

## Neue Räumlichkeiten im Gasthaus Haberl

**Insgesamt vier neu gestaltete Räume bieten den perfekten Ort für ein kulinarisches Erlebnis. Außerdem neu: der Eingangsbereich mit dem begehbaren Weinschrank, ein gemütlicher „Rastplatz“ und wunderschöne Sanitäreinrichtungen.**

Hans Peter Fink und seine Frau Bettina Fink-Haberl sowie deren Bruder, Diplom-Sommelier Mario Haberl, sind seit vielen Jahren mit ihrem Familienbetrieb Gasthaus Haberl eine der Topadressen der schönen Oststeiermark. Ein schmackhaftes Pendant zu der mehrfach ausgezeichneten Küche, die regionale und saisonale Produkte in den Vordergrund stellt, ist Fink's Delikatessen, die haus-eigene Manufaktur, in der in reiner Handarbeit eingelegte und eingekochte Köstlichkeiten wie z. B. Essigfrüchte, Chutneys, Pestos, Röster, Marmeladen und Spezialitäten wie die Schwarzen Nüsse und die Vogelbeeren produziert werden.

### Vier neu gestaltete Räume

Nun hielt aber nicht nur die neue Frühjahrskarte Einzug ins Gasthaus Haberl, sondern es gab auch einen großen Umbau. Nach achtwöchiger Bauzeit mit heimischen Firmen und Partnern des Hauses wurden nun offiziell am 14. April 2016 die Pforten wieder geöffnet und den Partnern sowie der Presse ein exklusiver Einblick gewährt. Die neu gestalteten Räume sind:

- Vogelbeer-Zimmer (30 Personen)
- Schwarze-Nuss-Zimmer (30 Personen)
- Ess-Zimmer (40 Personen)
- Eckbank (große Bank für bis zu 12 Personen)

Rund 110 Personen finden demnach in den Räumlichkeiten, die durch viel Holz, erdige Wandtöne, liebevolle Deko und den Fink's-Gläser-Lustern bestechen, Platz. „Wir wollten einerseits einen moderneren und offeneren Bereich im Lokal schaffen, andererseits auch flexibler werden. Denn die neuen Räume sind nur durch Schiebetüren voneinander getrennt, so können wir auch kurzfristig vergrößern oder verkleinern. Perfekt für Familienfeiern und Meetings in jeglicher Größe“, erklärt Bettina Fink-Haberl.

Für Firmenevents und Meetings wurde natürlich auf die perfekte Technikausstattung geachtet – neben den notwendigen Stromverbindungen ist auch eine Leinwand vorhanden. Für die genussvolle Verpflegung sorgt Haubenkoch Hans Peter Fink und sein Team – von der Mittagspause über den hausgemachten Kuchen am Nachmittag bis hin zum Business Dinner am Abend. Auch geschlossene Veranstaltungen (nach Wunsch auch mit Stehtischen) sind ab sofort in den neuen Räumen jederzeit möglich. Und die neue Theke ist der ideale Ort, um zu entspannen, netzwerken oder Spaß zu haben.

### Neuer Eingangsbereich

Schon beim Betreten des Hauses bemerkt man Veränderungen: der gesamte Eingangsbereich wurde umgebaut sowie moderner und freundlicher gestaltet. Gleich zu Beginn lädt der begehbare Weinschrank zum Schmökern und anschließendem Genießen ein. Wenige Meter danach erwarten einen die schicke Garderobe und die dazu abgestimmte Präsentationsbox aller Fink's-Produkte. Weiters lockt der „Rastplatz“ zu einem gemütlichen Zwischenstopp. Modern, aus hochwertigsten Materialien und liebevoll gestaltet präsentieren sich auch die neuen Sanitäreinrichtungen mit großzügigen Spiegeln und Verweilsofas.

Der „alte“ Bereich im Gasthaus Haberl, die Gaststube für rund 38 Personen bleibt gleich und bildet das gemütliche Herzstück des Lokals.

### Finks-Haberl GmbH

Walkersdorf 23, 8262 Ilz, Tel.: +43 (0) 33 85/260, [office@finks-haberl.at](mailto:office@finks-haberl.at), [www.finks-haberl.at](http://www.finks-haberl.at)

**Presse:** Christina Dow, publ!c – die öffentlichkeitsagentur, Tel.: +43 (0) 650/33 72 520, [office@christinadow.at](mailto:office@christinadow.at), [www.christinadow.at](http://www.christinadow.at)