



H ist Managing Director Gastronomie im Private Members Club AM D

12.03.2019 | 08.04.2024 | Kunde: AM HOF 8 | Ressort:

Außenpolitik Österreich | APA-OTS-Meldung

Gemeinsam mit Gründer Johannes Kattus, Elena Hofmann und Michael Piroška bildet der Spitzengastronom mit internationaler Erfahrung die Führungsspitze im traditionsreichen KATTUS-Gründungshaus.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#) : © leisure communications/ Christian Jobst

Wien (LCG) – Erstmals seit seiner Eröffnung im Herbst 2022 besetzt der bestens etablierte Private Members Club die Position des Managing Directors Gastronomie. Für die Führungsposition kann Gründer **Johannes Kattus** mit **Hans-Peter Ertl** einen Gastronomen, erprobten Sommelier und Manager mit langjähriger Erfahrung gewinnen. Er ergänzt das AM-HOF-8-Managementteam mit **Elena Hofmann** (Head of Events & Operations) und **Michael Piroška** (Chef de Cuisine). In seiner neuen Position verantwortet Ertl die gesamte Kulinarik und Hospitality des Clubs mit zwei Restaurants, zwei Bars, einer Rooftop Bar, einem Nachtclub, Lounges, Conference Rooms und Co-Working-Räumlichkeiten.

„Kompromisslose Qualität und charmante Individualität sind die kulinarischen Ansprüche im Private Members Club, der seinen Mitgliedern ein zweites Zuhause ist und eine in Wien einzigartige Atmosphäre bietet. Gemeinsam mit dem herausragenden und engagierten Team werde ich die Kulinarik im Spannungsfeld zwischen Internationalität und Regionalität weiterentwickeln. Mein besonderes Augenmerk gilt, der Tradition des Hauses entsprechend, der Weinkarte“, kündigt Ertl an.

„Ich freue mich sehr, dass unsere langjährige Freundschaft jetzt um die berufliche Komponente bereichert wird. Das Engagement von **Hans-Peter Ertl** ist ein Meilenstein in der noch jungen Geschichte des Private Members Club. Seine österreichischen Wurzeln, gepaart mit seiner internationalen Erfahrung und vielfach ausgezeichnete Finesse versprechen ein neues kulinarisches Erlebnis für unsere Mitglieder und deren Gäste“, ist AM-HOF-8-Gründer **Johannes Kattus** überzeugt.

Hans-Peter Ertl, geboren in der Steiermark, absolvierte die Tourismusfachschule Bad Gleichenberg und verschiedene Ausbildungen, darunter eine Ausbildung zum Hotel- und Gastgewerbeassistenten mit Spezialisierung auf die Küche im Sporthotel Teichwirt auf der steirischen Teichalm. Er sammelte Erfahrung in verschiedenen gastronomischen Betrieben, bevor er als Food & Beverage Director im Wine and Spa Resort Loisium Südsteiermark tätig war. Ertl arbeitete auch als Restaurantleiter und Head Sommelier im mit fünf Hauben und drei Michelin-Sternen ausgezeichneten Relais & Châteaux Restaurant Amador. Zudem war er im Zwei-Sterne-Michelin-Restaurant Relais & Châteaux Heinz Winkler im bayerischen Aschau im Chiemgau als Restaurantleiter tätig. Vor seinem Wechsel in den Private Members Club AM HOF 8 war Ertl als Food & Beverage Director im Hotel The Ritz-Carlton Vienna tätig, wo unter anderem das renommierte internationale Steakhouse

„Dstrikt“ sowie das Michelin-Restaurant „Pastamara“ und verschiedene Bars unter seiner Leitung standen.

Über AM HOF 8

AM HOF 8 wurde im Herbst 2022 als Private Members Club, inspiriert von internationalen Vorbildern von **Johannes Kattus** im traditionsreichen Gründungshaus der Wiener Schaumwein Manufaktur KATTUS etabliert. Der Club bietet seinen Gästen und deren Mitgliedern zwei Restaurants, drei Bars, zahlreiche Conference- und Meeting-Räumlichkeiten, Lounges, einen Co-Working-Raum sowie ein Fitnesscenter, zwei Hotelzimmer und einen Nachtclub. Mitglieder genießen in AM HOF 8 zusätzlich zu den gastronomischen Annehmlichkeiten und eigenen Wein- und Sekt-Editionen ein breit gefächertes Veranstaltungsprogramm und profitieren von Partnerschaften mit renommierten Members Clubs rund um den Globus. Für das international prämierte Interior Design zeichnet **Theresa Obermoser** verantwortlich. Weitere Informationen auf amhof8.com

-
- **Hans-Peter Ertl** wird Managing Director Gastronomie im exklusiven Club, der von **Johannes Kattus** gegründet wurde.
 - Ertl bringt langjährige Erfahrung in der Spitzengastronomie mit und will die Kulinarik im Club weiterentwickeln, mit besonderem Augenmerk auf die Weinkarte.
 - Der Club bietet seinen Mitgliedern und deren Gästen zwei Restaurants, drei Bars, einen Nachtclub, Lounges, Co-Working-Räume sowie ein breites Veranstaltungsprogramm und Partnerschaften mit anderen Members Clubs weltweit.

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf leisure.at (Schluss)

