Einer ist die räumliche Stadtstruktur: Bauliche Strukturen wie Shoppingcenter und Malls übernehmen bestimmte Aufgaben, der Bedarf nach kleineren Einheiten von dreißig bis vierzig Quadratmetern schwindet. Ein anderer Grund sind spezielle juristische und betriebsrechtliche Themen, verbunden mit den Besonderheiten des Mietzinses. Viele EigentümerInnen behalten die Flächen lieber als Lager, weil sie davon ausgehen, dass es sich im Altbau nicht rentiert, diese zu vermieten.

JL: Oft sind es auch persönliche Gründe, warum

Leerstand steht nicht nur in der Gegend herum, sondern verursacht Kosten, weil die gesamte Infrastruktur rundherum von der öffentlichen Hand erhalten wird.

HausbesitzerInnen etwas nicht verwerten wollen. Die zentrale Frage sollte daher eher lauten: Welche neuen Funktionen kann man diesen Räumen geben, damit sie wieder spannend werden?

CM: Mich verwundert die anhaltende Dauer dieses Status quo, weil es sich doch um eine wichtige Ressource handelt.

JL: Wien ist eine langsame, museale Stadt. Wir konzentrieren uns hier sehr auf das Erhalten. Die Idee, schnell neue Funktionsreihen zu finden, existiert in der Regel nicht. Unser Handeln und Denken erfolgt gleichsam in Slow Motion, daher passiert oft lange nichts Neues.

CM: Jetzt kommt aber etwas Neues: nicht nur die Bewegung von MigrantInnen nach Wien, sondern insgesamt ein massiver Zuzug, mit dem die Stadtpolitik scheinbar nicht gerechnet hat. Wien wird bald zwei Millionen EinwohnerInnen haben. Ihr habt Leerstände entdeckt, die ihr touristisch bzw. gastronomisch nutzt.

JL: Als wir diese Resträume sahen, definierten wir sie zunächst als leere Leinwände, als Plätze in einer Weltstadt, die bespielt werden können. Wir überlegten, was wir dort machen könnten. Zu Beginn war uns eigentlich egal, was dort passiert – Hauptsache, es passiert etwas. Mit „Urbanauts“ wollten wir etwas präsentieren, das nachhaltig funktioniert und nicht nur temporär und punktuell Aufmerksamkeit generiert. Das ist uns gelungen.

CM: Das urbanistische Herz spiegelt sich im Namen wider. Ihr habt entschieden, dass eine nachhaltige Nutzung in dieser Richtung erfolgreich sein kann, und die Realität gibt euch recht. Wie temporär bzw. wie stabil ist die Nutzung der Gästezimmer durch „Urbanauts“?

CK: „Urbanauts“ ist an sich nicht als temporäre Zwischennutzung angelegt. Da muss man differenzieren. Es ist ein Nachnutzungsprojekt.

CM: Das heißt, ihr habt unbefristete Mietverträge?

CK: Wir kaufen, schließen unbefristete Mietverträge ab oder pachten die Räumlichkeiten. Das Geschäft ist auf einen längeren Zeitraum angelegt. Das Minimum sind zehn bis 15 Jahre. Ein temporäres Zwischennutzungsprojekt ist hingegen die „Betonküche“.

CM: Kannst du dazu mehr erzählen?

JL: Die „Betonküche“ verfolgt einen anderen Ansatz, um eine raschere Nutzung im Leerstand zu implementieren – im Unterschied zu „Urbanauts“ ist das Projekt ein kleines Boot, das schnell irgendwo hineingeht und schnell wieder draußen ist. Eine Motivation war, Aufmerksamkeit dafür zu generieren, dass auch in guten Lagen Flächen frei stehen und nur darauf warten, bespielt zu werden.

CM: Was genau ist die „Betonküche“? Der Name gibt schon eine gewisse Vorstellung ...

JL: Die „Betonküche“ versteht sich als temporärer Kulturraum mit besonderer Affinität zur Kulinarik. Wir gehen in Gassenlokale, ohne sie zu sanieren, und intervenieren nur minimal, indem wir Tische aufstellen oder Kunst aufhängen, um den Raum bis zu vier Wochen lang zu bespielen. Damit wollen wir zeigen, dass man kurzfristig und mit wenig Aufwand Räume schaffen kann, in denen man gerne ist und isst.

CM: Also eine Art Pop-up-Restaurant?

JL: Genau, wobei sich die „Betonküche“ nie als klassisches Restaurant definiert hat.

Photo: Markus Koplan



Grätzlhotel Belvedere

Es gibt längst eine Industrie, die Rezepte parat hat, um Neubauten auf niedrigem Niveau zu errichten.

CM: Es wird sehr viel über die Zwischennutzung von Leerständen und die fehlende Dynamik in diesem Bereich fantasiert. Leben wir in einer Stadt, die zu stark reglementiert ist? Die Orte sind vorhanden, aber man kann nicht einfach ein Eisgeschäft eröffnen. Welcher Zusammenhang besteht zwischen dem Raumangebot und den rechtlichen Rahmenbedingungen?

JL: Wien ist eine gemütliche Stadt, weil es den Menschen für lange Zeit sehr gut gegangen ist. Man versucht, den bestehenden Status zu erhalten. Besonders der 1. Bezirk wird immer musealer. Das bedeutet aber auch, dass das Korsett immer enger wird, je mehr sich die Standards verfestigen. Irgendwann wird es in diesem Prozess sehr schwierig, neue Ideen und Innovationen herbeizuführen, ohne dass zwei Welten aufeinanderprallen.

CM: Müsste man in Wien die Rahmenbedingungen liberalisieren, um eine ähnliche Dynamik wie in anderen Städten herbeizuführen?

JL: Es gibt Städte, in denen man innerhalb einer Woche ein vollkommen verändertes Stadtviertel vorfindet. Manche Städte sind ständigen Wandlungsprozessen unterworfen. Das kann natürlich auch seine Nachteile haben, z. B. dass es oft keine bzw. nur schwache soziale Netze gibt. Der Vorteil ist, dass dadurch viel passieren kann, wie etwa in Seoul. Das eine hat immer auch mit dem anderen zu tun. Diese Widersprüche muss man im Detail betrachten. Da wird es kompliziert.

CK: Man darf nicht einer gewissen Romantisierung erliegen, sondern muss viele weitere wichtige Faktoren in die Diskussion miteinbeziehen.

JL: Es kostet unfassbar viel Energie und Durchhaltevermögen, urbane Resträume zu bespielen.

CK: Vor drei Jahren waren wir noch wesentlich radikaler. Heute geht es uns weniger darum, dass Verordnungen fallen, sondern darum, dass sie sich verändern können. Wenn es weniger Regeln gibt, heißt das nicht automatisch, dass der Handlungsspielraum größer wird.

CM: Worauf bezieht sich diese Erfahrung?

JL: Auf alles Mögliche – egal ob es sich um ein Modegeschäft oder eine Bar handelt. Die Fülle von Auflagen ist teilweise absurd. Oft bräuchte man eine eigene Projektleitung, die sich nur mit den Magistraten befasst.

CM: Neben der temporären Bespielung durch die Gastronomie wie im Fall der „Betonküche“ oder der Nachnutzung wie bei „Urbanauts“ ist ein dritter Aspekt eurer Projekte, dass jede einzelne Einheit eine gewisse Autarkie besitzt. Es handelt sich zwar um kleine Räume, zugleich bildet ihr aber das gesamte Servicepaket eines Hotels ab, indem ihr die Dienstleistungen mit der Umgebung vernetzt. Ist das der Clou der Sache?

CK: Absolut. Unser Hintergrund ist poststrukturalistisch geprägt. Wir müssen überhaupt kein Hotel mit zweihundert Betten und einer funktionierenden Infrastruktur mit Restaurant und Bar in einem Gebäude realisieren, wenn es all das bereits vor Ort gibt. Warum Dinge erfinden, die andere bereits besser machen? Wir verstehen unsere NachbarInnen als „Fellows“. Ihre Services bieten wir unseren Gästen, neben den Zimmern, nur zu gerne an. Ausgehend von dieser Kleinteiligkeit erzeugen wir ähnliche Quadratmeter und Serviceleistungen, allerdings horizontal in der Stadt verteilt und mit einem anderen physischen Zugang als beim traditionellen Hotel.

CM: Was heißt das konkret?

CK: Im Belvedere-Grätzl gibt es z. B. fünf Zimmer, frühstücken geht man ins Café Goldegg, ein altes Wiener Kaffeehaus, es gibt einen Wellnessbereich, ein marokkanisches Hamam, das sich „Mon Corps“ nennt,

die Edelgreißlerei Opocensky bietet ein hervorragendes Mittagessen. All diese Services bilden sich auf Stadtkarten ab, die wir unseren Gästen nahebringen, ohne dabei eine Konsumempfehlung auszusprechen.

CM: Man bekommt ein Zimmer ohne Frühstück, kann eurer Empfehlung folgen oder auch ins Sacher oder zum Würstelstand gehen. Seid ihr durch diese infrastrukturelle Anbindungsfrage auf bestimmte Areale in der Stadt limitiert?

JL: Eigentlich nicht. Wir entwickeln das System gerade auch im 12. Bezirk am Meidlinger Markt und im 2. Bezirk am Karmelitermarkt. Es gibt dort teilweise ein anderes Publikum, aber im Prinzip existieren überall ähnliche Möglichkeiten.

CK: Die einzige Einschränkung, der wir unterliegen, ist die städtische Konditionierung. Die Gegend muss räumlich spannend sein und einen speziellen Charakter haben. Nicht jede Ecke in der Stadt lässt sich so abbilden, dass die Bedürfnisse von internationalen BesucherInnen befriedigt werden.

JL: Man muss das von zwei Seiten betrachten: Wir verfolgen einen urbanistischen und einen realwirtschaftlichen Ansatz. Witzigerweise finden beide gut zueinander. Unsere Grundideen waren Verdichtung und der Versuch, neue Leute in das Viertel zu holen. Verdichten, indem man verschiedene Punkte miteinander vernetzt. Wenn keine Verdichtung vorhanden ist, wird es nicht funktionieren.

CM: Gibt es außer der Hotellerie noch andere Ideen für den Umgang mit Leerständen?

JL: Es gibt eine Vielzahl von Konzepten und Ideen. Wir haben uns am Thema ziemlich abgearbeitet und sehen unsere Aufgabe mittlerweile darin, die Aufmerksamkeit vieler auf diese leere Leinwand zu lenken. Auch zu Beginn der frühen 1980er-Jahre wusste man zunächst nicht, was man mit leer stehenden Fabrikgebäuden anfangen soll. Dann kamen KünstlerInnen, ArchitektInnen und DesignerInnen, und mittlerweile sind das teilweise die teuersten Immobilien.

CM: Eine andere Variante wäre vielleicht eine dezentrale, ambulante ärztliche Versorgung?

JL: Definitiv. Wir verstehen die Sockelzone als halb öffentliche Zone, auf die man schneller Zugriff hat, als wenn man zuerst drei Stockwerke überwinden muss. Wenn wir über Barrierefreiheit sprechen, ist gesundheitliche Versorgung natürlich eine großartige Möglichkeit.

CM: Lofts zählen zu den teuersten Räumen. Für viele, die jetzt in die Stadt ziehen, sind solche Räume nicht erschwinglich. Wie haltet ihr es mit dem Thema Gentrifizierung?

JL: Der Begriff „Gentrifizierung“ ist problematisch. Überall, wo sich etwas bewegt, kommt es zu Veränderungen. Wir sind aber nicht blind und hegen große Empathie und soziales Engagement. Alles beim Alten zu belassen bringt aber auch nichts. Durchmischung ist meiner Meinung nach ein bezeichnendes Wort, etwas in Bewegung zu bringen. Es ist okay, wenn Lofts teuer sind – es muss nicht jeder in einem Loft wohnen. Gewisse Leute haben das erkannt, und jetzt sind wir bei Gassenlokalen, die eine ähnliche Qualität vorweisen können. Gleichzeitig muss man sich aber um den sozialen Wohnbau kümmern, damit die Mieten im Altbau nicht zu hoch werden und genügend Wohnungen vorhanden ist. Durch einen intelligenten Mix kann der negative Touch der Gentrifizierung abgefedert werden.

Photo: Markus Kaplan



Grätzlhotel Belvedere

Man kann Menschen lange damit beschäftigen, sich irgendwie einzubringen, während die letzten Grundstücke verkauft werden.

CM: „Urbanauts“ hat sich als erfolgreich erwiesen?

CK: Wir machen gerne kleine Schritte. Mit den Gästezimmern haben wir keinen baulichen Impact auf die Stadt. Das sind eher kleine Nadelstiche in der Nachbarschaft, aber das erste Feedback ist hervorragend. Die NachbarInnen teilen mit den Gästen Erlebnisse, die für sie eine neue Qualität darstellen.

JL: Auch viele kleine Nadelstiche können starken In- und Output bewirken. Ich glaube, dass sich dadurch einiges ändern kann. Auf dem Meidlinger Markt kann man dabei zuschauen, wie sich etwas bewegt.

CM: Was macht ihr dort konkret?

JL: Wieder Hotelzimmer.

CM: Ich übertreibe jetzt: Das Café Goldegg könnte eigentlich zusperren, aber weil eure Hotelgäste dorthin gehen, machen sie weiter.

JL: Ja, so ungefähr! Jemand kommt, tut etwas, die anderen sehen zu, erkennen das und wollen auch dorthin.

CM: Wenn ihr die Stadt als Leinwand seht, seid ihr sozusagen die Regisseure der Stadt. Welches Bild von Wien wollt ihr vermitteln?

JL: Ich habe das Gefühl, dass sich Wien im Umbruch befindet. Es passiert noch in sehr kleinem Rahmen, im Sinne einer Abwanderung jener, die noch in den alten Strukturen verhaftet sind. Wir wollen in dieser Zeit des Umbruchs mitagieren. Wir versuchen, in einer Art Minirevolution die Stadt zu verändern.

CM: Österreich generiert eine enorme Wirtschaftsleistung über den Tourismus, indem es permanent seine natürlichen und kulturellen Ressourcen verkauft. Vielleicht ist vieles nicht passiert, weil man sich schon immer auf diese einträgliche Einnahmequelle verlassen hat.

JL: Darauf wird man sich aber nicht ewig verlassen können.

CK: Es geht nicht darum, alles gleich abzulösen, sondern darum, Dinge zu ergänzen, weiterzudenken und weiterzuentwickeln. Bewegung und Verdichtung sind die zwei Hauptfaktoren, die eine Stadt interessant machen.

CM: Ihr seid keine Architekten, die darauf warten, dass ein Hotelier kommt, sondern ihr seid selbst unternehmerisch tätig und habt euch mit einem zweiten Standbein aus dieser Abhängigkeit befreit. Könnt ihr das noch weiter erläutern?

CK: Wir haben die Rolle des/der ArchitektIn so definiert, dass er oder sie unternehmerisch tätig wird, um Perspektiven zu ermöglichen und erlebbar zu machen.

JL: Wir haben gemerkt, dass es sehr schwierig ist, jemandem etwas vollkommen Neues zu erklären. Da haben wir uns gesagt: Wenn es keiner versteht – und zu Beginn hat es wirklich fast niemand verstanden –, machen wir es eben selbst. Nun merken wir, dass die Idee angenommen wird und wir damit spielen können. Am Beispiel der Gästezimmer ist es z. B. die Außenmauer mit ihren knapp achtzig Zentimetern Tiefe, die eine unglaubliche räumliche Schwelle darstellt. Sie definiert den Raum zwischen außen und innen. Das kann ich niemandem erklären, das muss man erleben, wenn man von der Straße sein höchst intimes Hotelzimmer betritt.

CM: Andere ArchitektInnen agieren parallel auch als BauträgerInnen.

JL: Mein Gefühl sagt mir, dass es stärker in diese Richtung gehen wird. Die Form wird immer unwichtiger, und ArchitektInnen sind zunehmend dazu angehalten, neue Funktionen zu finden. Im Prinzip ist das Projektentwicklung. Die erste Frage dreht sich nicht um die Form, sondern lautet: Was tu ich dort überhaupt? Solche Ideen werden von ArchitektInnen oft gratis zur Verfügung gestellt, nur damit sie am Schluss die Form entwerfen dürfen. Bezahlt werden wir aber nur für die Form. Das ist problematisch.

CM: Dem stimme ich zu. Unser Biennale-Beitrag handelt demnach auch von der sozialen Relevanz der Architektur.

JL: Im Moment ist das sogar das Wesentliche.

CM: Ihr habt euch ja auch mit dem Flüchtlingsthema beschäftigt.

JL: Auch, aber eher peripher. Großartige Menschen wie z. B. Sophie Pollak haben im Sommer unter großer Anstrengung private Initiativen wie „happy.thankyou.moreplease!!“ und „Wer ein Menschenleben rettet, rettet die ganze Welt“ gegründet, bei letzterer haben wir im Sommer Flüchtlinge mitbetreut. Das war im Prinzip eine rein private Geschichte, bei der wir unser bisheriges Wissen nicht anwenden konnten.

CM: Warum nicht?

JL: Wenn man mit menschlichem Leid konfrontiert ist, sind andere Aspekte wichtig. Wir stellten Raum zur Verfügung, wobei wir die gelernten Dinge hier und da einbringen konnten. Viel wichtiger war aber, gemeinsam mit den Schutzsuchenden die ersten Schritte aus der Flucht in unsere Gesellschaft zu gehen. Mittlerweile haben einige von ihnen bereits Asylstatus.

CM: Als Architekt warst du hier also weniger gefragt?

JL: Wenn man nahe dran ist an den Menschen, ist man zuerst als Mensch gefragt. Wenn man diese Menschen als Masse betrachtet, der geholfen werden muss, wird der Architektenblick wichtig.

Über Kohlmayr Lutter Knapp

Erfahrungen im Bereich der Gastronomie und der temporären Nutzung hat das 2010 von den drei namengebenden PartnerInnen gegründete „Büro für systemisches Design“ bereits am Beginn seiner Tätigkeit gesammelt – mit dem Projekt „Betonküche“. Dabei wurden leer stehende Gassenlokale an unterschiedlichen Standorten in Wien für jeweils einen Abend in Pop-up-Restaurants verwandelt, die bis zu vierzig Gästen Platz boten. Dieser situationistische Ansatz wurde unter dem Namen „Urbanauts“ in Form von Hotelzimmern weitergeführt und zuletzt unter der Dachmarke „Grätzlhotel“ ausgebaut und professionalisiert. Kohlmayr Lutter Knapp zählt zu den interessantesten Büros der jüngeren Generation – nicht nur wegen seiner raffinierten Innenraumgestaltungen von Restaurants (etwa dem Mochi in Wien), sondern auch weil es als Planer ebenso wie als Unternehmer und Berater agiert.

www.kohlmayrlutterknapp.com

Über „Grätzlhotel“

Mit rund fünf Millionen TouristInnen pro Jahr zählt Wien zu den Top Ten der weltweiten Reisedestinationen. Tourismus ist ein wesentlicher Wirtschaftsfaktor und ein attraktiver Markt für eine wachsende Anzahl von HotelanbieterInnen, die unterschiedliche Konzepte verfolgen. Mit seiner vertikalen Struktur und der Vernetzung zum jeweiligen urbanen Umfeld versteht sich das „Grätzlhotel“ als qualitätsvolle, professionelle und gewerbliche Antwort auf Airbnb und als Impuls für die Bezirksentwicklung. Das von Hotelprofis, vom Büro Kohlmayr Lutter Knapp sowie von BWM Architekten geleitete Unternehmen betreibt aktuell an drei verschiedenen innerstädtischen Standorten insgesamt 21 Gästezimmer und Suiten, die zugleich von den Architektenteams gestaltet wurden.

www.graetzlhotel.com