

HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Nr. 3 | Juni/Juli 2017

HOTEL & DESIGN | Fachmagazin für Hotellerie & Gastronomie | Coverfoto: Hotel Camiral | € 6,- | Österreichische Post AG | Vorteilstarif | MZ 092038153 M | Brigitte Strohmayr, Birkensee 32a, 2482 Münchendorf | Retouren an PF 555, 1008 Wien



BAD-SPECIAL
Facettenreiche
Wellnessoasen

FOOD & DESIGN
Frühstück in
der Hotellerie

HOTEL CAMIRAL
Spanisches
Lebensgefühl



vola®

Zeitloses Design

Die klassische KV1 setzt ihre modern-elegante Note in jedem Designkonzept. Die original VOLA Ikone aus ausgesuchten hochwertigen Materialien vereint Funktion und Schönheit.

Oft kopiert, nie erreicht:

Die KV1 bleibt die erste Wahl des Architekten.

VOLA Vertriebs GmbH

Kandlgasse 19

A-1070 Wien

Tel.: +43 1 526 39 71-0

info@vola.at

www.vola.at



CR Peter de Cillia beim Verkosten seines Frühstückskaffees.

Verehrte Leserschaft!

Die Sommersaison kommt mit Riesenschritten auf die Branche zu. Ob diese schlussendlich ein Erfolg wird, steht in den Sternen. Zu viele unsichere Faktoren wie Wetter, Gefährlichkeiten im Reiseverkehr etc. zeitigen eine immer größere Bedeutung auf das Buchungsverhalten der Gäste. Der Gast heutigen Zuschnitts bucht schnell entschlossen, also kurzfristig und die Hotelbranche muss darauf mit viel Flexibilität reagieren. Fixe Auslastungszahlen schon am Anfang einer Saison mehr oder weniger zu wissen, ist mittlerweile hinfällig

geworden. Die Mitbewerber machen zudem ihre Aufgaben auch recht ordentlich, dem Gast stehen deshalb viele Auswahlmöglichkeiten zur Verfügung. Zentrale Frage, die im Vorfeld der Hotelier für sich selbst beantworten sollte, ist: „Warum soll ein Gast gerade bei mir die Buchung tätigen?“. Klingt recht einfach, ist es aber sicher nicht, denn die meisten Hotels haben ein Gesamtangebot, das stimmig ist. Also wo liegt dann der entscheidende Faktor, warum ein Gast speziell Ihr Hotel bucht? Ich meine, mittlerweile sind es viele Gründe, die da mitspielen müssen und die das Leben der Hoteliers nicht gerade einfach machen. Die Lage des Hauses sollte optimal sein, das Design und das Ambiente einladend und am neuesten Stand, die Kulinarik hervorragend, das Spa alle Stückerln spielen und das Personal perfekt sein. Eine Quadratur des Kreises, die schwer zu bewältigen ist. Viele aus der Branche spüren das und machen einen großen Fehler. Sie wollen für Alle Alles anbieten. Das Kinderhotel, das auch verliebte Pärchen aufnimmt, ebenso Singles nicht vernachlässigt, zudem eine üppige Speisekarte offeriert, aber dennoch auch die Möglichkeit zum Entschlacken schafft. Nicht zu vergessen das überdimensionale Spa, das alle Saunenvariationen anbietet und auf der einen Seite die Ruhe eines Zen-Gartens ausstrahlt, auf der anderen Seite ebenso die Kinderrutsche anbietet. Ein Ding der Unmöglichkeit – daher auch als Hotel den Wahlspruch leben: Weniger ist mehr. Man biete eine Schiene an, die aber perfekt und auf höchstem Niveau. Das Alleinstellungsmerkmal – neudeutsch den USP – perfekt und konsequent umsetzen. Nicht alles sein wollen, sondern sich auf etwas konzentrieren und bis ins letzte Detail durchdacht dem Gast anbieten. Ich meine, das ist der Schlüssel des Erfolges.

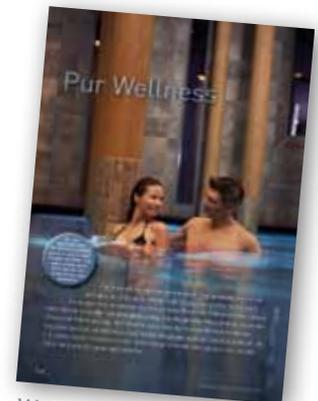
Wir haben uns auch in dieser Ausgabe bemüht, Ihnen einige Produkte in unseren Specials zu servieren, die Ihnen helfen könnten, Ihr Haus noch besser beim Gast zu etablieren. Sei es, weil Sie eben in Ihren Zimmern ein perfektes Badezimmer eingebaut haben, beim Frühstück Produkte anbieten, die von bester Qualität sind oder im Spa-Bereich auch den roten Faden Ihres Betriebes nicht vernachlässigen.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viel Vergnügen beim Lesen und zudem einen guten Saisonstart,
Ihr

Peter A. de Cillia
Chefredakteur



Bad-Special, ab Seite 12



Wellnessoasen, Seite 26



Frühstück & Co, Seite 46



Hotel Camiral, Seite 67



H&D HOTELS/GASTRONOMIE

Hotel Imperial Wien ^①	SEITE	10
The Crystal Lifestyle Hotel/Tirol ^②	SEITE	30
Hotel & Wirtshaus Post, St. Johann/Tirol ^③	SEITE	34
Angerer Alm ^④	SEITE	35
Lech Lodge und Kitzbühel Country Club ^⑤	SEITE	36
Hotel Hohe Welt	SEITE	38
San Luis Hotel, Südtirol ^⑥	SEITE	41
Schlosswirt Forst in Algund bei Meran ^⑦	SEITE	44
Peninsula Hotel in Peking	SEITE	66
Hotel Camiral, Spanien ^⑧	SEITE	67
Sonnenalp Resort, Ofterschwang/Bayern	SEITE	70

H&D H&D INFORMIERT

Editorial	SEITE	3
News	SEITE	6
Kolumne „anonymus“	SEITE	45
Buchtipps	SEITE	65
Vorschau, Impressum	SEITE	74

H&D FOKUS

„Hotel“ Fachmesse in Bozen	SEITE	9
Schlafkonzepte	SEITE	32
Fachartikel „Sehnsucht nach Einfachheit“	SEITE	40
Outdoor Potpourri	SEITE	62
spoga+gafa in Köln	SEITE	64



H&D BAD & WELLNESS

Bad-Essentials	SEITE	12
Wohnlichkeit im Badezimmer	SEITE	13
Effektive Lösungen für das Gästebad	SEITE	14
Beleuchtete Kosmetikspiegel	SEITE	16
Klassiker neu interpretiert	SEITE	18
Bad-Accessoires im Hilton München	SEITE	20
Perfekte Hygiene – ausgezeichnetes Design	SEITE	22
Carbon- & Nanotechnologie für Waschbecken	SEITE	24
Erfrischendes Sauna-Erlebnis	SEITE	25
Pur Wellness	SEITE	26
Infrarotkabinen mit Rundum-Paket	SEITE	27
Auszeit nehmen – Wellness genießen	SEITE	28

H&D FOOD & DESIGN

Frühstück in der Hotellerie	SEITE	46
Honigspender – einfach nur zum Drücken	SEITE	50
Wiberg Genusswelt	SEITE	52
Kaffeespezialitäten frisch aus dem Paradies	SEITE	53
Kaffeevollautomaten	SEITE	54
Nepresso Boutiquen im Doppelpack	SEITE	55
Bio Frühstückstränke	SEITE	56
Kitchen impossible	SEITE	57
Kühlen und kochen in Perfektion	SEITE	58
Neues Winterhalter-Logistikzentrum	SEITE	60

EDITION 400

GASTFREUNDLICHKEIT IN IHRER SCHÖNSTEN FORM



EDITION 400: Die außergewöhnliche EDITION 400 Handtuchablage von KEUCO verbindet weiche, organische Formen mit geraden Konturen zu einer sinnlichen, ästhetischen Leichtigkeit. Unterstrichen wird die filigrane Eleganz durch eine einzigartige Materialkombination aus farbigem Sicherheitsglas und einer hochwertigen Aluminiumablage.



Foto: Philipp Lapiński

Bei der 100-Jahr-Feier blickte das Verkehrsbüro nach vorne und bot einen Vorgeschmack auf das Reisen in der Zukunft.

Zeitreise

Zum 100. Geburtstag der Verkehrsbüro Group lud Österreichs größte Tourismusgruppe zu einer fulminanten Geburtstagsparty ins Kunsthistorische Museum ein. Dabei nahm man die hochkarätigen Gäste mittels 3D-Installationen und Virtual Reality mit auf eine Reise durch Raum und Zeit: Dank VR-Brillen konnten sie mit der Gondel durch Venedig fahren, einen Fallschirmsprung aus 4.000 Metern Höhe wagen oder mit Haien tauchen.



Foto: List GC/Felix Holagen

Die Geschäftsführer Theresa Ludwiger-List und Josef Payerhofer eröffnen die Produktion.

List GC eröffnet neue Möbelfertigung

Rund 50 Kilometer südlich von Wien, in Bad Erlach, liegt der Stammsitz des österreichischen Familienunternehmens List General Contractor, seines Zeichens weltweit überaus gefragter Partner für exklusive Innenausstattungen zu Wasser und zu Land. Nach der Neuordnung des Unternehmens Ende 2014 setzt List GC jetzt den nächsten Schritt in eine erfolgreiche Zukunft – mit einer eigenen Möbelfertigungsstätte.

La dolce vita

Campari Austria und der steirische Feinkostspezialist Frankowitsch präsentieren in Graz eine völlig neue Form des „dolce vita“. Denn nach dem großen Erfolg im Vorjahr mit der Bar im Schwarzen Kameel wird nun in der „Bar Campari im Frankowitsch“ die italienische Aperitivo-Kultur gelebt: In stilvollem Ambiente werden erstklassiger Prosciutto, Käse-Spezialitäten, Grissini, Kapern, Oliven und Anchovis gereicht sowie natürlich die beliebten Drinks von Campari wie Campari Orange, Campari Seltz, Aperol Spritz oder Negroni. Das Interieur der Bar besticht mit rotem Samt und Terrazzoboden, zusätzlich ist der 60 m² große Raum mit einer glänzend roten Decke „eingekleidet“, damit die Gäste voll und ganz in die Welt von Campari eintauchen können.



Weiter auf Wachstumskurs

Die Julius Meinl Coffee Group wächst weiter. Auch 2016 verzeichnet der Wiener Traditionsröster ein Umsatz- und Gewinnwachstum. In seinen europäischen Kernmärkten Österreich, Adriatics (Ex-Jugoslawien), CEE und Russland ist das Unternehmen Marktführer in der Gastronomie. In mehr als 40 Ländern zählt Julius Meinl zu den führenden Premium-Marken. 2016 erzielte Julius Meinl weltweit einen Umsatz von 160 Mio. Euro (2015: 145 Mio. Euro.). Das entspricht einem Umsatzwachstum um 10,3%. Julius Meinl ist mit Tee und Kaffee in mehr als 70 Ländern präsent, davon in 17 Ländern mit eigenen Tochtergesellschaften. Weltweit zählt das 1862 in Wien gegründete Unternehmen zu den führenden Kaffeemarken in der gehobenen Gastronomie.

Julius Meinl GF Renata Petovska



Foto: Julius Meinl/Katharina Schäffl

Von Brasilien nach Österreich – brasilianische Grilltradition

Die beiden Traditionsunternehmen Tramontina, Anbieter von Premium-Schneidewaren aus Brasilien, und Fissler, bekannt für seine hochwertigen Küchengeräte mit außergewöhnlichem Design, setzen mit ihrer Partnerschaft neue Maßstäbe und kreieren für den Grill-Outdoor-Bereich den Trend zur „Freude am Grillen mit brasilianischem Schneid- und Grillwerkzeug“.

Am 3. April 2017 wurde die Übernahme der Tramontina-Generalvertretung durch Fissler Österreich offiziell vor Pressevertretern auf der Summerstage in Wien bekannt gegeben. Im Zuge der Veranstaltung wurde auch der original „Churrasco“ Grillspieß aus dem Hause Tramontina vorgestellt. Die Gäste konnten sich selbst von brasilianischen BBQ-Spezialitäten überzeugen, die von dem eigens angereisten Starkoch Adriano Gabriel zubereitet wurden.

Traditionell wird beim „Churrasco“ das Grillgut an langen Spießen über dem Feuer gegart und das Fleisch vor dem Grillen lediglich mit grobkörnigem Salz eingerieben. Pur und ganz ohne Marinade, das ist typisch brasilianisch. „Was früher in der Kindheit die Bratwurst auf dem selbstgeschnitzten Haselnußstock war, ist heute der moderne Grillspieß aus Edelstahl für die besagte Bratwurst, Fleisch aller Art, Fisch und natürlich auch für Obst und Gemüse“, erklärt Tramontina Deutschland Geschäftsführer Rogério Finger.



V.l.n.r.: Adriano Gabriel (brasilianischer Starkoch), Herbert Emberger (GF Fissler Österreich), Bernhard Köpf (Tramontina Vertriebsleiter Deutschland), Rogério Finger (GF Tramontina Deutschland), Lucas Ertl (Tramontina Export Manager für Europa)

„Grillen ist mittlerweile in Österreich ein fixer Bestandteil des sommerlichen Lebensgefühls. Wir freuen uns sehr, mit Tramontina einen Partner gefunden zu haben, der nicht nur Qualitätsprodukte anbietet, sondern auch in der Heimat des ‚Churrasco‘ zu Hause ist und nun hierzulande neue Outdoor-Trends setzen wird“, so Herbert Emberger, Country Manager Fissler Österreich.



V.l.n.r.: Gerhard Hoffmann, Marktleiter mein c+c Hochsteiermark, Thomas Panholzer, Geschäftsführer Transgourmet Österreich, und Georg Fersch, Bereichsleitung mein c+c

Erweitertes Sortiment

„mein c+c Hochsteiermark“, der regionale Abholgroßmarkt von Transgourmet Österreich, wurde um insgesamt 1,8 Mio. Euro renoviert und modernisiert. Der Standort versorgt die Gastronomie- und Gewerbekunden mit einem perfekt abgestimmten, erweiterten und übersichtlich sortierten Sortiment. Stark ausgebaut wurde v. a. die nun offen gestaltete Frischeabteilung mit eigener „eingehauster“ Klimazone für Obst und Gemüse. Neben insgesamt 11.000 Food- und Nonfood-Artikeln bietet „mein c+c“ zahlreiche Serviceleistungen wie Vorkommissionierung, Leihwagenverleih für Warentransporte oder Geschirrservice.



berndorf
bäderbau

/Schenna, Hotel Sonnenparadies, Huber Fotografie

WENN LEISTUNG ENTSCHEIDET

Durch modernes Design, grenzenlose Formgebungsmöglichkeiten und hervorragender Verarbeitungsqualität fügen sich unsere Schwimmbecken harmonisch in jede Umgebung ein. Überzeugen Sie sich von unserer Erfahrung und Professionalität anhand zahlreicher Schwimmbadprojekte seit 1960.

www.berndorf-baederbau.com



CH/St. Margrethen, Mineralheilbad



Schwimmbad & Sauna, Matthias Malpricht



„World Class“ Kreuzfahrtschiffe

Die Schiffe der „World Class“ Generation werden die weltgrößte Passagier-Kapazität bieten. Das futuristische „Y“-Design der „World Class“ sorgt für fantastische Meerblicke und einen erhöhten Anteil an Balkonkabinen. Der G-Bug des Schiffes, der in einem 90-Grad-Winkel vertikal angebracht ist, wurde designt, um die Stabilität und die Hydrodynamik zu verbessern und den Komfort für die Gäste zu steigern.



Neue Traumzimmer

Das moderne Kuschelhotel Seewirt am Mattsee ist der Inbegriff für einen romantischen Kuschelurlaub zu zweit ohne Kitsch und Kinder. Direkt am Südufer des Mattsees beweist das Hotel, dass zeitgemäße Gestaltung und Romantik eine wunderschöne Symbiose ergeben können. Gastgeber Helmut Blüthl machte nun sein Refugium mit neuen Zimmern noch gemütlicher.



Zen-Refugium in Bangkok

Es gilt als eines der spektakulärsten internationalen Hotel-Openings in diesem Jahr: Inmitten des Stadtteils Ploenchit, dem Geschäftsviertel von Thailands pulsierender Hauptstadt, öffnete mit dem Park Hyatt Bangkok am 12. Mai 2017 das erste Haus der Park Hyatt Hotels in Thailand. Entstanden ist ein exklusiver Rückzugsort für verwöhnte Kosmopoliten im Herzen der faszinierenden Metropole.

Decanter Gold-Award für Sattlerhof

Einmal mehr konnte der „Sauvignon blanc Kranachberg“ vom Sattlerhof seine Vorzüge auf der Weinwelt-Bühne in London eindrucksvoll unter Beweis stellen: Der Paradewein des südsteirischen Spitzenweinguts wurde bereits zum zweiten Mal mit dem Decanter-Gold-Award, einer der höchsten internationalen Auszeichnungen, prämiert.

Andreas, Willi, Maria und Alex Sattler im Kostraum.



Foto: Gerald Kresal

Einheit aus Klang und Licht

Für einen Abend tauschte Iveta Apkalna Orgelpfeifen gegen Schiffsplanken ein. Die Titularorganistin der Elbphilharmonie taufte stellvertretend für das spektakuläre Konzerthaus das Kreuzfahrtschiff „Mein Schiff 6“. Der vierte Neubau der Wohlfühlflotte von TUI Cruises lag dabei direkt neben Hamburgs neuem Wahrzeichen, mitten im Hamburger Hafen.

Hamburg tauft das Kreuzfahrtschiff „Mein Schiff 6“.



Foto: Hamburg Marketing / Christian Spahrhber



Hotel 2017

Genuss und Gastlichkeit

Südtirol ist ein beliebtes Ganzjahresurlaubsziel, so konnten im Jahr 2016 erstmals sieben Millionen Ankünfte und über 31 Millionen Übernachtungen gezählt werden. Eine wichtige Rolle spielt in diesem Kontext seit mehr als 40 Jahren „Hotel“, die Fachmesse in Bozen für Hotellerie und Gastronomie, als Treffpunkt und Informationsbörse zwischen Unternehmern, Hoteliers und Gastronomen, innovativen Start-ups und Verbänden.

Südtirols Gastronomie ist hoch besternt. 23 Michelin-Sterne für 18 Köche, wobei fünf Restaurants zwei Sterne halten. Südtirol kann zudem auf eine große Anzahl von Stammkunden zählen: 84,8 % der befragten Touristen geben an, Südtirol bereits von früheren Aufenthalten zu kennen. Davon verbringt ein erheblicher Anteil (43,6 %) seit über zehn Jahren regelmäßig seinen Urlaub in Südtirol. Und gerade diese herausragende Entwicklung und Stellung Südtirols haben die Grundlage geschaffen, dass die Fachmesse für Hotellerie und Gastronomie in den vergangenen 40 Jahren stetig wachsen und zu einem Treffpunkt für Ideen und einer Quelle neuer Inspiration für die Entfaltung und Verbesserung der gastronomischen Betriebe in der Region und darüber hinaus werden konnte. Fünf Monate vor der nächsten Auflage der „Hotel“ – von Montag, 16. bis Donnerstag, 19. 10. – sind die Hallen mit 500 Unternehmen bereits fast vollständig ausgebucht.

Ein breitgefächertes Programm von Events, Workshops, Informations- und Weiterbildungsveranstaltungen mit hochkarätigen internationalen Referenten bereichern die Fachmesse. Insbesondere ist eine neue Auflage des Communication Forum geplant, das die Herausforderungen im Bereich Online- und Marketingstrategien für Hotellerie und Gastronomie in den Mittelpunkt rückt. Zudem organisiert der Hoteliers- und Gastwirteverband (HGV) Südtirol wie gewohnt seine Gastronomiefachtagung am Mittwoch, 18. Oktober.

Traditionsgemäß sind die einzelnen Messtage auch jeweils einem anderen gastronomischen Beruf gewidmet: So findet am Tag der Konditoren der Wettbewerb „Junger Konditor des Jahres“ statt, worauf die anwesenden Speiseeis-Hersteller um die „Goldene Spachtel“ konkurrieren und schließlich die Bäcker ihre besten und schönsten Brot-Skulpturen präsentieren.

www.messebozen.it/hotel



Das Hotel Imperial schreibt wieder Geschichte

Die obersten Künstler-Etagen der Wiener Hotelikone präsentieren sich ab sofort elegant modernisiert.

Fotos: Hotel Imperial



Mit der Revitalisierung von 50 Luxus-Räumlichkeiten des ehemaligen Palais Württemberg sind die Arbeiten im 4. und 5. Stockwerk des Hotels vollendet. Die besonders bei Künstlern beliebten Etagen mit einzigartigem Blick auf die zahlreichen Highlights der Stadt wurden unter Wahrung des Palais-Stils modern adaptiert sowie mit der neuesten Technologie aufgerüstet. Popstars, berühmte Maestri und Künstler mit Auftritten im benachbarten Musikverein lieben die Zimmer und Suiten der beiden obersten Stockwerke, nicht zuletzt aufgrund des einzigartigen Blicks auf die weltberühmte Musikinstitution, die Karlskirche, die legendäre Ringstraße und die Weinberge Wiens. Die beiden Gäste-Etagen des 5-Sterne-Superior Hotels verfügen nun über die neueste Technologie und zusätzliche Annehmlichkeiten, um den Wünschen der Gäste gerecht zu werden.

Imperial und doch modern

„Die Beibehaltung unseres imperialen Einrichtungsstils, der sich seit mehr als 140 Jahren größter Beliebtheit erfreut, liegt uns ganz besonders am Herzen“, so Generaldirektor Mario Habicher. Vorwiegend österreichische Unternehmen zeichnen für die luxuriöse neue Ausstattung und das imperiale Wohlfühl-Ambiente verantwortlich. So sind die TV-Geräte elegant in Bilderrahmen hinter Spiegelglas integriert und mit einer Musiksoundbar komplettiert. Silbergraue Wandbespannungen im Arabesk-Stil





und Teppiche von Axminster-Qualität treffen auf elegante Möbel sowie royal-blau und silber-grau bezogene Fauteuils, Sofas und Ottomanen. Bereits bei dieser ersten Revitalisierungsphase der Gästezimmer und Suiten wurde großer Wert auf Nachhaltigkeit gelegt. So sind die edlen Vollholzböden in den Vorräumen geölt statt lackiert, bei den Farben wurden ausschließlich baubiologische Anstriche verwendet. Die in einem leichteren Stil verarbeiteten Vorhänge lassen noch mehr Tageslicht durch die geräumigen Zimmer und Suiten strömen. Um ebenso das bis 2020 gesteckte Umweltziel einer bis zu 30-prozentigen Energieeinsparung zu erreichen, sind größtenteils LED Leuchtmittel verbaut.

Zukunftsorientiert

Und in Kooperation mit dem Österreichischen Bundesdenkmalamt wurden die geschichtsträchtigen Kastenstockfenster an der Ringseite erneuert – diese Maßnahme sorgt ebenfalls für umweltfreundliche Energieeinsparungen. Dank akribischer Planung konnte die detailverliebte Modernisierung mit Start im Januar bei laufendem Betrieb durchgeführt werden. Das Investitionsvolumen liegt im Millionenbereich. Federführend für den Umbau war das international tätige und ebenso in Wien ansässige Architekturbüro Chalabi Architekten & Partner. Die Restaurierung weiterer Zimmer und Suiten ist in Planung.

www.imperialvienna.com



Facility Manager.

Eine Steuerung für alle Gewerke:
Gebäudeautomation von Beckhoff.



www.beckhoff.at/building

Das ganze Gebäude zukunftssicher im Griff: Mit der integralen Gebäudeautomation von Beckhoff implementieren Sie eine PC-basierte Steuerungslösung, mit der Sie heute schon an den nachhaltigen Betrieb von morgen denken. Alle Gewerke der TGA werden von einer einheitlichen Hard- und Softwareplattform gesteuert: Ganz gleich, ob es um die nutzungsgerechte Beleuchtung, die komfortable Raumautomation oder die hocheffiziente HLK-Regelung geht. Die Steuerungslösung besteht aus leistungsstarken Industrie-PCs, Busklemmen zur Anbindung aller Datenpunkte und Subsysteme sowie der Automatisierungssoftware TwinCAT. Für alle Gewerke stehen vordefinierte Softwarebausteine zur Verfügung, die das Engineering enorm vereinfachen. Funktionserweiterungen oder -änderungen sind jederzeit möglich. Die Systemintegration erfolgt über die gängigen Kommunikationsstandards Ethernet, BACnet/IP, OPC UA oder Modbus TCP.

Skalierbare Steuerungstechnik –
von der ARM-CPU bis zur
x86-CPU mit 2,3 GHz auf 4 Cores



Embedded-PCs
(ARM)



Embedded-PCs
(x86)



Industrie-PCs
(x86)



Bad-Essentials

Einst nur notwendige Waschgelegenheit, entwickelt sich das Hotel-Badezimmer immer mehr zur Wellnessoase mit allen Facetten. Profane Duschvorhänge weichen Milchglas-Installationen, sperrige Badewannen machen Walk-in-Duschen Platz. Und das gute alte Bidet? Es wird meistens schon durch ein modernes Dusch-WC ersetzt. Die nächsten Seiten präsentieren einen Ein- und Ausblick auf Bäder, die Ihre Gäste begeistern werden.

Bad- kollektion Memoria Black

Die Aufsatzwaschbecken der Bad-
kollektion Memoria Black gibt es in
den Formen rund, oval und rechteckig.
Die hier angewendete Oberflächen-
veredelung „VitrAclean“ von VitrA
Bad sorgt für besondere
Pflegeleichtigkeit.



Wohnlichkeit im Badezimmer

Hohe Wohn- und Aufenthaltsqualität werden im Badezimmer immer wichtiger. Bette hat deshalb mit BetteLux Oval Couture eine freistehende Badewanne und einen bodenstehenden Waschtisch aus glasiertem Titan-Stahl entwickelt, die wie ein bequemes Sofa mit gewebtem Stoff bezogen und gepolstert sind. Vier Farbvarianten und hohe Funktionalität bringen Sinnlichkeit und Komfort ins Bad.

Mit einem überraschenden Designkonzept, das glasierten Stahl und wohnlichen Stoff kombinierte, weckte Bette vergangenes Jahr viele Begehrlichkeiten. Aus dem Konzept wurde jetzt mit BetteLux Oval Couture eine marktreife Kollektion. Das stoffbezogene und gepolsterte Ensemble aus Badewanne und Waschtisch transportiert Wohnkomfort und Sinnlichkeit auf bislang ungekannte Art ins Badezimmer.

Die warme, wohnliche Behaglichkeit von Stoffen und Polstern kennt jeder aus dem eigenen Wohn- oder Schlafzimmer. Das Badezimmer hingegen besticht heutzutage zwar durch ein hohes Design-Niveau, strahlt dabei jedoch meist eine eher kühle, funktionale Eleganz aus. Mit der Entwicklung von BetteLux Oval Couture wollten Designer Dominik Tesseraux (Tesseraux + Partner, Potsdam) und Stahl/Email-Spezialist Bette daher etwas ganz Neues wagen, um die sinnliche Qualität von gepolsterten Textilien ins Bad zu bringen: Denn Stoffpolster bieten ein besonderes haptisches Erlebnis, da sie der Hand schmeicheln und ihre Textur, die Badobjekte im Wortsinne begreifbar macht.

Bei BetteLux Oval Couture werden der freistehende, ovale Wannenkörper (185 x 85 cm) und der freistehende, kreisrunde Waschtisch (ø 55 cm) ganz klassisch aus hochwertigem Stahl/Email gefertigt, einer Materialkombination, die sich als äußerst robust und pflegeleicht bewährt hat. Erhältlich sind Badewanne und Waschtisch in den Farben Ivory (Beige), Moss (Grün), Carbon (Anthrazit) und Elephant (Grau meliert), wobei die



Farben von Stahl/Email und Stoff auf Wunsch optimal aufeinander abgestimmt werden können. Der Funktionsstoff selbst ist extrem widerstandsfähig, pflegeleicht sowie wasser-, schimmel- und klimaresistent.

Zu einer hohen Aufenthaltsqualität im Bad trägt auch bei, dass die Polsterung Schall schluckt, sodass die Raumakustik insgesamt besser wird. Damit ist das Ensemble nicht nur für Privathaushalte interessant, sondern auch eine gut geeignete Lösung für offene Schlaf-Bad-Bereiche in Hotelobjekten, die Wert auf Komfort, Qualität und außergewöhnliche Gestaltung legen.

Mit BetteLux Oval Couture möchte Bette dem Badraum seinen überwiegend funktionellen Charakter nehmen. Die Kollektion ist Teil der Strategie des Unternehmens, durch besondere konstruktive Lösungen, innovative Materialverwendung oder eine ikonenhafte Formensprache die Innenarchitektur des Bades für neue Stilwelten zu öffnen.

BetteLux Oval Couture Stahl kann alles tragen

Design:
Tesseraux+Partner
www.bette.de


Glasiertes
Titan-Stahl

30
Jahre
Garantie


Made in
Germany

BETTE



Dusch-WC Geberit AquaClean

Produkte mit Mehrwert für jedes Hotel

Effektive Lösungen für das Gästebad sind der sinnvollste Zugang zum Thema, denn speziell in der Hotellerie zählen Funktionalität sowie Qualität mit hohem Designanspruch. Geberit hat dafür zahlreiche Lösungsvorschläge.

Geberit AquaClean

Wasser ist bei der täglichen Körperpflege nicht wegzudenken. In vielen Kulturen ist es längst selbstverständlich, sich auch nach dem Toilettengang mit Wasser zu reinigen. Geberit AquaClean bietet Ihnen dieses Frischegefühl auf Knopfdruck, indem es die Reinigungsfunktion des Bidets mit der Funktion eines WC vereint. Die Produktlinie bietet für jeden Anspruch und jede Einbausituation das perfekte Modell – von der stilvoll designten Komplettanlage bis zum einfach montierbaren Aufsatz für die bestehende Toilette. Neben dem angenehmen Duschstrahl stehen je nach Modell noch zusätzliche Verwöhnfunktionen zur Verfügung. Dazu zählen das Orientierungslicht, die WC-Sitz-Heizung, die WhirlSpray-Duschtechnologie, die pulsierende Massagefunktion, die sanfte Ladydusche, die automatische Geruchsabsaugung, der wohltuende Warmluftföhn und die TurboFlush-Spültechnik.



Badserie Xeno2



Geberit Armaturensystem Brenta und Piave

Das Geberit Waschtisch-Armaturensystem

Elegante, berührungslose Wandarmaturen, saubere Waschtische und dazwischen genug Platz, um sich die Hände zu waschen: Oft haben Architekten und ihre Kunden genau dieses Bild vor Augen, wenn sie öffentliche oder halböffentliche Sanitärräume projektieren. Und ab sofort können sie damit auch uneingeschränkt rechnen.

Mit dem neuen Geberit Armaturensystem macht der europaweit führende Hersteller von Sanitärprodukten ein radikales Umdenken möglich: Elektronische Waschtischarmaturen können schlank, formschön und dennoch sehr robust sein. Und sie lassen sich gleichermaßen einfach, präzise und dauerhaft in die Wand wie in den Waschtisch einbauen. Wobei hier vor allem die Wandarmaturen im Vordergrund stehen, denn diese sind die praktischere und auch elegantere Lösung. Dank einer cleveren Integration in die bewährte Installationstechnik von Geberit können Planung und Einbau von Wandarmaturen endlich auf Anhieb rasch und fehlerfrei bewerkstelligt werden. Des Weiteren überzeugt das neue Armaturensystem durch einen modularen Aufbau, der auch bei der Wahl der Energieversorgung hohe Flexibilität bietet.

Die Geberit Setaplano Duschfläche

Die neue Geberit Duschfläche Setaplano überzeugt nicht nur Kunden, sondern auch die Jury des iF DESIGN AWARD 2017 auf den ersten Blick und ebenso ab der ersten Berührung. Die Duschfläche besteht aus einem hochwertigen Mineralwerkstoff, dessen Oberfläche sich seidig-saftig und warm anfühlt, einfach zu reinigen ist und über eine gute Rutschfestigkeit verfügt. Gerade kritische Stellen sind bewusst glatt und damit reinigungsfreundlich gestaltet. Beispielsweise gibt es im Ablaufbereich keine Kanten, an denen sich Schmutz ablagern kann. Nach dem Entfernen der Abdeckung ist es ein Leichtes, den praktischen Kammeinsatz zu entnehmen und bei Bedarf zu säubern. Überzeugt hat die Jury auch die leichte Handhabung und Montage. Durch die werkseitige Vormontage von Stahlrahmen und Abdichtung wird die Arbeit vereinfacht und eine sehr hohe Sicherheit erzielt.

Für Geberit zählt bei der Produktentwicklung stets das optimale Zusammenspiel von höchsten Ansprüchen an Ästhetik und zuverlässiger Funktion. Sechs Produkte zeichnete die Jury des iF Design Award 2017 aus, zusammen mit diesen neuen Auszeichnungen konnte Geberit im Verlauf der letzten acht Jahre insgesamt mehr als 50 Designpreise für sich verbuchen, darunter auch Red Dot oder Design Plus Preise.

Designauszeichnungen

2017: Sechs Geberit Produkte zeichnete die Jury des iF DESIGN AWARD 2017 aus: das Dusch-WC Geberit AquaClean Tuma, das Geberit Wandbedienpanel für die Dusch-WCs Mera und Tuma, den Spiegelschrank Option Plus, die neue Duschfläche Setaplano sowie das neue Armaturensystem von Geberit und die Badserie Xenos2.

2016: Drei Geberit Produkte zeichnete die Jury des iF DESIGN AWARD 2016 aus: Das neue Geberit Urinal mit integrierter Steuerung, das Dusch-WC AquaClean Mera und das Rohrleitungssystem Geberit Silent-Pro.

2015: Auch die Jury des international renommierten Red Dot Award war von Geberit 2015 überzeugt. Die Jury zeichnete drei Produkte mit dem begehrten Award aus: das Dusch-WC AquaClean Mera, die Duschrinne Clean-Line und die Fernbetätigung Typ 70.

2012: Die beiden Produkte Geberit Sigma80 und Geberit Monolith für den Waschtisch wurden mit dem Preis red dot award: product design 2012 ausgezeichnet. Weitere Design-Preise für diese beiden Produkte: interior innovation award 2012 und der iF Product Design Award 2012

www.geberit.at



Duschfläche Setaplano



ALISEO – Eine neue Kultur der Gastlichkeit

Eine eigenständige Formensprache, die Liebe zum Detail kennzeichnen die Kosmetikspiegel von Aliseo. Schon in der Entwicklungsphase werden die Anforderungen der internationalen Hotellerie bezüglich Qualität, Design, Haltbarkeit sowie Reinigungsfreundlichkeit berücksichtigt. Aliseo Kosmetikspiegel sind nicht nur trendy, sondern ergänzen das Raumempfinden durch geometrische Akzente und perfekte Funktion.

Die beleuchteten Kosmetikspiegel verwenden wartungsfreie Eco-Smart LED-Technologie. Die blendfreie Rundum-Beleuchtung verbraucht 40 % weniger Energie ohne unnötige Wärmeentwicklung und hat eine extrem hohe Lebensdauer von über 50.000 Stunden. Akzentreiches Design, technologisch ausgereift, um den täglichen Anforderungen standzuhalten.



Aliseo's Generalvertretung in Österreich: HORN Vertrieb Österreich | info@horn-vertrieb.at | www.horn-vertrieb.at

Geberit AquaClean
Das WC, das Sie mit Wasser reinigt.

■ GEBERIT

Wellness für Ihre Gäste.



WhirlSpray-
Dusch-
technologie



Berührungslose
WC-Deckel-
Automatik



Orientie-
rungslicht



Geruchs-
absaugung



TurboFlush-
Spültechnik



Föhn



WC-Sitz-
Heizung

Mit Geberit AquaClean Mera beginnt Wellness schon im Badezimmer.
Das WC mit integrierter Duschfunktion reinigt den Po sanft mit einem warmen
Wasserstrahl und erfüllt somit die steigenden Gästeanforderungen an Komfort
und Hygiene. Für ein Gefühl von Frische und Sauberkeit den ganzen Tag.

→ www.geberit-aquaclean.at/mera

|  Water®



Abgestimmt auf das Design der bewährten Badewannenfamilie Classic Duo mit Einbauwannen und dem neuen Meisterstück Classic Duo Oval erhalten Kunden nun auch den passenden Waschtisch von Kaldewei. Zur Markteinführung ist der Classic Waschtisch als Unterbaulösung mit kreisrunder Innenform erhältlich. Diese Variante lässt viel Fläche auf der Badkonsole für Armaturen, Accessoires oder Seifenspender.

Klassiker neu interpretiert

Der Archetyp einer freistehenden Badewanne – das Kaldewei Meisterstück Classic Duo Oval – vereint zeitlose Schönheit mit moderner Designsprache.

Die neue freistehende Badewanne Meisterstück Classic Duo Oval entfaltet vor allem in exklusiven Hotelbädern ihre klassische Eleganz. Sie überzeugt durch ihre Ästhetik sowie durch die besonderen Eigenschaften des Materials Kaldewei Stahl-Email.



Kaldewei bringt einen Badewannenklassiker zurück ins moderne Bad. Das freistehende Meisterstück Classic Duo Oval präsentiert sich in zeitloser Schönheit, eingefasst in eine fugenlose Verkleidung aus kostbarem Kaldewei Stahl-Email. Das harmonische Zusammenspiel der weichen, ovalen Kontur mit einer konischen Außenform schafft in Verbindung mit dem schmalen Wannrand eine ganz besondere Ästhetik. Zwei bequeme Rückenschrägen garantieren zudem entspannenden Badeerlebnis – allein oder auch zu zweit.

Die neue freistehende Badewanne entfaltet vor allem in exklusiven Hotelbädern ihre klassische Eleganz. Sie überzeugt durch ihre Ästhetik sowie durch die besonderen Eigenschaften des Materials Kaldewei Stahl-Email. Die Oberfläche schmeichelt der Haut und ist dabei besonders langlebig und pflegeleicht. Als Einstiegsmodell in die Meisterstücke-Kollektion zeichnet sich die neue Badewanne durch ein attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis aus. Sie erweitert als freistehende Variante die erfolgreiche Classic-Serie von Kaldewei und eröffnet noch vielfältigere Möglichkeiten bei der Badplanung.

Classic Unterbauwaschtisch

Abgestimmt auf das Design der bewährten Badewannenfamilie Classic Duo mit Einbauwannen und dem neuen Meisterstück Classic Duo Oval erhalten Kunden nun auch den passenden Waschtisch von Kaldewei. Zur Markteinführung ist der Classic Waschtisch als Unterbaulösung mit kreisrunder Innenform erhältlich. Diese Variante lässt viel Fläche auf der Badkonsole für Armaturen, Accessoires oder Seifenspender. Ihre Form sowie die überlegenen Materialeigenschaften von Kaldewei Stahl-Email garantieren zudem eine leichte und schnelle Reinigung. Dadurch empfiehlt sich der Classic Unterbauwaschtisch besonders für die Anforderungen der Hotellerie und für öffentliche Sanitärbereiche.

Die neue Classic-Familie setzt bei der Ausstattung hochwertiger Hotelbäder außergewöhnliche Akzente. Badewanne und Waschtisch sind in ihrer Formensprache sowie mit charakteristischen Designmerkmalen optimal aufeinander abgestimmt – ganz im Sinne von „Perfect Match“.

Mehrfach ausgezeichnet

Ob in Kombination mit passenden Waschtischen und emaillierten Duschflächen oder als formvollendete Solisten – die Kaldewei Meisterstücke lassen sich in der Badarchitektur stilvoll in Szene setzen. Insbesondere ihre emaillierten Verkleidungen in durchgängiger und fugenloser Materialität machen sie einzigartig. Beleg dafür sind mehrere renommierte Designauszeichnungen für die freistehenden Badewannen der Meisterstücke Kollektion, darunter der „red dot design award 2015“, der „iF Design award 2015“ sowie der „Iconic Award 2016“.

www.kaldewei.com



Die Form des neuen Classic Unterbauwaschtisches sowie die überlegenen Materialeigenschaften von Kaldewei Stahl-Email garantieren eine leichte und schnelle Reinigung. Dadurch empfiehlt sich der Classic Unterbauwaschtisch besonders für die Anforderungen der Hotellerie und für öffentliche Sanitärbereiche.





Das 5-Sterne-Hotel Hilton Munich Airport liegt wie eine „Oase der Ruhe“ zwischen den Terminals 1 und 2 des Flughafens München. Die aufregende Architektur mit dem gläsernen Atrium lässt bereits bei der Anreise die Exklusivität im Inneren erahnen. Von den internationalen Gästen wird das Hotel gerne für die Übernachtung vor der Weiterreise, für Meetings oder zum Entspannen zwischen den Flügen genutzt. In den geräumigen Gästezimmern bekommt der anspruchsvolle Gast nichts von dem Trouble des Flughafens mit, denn schallgeschützte Fenster und eine idyllische Aussicht in den Innenhof, das Atrium oder den Garten ermöglichen eine absolute Ruhe.

Atmosphäre mit viel Charme

Das Hotel erfreut sich einer sehr guten Auslastung und stockte die Anzahl der exklusiven Zimmer durch einen weiteren Anbau auf. In dem 2016 fertiggestellten neuen Gebäude wurden nur die edelsten Materialien und Oberflächen verwendet,



Purer Luxus im Neubau zwischen den Terminals

KEUCO Accessoires überzeugen internationale Gäste im Hilton Hotel am Münchner Flughafen.



um eine ganz besondere Atmosphäre zu schaffen. Der Charme der bayerischen Landeshauptstadt findet sich beispielsweise in der hochwertigen Innenausstattung durch die abstrakte Silhouette der Alpen und die hölzernen Möbelstücke wieder. Ausgewählte Designobjekte sind im Schlafbereich und natürlich in den Bädern zu finden. Die Innenarchitekten vom Büro JOI-Design, Inh. Peter Joehnk und Corinna Kretschmar-Joehnk, haben die Zimmer für das Hotel konzipiert.

Höchste Materialqualität

Beim Eintreten in die Bäder ziehen die glänzenden Chromoberflächen der KEUCO Accessoires und des iLook_move Kosmetikspiegels sofort alle Blicke auf sich. Edel strahlend setzen sich die KEUCO Produkte von der gedeckt gehaltenen Farbgebung der Fliesen und des Interieurs ab.

Entworfen vom renommierten Designbüro Tesseraux+Partner, Potsdam, brilliert der iLook_move Kosmetikspiegel insbesondere durch seine außergewöhnlich raffinierte und langlebige Scharnier-technik. Der Spiegel lässt sich in der Höhe, zur Seite und in der Neigung optimal ausrichten. Die äußerst stabile Wandbefestigung sowie die beste Qualität und erstklassige Verarbeitung lassen ihn für viele Jahre zu einem unverzichtbaren Begleiter im Hotelbad werden.

Durchdachtes Design

Individuell angepasste PLAN Haltegriffe von KEUCO zieren die gläserne Tür der Duschtrennung sowie die Schublade des Waschtisches und können zugleich als Handtuchhalter genutzt werden. In der Dusche dient ein weiterer PLAN Haltegriff zur Sicherheit des Gastes. In harmonischer Kombination hängt der designstarke EDITION 11 Duschkorb von KEUCO daneben. Die markante und zugleich zurückhaltende Formensprache verleiht dem Duschkorb eine herausragende Ästhetik.

www.keuco.at



Die Zimmer im Hilton Hotel am Münchner Flughafen sind auf die Bedürfnisse des internationalen Gastes perfekt abgestimmt und vereinen traditionsreichen Charme mit modernster Innenausstattung. Für das Highlight in den hochwertigen Bädern sorgen die Accessoires und der iLook_move Kosmetikspiegel von KEUCO.





Perfekte Hygiene – ausgezeichnetes Design

Dusch-WCs liegen im Trend, denn immer mehr Menschen schätzen den hygienischen Komfort, den die Intimreinigung mit purem Wasser bietet. Das Dusch-WC Cleanet Riva von Laufen überzeugt mit einem integrierten, hochwertigen Design aus Keramik und nutzerfreundlichen wie technisch anspruchsvollen Lösungen.

Der wesentliche Nutzen eines Dusch-WCs ist gehobene Hygiene und das Gefühl von Frische, die es dem Anwender bietet. Dabei soll der Hinzugewinn an Lebensqualität jedoch keinen Verlust an Designqualität bedeuten. Um beiden Ansprüchen auf höchstem Niveau gerecht zu werden, hat Laufen gemeinsam mit dem Designer Peter Wirz das Dusch-WC Cleanet Riva entwickelt. „Hygiene ist Vertrauenssache – deshalb kommuniziert dieses Produkt die Sauberkeit bereits optisch“, sagt Peter Wirz. Der Schweizer Designer hat Cleanet Riva entworfen und es geschafft, Erfrischung, Reinheit und Komfort über das schnörkellose, pure Design des WCs zum Ausdruck zu bringen.

Für seinen ganzheitlichen Designansatz wurde das Dusch-WC mittlerweile von mehreren Fachjürs mit international re-

nommierten Designpreisen ausgezeichnet: dem Red Dot Award 2016, dem iF Design Award 2017 und dem Design Plus powered by ISH 2017.

Komplett integrierte Technik

Von außen betrachtet unterscheidet sich das Dusch-WC kaum von einem klassischen Design-WC, einzig durch den Edelstahl-Drehknopf am WC-Sitz zeigt sich der zusätzliche Komfort. Designer Peter Wirz und Laufen ist es meisterhaft gelungen, die Technik komplett in den geschlossenen Keramikkörper zu integrieren und so eine zeitlose Ästhetik zu schaffen.

„Herzstück unseres Premium-WCs sind die vielseitigen, intuitiv bedienbaren Duschfunktionen, die eine körperfreundliche Reinigung und Erfrischung bieten. Dazu gehören eine gründliche Standardfunktion mit individuell wählbarer Strahlstärke, Position und Temperatur, ein besonders kräftiger Power-Modus sowie eine pulsierende Strahlart. Eine sanfte Lady-Funktion mit separater Düse vervollständigt den Funktionsumfang“, erläutert Christian Babinetz, Produktmanager für Cleanet Riva bei der Laufen Austria AG.

Funktionen und Vorteile

- Die intuitive Bedienung
Der leicht zu ertastende Drehknopf erlaubt auf Knopfdruck, den Wasserstrahl zu aktivieren und zu deaktivieren sowie durch Drehen seine Stärke und Position zu verändern. Mit separater Taste neben dem Drehknopf kann die Lady-Dusche angewählt werden.
- Die Einstellung nach Wusch
Der Wasserstrahl der Dusche ist in sieben Stufen regelbar, der Powermodus arbeitet mit ca. 5,6 Litern pro Minute.
- Die Fernsteuerung
Die Fernbedienung mit Touch-Oberfläche unterstützt die Bedienung und liefert weiterführende Service-Informationen und Einstellungen.
- Die thermische Reinigung
Die Hygienespülung reinigt das gesamte wasserführende System thermisch mit 70 Grad heißem Wasser, welches ohne Chemie sicherstellt, dass Tank und Leitungen stets hygienisch rein sind.
- Die integrierte Entkalkung
Das Entkalkungsprogramm arbeitet mit dem hinterlegten Härtegradwert des Trinkwassers und entkalkt alle wasserführenden Teile.
- Ohne Spülrand
Cleanet Riva spült – wie von Laufen gewohnt – kraftvoll sauber aus und kommt dabei völlig ohne Spülrand oder Spültunnel aus.
- Der abnehmbare Sitz und Deckel
Die kompakte Einheit aus Sitz und Deckel funktioniert Wireless und kann daher einfach vom keramischen Körper abgenommen werden.
- Das Licht mit Signalfunktion
Weiße LEDs an der Unterseite des Cleanet Riva sorgen in vier Helligkeitsstufen für Orientierung in der Dunkelheit. Sie weisen aber auch in Rot darauf hin, wenn ein Pflege- oder Störungshinweis auf der Fernbedienung erscheint.

www.laufen.co.at



Das Dusch WC Cleanet Riva wird mit einem seitlichen Drehknopf durch Drehen und Drücken intuitiv bedient – und ermöglicht damit ein einfaches Zurechtkommen für Gäste des Hauses.

Der Duschstab – im Ruhezustand sitzt er hinter einem Blendenring in der Keramik – wird vor und nach jeder Nutzung durchgespült und mit einem kräftigen Wasserstrahl umspült – und damit gereinigt.





Fortschritt erleben

Die Kombination aus Carbon- und Nanotechnologie als Waschbecken im exklusiven Bad.

Einzigartig:

- attraktive Optik
- minimales Gewicht
- höchste Qualität
- robust
- pflegeleicht
- vollendet im Design

Optional:

- eigene Form
- Lackfarbe
- Inlays
- Einbauvariante

MIONERO

HORN

Vertrieb Österreich Kitzbühel

www.mionero.de | www.horn-vetrieb.at





Erfrischung für alle Sinne

Mit der stylischen „Schwallbrause 080W“ und dem „Kneippschlauch 070W“ schafft Vola ein ganzheitliches Sauna-Erlebnis zur Erfrischung von Körper und Geist.

Die beiden aufeinander abgestimmten Design-Produkte spiegeln die Kontinuität der klaren Formensprache von Vola wider und illustrieren gleichzeitig die Innovationskraft des dänischen Armaturen-Herstellers, der weltweit von führenden Architekten und Ausstattern hoch geschätzt wird.

Pure Erfrischung

Die „Schwallbrause 080W“ wurde als unverzichtbarer Bestandteil eines erfrischenden Spa-Erlebnisses konzipiert: Nach der spannenden Wärme der Sauna vitalisiert die kalte Dusche den gesamten Körper. Ein geschmeidiges Band aus frischem, kaltem Wasser sorgt für rasche Abkühlung und stärkt das Herz-Kreislauf-System, neue Energie und Wohlbefinden durchfluten den Körper.

Getreu den zeitlosen Design-Prinzipien von Vola besticht die Schwallbrause durch ihre reduzierte, zylindrische Form. Ihre klare, geometrische Gestalt kreiert ein asymmetrisches Gleichgewicht zwischen dem Einlass-Zylinder an der Wand und dem Auslass-Zylinder, aus dem das belebende Wasser strömt. Nichts ist zentriert – dadurch entsteht eine ebenso raffinierte wie dynamische Optik.

Perfektioniert wird das optische Gesamtbild noch durch die unterschiedlichen Oberflächen-Ausführungen, die keine Design-Wünsche offen lassen: Ob elitär in gebürstetem Edelstahl, Chrom und poliertem Messing, mystisch in Mattschwarz oder in verschiedenen ausdrucksstarken Farben – die „Vola Schwallbrause 080W“ fügt sich perfekt in jedes Raumdesign ein.

Hydrotherapie

Ideal ergänzt wird die Schwallbrause durch den „Vola Kneippschlauch 070W“: Basierend auf den gleichen zylindrischen Formen ruhen beide Enden des Schlauches parallel zueinander an der Wand – in harmonischer Symmetrie mit den benachbarten Armaturen. Die 2,5 cm breite Schlauchöffnung entlässt einen großzügigen, aber sanften Strom eiskalten Wassers – ähnlich einem klarem Gebirgsbach – für eine effektive Hydrotherapie nach Kneipp.

Als ästhetisches Duo wertet der Kneippschlauch in Kombination mit der Schwallbrause jede Spa-Landschaft auf. Ebenso gut und sehr harmonisch lässt er sich aber auch mit der Kopf- und Handbrause der „Runden Serie“ von Vola kombinieren.

www.vola.at

Pur Wellness

Über das neue Silent Spa der Therme Laa wurde bereits in unserer April-Ausgabe berichtet – ein weiterer Beitrag mit Interviews der Verantwortlichen folgt demnächst.

Ein Trend ist ziemlich bemerkenswert – Entspannung ist derzeit gefragter als Schönheit. Immer mehr Gäste sind auf der Suche nach Rückzugsorten, in welchen sie ihre perfekte Work-Life-Balance finden. Immer mehr, immer schneller und alles gleichzeitig: Der Alltag vieler Menschen ist heute von Stress und Hektik geprägt. Kein Wunder also, dass die Sehnsucht nach wirklichen Auszeiten groß ist. Im Wellnessurlaub ist die Entspannung daher deutlich wichtiger als z. B. etwas für die Schönheit zu tun. Anbei einige wertvolle Anregungen, wie Sie Ihre Gäste zur puren Entspannung verhelfen.



Wellnessresidenz Alpenrose, Maurach am Achensee

Individuallösungen, die begeistern

Kein Hotelkonzept gleicht dem anderen. Um beim Gast einen bleibenden Eindruck zu hinterlassen, sind Zimmer und Wellnessbereich die Visitenkarte eines jeden Gastgebers. Physiotherm Professional ist mehr als die klassische Infrarotkabine. Es geht um Gesamtlösungen, die sich entweder in eine bestehende Umgebung einfügen oder ganz neue Seiten hervorheben.

Von der komfortablen Zimmereinrichtung über Kabinen für zwei Anwender bis hin zu Großraumkabinen oder gesamten Wellnessbereichen bietet Physiotherm kompetente Beratung, Planung und Umsetzung aus einer Hand.

Kompetenz garantiert

Physiotherm beschäftigt sich seit mehr als 20 Jahren mit der Wirkung von Wärme und entwickelt mit der hauseigenen Forschungs- und Entwicklungsabteilung innovative Wärmeanwendungen für jeden Raum. Die Niedertemperatur-Infrarottechnik ermöglicht gesundes Schwitzen ab bereits 30°C, was sehr schonend für den Kreislauf ist. Neben der Stärkung des Immunsystems kann die wohldosierte Wärme die Schmerzlinderung, Muskelentspannung, Durchblutung und den Stoffwechsel anregen. Gerade im Urlaub ist Erholung unentbehrlich. Physiotherm kann

hier mit seinem Angebot voll punkten: Entspannung in kürzester Zeit mit positiver Wirkung. Dabei bietet Physiotherm für Gewerbeprojekte hochqualitative und formschöne Lösungen, die sich in die Planung, aber auch nachträglich optimal integrieren lassen.

In enger Abstimmung mit Bauträgern, Architekten und Bauherren wird jeder Um- bzw. Neubau ins kleinste Detail geplant. Die eigene Produktion verschafft Physiotherm die Flexibilität, auf spezielle Kundenwünsche einzugehen.

Qualität, die überzeugt

Hotels, Thermen und Therapiezentren in Österreich, Deutschland, Italien und der Schweiz vertrauen auf die bewährte Qualität von Physiotherm und sind vom Rundum-Paket überzeugt. Auch zahlreiche Kurzentren, Kliniken und Gesundheitszentren verwenden die einzigartige Infrarot-Technologie. Mehr als 7.000 zufriedene Partner sind der beste Beweis dafür, dass die Entscheidung für eine Partnerschaft mit Physiotherm richtig ist. Es sind die vom gesamten Team gelebten Werte und Ansprüche, die Physiotherm und die einzigartige Niedertemperatur-Infrarottechnik in Österreich zum Marktführer machen. Partnerschaft bedeutet für uns eine enge, emotionale und professionelle Zusammenarbeit mit dem Kunden. Ob als Unterstützung in der Vermarktung des Physiotherm Produktes im Hotel oder als direkter Ansprechpartner bei Fragen – wir sind gerne für Sie da!

- Schnittstelle zwischen Architekt, Planer und Bauherren
- Professionelles Beratungsservice
- Lebenslange Garantie auf Keramik-Infrarotelemente
- Service-Hotline & medizinische Hotline
- Infrarot-Beratungszentrum ganz in Ihrer Nähe

www.physiotherm.com



Andreas Golf Lodge, St. Leonhard, Italien



Auszeit nehmen – Wellness genießen

Alles für die Sauna

Das Saunieren ist nicht nur im Winter eine wohltuende Art der Erholung, die Hitze der Sauna entspannt zu jeder Jahreszeit die Muskulatur und regt den Kreislauf an. Alles, was man für einen perfekten Aufguss braucht, führt Klomfar im Sortiment: Vom Saunakübel samt Schöpfer über duftende Aromaöle bis hin zu weichen Frottee-Bademänteln zum Reinkuscheln und Ausruhen. Ergänzend gibt es jetzt neu die Waffelpikee-Pantoffel „Pousada“ aus ägyptischer Baumwolle, die – weil schnell trocknend – auch für den Wellness-Bereich ideal sind.

Dufte Pflege

Von der Natur inspiriert, sorgt die „Lapé Collection“ von Diversey Care nicht nur für Handhygiene und -pflege im Gästebad, sondern erfrischt gleichzeitig die Sinne mit betörendem Duft in den Varianten „Oriental Lemon Tea“ bzw. „Honey Vanilla“. Sowohl die Handseife als auch die Handcreme verwöhnen die Haut mit ihrer speziellen Pflegeformel und versorgen sie während und nach dem Waschen mit der notwendigen Feuchtigkeit. Zusätzlich verleiht die schnell einziehende „Lapé Handcreme“ den Händen ein angenehm weiches und geschmeidiges Gefühl. Beide Produkte der „Lapé Collection“ sind frei von Phthalaten, Parabenen und Triclosan. Die luxuriösen 300-ml-Pumpflaschen passen zu nahezu jedem Interieur und bringen Eleganz und Raffinesse ins Bad. Einfache und doppelte Wandhalterungen stellen sicher, dass die „Lapé“-Pflegeprodukte immer griffbereit sind.



Neue Klangqualität

Mit „+Sound“ hat sich Villeroy & Boch des Themas „Musik im Badezimmer“ angenommen und setzt dabei Maßstäbe in Sachen Klangqualität und Ästhetik. Das komplette Premium-Soundsystem ist unsichtbar in einen Spiegel integriert und wurde speziell für die akustischen Ansprüche im Bad konzipiert. Die Übertragung und Steuerung der Musik erfolgt drahtlos via Bluetooth (über Smartphone, Tablet etc.). Für eine optimale Ausleuchtung sorgt zudem die im oberen Bereich des Spiegels horizontal integrierte LED-Beleuchtung.



Stilvoll heizen

Dank einer neuen Technologie ist es easyTherm gelungen, persönliche, individuelle Bilder bzw. Fotos auf Infrarotheizungen zu brennen. Anders als bei Bildheizungen mit aufgeklebten oder aufgemalten Motiven bleiben bei „ceramicPrint“ die ausgezeichneten Strahlungseigenschaften der easyTherm Infrarotheizung zu 100 % erhalten, denn die Oberfläche aus Keramik ermöglicht behagliche und gesunde Wärme bei sparsamem Energieeinsatz.

Natur pur

Mit einem Natur-Pool gewinnt jedes (Wellness-)Hotel signifikant an Attraktivität, denn naturnahe Konzepte und ökologische Hotelarchitektur sind bei den Gästen zunehmend gefragt. Biotop zählt in diesem Bereich zu den weltweit führenden Anbietern und gestaltet neben Schwimmteichen auch den „Biotop Living-Pool“, den ersten Swimming-Pool mit naturbelassenem Wasser. Zahlreiche führende Wellness-Hotels wie z. B. das Mountainresort Feuerberg in Kärnten oder das Hotel Edelweiß in Wagrain setzen bereits auf Biopools und wurden bei der Planung und Umsetzung erfolgreich vom Biotop-Architektenteam begleitet.



Sport & Wellness

Das Virgin Active Health Center in Melbourne ist weit mehr als nur ein Fitness-Center, es ist ein 4.400 m² großer Sport- und Relax-Tempel mit interaktivem Cycling-Raum, Indoor-Kletterwand, 25-m-Hallenbad sowie Sauna und Spa. Alle Räume des Clubs wurden von Agrob Buchtal mit einer Kombination aus Boden- und Wandfliesen der Serien „Emotion“ und „Valley“ ausgestattet: Warme Erdtöne bestimmen dabei die Farbwelt, vom Kieselgrau der Feinsteinzeugfliesen im Eingangsbereich bis hin zum sandigen Beige im Poolbereich. Schillernde Akzente setzt Agrob Buchtal noch mit dunklen, wengefarbenen Jasba-Mosaiken mit metallischer Oberfläche (aus der „Senja Pure“-Serie).



LAPĚ
collection



Verschönern Sie den Alltag

Verwöhnen Sie Ihre Gäste beim alltäglichen Händewaschen mit der sinnlichen Schönheit der Lapē Collection.

Lapē Collection, entwickelt von Diversey Care bietet Handhygiene- und Hautpflegeprodukte, die es Ihren Gästen ermöglichen, alltägliche Momente in ein beruhigendes, sinnliches Erlebnis zu verwandeln, das Körper und Seele bereichert. Der universelle Duft spricht Männer und Frauen gleichermaßen an. Die zarten Düfte von Lapē hinterlassen in der Luft einen bleibenden Eindruck in Ihren Waschräumen.

Erfahren Sie mehr bei Ihrem Diversey Betreuer oder besuchen Sie unsere Seite unter www.lapecollection.com

Sealed Air
Diversey Care



Legerer Luxus in den Bergen

Direkt an der Piste, auf 2.000 m Höhe, ist das im Winter neu eröffnete The Crystal Lifestyle Hotel ein puristisch-moderner Rückzugsort für alle, die das Außergewöhnliche suchen. Für den eindrucksvollen Innenausbau zeichnet Komplettausstatter Voglauer hotel concept verantwortlich.



Das exklusive 4-Sterne-S-Hotel The Crystal in Obergurgl zelebriert den mondänen Lifestyle der Alpen und schafft durch erstklassiges Wohndesign, ein großzügiges Spa und genussvolle Kulinarik einen ganz eigenen, legeren Lebensluxus. Freien Blick auf die beeindruckende Bergkulisse des Tiroler Ötztals inklusive.

Gleichzeitig ist The Crystal europaweit das erste Hotel, das auf 2.000 Höhenmetern auf erneuerbare Energien setzt. Für das besondere Nachhaltigkeitskonzept wurde es bereits mit dem Umweltpreis Tirol sowie dem Green Award von Johansens Condé Nast in London ausgezeichnet.

Lifestyle neu gedacht

Als Innenausstatter hat sich The Crystal – aufgrund der langjährigen Erfahrung sowie der gelungenen Umbauarbeiten zuletzt im Hotel Alpina Deluxe in Obergurgl – Voglauer hotel concept ins Boot geholt. Der Spezialist aus Abtenau (Salzburg) agierte bei dem Projekt als Generalunternehmer für den Innenausbau, von der Planung bis zur Ausführung und Fertigstellung.

Es galt, sechs Lifestyle-Suiten und 24 Bäder in hochwertiger, moderner Weise auszustatten und den Stil in den 102 exklusiven Zimmern sowie den öffentlichen Bereichen fortzusetzen. Den Rezeptions-, Lobby- und Bar-Bereich hat Voglauer deshalb total-



renoviert. Und das Ergebnis kann sich sehen lassen: Schlichte, schnörkellose Formen, stilvolles Mobiliar und die warme Oberfläche des Holzes bestimmen im gesamten Haus das Ambiente. Gleichzeitig geben großflächige Fensterfronten den Blick auf die Bergwelt der Öztaler Alpen frei.

Gelungener Material-Mix

Die Zimmer strahlen durch die Materialkombination aus Wildeiche rustiko und einem „altblau brushed“ Velourstoff mit Rautenmuster sowie eine stimmungsvolle Beleuchtung eine gemütliche Atmosphäre im alpinen Design aus. Und dieses harmonische Interiorkonzept setzte Voglauer hotel concept auch in der Planung der öffentlichen Hotelbereiche fort: Mit viel Liebe zum Detail wurde die moderne Architektur mit regionalen Materialien in einer geradlinigen Formensprache und kristallinen Klarheit vereint. Mit einem tollen Gespür für Farben, das jedem Raum seinen eigenen Charme verleiht. Das Motto „Diamanten der Alpen“ wird im The Crystal großgeschrieben und perfekt umgesetzt.

Neubauten & Renovierungen

Als langjähriger Partner der Hotellerie liefert Voglauer hotel concept einzigartige, durchdachte Gesamtlösungen für den individuellen Innenausbau. Und zwar für Neubauten ebenso wie bei Renovierungen: Unter Bedacht wichtiger Punkte wie Budget, Zeitfenster, Arbeiten bei laufendem Betrieb bzw. Schließung des Hotels erstellt Voglauer hotel concept maßgeschneiderte Renovierungskonzepte und begleitet das Projekt bis zur Fertigstellung. Mit 400 Mitarbeitern bietet Voglauer hotel concept ein umfangreiches Leistungsspektrum, angepasst an die jeweiligen Projektgrößen und Leistungsumfänge: Möbelleieferungen aus eigener Fertigung sowie komplette FF&E-Pakete bis hin zur umfassenden Generalunternehmerleistung für den gesamten Innenausbau.

www.thecrystal.at | www.voglauer.com

DER INNENAUSBAU-GU

Für Renovierungen und Neubau



INNENARCHITEKTUR + AUSFÜHRUNG

wir
planen
Erfolg



voglauer.com

VOGLAUER
hotel concept



The big sleep

Das Thema „Schlafen“ im Hotel ist nach wie vor ein zentrales Thema, denn nur ausgeruhte Gäste fühlen sich wohl. Hotel & Design traf Dr. Dietmar Hefel, um mit ihm über den perfekten Schlaf zu reden.

HEFEL Textil ist einer der erfolgreichsten und innovativsten Bettwaren-Erzeuger Europas und führend im Bereich Naturbettwaren. Die Philosophie der Manufaktur skizziert Dr. Hefel kurz und bündig: „Bei uns dreht sich alles um den gesunden, perfekten Schlaf. Wir sind davon überzeugt, genau dafür geeignete Produkte in bester Qualität aus der Natur zu haben“, meint der Kissen- und Decken-Aficionado aus Vorarlberg überzeugt.

Richtig gut schlafen

Für Vielreisende stellt sich noch immer, öfters als allgemein angenommen, die essentielle Frage nach dem perfekten Schlaf. Speziell in der Stadthotellerie wird dem Thema noch nicht dieser Stellenwert eingeräumt, wie es eigentlich sein sollte. Die Qualität der Betten ist in den letzten Jahren viel besser geworden, der Zugang zu richtigen Pölstern und Decken lässt aber nach wie vor zu wünschen übrig. „Natürlich gibt es keinen auf die Bedürfnisse des Einzelnen maßgeschneiderten Polster, aber wir versuchen zumindest, mit unseren 30 verschiedenen Füllungen und mit verschiedenen Größen der Pölster diesem Umstand näherzukommen. Der Individualität des Einzelnen und seinen Schlafgewohnheiten kommen wir damit perfekt näher“, erklärt Dr. Hefel.

Wer kennt die Situation nicht – müde legt man sich ins Bett, nach kurzer Zeit fängt man an, am Kopf zu schwitzen und man kommt mit den Kissen nicht zu recht. Als Supergau erweist sich dann noch die zu schwere und heiße Decke. Der entspannte Schlaf ist in weite Ferne gerückt. „Allein wenn ich an unser Material Tencel denke, weiß ich, dass wir richtig liegen. Diese Kissen zeichnen sich durch ein tolles Temperatur-Management aus“, meint der Schlafexperte.

Individualität als Herausforderung

Der Zugang jedes Einzelnen zum Kissen ist und bleibt nun einmal sehr individuell. Vollkommen nachvollziehbar, dass ein Hotel nicht zig verschiedene Varianten anbieten kann. Aus diesem Grund schwört und rät der Experte, dem Gast zwei Kissen anzubieten. Ein kleineres Kissen und ein größeres, das auf jeden Fall zum „Kuscheln“ geeignet ist. Bei der Füllung scheiden sich naturgemäß die Geister. Aber auch hier gilt ein oberstes Prinzip und das lautet schlicht und einfach – Qualität. „Das Kissen sollte einen möglichst langen Stützeffekt besitzen. Ich kann zum Beispiel zu unseren Kissen, die mit Baumwolle und Mais gefüllt sind, raten. Sie garantieren eine lange Lebensdauer und ein einzigartiges Wohlgefühl“, so Dr. Hefel.



Auszug aus der reichhaltigen Produktpalette

Wellness-Vitasan mit der speziellen 4-Loch-PES-Faser Vitasan: Diese Linie ist geeignet für Allergiker, sehr bauschig und flauschig.

Tencel-Daune: Tencel-Daune besteht aus 70 % Daune und 30 % Tencel, Daune ist immer ein starkes Thema für die Hotellerie, die Mischung bei HEFEL ergibt eine Füllfaser – leicht und mit hoher Bauschkraft.

Bio-Linie (Organic Cotton kbA): Eine reine Naturfüllung aus 50 % Mais und 50 % Tencel, der Maisanteil macht diese Linie bauschig und pflegeleicht.

Gegründet im Jahr 1907, blickt das Familienunternehmen HEFEL auf eine über 100-jährige Erfolgsgeschichte zurück. Alle Produkte sind 100 % Made in Austria und überzeugen durch edle Gewebe und spezielle Füllungen aus natürlichen Rohstoffen.

Die bekannte Tencel-Faser, die zu 100 % aus Holz gewonnen wird, zeichnet sich durch ihre positiven Hauteigenschaften, das optimale Feuchtigkeitsmanagement und die hohe Atmungsaktivität aus. Dadurch ist das Schlafklima unter der Bettdecke immer angenehm konstant & trocken.

Qualität als Prämisse

Die Frage, ob Daune, Federn, Baumwolle, Tencel oder Mischungen davon, stellt sich sowohl bei den Kissen als auch bei den Bettdecken. Die Hotellerie muss zusätzlich darauf achten, dass die Materialien einfach zu säubern sind. Ein „billiges“ Kissen kostet zwar in der Anschaffung kaum etwas, ist aber ganz sicher nach nicht einmal zwei Jahren im Gebrauch völlig wertlos. „Bei unseren Kissen ist die Lebensdauer um einige Jahre höher“, ist Dr. Hefel stolz darauf, die Qualitätsschiene stets als oberstes Gebot zu halten. Nicht umsonst vertraut das gesamte ÖSV-Team, allen voran Superstar Marcel Hirscher, auf Kissen und Decken aus der Manufaktur in Vorarlberg. GF Dr. Dietmar Hefel abschließend: „Die Verwendung von Organic Cotton ist seit 1996 Teil unserer Unternehmensphilosophie. Gerade bei Bettwaren, die uns täglich direkt berühren, kann ökologisch hergestellten Rohstoffen nicht genug Bedeutung beigegeben werden. Ohne Abstriche an Luxus und Komfort.“



„Bei uns dreht sich alles um den gesunden, perfekten Schlaf.“

Dr. Dietmar Hefel



„Das Hotel hat sich zu einem echten Hotspot für jede Generation entwickelt. Darauf sind wir sehr stolz.“

Maximilian und Sigrid Blumschein

Gastgeber aus Leidenschaft

Mitten im Zentrum von St. Johann in Tirol liegt das 4-Sterne Hotel & Wirtshaus Post. Im Mai 2016 wurde das traditionsreiche Haus – welches auf eine 700-jährige Geschichte zurückblickt – von der Hoteliersfamilie Blumschein übernommen.

Fotos: Hotel Post

Bereits seit 1297 prägt das Hotel das Stadtbild von St. Johann, allerdings war es damals noch unter dem Namen „Weißes Rössl“ bekannt. Im Jahre 1770 wurde im „Weißes Rössl“ eine Poststation er-

richtet. Dadurch bürgerte sich nach und nach der Name „Zur Post“ ein. Bereits in dieser Zeit war St. Johann aufgrund seiner Lage in einer verkehrstechnisch wichtigen Position.



Modern und doch traditionell

Das gesamte Haus wurde 2014 von der Egger-Gruppe einer umfangreichen Renovierung und Modernisierung unterzogen. Federführend war die renommierte Innenarchitektin Johanna Egger, die selbst in St. Johann geboren und aufgewachsen ist. Für die Gestaltung griff die Innenarchitektin die Vorzüge der zeitlosen Grundsubstanz auf und so wurden beispielsweise einzelne Elemente wie die alte Gewölbendecke aus Holz in der Bar erhalten. Der verschachtelte Grundriss mit den einzelnen Stuben war ebenfalls ein wesentlicher Bestandteil für die Gemütlichkeit im Restaurantbereich.

Dennoch brauchte das Ambiente auch Modernität, frische Farben, zeitgemäße Möbel und neue Materialien für ein angenehmes Raumgefühl. Den Gästen stehen 47 Gästezimmer sowie drei Appartements und eine Junior Suite zur Verfügung. Alle Räume sind geschmackvoll und großzügig eingerichtet. Zum Entspannen findet man im Wellnessbereich einen Erholungs- und Fitnessraum, eine finnische Sauna, ein Saunarium und ein Dampfbad.

Das Hotel ist durch seine unterschiedlichen Räumlichkeiten sehr vielseitig, aufgrund der Größe aber dennoch überschaubar und familiär. Es verbindet





traditionelle Gemütlichkeit mit modernem Lifestyle und bietet durch den ruhigen Innenhof eine unvergleichliche Lage. Nach dem Motto „Wir schenken Menschen Freude“ kümmert sich das komplette Post-Team liebevoll um alle Gäste.

Wohlschmeckend und ideenreich

Eine zeitgemäß interpretierte Tiroler Küche, die frische, einheimische Zutaten bevorzugt, sorgt für Gaumenfreuden. „Besonderen Wert legen wir auf das Thema Kulinarik. In unserem Wirtshaus servieren wir zeitgemäß interpretierte Tiroler Küche und kreative internationale Cuisine, die durch frische und regionale Zutaten charakterisiert wird“, so Blumschein.

Außergewöhnlich ist der direkt neben dem Hotel gelegene Postmarkt, ein kulinarischer Genussladen mit Bistro, der hausgemachte Feinkostprodukte aus der Region und Tiroler Fingerfood im Sortiment hat. Sämtliche dort angebotene Produkte wählt die Postwirtin sorgfältig nach hohen Qualitätskriterien aus. „Viele unserer Produkte werden im Haus selbst hergestellt und mit großer Sorgfalt zubereitet. An den qualitativ hochwertigen Lebensmitteln schätzen unsere Kunden die regionale Herkunft, die kurzen Transportwege und die Nachhaltigkeit“, verrät Blumschein.

Durch seine zentrale Lage ist das Hotel sowohl im Sommer als auch Winter Ausgangspunkt für viele Aktivurlauber. Nur wenige hundert Meter vom Hotel entfernt liegt die Bergbahn von SkiStar. Abseits des Massentourismus bietet die Region zwischen dem Kitzbüheler Horn und dem Wilden Kaiser zahlreiche Sport- und Ausflugsmöglichkeiten.

Zusätzlich gelangt man vom Hotel Post in nur 15 Minuten in drei weitere Skigebiete: die Skiwelt Wilder Kaiser, der Skicircus Saalbach Hinterglemm Leogang Fieberbrunn und Kitzbühel mit der berühmten Streif. Skifahrer und Snowboarder finden dort zahlreiche Abfahrten aller Schwierigkeitsgrade.

Neben den Schneesportarten gibt es zahlreiche Sportmöglichkeiten wie Wandern, Mountainbiken und Bergsteigen. 13 Golfplätze in der Region, die Koasa Boulder, eine der größten österreichischen Kletterhallen, und Segway Touren sind bei Urlaubern gleichfalls sehr beliebt. Adrenalin-Junkies kommen beim Ballonfahren, Tandem Paragleiten oder Fallschirmspringen auf ihre Kosten. Mit dem Bergsommer Opening vom 25. bis 28. Mai 2017 fiel der Startschuss für all diese Aktivitäten.

www.dashotelpost.at



Alm-Wirtin Annemarie Foidl und Heidi Hrusa, Agentur Yield

Almzauber

Die 200 Jahre alte Angerer Alm liegt auf 1.300 m und wird seit 1989 von der Präsidentin des Österreichischen Sommelierverbandes, Annemarie Foidl, geleitet, die zudem Diplom-Sommelière ist. Der Weinkeller der Angerer Alm gehört zu den bestsortiertesten der Alpen.

Durch eine eineinhalbstündige Wanderung vom Zentrum St. Johanns oder per Schitour gelangt man zu dieser außergewöhnlichen Berghütte. Gemütlicher gehts natürlich mit der Gondelbahn, die auch die Milch, die Tageszeitung und die Mitarbeiter bringt. In den Sommermonaten dürfen Hausgäste auch mit dem eigenen Auto anreisen – im Winter kommt man nur mit der Bergbahn in das tief verschneite Skigebiet.

Die Wirtin begeistert sich neben der Liebe zum Wein auch an feinen Destillaten, bestem heimischen Bier, erstklassigem Kaffee und umfangreichen alkoholfreien Getränken ... und natürlich gutem Essen.

Traditionelle Hausmannskost, heimische Speisen, die bereits etwas in Vergangenheit geraten sind – neu interpretiert – und feinste Cuisine auf Gourmet-Niveau zaubern die Küchenchefs Gerald Weiss und seine Lebensgefährtin Katharina Foidl auf die Teller der Gäste. Dass hierfür alles ganz frisch ist, die Zutaten aus der Region kommen und alles selbst hergestellt bzw. weiterverarbeitet wird, versteht sich von selbst.

Einfache, aber gemütlich und liebevoll eingerichtete 13 Zimmer bieten bis zu 30 Gästen auch Übernachtungsmöglichkeiten. Duschen und Toiletten am Gang sorgen für uriges und bodenständiges Ambiente. Abends gibt es keine Speisekarte, sondern mehrgängige Menüs, die für kulinarische Überraschungen sorgen. Unvergessliche Eindrücke, die man so nur auf der Angerer Alm erlebt.

www.angereralm.at



HOTEL & DESIGN zu Besuch auf der Angerer Alm.



Kitz at it's best

Das Erfolgskonzept der Lech Lodge von Johanna und Klaus Lettner-Moosbrugger wird im Kitzbühel Country Club von Richard Hauser mit acht Dachsuiten weitergeführt.

Fotos: Sonni Lehner



Sechs Jahre nach der Eröffnung der zwei Luxus-Chalets mit insgesamt vier exklusiven, privaten Appartements, die unter dem Namen Lech Lodge am Arlberg neue Standards gesetzt haben, stellte sich den Bauherrn Johanna und Klaus Lettner-Moosbrugger die Frage, ob dieses Konzept nicht auch auf einen anderen Standort übertragen werden könnte. In dem langjährigen Freund der Familie und selbst erfolgreichen Hotelier Richard Hauser wurde ein Partner gefunden, mit dem diese Ideen umgesetzt werden sollten.

Hauser, dem berühmten Stangl-Wirt abstammend, betreibt seit 2013 den Kitzbühel Country Club (KCC), eine exklusive 5-Sterne-Residenz, die nun in der Dachetage um 1.000 m² erweitert wurde.

Ruhe mit Panoramablick

Bewusst wurde das Erfolgskonzept der Lech Lodge sowohl bezüglich des „Gute-Feen-Konzepts“ als auch in Bezug auf das Design für die neu errichtete Kitzbühel-Lodge übernommen. Deshalb lag es auf der Hand, Christian Prasser, der bereits für den Innenausbau der Lech Lodge verantwortlich zeichnete, auch für Kitzbühel Lodge zu beauftragen. Die Kitzbühel Lodge verfügt nun in der Penthouse-Etage des KCC über acht modern-alpin ausgestattete Suiten. Ergänzt werden sie von einem eigenen Salon, der auch als erweiterte Lounge/Rezeption eingesetzt wird, sowie von einer 200 m² großen Panoramaterrasse mit herrlichem Blick auf den Wilden Kaiser. Die Suiten können bei Bedarf zu größeren Wohneinheiten zusammengelegt werden, um für Gruppen bis zu 30 Personen gemeinsame Wohnmöglichkeiten zu schaffen. Weiters verfügt eine Suite über eine großzügige Tafel, an der festliche Essen oder Business-Meetings ausgerichtet werden können – all dies vor einem großen Panoramafenster in Richtung Wilder Kaiser. Stilistisch eigenständig und bewusst als Kontrast zum Hotel entworfen, schafft das Gestaltungskonzept von cp architektur eine behagliche und komfortable Gestaltung der Innenräume in einer Atmosphäre von Ruhe und Selbstverständlichkeit. Die Wandverkleidungen und Einbauten sind in massiver, wärmebehandelter und gebürsteter Fichte, die Böden aus Travertin und Eiche, die Sitzmöbel und Vorhänge in Loden und Naturleinen, die Wandflächen in Strukturputz und diverse Elemente in Schwarzstahl ausgeführt. Die Umgestaltung des ursprünglichen Geschoßbaus zu einem Chalet entsteht durch den zentralen offenen Kamin und die Erweiterung im Dachstuhl mit einer „Skyview“-Empore als zusätzlichen Schlafbereich. Diverse Elemente wie die Belichtung

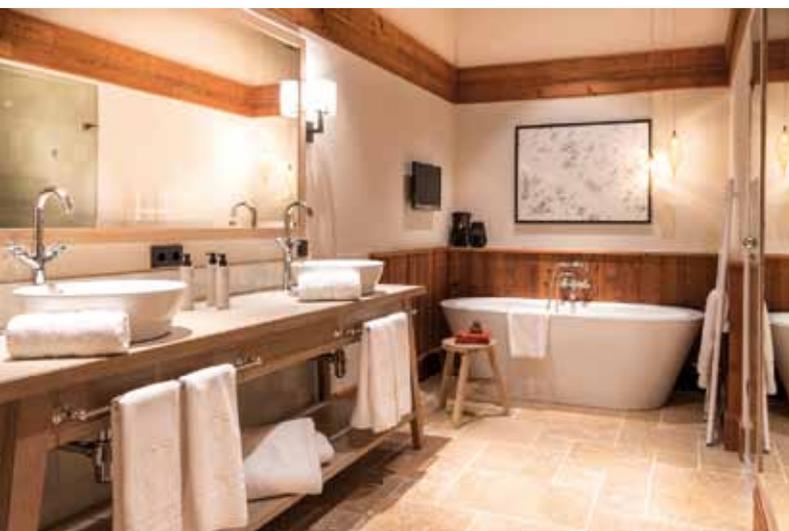


von oben, Fenster im Innenbereich sowie Stiegen betonen den Chalet-Charakter der Kitzbühel Lodge. Der Masterbedroom mit getrennter Ankleide und Bad vermittelt die notwendige Intimität. Dabei öffnen Doppelschiebetüren den Blick ins großzügige Badezimmer mit Sauna, Dampfbad und freistehender Badewanne.

Für alle Wünsche offen

Die Gestaltungselemente offener Kamin, großzügige Küche sowie Eckbank mit Schieferplatten-Tisch wurden von der Lech Lodge übernommen. Das Besondere der Kitzbühel Lodge ist, dass sie die Geborgenheit und private Intimität des Lech-Lodge-Konzepts ebenso ermöglicht wie die Mitbenützung sämtlicher Einrichtungen, die der Kitzbühel Country Club seinen Gästen zur Verfügung stellt, wie einen großzügigen SPA- und Wellness-Bereich, ein Privatkino, eine Vinothek und eine Zigarrenlounge, mehrere Restaurants und eine hauseigene Garage, die eine direkte Anbindung zu den Penthouse-Suiten hat.

www.chalet-lech.com | www.kitzbuehel.cc



Fakten

Innenarchitekt:

Mag.arch. Christian Prasser, cp architektur

Projektleitung:

Wolfgang Czihak, cp architektur

Gesamtfläche: 1.034 m²; Terrassen und Balkone: 420 m²

Einige Gewerke:

Leuchten dekorativ: 2F-Hotellicht

Leuchten funktional: XAL

Matratzen/Lattenroste: Joka

Sauna: Klafs

Weinklimaschrank: Covini



Bauherr: Marlies Stundner KG

Nutzfläche: 1.274 m²

Grundstück: 753 m²

Ruhe und Ungestörtheit wird mit maximalem Komfort kombiniert: Concierge, Frühstücks-Service im Appartement, tägliche Reinigung & Wäscheservice, Tiefgarage, Dinerservice im Apartment oder den Restaurants (optional)

Einige ausführende Gewerke: BWT, FreiFrau, Team7, Klafs

www.hohewelt.com

Dem Weltlichen entrückt

Wie in einer eigenen Welt, hoch oberhalb von Lech, lebt es sich vorzüglich in den neuen Serviced Apartments des Hotels Hohe Welt, die von cp architektur – Architekt Christian Prasser – entworfen wurden.

Fotos: Christian Gufler



Vier Luxus-Appartements mit 4–7 bzw. 2–5 Betten ermöglichen auf je 100 bzw. 60 m² das private Wohnen in der luxuriösen Umgebung Oberlechs mit privater Sauna und Dampfsauna. Die voll ausgestattete Küche bietet sowohl die Möglichkeit, selbst zu kochen, schafft jedoch auch den Rahmen, sich von der guten Fee des Hauses verwöhnen zu lassen. Die Appartements eignen sich für Paare ebenso wie für Familien, können aber auch von Freundesgruppen gemeinsam gebucht und flexibel bewohnt werden.

Ruhe in ihrer schönsten Form

Ein Outdoor-Pool sowie eine großzügige Sauna mit Ruhe-raum ebenso wie ein Fitnessraum erweitern die Appartements um gemeinsam nutzbare Freizeiträumlichkeiten. Der Ortsteil Oberlech ist zu 100 % autofrei. Das Gebäude ist unterirdisch an das Tunnelsystem angeschlossen, verfügt jedoch zusätzlich über eine eigene Tiefgarage. Dadurch ist die unter der Erde gebaute Kubatur größer als die des sichtbaren Gebäudes – Lech hat damit sein erstes „Eisberg“-Haus bekommen. ▮





Das Hotelbad der Zukunft

Das Gästebad passt sich dem Gesamtkonzept des Hotels an. Alles in einem Fluss, in einer Optik ist das Credo auch für die Badgestaltung. Das Hotelbad wird wohnlich und entwickelt sich zum Private Spa. Durch multifunktionale Produkte und Ideen von Repabad ist dies möglich.

Raffstore-Trend

Sitzt, passt und lässt sich lenken: Für jedes Fenster gibt es außenliegenden Sonnenschutz von Valetta. Der Trend geht in Richtung matte Oberflächen für mehr Eleganz und Komfort. Am effektivsten schützt man Fenster mit dynamischem Sonnenschutz, der je nach Sonnenstand aktiviert und in den kühlen Nachtstunden hochgefahren wird. Außenliegender Sonnenschutz, wie zum Beispiel ein Raffstore, sperrt die Hitze am sichersten aus.



Meisterwerk am Boden

Kaum ein anderer Parkettboden kann mit einer derart einzigartigen Ästhetik aufwarten. Dabei ist der Kentucky von Rudda nicht nur formschön und absolut individuell, sondern dank des symmetrischen 3-Schicht-Aufbaus und der naturgeöhlten Oberfläche auch besonders robust und widerstandsfähig. Die expressive Oberfläche des Kentucky ist aus dünnen Scheiben heimischen Hirnholzes angefertigt und besticht durch die extravagante Maserung der alten Eichenstämme.

Neues Sonnenschutzglas

Saint-Gobain Building Glass Europe hat eine Produktneuheit auf den Markt gebracht, die höchsten architektonischen Ansprüchen gerecht wird: das hochselektive und dabei nahezu farbneutrale Sonnenschutzglas SGG Cool-Lite Xtreme 50/22 II. Dabei kommt eine neue Sonnenschutzschicht zum Einsatz, die eine hohe Lichtdurchlässigkeit und zugleich einen geringen solaren Energieeintrag ermöglicht. Diese Parameter beeinflussen sowohl die Ästhetik als auch die Qualität von Außenfassaden und Innenräumen enorm.





Die Sehnsucht nach Einfachheit ... übersetzt für den Tourismus

von Dr. Manfred Kohl, Kohl & Partner GmbH, www.kohl.at

Es stellt sich die Frage, was die „Sehnsucht nach Einfachheit“ im Tourismus bedeutet und wie man sie in einem Betrieb und in einer Organisation im Tourismus umsetzen kann?

Dazu fallen mir die drei Gottheiten im Hinduismus ein: Bewahrer, Erneuerer und Zerstörer.

Der Bewahrer achtet darauf, dass der Identitätskern nicht verändert wird. Der Erneuerer sucht laufend Innovationen und die Aufgabe des Zerstörers ist es, Veraltetes zu vernichten, damit Neues Platz findet. Wahrscheinlich bräuchte es in jedem Betrieb und in jeder Organisation drei Geschäftsführer: Einen Bewahrer, einen Erneuerer und einen Zerstörer.

Der Gegenpol zur Einfachheit ist Komplexität. Und Komplexität im Sinne von Unüberschaubarkeit entsteht ja dadurch, dass ständig etwas Neues hinzukommt, ohne dass Altes aufgelassen wird. Gewerbeordnung, Steuergesetzgebung, alles wird von Jahr zu Jahr komplexer. Eine drastische Reduktion der Regeln für Unternehmen – das wäre zum Beispiel „Einfachheit“ aus der Sicht des Betriebes.

Ein weiterer Aspekt ist wichtig: Was für den Gast einfach ist, ist für den Betrieb oft sehr komplex. Einfachheit für den Gast bedeutet zum Beispiel „kurzfristige Entscheidungsfreiheit“ – beispielsweise nicht drei Monate vorher eine Wellnessanwendung buchen zu müssen. Für den Hotelier ist dies mit Planungsunsicherheit verbunden. Einfachheit hat also sehr oft einen organisatorischen Faktor. Einfachheit aus der Sicht des Gastes ist Bequemlichkeit, Convenience, nicht so viel selber organisieren müssen. Die Aufenthaltsdauer der Gäste sinkt von Jahr zu Jahr – sie haben immer weniger Zeit, sich den Kurzurlaub vor Ort selbst zu organisieren. Da müssen wir bei den Informationen Komplexität herausnehmen (im Info-Büro, im Hotel, bei der Bergbahn). Einfachheit ist etwa gerade bei der Mobilität ganz wichtig.

Komplexität können wir fast überall entfernen. Immer wieder fragen: Was eliminieren wir, bevor wir etwas Neues machen? In einem Hotel im Brandnertal wurde z. B. das alte Menübuch rituell in einer Feuerschale verbrannt und dabei mit dem Küchenchef Champagner getrunken. „Rest in peace...“.

Einfachheit ist dann gelungen, wenn der Gast nur noch „ja“ oder „nein“ zu sagen hat. „Erzählt mir nicht so viel rundherum, gebt mir genau die Infos, die ich brauche!“

Einfachheit ist klarer Weise nicht nur Urlaub im Kloster oder auf der Almhütte. Natürlich suchen manche den „digital Detox“ auf einer Alm ohne Handyempfang, suchen Orte der Stille, wollen offline gehen und aus der hektischen Welt aussteigen.

Einfachheit ist nämlich auch Gegenalltag zum komplexen Alltag im Hotel. Ein Hotel kann ein Mega-High-End-Betrieb sein, aber einfach. Denn: „Kommen Sie zu uns, wir haben nichts“ – klingt toll, das ist aber nicht Einfachheit. Einfachheit ist nicht Einfältigkeit.

Was ist Ihnen lieber? Beim Käsebuffet 20 Käsesorten, von denen man nicht weiß, woher sie kommen? Oder: Drei bis vier Sorten, aber mit Erklärung und mit einer Story verbunden? Schätzen Sie eine Speisekarte mit 60 Gerichten, von denen

sie keines reizt? Oder 40 Gin-Sorten auf der Getränkekarte ohne Erklärung? Vielfalt wird im Tourismus immer wieder als Vorteil hervorgehoben. Bedeutet Einfachheit nun, nicht mehr auf Vielfalt zu setzen? Nein. Vielfalt ja, aber nur dann, wenn ich schnell zum Ergebnis komme – ein einfacher Zugang zur Vielfalt! Das ist die Qualität der Einfachheit.

Wir sehen schon: „Make it simple“ ist nicht einfach. Einfach ist nicht einfach. Einfachheit zum Produkt zu machen ist ganz, ganz schwierig. Einfachheit muss in Szene gesetzt werden. Zum Beispiel in der Küche. Ehrliches reduzieren, authentische Produkte, ein klarer, einfacher Kern. Weniger ist nur dann mehr, wenn ich weiß, woher es kommt. Den Radius der Produkte kleiner machen, Geschichten rund um die Produkte erzählen. Produkte mit Emotionen übermitteln.

Komplexität kommt oft daher, es jedem Gast bis ins letzte Detail recht zu machen. Betriebe ohne klare Positionierung stecken in dieser Falle. Wird ein Betrieb hingegen zu einem „Identitäts-Ort für den Gast“, dann ist eine Positionierung für diese Lebensstil-Gruppe gegeben und auch eine Reduktion im Sinne von Einfachheit mit Qualität besser möglich.

Erholung – ich wage diese Erklärung – Erholung besteht in unserem komplexen Alltag darin, die Menschen auf etwas Anderes hinzuführen und darauf zu konzentrieren. Genussfähigkeit, von der wir so oft sprechen, besteht beim Weintrinken zum Beispiel darin, sich auf den Wein zu konzentrieren, Ablenkung wegzunehmen. Konzentration auf das, was man tut. Wenn du isst, dann sollst du essen. Sich auf das einlassen, was gerade ist. Auch das ist Einfachheit.

Trotz aller reduktionistischen Euphorie müssen wir uns fragen, wo die Grenzen der Einfachheit liegen. Wer komplexe Dinge vereinfacht, stößt an seine Grenzen. Vereinfachung tut oft der Vielfalt unrecht. Wo ist der Übergang, wo ist die schwimmende Grenze zwischen Einfachheit und notwendiger Komplexität? Wo wird die Einfachheit der Komplexität gerecht und wo nicht mehr? Was muss komplex sein? Diesen Fragen müssen wir uns auch stellen. Strategieprozesse versuchen zum Beispiel, komplexe Zusammenhänge schneller begreifbar zu machen – mit der Gefahr, dass gewisse Themen ausgeblendet werden. Betriebsnachfolgeprozesse sind komplex und müssen in ihrer Komplexität bearbeitet werden.

Auch bei der Vielfalt geht es nicht sofort darum, diese unbedingt zu reduzieren. Sondern: Wie gehen wir damit um? Einen einfachen Zugang zur Vielfalt zu suchen, das ist dann der Ansatz. Die Digitalisierung hilft uns dabei. Gastgeber müssten eigentlich Philosophen sein.

Und es gibt komplexe Themen, die kann man niemandem so einfach erklären, wenn man sie nicht selbst erlebt hat. Das ist das Erfahrungswissen. Der Gastgeber muss den Gast erfahren. Der Gast muss die Gastgeber erfahren, muss das Hotel, die Destination erfahren. Ein Zusammenspiel, eine gegenseitige Erfahrung. Begegnungsqualität, Beziehungsqualität lässt sich nicht über einfache Regeln und Reduktion aufbauen.

Es ist eben nicht einfach, einfach zu sein. ▀



Claudia und Alex Meister leben bereits in der vierten Generation die Tradition der Gastlichkeit ihrer Familie. Mit dem San Luis Hotel verbinden die beiden Tradition und Vision für eine vielversprechende Zukunft.



Tradition mit Vision

Seit über 90 Jahren führte die Familie das renommierte Hotel Irma in Meran. Nun wurde mit dem San Luis ein augenscheinliches Zeichen für die Zukunft gesetzt. Das San Luis zeichnet sich durch einen essenziellen Stil aus. Natürliche Materialien wie Holz, Glas und Lehm sorgen für Behaglichkeit und Wohlbefinden. Der diskrete Service bemüht sich rund um die Uhr um die Belange des Gastes. Mit einem Satz: Ein Rückzugsort, um zu sich selber zu finden.





Rund um den See gibt es einen beheizten Indoor- und Outdoorpool, einen Whirlpool, der im See integriert ist, großzügige Ruhe- und Liegeräume, eine doppelgeschossige Innenbad-Galerie mit einem Fitness- und Bewegungsraum, Sauna und Dampfbad sowie sieben Spa-Kabinen.

Im Jahr 2006 hat Familie Meister den geschlossenen Hof „Alte Sennerei“ erworben. Der Hof besteht aus ca. 380.000 m², wobei 25.000 m² als Tourismuszone in der Gemeinde Hafling ausgewiesen sind. Die Zone liegt auf einem sonnigen Plateau auf einer Meereshöhe von 1.340 m – 1.450 m. Damit erschließt sich eine einzigartige Alleinlage auf einer sonnigen Lichtung mit Südausrichtung inmitten von fast 40 Hektar Privatbesitz mit Wiesen und Wäldern, nur 15 Autominuten von Meran entfernt.



Die Chalets

Es stehen 28 Wohneinheiten in 20 Chalets mit insgesamt 70 Betten zur Verfügung. Von den Gästechalets gibt es fünf Grundtypen, die sich in verschiedenen Merkmalen wie eingeschossig oder zweigeschossig, in der Grundrissgröße, in der Höhe der

Das neue Hotel

Das San Luis verfügt über insgesamt 44 Einheiten mit insgesamt 100 Gästebetten und umfasst folgende Hauptbereiche: Das Clubhaus am See mit Lobby, ein Kino, ein Restaurant mit Bar und ein Spa.



Dachgeschosse und der Zugänge unterscheiden. Die Gästechalets liegen teilweise am Teich mit großzügiger Terrasse und teilweise am Hang, immer mit eigenem Hot Pot und Sauna.

Die Baumhäuser

Es gibt 16 Baumhäuser mit insgesamt 30 Betten, davon elf eingeschossige und fünf zweigeschossige.



Der See

Ein Schmuckstück der Hotelanlage ist der ca. 3.500 m² große See. Am Rande der Teichanlage ist ein Pflanzengürtel vorgesehen und im Badeteich der Zugang über einen eigenen Holzsteg möglich, um sowohl das Ufer als auch den Pflanzengürtel zu schützen. Der Teichwasserstand wird ausschließlich mit Wasser aus der eigenen Quelle und mit Regenwasser reguliert.



Ausführung und Materialien

Der unterirdische Teil des Haupthauses wird in traditioneller Betonbauweise erstellt. Das Obergeschoss des Haupthauses, die Chalets, die Baumhäuser und die Kapelle werden zu 100 % aus Thoma-Holz – mondgeschlägert – gebaut. Dabei wird besonders Wert auf unbehandeltes und naturreines Holz gelegt, welches nicht mit giftigen Ausgasungen behandelt wurde. Es wird komplett auf den Gebrauch von Metallgegenständen wie Verschraubungen und Nägel verzichtet. Die 100 % aus Holz bestehenden Gebäude garantieren im Sommer angenehm Kühle und im Winter ein wohlzig warmes Gefühl. Ein gewaltiger Schritt in die Zukunft und ein Projekt, das ganz sicher Nachahmungscharakter haben wird.

www.sanluis-hotel.com

Die Gestaltung

Die vorliegende hochqualitative 5-Sterne-Struktur besteht aus vielen sehr unterschiedlichen Gebäudetypen in Größe, Lage und Ausrichtung. Die Gebäude, der Teich und die Wege werden sehr harmonisch, unter besonderer Berücksichtigung der bestehenden Geländemorphologie, in das Gelände eingepflanzt und ergeben insgesamt ein sehr landschaftsschonendes Ensemble.





Der neue Gourmet- Hotspot Südtirols

Mit dem sich in Besitz der Spezialbier-Brauerei Forst befindlichen Schlosswirt Forst in Algund bei Meran erweckte Cellina von Mannstein eines der schönsten historischen Wirtshäuser Südtirols zu neuem Leben.

Außergewöhnliche Produkte im perfekten Reifestadium, mitunter von kleinsten Produzenten und Querdenkern – die Suche danach war schon immer die große Leidenschaft von Luis Haller, der sich in den vergangenen neun Jahren als Küchenchef des Relais & Châteaux Castel Fragsburg in Meran mit Michelin-Stern und zwei Gault Millau-Hauben (16 Punkte) fest in Südtirols Gourmetszene etabliert hat.

Das nostalgische Wirtshaus

Mit dem buchstäblich wachgeküssten Schlosswirt Forst kann er diese Begeisterung für höchste Qualität noch weiter ausleben: Das Gasthaus der Spezialbier-Brauerei Forst in Algund, das – 1302 erstmals urkundlich erwähnt – die letzten Jahre leer gestanden war, ist ein historisches Juwel Südtiroler Kultur. Die original erhaltenen Stuben laden ebenso zu einer Zeitreise ein wie die wunderschöne Gartenterrasse und der majestätische 1814 gepflanzte „Paulonia“ (Blauglockenbaum) mit herzförmigen Blättern und nach oben gerichteten blau-violetten Blüten.

Das kreative Gourmetstübchen

Kulinarisches Aushängeschild im Schlosswirt Forst ist das nach dem Pionier der Spezialbier-Brauerei Forst, Ing. Luis Fuchs, benannte Gourmetrestaurant Luisl-Stube. Dunkles Holz prägt das heimelige Interieur mit vielen liebevollen Details, vom Terracotta-Boden über den handbemalten Keramikofen und antike Gemälde bis zu Lüsterweibern. Sie ist mit drei Tischen für maximal zwölf



Eine fantastische Bühne für Sternekoch Luis Haller, der in diesem Romantikambiente ganz auf rare Spitzenprodukte kleiner Produzenten setzt.

Gäste bewusst sehr kleingehalten und ermöglicht so, bei den Gerichten auch mit spannenden Produkten zu arbeiten, die es in höchster Qualität nur in sehr geringen Mengen gibt. Damit bringt Luis Haller verstärkt Raritäten wie wilden Spargel, Zirnmuss und Laugenrind auf die speziell designten Teller von Frau Cellina von Mannstein, die eine schon in Vergessenheit geratene Südtiroler (Ess-)Kultur widerspiegeln. Eine zur Spezialbier-Brauerei Forst gehörende Bio-Landwirtschaft mit eigenem Gärtner stellt saisonal hochwertiges Obst und Gemüse. Darüber hinaus setzt Haller auf seine langjährigen Kontakte zu bäuerlichen Spitzenerzeugern aus der näheren Umgebung.



Die innovative Küche

Der Schlosswirt Forst beherbergt außerdem ein zweites gastronomisches Konzept: das Schlosswirt Restaurant mit neun Tischen in zwei traditionellen Stuben, wo Luis Haller seinen Schwerpunkt ausschließlich auf eine aufwändige, innovative Südtiroler Küche setzt, die kompromisslos saisonale und natürliche Spitzenprodukte der Region im besten Reifestadium verarbeitet. Der perfekte Rahmen, um verfeinerte, bodenständige Gerichte wie Bachforelle auf Räuchercreme und wildem Brokkoli oder Tartar vom Almochs mit Erdäpfel-Radieschen Burrata auf Nostalgieporzellan zu servieren.

Das romantische Wohnen

Der Schlosswirt Forst verfügt mit Kastanienzimmer (36 m²), Birkenzimmer (20 m²) und Pauloniazimmer (16 m²) noch über drei zauberhafte Übernachtungsmöglichkeiten mit handbestickten Vorhängen, Carrara-Marmorbädern und Holzböden. Nicht zu vergessen das Nussbaum-Apartment (55 m²) samt vollständig eingerichteter Küche und Traumblick auf Schlosswirt-Garten, Etsch und Texel-Gebirgs Panorama.

Hausgäste genießen ein individuell zubereitetes und serviertes Frühstück à la carte mit Kaffee- und Teespezialitäten, Eierspeisen, frischem Obst und Milchprodukten aus der Umgebung sowie Köstlichkeiten aus der eigenen Gourmet-Pâtisserie.

www.schlosswirt-forst.it



Weniger ist mehr

– Kolumne von Anonymus

Die Zeit der XXL-Philosophie bei allem und jedem, sollte man meinen, ist längst vorbei. Leider ist dies nicht der Fall, denn hängt das berühmte Schnitzel nicht über den Tellerrand und ist die Portion des Desserts nicht äußerst üppig dimensioniert, hat der Durchschnittswirt schon Angst, die Gäste könnten ihm davonlaufen. Von wegen, geht ja gar nicht beim Gewicht derselben – aber Spaß bei Seite. Warum glauben noch immer Wirte, dass sie nur mit der Portionsgröße punkten können? Es sollte sich doch mittlerweile herumgesprochen haben, dass Qualität und Herkunft viel wichtiger sind als Menge. Speziell bei den Frühstücksbuffets fällt mir das immer wieder drastisch auf. Berge von Käse, Schinken und Co. stehen zur Verfügung und werden dann entsorgt. Warum diese Verschwendung? Drei Sorten Käse, zwei Sorten Schinken und eine Wurst sollten doch auch Vielessern am Morgen genügen. Lieber, man konzentriert sich speziell beim Frühstück auf regionale Spezialitäten, gibt dem Gast Auskunft, woher sie kommen – „Story telling“ nennen dies die Fachleute – und minimiert das Überangebot auf das Wesentliche, das aber in bestmöglicher Qualität. Auch bei der Speisekartenerstellung werden meiner Meinung nach viele Fehler gemacht. Ich als Gast möchte nicht durch ein dickes Buch mit zig-Speisen überfordert werden. Weniger ist mehr. Ich möchte in ein Gasthaus gehen, das bekannt für ganz bestimmte Speisen ist. Diejenigen, die vorgeben, alles zu können und überall die Besten zu sein, diejenigen geben etwas vor, was sie nicht sein können. Alleine der Umstand, all das Gebotene immer vorrätig zu haben, also frisch ist nicht machbar und genau darüber denkt der aufgeklärte Konsument immer mehr nach. Deshalb mein bescheidener Tipp – lieber auf einige Dinge konzentrieren, dies aber auf höchstem Niveau – und glauben Sie mir, auf die Wenigen, die sich darüber beschwerten, dass am Frühstücksbuffet oder in der Speisekarte zu wenig angeboten wird, auf diese Gäste können Sie ruhig verzichten.

Meint
Ihr anonymus

Mit Anonymus (griechisch = namenlos) bezeichnet man einen Schriftsteller, Verfasser unbekannter Herkunft und Identität.

Unter Anonymus wurden ab dem 16. Jahrhundert Musikstücke, regimiekritische Pamphlete, kirchenfeindliche Texte und erotische Phantasien veröffentlicht. Wir von HOTEL&DESIGN gehen nicht so weit, sondern wollen in jeder Ausgabe einer sehr bekannten Persönlichkeit aus der Branche die Möglichkeit geben, über in der Branche diskutierte und/oder relevante Themen zu schreiben.

Anmerkung der Redaktion: Der Beitrag muss nicht zwangsläufig mit der Meinung der Redaktion übereinstimmen und ist ausschließlich als Meinung des Verfassers zu werten.

**Leserbriefe zu unserer Kolumne bitte an:
anonymus@hotel-und-design.at**



Ein Quickie oder lieber in Ruhe den Tag beginnen?

Für die einen ist es die wichtigste Essenszeit des Tages, für andere wiederum nur ein kurzweiliges Vergnügen. Das Frühstück ist für die Hotellerie ein entscheidender, weil auch erster Kontakt mit dem Gast am Morgen. Trends wie „Farm to Table“ – also die eigens angebauten Produkte auf den Tisch bringen und die genaue Kennzeichnung der Herkunft von Lebensmitteln – sind genauso en vogue wie Frühstücksalternativen aus exotischen Ländern.

Noch mehr Obst-Angebote, Joghurts und Granolas werden für Abwechslung sorgen. Eiweißomelettes oder alternative Milchsorten werden ebenso sehr bald die heimischen Frühstücksbuffets erobern. Aber bedenken Sie vor allem einen Trend – „weniger ist mehr“ beginnt bei den Gästen immer mehr an Beliebtheit. Höchste Qualität und Geschmack sind wichtiger als die Größe des Angebots.

Zu einem gelungenen Hotelaufenthalt gehört ein gelungenes Frühstück – und das soll nicht nur frisch und appetitlich, sondern auch möglichst abwechslungsreich sein. Wenn das Angebot dann noch klug zusammengestellt und ansprechend präsentiert ist, ist den Gästen ein guter Start in den Tag sicher.



Fitmacher

Als einer der größten Vollsortimenter sorgt Edna mit mehr als 10.000 Artikeln für reichlich Abwechslung im Brotkorb. Ob TK-Backwaren, Süßgebäck oder Torten und Kuchen, Edna bietet alles aus einer Hand und orientiert sich bei seinem Sortiment an den Bedürfnissen des Marktes. Für Ernährungsbewusste gibt es beispielsweise neu das „Chia-Brot“ und „Chia-Weckerl“, aber auch das „Sportlerbrot“ aus reinem Roggensauerteig ist perfekt für ein ausgewogenes Frühstück.

Tröpfchenweise

Ob als Brotaufstrich, zum Croissant oder zum Süßen von Joghurt und Tee – Honig darf beim Frühstück keinesfalls fehlen. Honigmayr bietet für die Gastronomie verschiedene Honige in unterschiedlichen Gebinden an, u. a. auch in kleinen Gläschen



und Portionspackungen. Brandneu gibt es jetzt auch Honig im flachen Sachet: Einmal knicken und schon tropfen 6 g „Bio-Akazien-Honig“ aus der innovativen Verpackung. Ohne kleben, ohne kleckern. Die Sachets sind nicht nur praktisch, sondern auch elegant – insbesondere, wenn sie am Buffet in der zugehörigen Holzbox präsentiert werden.

Saft-Kraft

Bei Fruchtsaft liefert Rauch mit seinem breiten Angebot an Produkten und Gebinden ganzheitliche Problemlösungen für jeden Hotel- und Gastronometyp. So offeriert Rauch 100 % reine Fruchtsäfte in verschiedensten Sorten, ohne Zuckerzusatz und teils in Bio-Qualität bzw. mit Fairtrade-Gütesiegel. Neben der 0,2-Liter-Glasflasche eignet sich auch die 1-Liter-Flasche gut fürs Frühstücksbuffet, bei größerem Bedarf schenken der Premix- und Postmix-Dispenser auf Knopfdruck kühle Getränke aus. Ergänzt wird das Portfolio noch durch einen 100 % direkt gepressten Orangensaft im 2-Liter-Gebinde sowie einen naturtrüben Apfelsaft in der nostalgischen 0,9-Liter-Bügelflasche.



Minis ganz groß

Mini-Gebäck – egal, ob kleine Weckerl oder kleine, süße Plunder – kommt bei den Gästen bekanntlich immer gut an, denn so können sie beim Frühstück möglichst viele verschiedene Produkte probieren. Für noch mehr Vielfalt am Frühstücksbuffet sorgt Vandemoortele ab sofort mit saftigen „Mini-Donuts“ sowie dem neuen „Mini-Kanadier“: zartblättriger Plunderteig gefüllt mit Ahornsirup-Creme und mit Pekannüssen dekoriert.



Gut verträglich

Aufgrund der steigenden Nachfrage nach weizenfreiem Brot und Gebäck führt auch Haubis verstärkt gluten- und laktosefreie Spezial-Produkte aus 100 % Dinkel oder Roggen im Programm. Ebenfalls laufend erweitert wird bei Haubis das Bio-Angebot, zuletzt um die „Bio-4-Kant-Kraftstange“ und die „Bio-4-Kant-Sonnenstange“ als Alternative zum klassischen Brotlaib.



Knuspriger Mehrwert

Resch & Frisch setzt bei seinen Backwaren auf innovative Mehrwert-Konzepte, denn Brot und Gebäck kann echtes Superfood sein. Das „Genuss mit Plus“-Sortiment von Resch & Frisch umfasst mittlerweile 13 Produkte und reicht vom süßen Vollkorn-Kipferl (ohne Weizen und raffinierten Zucker) bis zum „Balance-Weckerl“ mit Rote-Rüben-Saft-Konzentrat. Neu sind das aromatische „Waldstaudenroggenbrot“ sowie der knusprige „Bauernbua“, ein würzig-rustikales Weckerl mit ausgeprägter Kruste aus reinem Roggen-Vollkorn-Mehl.

Handgefertigt

Für das pikante Frühstück offeriert Berger eine abwechslungsreiche Auswahl an Wurst- und Schinkenspezialitäten, die im niederösterreichischen Sieghartskirchen aus streng selektiertem Fleisch handwerklich gefertigt werden. Ob traditioneller Beinschinken, Saunashinken oder saisonale Geschmacksvarianten wie der mit Tomaten und Kräutern verfeinerte „Putenschinken Caprese“ sowie der „Antipasto-Schinken“ mit rotem und grünem Paprika – bei 60 Schinken-Variationen können Hoteliers ihre Gäste jeden Morgen aufs Neue überraschen.



Auf Knopfdruck

Pago bietet seinen Gastronomiepartnern mit dem „Genuss-Spender“ einen unkomplizierten und vielfältig einsetzbaren Saft-Spender für den Frühstücksbereich an. Da das Gerät gänzlich ohne Strom und Wasser auskommt, ist es extrem flexibel, was Aufstellung und Handling betrifft und ist damit die ideale Lösung bei regelmäßigem und intensivem Verbrauch von Pago-Fruchtsäften. Neben „Multifrukt“ und „Orange“ kann das Bag-in-Box-System zusätzlich mit Ananas- und Apfelsaft befüllt werden.





Multi-Qualität

Mit den Stabmixern der „MultiQuick 9“-Serie von Braun ist man für alle (Härte-)fälle in der Küche gewappnet: Ob mixen, schlagen, hacken, schneiden oder kneten – die leistungsstarken „MultiQuick 9“-Modelle vereinen vielfältige Funktionen in jedem Gerät.



Foto: Keldenhof

Frische ist angesagt

Das Handelshaus Wedl, Vorreiter in Sachen Frische, definiert „Convenience“ neu. Die Ergänzung des täglich frischen Obst- und Gemüse-sortiments um qualitativ hochwertige Convenience-Produkte bietet innovative Unterstützung in der Küche mit dem Genuss-Vorteil für den Gast.

Traditionsreicher Genuss

Wenn traditionelle Gerichte mit einem innovativen Touch versehen werden, dann waren die Spitzköche aus der Wiener Pasteten-Manufaktur Hink am Werk. In den drei raffiniert ausgewogenen Kreationen Tafelspitz-Sülzchen, Krustenschinken-Mais-Sulz und Selchschofp-Sülzchen vereint Hink echte Handwerkskunst der Sulzproduktion mit zeitlosen Rezepturen aus der österreichischen Küche im praktischen formschönen Stürzglas.



BROOKLYN
Homemade Style

PREMIUM QUALITY
BY
Grapos
SOFT DRINKS

BIO

100% VEGAN
FREI VON ALLERGENEN
NACHHALTIG*

**ZEITGEIST
AUF KNOPFDROCK**

Exklusivität + Nachhaltigkeit für den innovativen Frühstücksbereich



90% kleinerer CO₂-Fußabdruck als vergleichbare Flaschenge tränke.*



GETRÄNKE + TECHNIK + SERVICE

EXKLUSIV FÜR DIE GASTRONOMIE

www.grapos.com | www.schankomat.com

Einfach nur zum Drücken



Die 500-g-Honigspender von Darbo sind bestens geeignet, um das Angebot beim Frühstück aufzuwerten.



Bereits im Jahr 1879 hat die Familie Darbo begonnen, Konfitüren und Fruchtaufstriche herzustellen. Im Laufe der Zeit wurde das österreichische Traditionsunternehmen zum Synonym für schonende und fachkundige Verarbeitung von Früchten in höchster Qualität sowie zum österreichischen Marktführer im Konfitüren- und Honigmarkt, sowohl im Lebensmitteleinzelhandel als auch in der Gastronomie.

Qualität und Funktion

Mit den 500-g-Honigspendern im ansprechenden Bienenkorbdesign aus dem Hause Darbo wird das Frühstück zu einem wahren Honigleckern und nicht zu einem Honigpatzen. Die praktischen Spender garantieren ein sauberes und einfaches Dosieren und sind somit die ideale Lösung fürs Frühstücksbuffet.

Drink mit Kultfaktor gefällig?

Wie wär's mit „Preiselpeter“

Eine leicht herbe Note hat er, der „Preiselpeter“: 2 cl Wildpreiselbeeren Sirup, 1/8 l Prosecco, 1/8 l Soda und Eiswürfel sind die Zutaten für den spritzigen, nicht allzu süßen Mix, der das Zeug zum Trendgetränk hat.

In Bars, Clubs und Cafés gehört es zum guten Ton, den Gästen Kreativität und reichlich Abwechslung auf der Getränkekarte zu bieten. Deshalb suchen immer mehr Betriebe nach kultigen Drinks, die schmecken und einfach zu mischen sind. „Preiselpeter“ entspricht diesen Anforderungen voll und ganz. Die feinerbe Preiselbeernote ergänzt trockenen Prosecco ideal – der „Preiselpeter“ ist somit perfekt für alle, die ihre Drinks nicht allzu süß mögen. Neben dem einprägsamen Namen macht auch seine Farbe einiges her. In bauchigen Weingläsern serviert, leuchtet er schön rot und sollte daher auf keiner Cafétterasse und keiner Bar fehlen.

www.darbo.at



Passende und optisch ansprechende Holz- und Acrylaufsteller ermöglichen eine dekorative Platzierung am Frühstücksbuffet oder direkt am Tisch. Erhältlich sind ein heller, milder Blütenhonig sowie eine dunkle, kräftige Mischung aus Wald- und Blütenhonig.

Die idealen Frühstücksbegleiter

Beide Sorten sind äußerst beliebte Sorten, die ideal als Brotaufstrich sind, sich aber auch bestens zum Süßen von Tee oder anderen Getränken eignen und sich auch hervorragend zum Verfeinern von Joghurt sowie Müsli prädestinieren. Durch intensive Qualitätskontrollen und jahrzehntelange Erfahrung in Auswahl, Beschaffung und Abfüllung von Honig erreicht der österreichische Marktführer Darbo höchste Produktqualität. Erhältlich im gut sortierten Großhandel in Überkartons à 6 Stück.





Spannendes aus der WIBERG Genusswelt

Die wichtigste Mahlzeit des Tages

Um sich den Anforderungen des Tages zu stellen, braucht es viel Energie. Die holen wir uns einerseits nachts durch ausreichend Schlaf und andererseits morgens beim Frühstück. Was und wieviel jeder Einzelne von uns zu sich nimmt, hängt stark von der Gewohnheit und dem Bio-Rhythmus ab. Dass es sich beim Frühstück um eine besonders wichtige Mahlzeit handelt, ist hinlänglich bekannt und scheint auch irgendwie logisch zu sein. Christian Berger vom WIBERG Team Inspiration erklärt, weshalb:

Und Morgens schnell ein Ei(er-Omelett) ...

Der Körper braucht Nährstoffe, um in Schwung zu kommen und hier spielen die richtigen Zutaten sowie Kräuter & Gewürze eine wesentliche Rolle! Aus diesem Grund empfehlen wir dieses Rezept eines steirischen Power-Omeletts mit Kürbiskern-Öl: Dafür einfach Eier mit etwas Sahne verquirlen, mit Ursalz sowie Pfeffer abschmecken und in Traubenkern-Öl braten. Mit Kresse, Rucola und Tomatenscheiben füllen und mit Kürbiskern-Öl beträufeln. Zum Schluss mit Sesam-Salz Royal vollenden. Bei diesem Gericht sind zunächst die wertvollen Ballaststoffe essentiell. Hinzu kommt ausreichend Eiweiß, das wichtige Aminosäuren enthält, die glücklich und leistungsfähig machen. Tomaten enthalten auch Fruchtzucker, wodurch der Energiebedarf des Gehirns gedeckt wird und das Kürbiskern-Öl liefert wichtige Mineralstoffe, Vitamine sowie einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren – mit einem besonders günstigen Verhältnis von Omega-3- zu Omega-6-Fettsäuren.

Omelett to go

Ein solches Power-Omelett ist schnell zubereitet und begeistert einfach jeden, egal welchen Alters oder Geschlechts. Als Wrap-Variante kann man es auch mühelos mit in den Tag nehmen, falls man morgens noch nicht bereit ist, viel zu sich zu nehmen. Es kann zudem hervorragend als Snack-Alternative in Restaurants oder Bistros angeboten werden.

Richtig gewürzt schmeckt einfach besser

Das WIBERG Sesam-Salz Royal enthält neben wertvollem Sesam ebenso Kreislauf aktivierenden Chilli, der unseren Körper frühmorgens in Schwung bringt. Außerdem beinhaltet das Gewürz die Nori Alge, reich an Kalzium, Magnesium, Kalium, Zink, Selen und Eisen sowie den Vitaminen A, C und E, Niacin und Folsäure. Das nicht raffinierte WIBERG Ursalz weist zahlreiche Mineralstoffe auf. Kürbiskern-Öl ist, ebenso wie seine Kerne, reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Bei Männern hat das gesunde Öl einen positiven Einfluss auf die Prostata.

Klein ganz groß

Durch die neue WIBERG Essig- & Öl-Menage werden die 250 ml Flaschen ganz groß in Szene gesetzt. Einige ausgewählte Produkte sind in dieser Größe erhältlich, unter anderem das Kürbiskern-Öl und die Würzsauce N° 1.

www.wiberg.eu



Die Viva B6 glänzt mit technischen Innovationen, allen voran ihrer Vorbrühfunktion. Diese sorgt in Kombination mit dem Cremesso Costa Rica für noch mehr Aroma in der Tasse. Darüber hinaus ermöglichen zwei separate Tasten die Steuerung von Temperatur und Brühfunktion bei der Teezubereitung. So werden Kaffee- und Teeliebhaber mit neuen Geschmackserlebnissen verwöhnt.

Frisch aus dem Paradies

Mit dem Cremesso Costa Rica wird eine einzigartige Limited Edition aus der „Schweiz Zentralamerikas“ präsentiert.

Es kommt nicht oft vor, dass Kaffeeexperten so richtig ins Schwärmen geraten. Die neue Limited Edition von Cremesso wird allerdings so manchen dazu veranlassen. Denn: Der neue Costa Rica Honey Processed ist eine außergewöhnliche, milde 100 % Arabica Spezialität mit blumiger Süße und dem Aroma reifer Tropenfrüchte. Ebenso einzigartig wie sein Geschmack sind sein Herkunftsort und die Art seiner Herstellung.

Costa Rica – Heimat bester Kaffeespezialitäten

Aufgrund der eindrucksvollen Gebirgslandschaft und der politischen Neutralität wird Costa Rica oft als die „Schweiz Zentralamerikas“ bezeichnet. Das paradiesische Land zwischen Nicaragua und Panama besticht nicht nur durch seine üppige Vegetation und unglaubliche Artenvielfalt bei Pflanzen und Tieren, sondern auch durch einzigartige Kaffeespezialitäten. Die Arabica-Pflanzen auf der Hacienda Sonora gedeihen auf einer Höhe von 1.200 Metern bei durchschnittlichen Temperaturen von 17 bis 25 Grad Celsius.

Dadurch betreiben die Pflanzen einen geringeren Stoffwechsel als in niedrigeren Lagen. Dies hat zur Folge, dass die Pflanzen weniger Zucker für ihr eigenes Wachstum benötigen und den Überschuss direkt zu den Früchten leiten. Dadurch besitzen die Kirschen einen besonders hohen Zuckergehalt – die Basis für den einzigartigen Geschmack des Cremesso Costa Rica.

Nachhaltiger Familienbetrieb

Diego Guardia ist Ingenieur und leitet heute die Hacienda Sonora. Er und seine Familie haben sich seit mehreren Generationen höchster Qualität und dem nachhaltigen Umgang mit den Ressourcen verschrieben. So werden alle Bohnen – um Wasser zu sparen – ausschließlich mittels der beiden Methoden „Natural“ und dem sogenannten „Honey Processing“ verarbeitet: Von der Kaffeekirsche werden die Kirschhaut und das Fruchtfleisch entfernt. Übrig bleibt die Kaffeebohne und ihre zuckerreiche Ummantelung, die im Spanischen als „miel“ – was übersetzt Honig heißt – bezeichnet wird. So entsteht die süße Note des Kaffees.

Cremesso in Österreich

Im September 2009 lancierte Cremesso das innovative Kapselsystem in Österreich, welches Kaffeegenuss zu Hause in Barista-Qualität ermöglicht. Seit 2010 sind alle Kaffeesorten des Cremesso Standardsortiments UTZ Certified.



www.cremesso.at | www.facebook.com/cremessoaustria



jura®

Vollautomaten- Kompetenz, -Erfahrung und -Innovation

Seit Anfang der 1990er-Jahre konzentriert sich die Premium-Marke JURA konsequent auf Kaffeefullautomaten.

Bereits 1994 erfand JURA mit der IMPRESSA 500 den Vollautomaten von Grund auf neu. Sie machte den Kaffeegenuss auf Knopfdruck individualisierbar und revolutionierte den Markt. Mit ihr wurde der Grundstein für nunmehr zwei Jahrzehnte gelegt – Innovation im Premium-Segment sowie den Markenaufbau in über 50 Ländern.

Kompromisslose Qualität – vollendetes Design

Von der Entwicklung bis zum Kaffeeresultat in der Tasse gelten für JURA strengste Schweizer Qualitätsansprüche. Deshalb forschen wir unermüdlich an intelligenten Wasserfiltersystemen, langlebigen Präzisionsmahlwerken oder der einzigartigen, variablen Brüheinheit. Erst wenn sich sämtliche Komponenten in härtesten Dauertests bewährt haben, gelangen sie in die Produktion. Das Resultat kann man schmecken: Jede Kaffeespezialität wird zum Hochgenuss. Frisch und individuell, ganz nach dem persönlichen Geschmack.

Weltweit genießen Schweizer Design und Schweizer Architektur bestes Renommee. JURA kombiniert klare, ausdrucksstarke Formen mit edlen Materialien in außerordentlicher Fertigungspräzision sowie kompromissloser Verarbeitungsqualität und schafft damit Inneneinrichtungsgegenstände, deren Kraft, Ausstrahlung und Authentizität über Jahre Besitzerstolz wecken. Und ihre Anfassqualität sorgt bei jeder Berührung für vorfreudiges Herzklopfen.

Klares Design, edle Materialien, präzise Verarbeitung

Aktuell präsentieren wir mit der neuen Z8 einen Kaffeespezialitäten-Vollautomaten, der keine Wünsche offen lässt. Als weltweit erster Kaffeefullautomat verfügt die Z8 über eine integrierte One-Touch-Lungo-Funktion, die eine spezielle Zubereitungsmethode von langen Kaffeespezialitäten ermöglicht. Die Wahl aus 21 Kaffeespezialitäten erfolgt nach dem Motto „Big Screen, Big Scene“ über ein hochauflösendes, 4,3 Zoll großes Touchscreen-Farbdisplay auf Knopfdruck. Mit einem Smart Connect ausgestattet, kann die Z8 auch über die JURA Coffee App gesteuert werden. Zusätzlich sorgt der Puls-Extraktionsprozess (P.E.P.®) für eine ideale Aromaentfaltung bei Ristretto und Espresso. Das Intelligent Water System (I.W.S.®) erkennt automatisch die CLARIS-Filterpatrone, welche optimalen Maschinenschutz und perfektes Wasser für beste Resultate garantiert.

iF DESIGN AWARD 2017

Der Schweizer Kaffeefullautomaten-Hersteller zählt auch in diesem Jahr zu den Preisträgern des begehrten iF DESIGN AWARD. Die JURA „Ausnahmetalente“ Z8 Aluminium und J6 Piano White wurden mit dem international renommierten Design-Label in der Produktkategorie „Kitchen“ prämiert. JURA Kaffeefullautomaten wurden in den vergangenen Jahren immer wieder mit nationalen und internationalen Auszeichnungen prämiert. ▀

Neue Kaffee-Boutiquen im Doppelpack

Nespresso verstärkt die regionale Präsenz und eröffnet neue Boutiquen.

Ab sofort gibt es an drei Standorten in Niederösterreich alles für den Premium-Kaffeegenuss. Die Mitte letzten Jahres eröffnete Pop-Up Boutique im Fischapark in Wiener Neustadt wird nun zu einer dauerhaften Verkaufsfläche. Zeitgleich positioniert sich der Kaffeekapselpionier mit der neuen Pop-Up Boutique im Traisenpark, St. Pölten, an einem weiteren, neben der Shopping City Süd, nun dritten Standort in Niederösterreich.

Fischapark & Wiener Neustadt

Die seit dem 7. April geöffnete Nespresso Boutique umfasst eine Verkaufsfläche von 83 Quadratmetern und bietet neben sämtlichen Kaffeespezialitäten ein ausgewähltes Sortiment an Kaffeemaschinen und Accessoires. Eine Tasting Area lädt zum Probieren der Grand Crus Kaffees vor Ort ein. Im Recycling-Bereich können die gebrauchten Kaffeekapseln der Wiederverwertung rückgeführt werden.



Fotos: Nespresso

Pop-Up Traisenpark, St. Pölten

Seit dem 8. April ist Nespresso auch mit einer neuen Pop-Up Boutique im Traisenpark in St. Pölten vertreten und bietet für Kaffeeliebhaber ein ausgewähltes Sortiment der umfangreichen Markenwelt an.

„Die Geschäftsentwicklung in Österreich ist sehr gut und wir werden hier in den nächsten Monaten unsere Präsenz und Nähe zu den Kunden weiter verstärken. Wir konnten die Pop-Up Boutique in Wiener Neustadt in einen fixen Standort umwandeln und positionieren uns mit dem Pop-Up in St. Pölten in einem starken regionalen Einzugsgebiet. Mit unseren neuen Boutiquen bleiben wir auf Expansionskurs“, so Oliver Perquy, Geschäftsführer Nespresso Österreich. ▮



Leben mit und in der Natur

Familie Bergmüller ist in der glücklichen Lage, mitten in intakter Natur zu leben. Der Unternehmerfamilie ist es daher ein großes Anliegen, diese zu schützen. Das Thema Nachhaltigkeit zieht sich wie ein roter Faden durch das gesamte Naturhotel Edelweiss in Wagrain und endet auch beim Frühstücksbuffet mithilfe von Grapos nicht.

Gemütlich, modern interpretierter 4-Sterne-Komfort, ausgezeichnete Küche sowie eine herzliche Atmosphäre mit Salzburger Gastfreundschaft erwarten die Gäste im familiär geführten Hotel von Saskia und Erich Bergmüller.

Das gesamte Haus lebt Nachhaltigkeit und wurde deshalb mit dem Österreichischen Umweltzeichen und dem Eco Label ausgezeichnet. Schon im Dezember 2010 wurde hier das erste Schwimmbad in Österreich in Passivhausbauweise fertiggestellt. Zudem benötigt der Green Spa nur 25 Prozent der Energie eines

vergleichbaren Spa-Bereichs. Die Erdwärmewärmenutzung macht den SPA fast unabhängig von externer Energie. Und seit dem Frühjahr 2012 wird zudem das Salzburger Biofrühstück mit großem Erfolg angeboten. Das Ziel des Unternehmerpaares ist es, den „Grünen Gedanken“ in allen Projekten umzusetzen und ihn auch selbstverständlich vorzuleben.

Natürlichkeit auch beim Frühstück

Aus diesem Grund war das Naturhotel Edelweiss eines der ersten Häuser, die für das Frühstück die Brooklyn Bio und Vitamin Bar von Grapos mit nachhaltigen Biogetränken am Frühstücksbuffet angeboten haben. Die Brooklyn Bio Frühstücksgetränke sind selbstverständlich vegan, frei von Allergenen und in kontrollierter Bio-Qualität. Durch die Kombination mit unterschiedlichen Anteilen an Apfelsaft wird das Eigenaroma der anderen Früchte auf natürliche Weise verstärkt. Die Bio-Linie ist in folgenden Sorten erhältlich: Apfel-Karotte, Orange mit Apfel, Sauerkirsche mit Apfel, Apfel pur. Alle Getränke sind als Sirup in der 3 kg Bag-in-Box erhältlich und werden im Ausschankgerät mit Wasser vermischt und gekühlt. Jede Bag-in-Box ergibt ca. 90 Gläser Fertiggetränk. Dazu gibt es die Möglichkeit, über das Ausschankgerät ein Vitaminwasser zum individuellen Verdünnen anzubieten. Das Brooklyn-Vitaminwasser wird mit Natursole aufbereitet und mit Vitaminen angereichert. Die Brooklyn-Frühstücksgetränke verursachen einen um 90 Prozent kleineren ökologischen Fußabdruck als vergleichbare Flaschengetränke, was sie nachhaltig und umweltfreundlich macht.

Der Frühstücksbereich des Hauses wurde kürzlich neu umgebaut und sieht mit dem naturbelassenen Holz und den leuchtenden Sockelleisten auf weißem Boden, die den gesamten Bereich optisch schweben lassen, sehr trendig aus. In dieser Umgebung macht Urlaub einfach Spaß. ▮

Da wir seit Jahren unseren Hotelbetrieb nachhaltig führen, fanden wir mit der Firma Grapos und der „Brooklyn Vitaminsaftbar“ den idealen Partner. Nicht nur, dass die Säfte biologisch und nachhaltig produziert werden, auch das Design der Saftbar ist eine optische Aufwertung unseres Edelweiss BIO Frühstücksbuffets.“

Erich Bergmüller, Hotelier

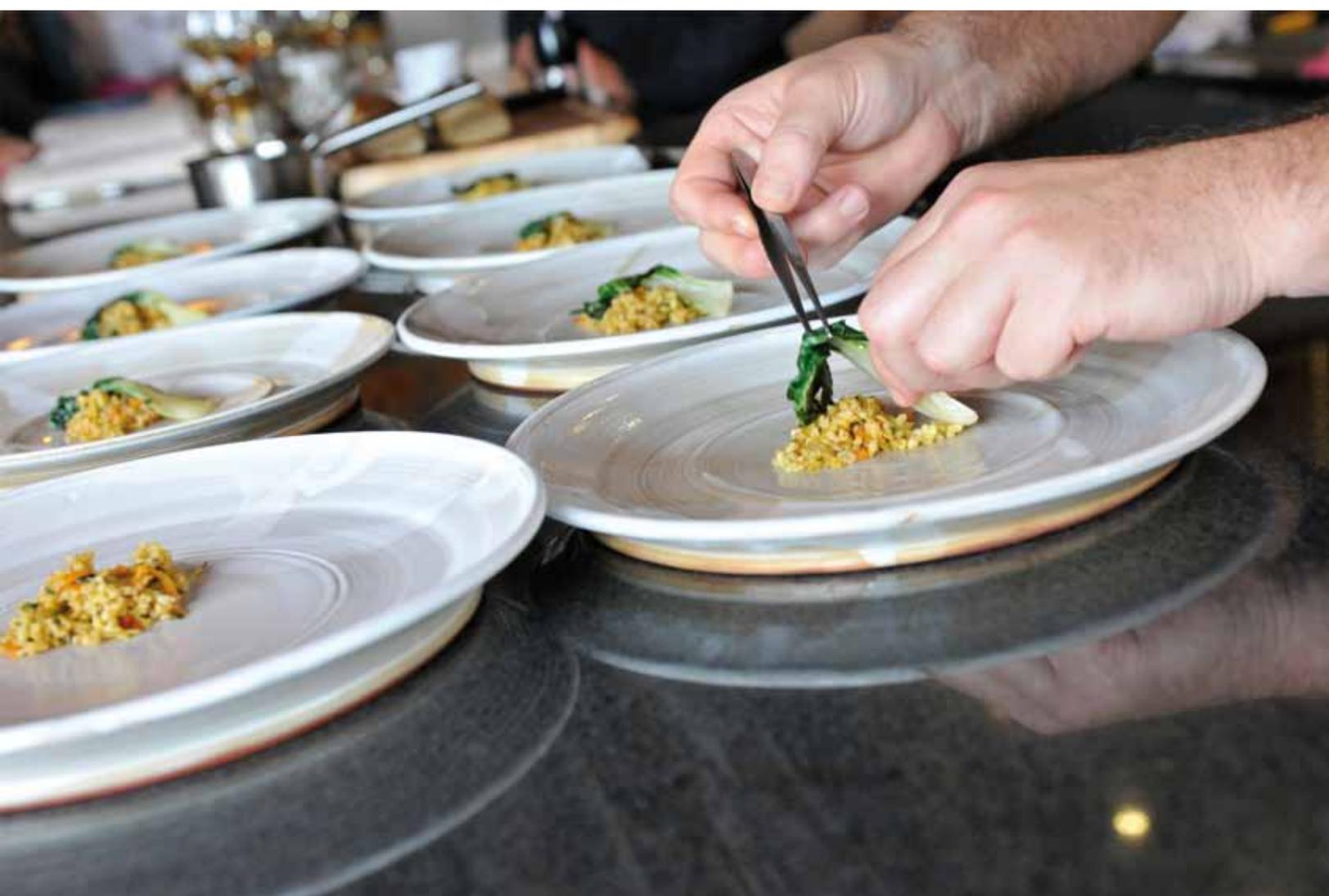


Kitchen impossible?

Köche wissen an sich sehr genau, was sie wollen, aber selbst in Topbetrieben macht die Gewöhnung an die Gegebenheiten häufig betriebsblind. Laufwege für das Servicepersonal und für die Köche sollten immer wieder durchdacht werden.

Was nach einem Umbau oft selbstverständlich wirkt, ist das Ergebnis eines langen Planungsprozesses. Wird an der sogenannten „Line“ gekocht oder doch nach dem französischen Prinzip, bei dem die Köche um einen zentral stehenden Herdblock arbeiten, all diese Fragen sind entscheidend für die optimale Planung einer Profiküche.

Ein gut geplanter Arbeitsplatz mit Qualitätsmaschinen erhöht die Motivation und Kreativität der Mitarbeiter. Lärmbelästigung, zu viel heiße Luft, zu wenig Tageslicht, alles Kriterien, die berücksichtigt werden sollten. Und natürlich muss auch auf den Preis geschaut werden. Die Investition in beste Technik und Planung ist daher immer der richtige Weg.





Im East Hotel Hamburg fügen sich die Weinkühlschränke von Sub-Zero perfekt in das innovative Interieur mit fernöstlichem Charme ein.

Ob freistehend oder integriert in eine Outdoor-Küche – mit den Grills von Wolf können auch Profis unter freiem Himmel kochen, ohne auf die Ausstattung und Annehmlichkeiten einer Innenküche zu verzichten.



Kühlen und kochen in Perfektion

Die amerikanische Sub-Zero Group steht seit Jahrzehnten für designorientierte, hochqualitative Kühlgeräte und hat sich gleichzeitig mit der Premium-Marke Wolf auf exklusive Gas-Öfen – speziell auch für den Profi-Bereich – spezialisiert.

Die Geschichte des amerikanischen Familienunternehmens Sub-Zero/ Wolf begann in den 1930ern in einem Einfamilienhaus in Madison: Westye Bakke, ein leidenschaftlicher Tüftler und Kühlschrank-Verkäufer, baute aus Altmetall das erste Gefriergerät für den privaten Haushalt, um das Insulin seines an Diabetes erkrankten Sohnes zu kühlen. 1945 gründete Westye Bakke in seiner Garage die erste Firma, die Sub-Zero Freezer Company. Nach dem späteren Einstieg seines Sohnes in das Unternehmen wurden 1954 die ersten Einbaukühlgeräte entwickelt – eine Revolution im Küchenbereich.

Heute von Westyes Enkel Jim Bakke geführt, kaufte Sub-Zero im Jahr 2000 den namhaften Herd-Produzenten Wolf auf und ergänzte die Perfektion der Kühlung von Lebensmitteln mit den Wolf-Herden um die vollendete Form der Zubereitung.

Perfekt gekühlt

Das Besondere an den Sub-Zero Kühlgeräten sind das duale Kühlsystem sowie weitere einzigartige Technologien wie das Air-Purification-System, das die Bildung von Bakterien, Viren, Gerüchen und Ethylengas reduziert. Dadurch bleiben Lebensmittel deutlich länger frisch. Die integrierten Kühlgeräte und Gefrierkombinationen punkten optisch durch ihre reduzierte, klare Formensprache und fügen sich dank Edelstahlverkleidungen perfekt in jedes Küchendesign ein. Alle Geräte sind zudem so konzipiert, dass sie im Modulsystem kombiniert werden können – für individuelles Kühlen, Gefrieren und Temperieren von Weinen.

Superior Wine Preservation

Die Weinschränke von Sub-Zero sind in jeder Hinsicht ein Highlight: vollendetes Design gepaart mit technischer Vollkommenheit. Die Außenseite punktet mit einem Korpus aus Edelstahl, mit Türen aus robustem UV-Schutzglas und leichtgängigen Regalen mit Kirschholzfronten. Im Inneren finden sich zwei unabhängige, digital gesteuerte Temperaturzonen, die

konstant die perfekte Lagerung für jeden Wein sichern. Jede Zone verfügt über einen eigenen vibrationsfreien Kompressor, der jeweils eigene Kühlkreislauf sowie zwei Verdampfer verhindern einen Luft- oder Feuchtigkeitsaustausch zum Schutz von Etikett und Korken. Somit sind die stylischen Weinschränke nicht nur zur Kühlung gedacht, sie schützen den Wein auch vor Licht, Erschütterung und Luftfeuchtigkeit.

Sub-Zero bietet zwei Unterthecken-Modelle sowie eine Range an vollintegrierten Weinlagerschränken in unterschiedlichen Maßen, von denen ein Modell Weinlagerung und Kühlschränke in einem Gerät kombiniert. Zusätzlich steht speziell für den Profibereich der große Built-in-Weinlagerschrank „WS-30“ zur Verfügung, in dem sich bis zu 147 Flaschen aufbewahren lassen. Er ist bereits in mehreren Top-Betrieben wie beispielsweise im The Table Hamburg erfolgreich im Einsatz.

Angesagte Outdoor-Küchen

Die Marke Wolf hat sich international vor allem mit den exklusiven Range Cookern einen Namen gemacht: Ausgestattet mit speziellem Doppelumluft-Ofen und Profi-Hochleistungsbrennern bieten die Standherde alles, was das Herz eines Küchenchefs begehrt. Denn das Credo von Wolf lautet: Die Gerichte, die zubereitet werden, sollen den Vorstellungen und der Kreativität des Kochenden entsprechen und nicht den Grenzen der einge-

setzten Kochgeräte. Das Gaskochfeld mit patentierter Zweikreis-Technik besteht je nach Modell aus vier bzw. sechs Doppelbrennern (2,7 kW bis 4,8 kW Stärke) und kann, je nach Größe, mit einem Teppanyaki, einem Steakgrill oder einem French Top ausgestattet werden.

Dem Trend zur Freiluft-Küche trägt Wolf mit seinen Outdoor-Grills Rechnung, die es ermöglichen, unter freiem Himmel zu kochen, ohne auf die Ausstattung und Annehmlichkeiten einer Innenküche zu verzichten. Ob freistehend oder integriert, alle Wolf-Griller sind doppelwandig aus rostfreiem Stahl gefertigt und nutzen zwei Arten der Wärmezufuhr: direkt und strahlend. Die direkte Hitzezufuhr vom Gasbrenner erlaubt schnell hohe Temperaturen zum Anbraten oder Vorheizen, die strahlende Wärmequelle ermöglicht eine gleichmäßige Verteilung und verhindert ein vorzeitiges Erkalten der Speisen. Beide Parameter zusammen führen somit zum perfekten Grill-Ergebnis.

Individuelle Lösungen bieten außerdem die mobilen Edelstahl-Grill-Wagen in drei Größen sowie die Kombinationsvielfalt aus BBQ-Grills von Wolf und einem praktischen Schubladensystem von Sub-Zero, das Getränke und Speisen jederzeit frisch und griffbereit hält.

Zu beziehen sind die exklusiven Geräte von Sub-Zero und Wolf im deutschsprachigen Raum über den Generalimporteur coolGiants, der in München-Taufkirchen einen Showroom mit Event-Cooking an den Premiumgeräten betreibt.

www.coolgiants.de

FOOD IS ART.

RESPECT IT.

Superior food preservation.
Professional cooking performance.
Craftsmanship and technology without equal.

SUBZERO WOLF

subzero-wolf.de



Foto: Winterhalter Gastronomie GmbH



Mehr Winterhalter „made in Germany“

Spülspezialist Winterhalter investiert in mehr made in Germany und erweitert seinen Stammsitz in Meckenbeuren am Bodensee mit dem Neubau eines Logistikzentrums.

Vier Jahre nach dem Bau einer neuen Produktionshalle erweitert Winterhalter mit einem großen Logistikzentrum erneut den Stammsitz in Meckenbeuren. Auf einer Grundfläche von 10.000 m² wird es die Bereiche Versand und Logistik sowie Büro- und Sozialräume beherbergen. „Damit werden wir die Logistik zentral nach Meckenbeuren zurückholen und außerdem Kapazitäten für unsere rasant wachsenden EDV-Infrastrukturen schaffen. Und natürlich ist der Neubau ein ganz klares Bekenntnis zum Standort“, erläutert Geschäftsführer Ralph Winterhalter die Gründe für die Investition in Höhe von rund 15 Millionen Euro. Dafür entsteht auf einer Länge von 122 Metern und einer Breite von 110 Metern ein hochmoderner Neubau, der höchste Baustandards erfüllt. Dafür sorgen eine leistungsstarke Photovoltaikanlage, eine intelligente Heizungsanlage mit Gas-Brennwert-Kessel, Erdwärmepumpe und Blockheizkraftwerk inklusive Pufferspeichern sowie die Beleuchtung mit modernster LED-Technik. Durch eine ideale Wärmedämmung wird zusätzlich Energie eingespart. „Wir stellen nicht nur an unsere Spülmaschinen

Spatenstich für Neubau Logistikzentrum.

V.l.n.r.: Markus Gessler (Leiter strategische Entwicklung bei Winterhalter), Michael John (Leiter Distributionslogistik bei Winterhalter), Bauunternehmer Hans-Jörg Reisch, Architektin Tanja Scheibitz, Jürgen Winterhalter, Ralph Winterhalter, Bernhard Graeff (Geschäftsleitung Technik bei Winterhalter), Bürgermeister Andreas Schmid und Erich Steib (Firma Reisch).



Fotograf Roland Weiß, Schwäbische Zeitung

„Jetzt kann unser ‚Service am Kunden‘, unsere Kundenbetreuung noch individueller und besser werden.“

Johann Freigassner, Geschäftsführer Winterhalter Gastronom Vertrieb und Service GmbH, Österreich



höchste Ansprüche in punkto Energieeffizienz. Auch beim neuen Logistikzentrum spielen die Themen Ressourcenschonung und Energieeinsparung eine zentrale Rolle“, betont Geschäftsführer Jürgen Winterhalter.

Bedeutung für Österreich

Die Logistik zentral nach Meckenbeuren zurückzuholen und damit den gesamten Maschinenversand zusammenzuziehen, schätzt Johann Freigassner, Geschäftsführer Winterhalter Gastronom Vertrieb und Service GmbH, Österreich, als wichtige und zukunftsorientierte Maßnahme. „Mit der Bündelung der Abläufe im neuen Logistikzentrum am deutschen Firmensitz werden auch unsere Liefer- und Abwicklungswege an die österreichischen Fachhändler und Endkunden in der Gastronomie und Hotellerie schneller. Voraussetzung für eine zuverlässige Umsetzung war natürlich eine einwandfreie digitale Anbindung. Sprich auch bei uns in Thalgau wurden optimale EDV-Kapazitäten und die nötigen, zielführenden Infrastrukturen geschaffen sowie das ganze Winterhalter Team darauf geschult. Jetzt kann unser ‚Service am Kunden‘, unsere Kundenbetreuung noch individueller und besser werden“, freut er sich.

Zweifellos sieht Freigassner den Neubau des Logistikzentrums als klares Bekenntnis zum Standort Deutschland: „Nach wie vor setzen wir in der Unternehmensgruppe auf unsere – auf den Winterhalter USP: Darauf ein Familienunternehmen in dritter Generation zu sein, das made in Germany fertigt und weltweit liefert.“

www.winterhalter.at

Luxus -Leinen

Der irische Hersteller Liddell ist seit über 150 Jahren auf Luxus-Leinenprodukte spezialisiert und hatte einst die Titanic mit 6.000 Tischtüchern, 45.000 Servietten sowie Handtüchern und Bettwäsche ausgestattet. Heute ist Liddell als Teil der Vision-Gruppe weltweiter Ausstatter führender Hotels und lässt die außergewöhnliche Tischwäsche der Titanic wieder aufleben: Exakt nach Originalvorlage produziert, bestehen die Tischtücher (137 x 137 cm) und Mundservietten aus reinem Leinen mit Jacquard Einwebung. Sie können für Hochzeiten und andere Events ab sofort beim Wiener Traditionsunternehmen Hammerl TextilCare gemietet werden.



Balsam für den Gourmet

Mautner Markhof offeriert mit der „Specialitäten“-Linie exquisite Balsam-Essige aus dem Barriquefass sowie edle Senf-Spezialitäten nach Alt Wiener Rezeptur. Sowohl der „Weißwein Balsam Essig Gemischter Satz“ als auch der „Zwetschken-“ und „Apfel Balsam Essig“ überzeugen mit einem harmonischen Zucker-Säurespiel und sämiger Konsistenz und eignen sich damit hervorragend zum Verfeinern von Fleisch- sowie Fischgerichten oder zum Abschmecken von Saucen. Die drei Senf-Kreationen in Bio-Qualität überraschen mit dem Geschmack von frischem Bärlauch sowie fruchtigen Orangen und Feigen. Perfekt etwa zu Roastbeef oder Käse.

Früchte im neuen Design

„Cappy Orange“ und „Cappy Apfel“ kennt und liebt man in Österreich schon seit über 50 Jahren. Diesen Sommer wird das Portfolio um gleich vier weitere Fruchtsäfte und -nektare ergänzt: Die Sorten „Marille“, „Schwarze Johannisbeere“, „Erdbeer Mix“ und „Multivitamin“ stehen wie die beiden Fruchtsaft-Klassiker ab sofort in der neu designten, formschönen 250-ml-Glasflasche zur Verfügung.



Das Messer aus der Kapsel

Das erfolgreiche Recycling-Taschenmesser von Victorinox geht in die zweite Runde. Ein warmes Karamellbraun schmückt die Schalen des neuen limitierten Taschenmessers von Victorinox, das aus einem ganz besonderen Aluminium gefertigt wird: Victorinox verwendet hierfür recycelte Kapseln des sehr beliebten Premium-Kaffees „Livanto“ von Nespresso und schenkt ihnen somit einen neuen, stilvollen Auftritt.



La vita è bella

Unter dem Motto „Aperitivo Time“ lädt Martini im Sommer ein, gemeinsam mit Freunden die schönen Seiten des Lebens zu genießen und den perfekten „Aperitivo Moment“ mit einem erfrischendem Martini e Tonic zu zelebrieren. Bereits in den 1920er-Jahren wurde Vermouth mit Soda gemischt und zählte zu den beliebtesten Sommerdrinks im Süden. Nun die zeitgenössische Interpretation des italienischen Klassikers. Das Sodawasser wurde durch Tonic Water ersetzt, das für einen ausgewogenen und erfrischenden Geschmack sorgt.





Manufaktur Fast/Italien

Outdoor Potpourri

Anbei einige Anregungen für die Gartengestaltung, die sicher auch Ihre Gäste positiv überraschen werden.

Daniela de Cillia



Weinkühler von Fine Filz

Farbenfroh durch den Sommer

Das Naturmaterial sorgt dafür, dass der Weißwein schön kühl bleibt. Die Tischsets aus Merino-Wollfilz schützen den Tisch und sind langlebig. Das Material ist von Natur aus schmutz- und wasserabweisend. Viele Jahre werden Gäste sich über die praktische und stilsichere Tischdekoration freuen. Leuchtendes Aquamarin, warmes Magenta, brillantes Lime Green – die Farbpalette umfasst 20 Filz- und fünf Lederfarben.

Im Sommer findet das Leben draußen statt! Der Garten wird in der schönsten Jahreszeit ein geräumiges Esszimmer für Frühstück, Kaffeetafel und Grillabend. In lauen Sommernächten genießt man hier Wein bei Kerzenschein. Die richtigen Outdoor-Accessoires bringen da nicht nur Farbe auf den Tisch, sie sind auch clevere Helferlein. Mit den Outdoor-Accessoires von Fine Filz wird der Garten zum geräumigen Esszimmer. Der Weinkühler aus hochwertigem Merino-Wollfilz ist zum Beispiel ein echter Hingucker für Tisch und Bar.

M4R Barwagen
von Tecta



Der perfekte Wagen

Ob Marilyn Monroe oder James Bond – sie alle standen lässig vor einem Möbel, das – mit Sodaspender und Whisky-Flasche bestückt – sehr oft Filmgeschichte schrieb: der Barwagen. Jetzt eröffnet der Tecta-Barwagen die Cocktailsaison. Der M4R ist Bauhaus auf Rädern: sein Verbrauch ist gering, der Fahrspaß hoch. Er eignet sich als Servier-, Barwagen oder Beistelltisch. Dank der großzügigen Bereifung ist er auch auf der Terrasse geländegängig. Wahlweise mit einer Schublade oder einem Flaschenhalter aufrüstbar. Ob für Sodafaschen oder den Five o'clock tea. Ein Hauch von Hollywood für Ihre Gäste.



Outdoor-Accessoires von Fine Filz

Mit Stil und hohem Nutzungskomfort

Terrassenböden aus Keramik sind modern, elegant und wertbeständig. Dank ihrer Unempfindlichkeit und Hitzebeständigkeit eignen sie sich idealerweise als Wohlfühlterrassen für Cafés und Restaurants. In vier erdigen Farbtönen und zwei Oberflächenvarianten bietet Gima mit dem Terrassensystem Cerprio+ maßgeschneiderte Lösungen für jeden Gestaltungswunsch. Wer auch unter freiem Himmel Wert auf eine ansprechende Gestaltung legt, ist mit den keramischen Terrassenplatten gut beraten: Von Karminrot und Kastanienbraun bis zu Titangrau und Vulkangrau bietet der Ziegelhersteller Gima, die Girnghuber GmbH, vier gedeckte Farbtöne, die sich stilvoll in die Gestaltung einfügen oder bewusst individuelle Akzente setzen. Keramikterrassen sind belastbar und langlebig, lassen sich leicht reinigen und schnell verlegen.

Modern, leicht und bequem

Aluminiummöbel erfreuen sich einer immer größeren Beliebtheit im Freien: Sie sind modern und leicht und durch ihre mit Textilien bespannte Sitzfläche auch ohne Sitzkissen äußerst bequem. Mit der neuen Aluminiumserie Fly macht Zebra den Namen zum Programm und erweitert das Produktportfolio um vergleichsweise leichte Sessel und Liegen, die durch ihre harmonisch abgestimmten Grautöne edel und elegant wirken. Die dezente und moderne Farbgebung der neuen Serie bietet viele Kombinationsmöglichkeiten mit den verschiedenen individualisierbaren Tischsystemen.



Manufaktur Fast/Italien

Programm mit System

Die Manufaktur Fast aus Italien hat ein neues Systemprogramm – bestehend aus Einzel- und Modulelementen mit Gestell aus extrudiertem und druckgegossenem Aluminium – im vielfältigen Programm. Die Kollektionen umfassen zum Beispiel Sofas, Sessel, Tische sowie Accessoires und sind sowohl für Innen- als auch Außenbereiche bestens geeignet. Das Gestell der Sitzmöbel, die Accessoires und die Tische sind in vier Farbvarianten erhältlich: Weiß, Perlgold, Metallgrau und Pulvergrau. Der hohe Tisch ist in allen Farben der Fast-Palette verfügbar.



Aluminiummöbel Serie Fly von Zebra



Terrassensystem Cerprio+



Tramontina

Es grünt so grün

Als weltgrößte Gartenmesse zeigt die spoga+gafa vom 3. bis 5. September 2017 in Köln wieder die angesagtesten Outdoor-Trends und richtet dabei den Blick bereits auf die Saison 2018.

Auf 226.000 Quadratmetern – weiteren 1.000 mehr als im Vorjahr – werden auf dem Kölner Messegelände etwa 2.000 Anbieter aus 59 Ländern ihre Produkte rund um die Welt des Gartens präsentieren. Damit liefert die spoga+gafa speziell auch für Gastronomen und Hoteliers kreative Ideen und Inspirationen, um den Gastgarten, die Lounge auf der Terrasse oder den Pool- und Wellness-Bereich im Hotel trendgerecht zu gestalten.

Multifunktionalität gefragt

Das größte Segment der spoga+gafa ist mit rund 550 Ausstellern weiterhin der Bereich „garden living“, der einen umfassenden Überblick zum Thema „Leben im Garten“ bietet. Neben Outdoor-Möbeln stehen hier auch die Themen Beschattung und Außendekoration im Fokus. Thematisch dazu findet sich in Halle 10.2 wieder die „garden unique“ mit den bedeutendsten internationalen Premium-Anbietern sowie aufstrebenden Jungdesignern, die auf der Messe frische, innovative Impulse liefern. Namhafte Aussteller in dieser Halle sind u.a. Kettler, Glatz oder Zebra.

Weiter stark angesagt sind designorientierte Outdoor-Möbel, die sich variabel einsetzen und platzsparend verstauen lassen. Manche Stücke sind wahre Verwandlungskünstler: So wird aus einer Liege im Handumdrehen eine Bank oder aus einem Daybed ein Sofa mit Tisch, Sonnenschirme warten mit Licht- und Heizstrahl-Funktionen auf und Beistelltische sowie Pflanzgefäße verfügen über versteckten Stauraum.

Die Trendfarbe des Jahres heißt „Greenery“ und kann von kräftig-frischen Tönen bis zu gedeckten, dunklen Nuancen reichen. Und da sich Grün sehr gut mit anderen Farben verträgt, lässt sich der Look vielseitig aufpeppen: Neben den klassischen Farben Weiß, Grau, Braun und Schwarz schafft etwa die Kombination mit Gelb ein fröhlich-sommerliches oder die Verbindung mit Blau ein maritimes Ambiente.

Freiluft-Küche

Immer wichtiger wird bei der spoga+gafa das zentrale Thema BBQ, dem 2017 eine zusätzliche Halle gewidmet ist: Erstmals wird die „garden bbq“ die Hallen 7 und 8 belegen und ein erweitertes Angebotsspektrum bieten. Denn im Rahmen der „Outdoor Kitchen World“ werden namhafte Hersteller von Freiluft-Küchen ihre Koch- und Grill-Lösungen vorstellen und das Kochen unter freiem Himmel durch Produktvorführungen mit besonderem Eventcharakter erlebbar machen.

Die grüne Oase der spoga+gafa bildet schließlich der Bereich „garden creation & care“, bei dem sich alles um die Anlage und Pflege von Garten und Terrasse dreht. Gerade für gestresste Hoteliers und Gastronomen interessant sind dabei die zwei Themeninseln „Smart Gardening“ und „Powerplace Akku“, welche die neuesten Technologisierungstrends im Outdoor-Bereich zeigen. Die moderne Automatisierung reicht von der Rasenpflege über Außenbeleuchtung und Beschattungen bis hin zur Pflanzen- und Poolbewässerung. ■



Zebra

A Beautiful Mess – Die Kunst der opulenten Gemütlichkeit

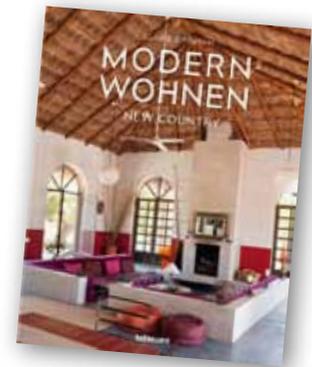
Claire Bingham

Endlich gibt es eine mutige Alternative zu skandinavischer Schlichtheit oder strengem Minimalismus. Das Schlüsselwort heißt Individualität und das Motto lautet: Mehr ist mehr! Von perfekt eingerichteten Räumen, die von oben bis unten mit fabelhaften Dingen vollgepackt sind, bis hin zu wunderbar coolen und kultivierten Chaos-Apartments: Design-Autorin Claire Bingham nimmt uns mit auf eine Tour durch die aufregendsten, verrücktesten, wildesten Wohnungen und Häuser, wo die Einrichtung elektrisiert und man in Sachen Style aufs Ganze geht. Diese in Mustern, Farben und Kuriositäten schwelgenden Interieurs werden Sie zweifellos inspirieren, Ihrer eigenen Kreativität freien Lauf zu lassen. Hardcover, 22,3 x 28,7 cm, 192 Seiten, 252 Farb- fotografien, 29,90 €, ISBN: 978-3-8327-3499-2, Verlag teNeues



Modern Wohnen New Country Claire Bingham

Gut konzipiert, ruhig und unwiderstehlich – beim modernen rustikalen Stil dreht sich alles um einfaches und entspanntes Wohnen. Ob Blockhaus, marokkanische Villa oder Bergchalet: Was all diese ländlichen Zufluchtsorte eint, ist die Begeisterung für traditionelles Handwerk und eine Einfachheit, die die Schönheit der natürlichen Materialien zum Vorschein kommen lässt. Die Interieurs sind zurückgenommen und die Möbel funktional und zeitlos. Trotzdem erzählt jedes Objekt eine Geschichte. New Country, der jüngste Band der neuen Reihe Modern Wohnen erkundet einige der schönsten Häuser auf dem Lande und zeigt, wie Sie den Look auch bei sich zu Hause kreieren können. Hardcover, 22,3 x 28,7 cm, 176 Seiten, 207 Farb- und 2 Schwarz-Weiß- Fotografien, Text: Deutsch und Englisch, 29,90 €, ISBN: 978-3-8327-3497-8, Verlag teNeues



Grünes Glück – Die schönsten Wohnideen mit Blumen & Pflanzen

Sabrina Rothe, Anne Beckwilm, Simone Knauss

Den neuen Trend zu mehr Blumen und Pflanzen in den eigenen vier Wänden illustriert „Grünes Glück“ mit viel Liebe zum Detail. Einfache, kreative Arrangements inspirieren und machen Lust, das eigene Zuhause nicht nur dekorativ, sondern auch floral zu verschönern. Das Buch zeigt unzählige Gestaltungsmöglichkeiten von einfachen Blütenzweigen über besondere Blumenkombinationen bis zu langlebigen Zimmerpflanzen. Inspirationsquelle, Ratgeber oder einfach ein wunderbares Geschenkbuch! Pappband, 21 x 26 cm, 192 Seiten, 170 Farbabbildungen, 30,80 €, ISBN 978-3-421-04055-8, DVA



bdia Handbuch Innenarchitektur 2017/18

Das Buch präsentiert die aktuellen Trends und das hohe Gestaltungsniveau der Innenarchitektur in Deutschland. Von Szene-Gastronomie, den neuesten Hotels, den innovativsten Gewerbekonzepten bis hin zu herausragenden öffentlichen Bauaufgaben werden alle Branchen abgebildet. Der Adressteil der bdia Mitglieder und Förderpartner, sortiert nach Bundesländern, rundet das Handbuch ab und macht es zu einem unverzichtbaren Nachschlagewerk für Innenarchitekten, Studierende und alle, die sich über innovative und kreative Innenraumgestaltung informieren möchten. Softcover, Seiten 224, 29,95 €, ISBN: 978-3-7667-2262-1, Callwey



Die Jahreszeiten-Kochschule – Sommer Richard Rauch und Katharina Seiser

Diese Kochschule folgt einem vollkommen neuen Konzept: Kochen lernen im Rhythmus der Jahreszeiten. Wie im ersten Buch zum Winter bewährt, zeigt der zweite Band in neun thematischen Kapiteln anschaulich und leicht nachzuvollziehen, wie man aus dem Besten, was uns der Sommer schenkt, köstliche Mahlzeiten zubereitet – Freude am Kochen und Erfolgserlebnisse inkludiert. Von hochsommerlicher Gemüsevielfalt und heimischem Fisch über Grillen und Picknick bis zu Erfrischendem für heiße Tage und fruchtigen Köstlichkeiten aus Steinobst und Beeren. Basis ist die österreichische Küche, von Lieblings-Klassikern bis zu kreativen Weiterentwicklungen. So einfach war saisonal kochen noch nie! Hardcover, 20 x 27 cm, 248 Seiten, ca. 150 Abbildungen, 34,90 €, ISBN 978-3-7106-0038-8, Brandstätter





Am Flughafen wartet ein Rolls Royce auf den Gast. Aber das ist nur der Anfang. Pekings nobelste Hoteladresse ist das Peninsula Hotel, welches Hoteliers gehört, die seit 151 Jahren im Geschäft sind.

Mag. Karl Riffert

Eine Nacht mit Dolce & Gabbana

Es ist ein rauschendes Fest an diesem Aprilabend im Peninsula Hotel in Peking. Weißgekleidete Pagen stehen Spalier für chinesische Big-Spenders. Die italienischen Starmodeschöpfer Dolce & Gabbana sind auf Eroberungstour in Asien und zeigen einhundert ihrer Kreationen im Rahmen einer exklusiven Schau, ihrer Dritten nach Hongkong und Tokyo. Würde man hier ein Netz über das Publikum fallen lassen, hätte man wohl einige der reichsten Chinesen erwischt.

Das Peninsula Hotel als Location wurde von den Italienern mit Bedacht gewählt. Die Edelherberge im Zentrum von Peking gilt als derzeit feinste Adresse Pekings, wenn es um Hotels geht. Das liegt nicht nur daran, dass sich das Peninsula rühmt, dem Gast die größten Hotelzimmer der Stadt zu offerieren – keines unter 60 Quadratmetern –, sondern auch an der exklusiven Ladenzeile, die dem Hotel angeschlossen ist. Hier geben sich Chanel, Louis Vuitton, Hermes, Prada & Co ein Stelldichein. Das Peninsula Beijing wurde erst kürzlich für umgerechnet 120 Millionen Euro aufwendig renoviert und zwar ziemlich radikal. Aus 525 kleinen Zimmern machte man 230 große, davon 25 Prozent Suiten. Die

größte, die Peninsula Suite, ist ein Palast auf 660 Quadratmetern Fläche. Die 17 etwas kleineren Beijing-Suiten haben „nur“ 165 Quadratmeter, dafür aber einen eigenen Kinosaal. Als Bestseller erwiesen sich die 74 Quadratmeter-Duplex-Suiten, die sich über zwei Etagen erstrecken.

Das neue Peninsula Hotel will Luxus vermitteln und Großzügigkeit. Die Designer verwendeten teure Materialien wie Palissandro-Marmor aus dem Piemont, chinesische Jade, Bronze und Onyx sowie viel dunkles Zitan-Holz, auch indisches Sandelholz genannt, extrem rar, extrem teuer. Zitan wurde während der Ming- und Quing-Dynastie für kaiserliche Möbel verwendet.

Wer das Hotel in Ruhe erkundet, stößt überall auf Kunst, übrigens sogar auf dem Weg zum Swimmingpool und zum sehr stimmigen Spa. Das erste Peninsula Hotel öffnete 1928 in Hongkong seine Pforten und ist dort nach wie vor eine Ikone, auch wegen seiner großen Rolls Royce-Flotte. Den Genuss, einmal mit einem echten Rolls vom Flughafen abgeholt oder auch zum Shopping durch die Stadt kutschiert zu werden, offeriert man nicht nur in Hongkong, sondern auch im Pekingener Peninsula-Hotel. ▀

Spanisches Lebensgefühl



Die Region Katalonien steht für puren Genuss. Ob aus Küche und Keller, hier dreht sich alles rund um Lebensfreude. Für alle Golfenutzer steht in Girona ein Hideaway zur Verfügung. Hotel und exklusive Villen sowie Wohnungen sorgen für ein perfektes Ambiente, um das Leben zu genießen.

Peter A. de Cillia, Fotos: Hotel Camiral

In unmittelbarer Nähe zur Altstadt von Girona, nur knapp eine Autostunde von Barcelona entfernt, eröffnete im Juni 2016 das neue 5-Sterne-Hotel Camiral. Das Luxushotel liegt inmitten des 300 ha großen Grundstücks, umgeben von zwei Championship-Golfplätzen, Pinienwäldern sowie extravaganten Villen und Ferienwohnungen. Mit Spannung und viel Skepsis im Gepäck reisten wir zum Resort, denn große Ferien-Anlagen in Spanien zeichnen sich durch eine Optik aus, die eher an Landschaftsverhandlungen erinnert als an architektonisch gelungene Einfälle.

Wir hatten Glück – die 149 Hotelzimmer bieten einen freien Blick auf die Golfanlagen, den Stadium Course und den Tour Course, die umliegende Landschaft, die Swimming Pools des Resorts sowie die hoteleigenen Gärten und die Villen. Das Design trägt die Handschrift des renommierten Innenarchitekten Lazaro Rosa-Violán. Das Hotel besticht durch einen urbanen Chic und

passt sich dem modernen, design-orientierten Ansatz des PGA Catalunya Resorts an. Die großzügigen Zimmer sind mit modernen Möbeln ausgestattet, die von lokalen katalanischen Möbeldesignern stammen. Camiral ist der ideale Ort, die Schönheit der Destination und den Reichtum an Traditionen sowie Bräuchen Kataloniens bei Ausflügen in eine der vielen mittelalterlichen Städte der näheren Umgebung oder nach Barcelona kennenzulernen. Das „1477 Restaurant“, das europäische Küche mit katalanischer Note vereint, ist der kulinarische Anziehungspunkt des Hotels. Die Köche holen ihre Inspiration von der Gourmetszene der mit über 20 Michelin-Sterne-Restaurants gesegneten Region. Jedes Gericht wird auf der Grundlage einer Hauptzutat zubereitet. Die Weinauswahl konzentriert sich hauptsächlich auf einheimische Weine wie Rioja, Ribera de Duero, Penedés, Priorat und natürlich Empordà.





Das neu gestaltete Innenleben

Die Außenhülle und Architektur des Hotels wurde vom Vorgängerhotel übernommen, einem 4-Sterne-Hotel, das Innen-Design wurde – wie erwähnt – rundum erneuert und gibt dem Haus nun zu Recht das Ambiente eines 5-Sterne-Hotels. Hier wurde mit viel Bedacht gearbeitet. Das Interieur besticht durch Qualität und eine helle Farbgebung. Imposant gleich beim Entrée und in der Lobby die Bibliothek mit Blick auf Pool und Landschaft. Der Materialmix könnte unter Umständen einigen etwas zuviel sein, denn Lampenschirme, Tische und Sessel variieren scheinbar wahllos, bei uns würde man sagen – von jedem Dorf ein Hund – aber diese Designlinie wird immer beliebter und hat ja auch etwas Gemütliches, nicht Aufgesetztes sowie Geplantes an sich und wirkt deshalb sympathisch. Auf dem über 300 Hektar umfassenden Gelände entsteht seit 2011 ein Resort mit Villen, Reihenhäusern und Appartements. Die Käufer kommen derzeit zum überwiegenden Teil aus Europa.

Genuss in allen Lebensbelangen

Ruhe und Entspannung finden Gäste im Wellnessbereich des Hotels mit einem 25 Meter langen Outdoor-Pool mit Sonnenterrasse, einem Hydrotherapie-Becken, einem Hamam, einem eiskalten Iglu, einem Kräuterdampfbad, mehreren Behandlungs-



räumen sowie einem modernen Fitnesscenter. Wobei das Spa für die Größe des Hotels meiner Meinung nach etwas zu klein dimensioniert wurde. Geschäftsreisenden stehen neun verschiedene Konferenzräume für insgesamt 450 Teilnehmer sowie ein 24 Stunden geöffnetes Business Center zur Verfügung.



Fazit

Eine gelungen geplante Hotel-, Golf- und Villenanlage. Viel Natur und Ruhe. Für Golf-Aficionados ganz sicher ein heißer Tipp.

www.pgacatalunya.com

Golf

Die zwei Plätze des PGA Catalunya Resorts gehören zu den weltbesten Golfplätzen, dank der führenden Golfplatz-Designer und Architekten Angel Gallardo und Neil Coles.



HOTEL&DESIGN-Bewertung

Architektur					
Design					
Spa					
Kulinarik					
Service					



Neues Kapitel in der Hotelgeschichte

Das Sonnenalp Resort in Ofterschwang in Bayern vollendete die Renovierung aller Zimmer und Suiten und setzte damit einen Meilenstein auf dem Weg zum 100-jährigen Jubiläum.

Wo einst ein bescheidenes Bauernhaus stand, befindet sich heute das Fünf-Sterne-Resort Sonnenalp in Ofterschwang. Seit 1919 verwandelte sich der Allgäuer Traditionsbetrieb von Familie Fäßler über vier Generationen mit viel Weitblick, Fleiß und Unternehmerrmut zum luxuriösen Ferienresort für Jung und Alt.

Auch bei den Vorbereitungen zum 100. Geburtstag 2019 setzen die Gastgeber auf kontinuierliche Entwicklung. Mit der Fertigstellung der neun Luxussuiten in den Kategorien Herzblut und Alpenherz sind die Erneuerungsarbeiten im Innenbereich komplett abgeschlossen.



Aus alt wird neu

Alle 218 Zimmer und Suiten begeistern nun mit frisch geschliffenen Böden und Holzmöbeln, neu gepolsterten Sofas und Sesseln sowie individuell von Anna-Maria Fäßler ausgewählten Stoffen. Auch die Flure wurden herausgeputzt. Darüber hinaus verführen die Bergfeuer-Stube speziell für Familien und eine neugestaltete Buffetwelt im Hauptrestaurant, eine Kamin- und Weinbar sowie ein neues Grillrestaurant zum Genießen. Neben der hauseigenen Shoppingmeile erhielt auch die Front der Außenfassade des Resorts bereits teilweise eine luftigere und hellere Optik durch Lärchenholz und Steinelemente.

Für 2018 ist die Erweiterung der Wellnesslandschaft vorgesehen, um die Sonnenalp zum Jubiläum 2019 im komplett neuen Gewand erstrahlen zu lassen. Alle Ideen und Pläne zur Umgestaltung entstammen der Feder der Gastgeber Anna-Maria und Michael Fäßler. Für die Umsetzung zeichnet die Innenarchitektin Monika Hüttig aus Sonthofen verantwortlich. Mit geballter Ideenpower schufen die drei eine harmonische Kombination aus Tradition und Eleganz mit viel Komfort und liebevollen Details. Das Design der Zimmer und Suiten präsentiert sich einladend und warm. Helle Naturfarben gepaart mit Holzelementen, Fellstoffen, zartem Leinen, Wandpaneelen aus Stoff und Holz sowie restaurierten Möbelstücken wie Truhen und Sekretäre garantieren alpenländisches Ambiente. Große Ohrensessel und aufwendig gepolsterte Sofas sorgen für Gemütlichkeit; bodentiefe Fenster bringen Licht und Helligkeit in das Zuhause auf Zeit. Durch die großzügigen Grundrisse und teilweise getrennten Schlaf- und Wohnräume finden neben Paaren und Alleinreisenden auch Familien ausreichend Platz.



Die Sonnenalp Stoffkollektion

Im Zuge der Umgestaltung begab sich Anna-Maria Fäßler auf die Suche nach herausragenden Textilien und kreierte ihre eigene Sonnenalp-Stoffkollektion in den charakteristischen Farben des Hauses Karminrot, Enzianblau, Arnikagelb, Wiesen- und Salbeigrün sowie Leinenbeige. Diese finden sich unter anderem als Bettwäsche, Tagesdecke und Überzüge für Sessel und Sofas im gesamten Haus wieder. Gäste haben seit kurzem die Möglichkeit, die exklusiven Stoffe als Meterware mit nach Hause zu nehmen. Auch der Kulinarik-Bereich ist bereit für das große Jubiläum. So freuen sich Familien über die neue Bergfeuer-Stube, die durch eine weitläufige Sonnenterrasse mit Blick auf die Allgäuer Bergwelt und große Tische überzeugt. Ein gedämpfter Boden und eine schallschluckende Decke sorgen für eine angenehme Atmosphäre. Ebenfalls neu ist Fäßlers Grillstube mit einer großen Showküche für Burger, Steaks und Fisch gemäß dem Motto „Allgäu meets Colorado“. Das kulinarische Portfolio der Sonnenalp zeichnet sich durch eine beeindruckende Vielfalt aus.

www.sonnenalp.de





Dekokissen machen das Leben bunter

„Bunt ist meine Lieblingsfarbe“ ist ein Zitat des Architekten und Bauhaus-Gründers Walter Gropius. Mit den zwei neuen Dekokissen-Linien von Wäschekrone können Gastronomen und Hoteliers den Innenbereich ihres Hauses so farbenfroh gestalten wie sie es selbst wünschen – und im Handumdrehen eine harmonische Atmosphäre schaffen.



Rekord-Spülzeit

Vier neue Gewerbe-Geschirrspüler, die sowohl als Standgerät eingesetzt als auch unter einer Arbeitsplatte eingebaut werden können, präsentiert Miele Professional. Zur neuen Generation gehören neben zwei universell einsetzbaren Geräten auch zwei Modelle, die speziell für den Thekenbereich konzipiert sind und mit Kurzprogrammen, die weniger als eine Minute dauern, große Mengen an Gläsern bewältigen. Die über Touch-Display wählbaren Programme sind speziell auf die Anforderungen des jeweiligen Spülgutes und dessen Verschmutzungen abgestimmt.



Perfektes Mischverhältnis

Schon seit 15 Jahren verfolgt Hagleitner die Philosophie, durch konzentrierte Reinigungsprodukte den teuren Transport von Wasser auf ein Minimum zu reduzieren und gleichzeitig die Umwelt zu schonen. Nun präsentiert das Unternehmen mit „integral 2GO“ das intelligenteste Reinigungssystem seiner Klasse: Dank magnetgesteuerter Dosierpumpe sind alle Reinigungslösungen immer präzise gemischt, unabhängig von Wasserdruck, -temperatur und Viskosität. Damit sind gleichbleibende Qualität sowie Kostenkontrolle vorprogrammiert. Die Bedienung erfolgt via Touch-Screen mit leicht verständlicher Display-Anzeige.

Eine Hommage an den Crossfader

Eigentlich ist der Crossfader ein Schieberegler an einem Mischpult, horizontal angebracht. Seine Funktion: Zwei parallel laufende Lieder miteinander zu überblenden. Nun haben auch die Designer von kymo mit ihm gespielt und ihm mit ihrem neuesten Entwurf ein Denkmal gesetzt: Analog zum Crossfader hat die Designerin Katharina Tannous die Linien auf dem Teppich horizontal angeordnet, der im Verlauf von dunklem zu hellem Blau „fadet“! Dadurch erscheint die neue Floorwear in verschiedenen Schattierungen von Blau, die einen musikalisch-kontemplativen Look ergeben.



Von Herzen

Die Gmundner Keramik Manufaktur konnte 2016 entgegen der allgemeinen Branchenentwicklung im Geschirrgeschäft einen Umsatzanstieg von über 7% verzeichnen. Ein wesentlicher Erfolgsfaktor ist die neue Gmundner-Erlebniswelt, die seit Juni letzten Jahres mehr als 12.000 Besucher an den Manufaktur-Standort lockte und somit das Tourismusgeschäft kräftig ankurbelte. Zur Weihnachtssaison 2017 setzt Gmundner Keramik mit einem herzlichen Design neue Impulse: Neben der mittlerweile schon traditionellen Winteredition mit dem rosa Hirsch vermitteln Tassen, Teller und Müsli-Schalen mit rosa Herzen Liebe, Wärme und Glück.



Verwandlungskünstler

Mit der „Jack Lounge“ bietet Zebra ein multifunktionales Lounge-System an, das flexibel und platzsparend ist. Das Komplett-Set besteht aus einem 3-Sitzer-Lounge-sofa (mit Stauraum), drei Hockern sowie Kissen und kann dank des modularen Systems zu unterschiedlichen Möbelstücken umgebaut werden. Durch die verstellbaren Sitzflächen lässt sich das Sofa zu einer gemütlichen Liege umfunktionieren, optional ist für Strandkorb-Feeling auch ein verstellbares Sonnendach erhältlich. Das Gestell aus Aluminium ist mit langlebiger Halbrundfaser in den Farbtönen Taupe bzw. Tobacco umflochten.

King of the grill

Passend zum Start der diesjährigen Grillsaison sorgt Kenwood gleich mit drei Plattengrillern für das perfekte Equipment. Die Modelle HGM200SI, HG610.BK und HG600.BK sind ideal für all jene, die keinen Profi-Griller haben, aber trotzdem nicht auf ihre Portion gegrilltes Fleisch verzichten wollen.



Foto: Katharina Schäffl

Erfrischung pur

„Erdinger Alkoholfrei“ gibt es ab sofort auch mit fruchtig-frischem Geschmack nach Zitrone und Grapefruit. Und wie beim alkoholfreien Weißbier setzt die Erdinger Privatbrauerei auch bei den Mischgetränken auf rein natürliche Zutaten und verzichtet gänzlich auf Stabilisatoren, künstliche Zusätze sowie Konservierungsstoffe. Die beiden Null-Promille-Radler erfrischen in der 0,33-Liter-Flasche, „Erdinger Alkoholfrei Zitrone“ ist zusätzlich auch in der 0,5er-Flasche zu haben.



Ein prämierter Schatz

Die exklusive Spirituose „Metaxa Angels´ Treasure“ wird in einem wunderschönen, extra angefertigten Dekanter präsentiert. Die feinen Linien der Karaffe sollen an die sanften Kurven der Engel erinnern, der Verschluss hingegen an einen Tropfen der kostbaren, verdampften Flüssigkeit. Das elegante Design und die tief bernsteinfarbene Spirituose erfreuen sich großer Anerkennung und wurden bereits mit renommierten internationalen Preisen der Spirituosen-Welt ausgezeichnet.



Vorschau auf H&D Nr. 4 | August/September 2017



**Erscheinungstermin: 21. 8.,
Redaktionsschluss: 24. 7. 2017**

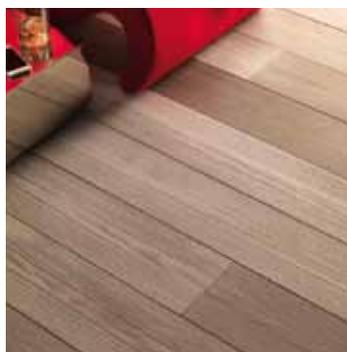
In der Wachau die Seele baumeln lassen

Das Steigenberger Hotel Kreams zählt zu einem der besten Hotels der Gegend. Hier fühlt man sich mitten in einer malerischen Umgebung als Gast äußerst wohl. Wir können dies nur bestätigen.

Boden & Fliesen

Der Boden im Hotelzimmer oder im Restaurant muss mehrere Pluspunkte vorweisen können. Formschönheit, Stabilität, leichte Reinigung und noch vieles mehr. Wir haben einige Produkte betreten, die auch Freude beim Barfußlaufen machen.

fenster & türen von Josko



Arcolino natur geölt von mafi

Fenster & Türen

Design gepaart mit Funktionalität sind sowohl für Fenster als auch Türen ein absolutes „must“. Wir schauen durch einige Fenster und gehen durch Türen, die auch für Ihr Haus interessant sein könnten.

FOOD & DESIGN

Süße Verführung

Ja, die lieben Kalorien – aber ab und zu sollte man doch zugreifen, es sich schmecken und verführen lassen. Es kommt ja immer nur auf die Dosis an.

Cold Brew / Julius Meintl



Bretonische Butterschnecke / Vandemoorte

Leidenschaft Kaffee & Tee

Ob beim Frühstück, am Vormittag zwischendurch oder als Abschluss am Abend nach einem gelungenen Dinner. Kaffee und Tee sind Genussmittel, Umsatzbringer und tragen auch zum Image des Hauses bei. Wir präsentieren Ihnen einige ausgezeichnete Tassen.

IMPRESSUM

Grundlegende Richtung:

Unabhängiges Fachmagazin für Führungskräfte und Entscheidungsträger in Hotels, Restaurants, Bars, Küchen und für Architekten. Bezahlte PR-Beiträge, Advertorials und Werbeeinschaltungen in Textform sind in der Fußzeile mit einem [P] (Promotion) gekennzeichnet und damit vom redaktionellen Teil zu unterscheiden.

Medieninhaber und Herausgeber:

Peter A. de Cillia, Brigitte Strohmayer

Verlags- und Redaktionsadresse:

Rainergasse 16/2/13, 1040 Wien
www.hotel-und-design.at

Redaktionsleitung und Chefredakteur:

Peter A. de Cillia, +43 676/93 83 202
p.decillia@hotel-und-design.at

Redakteure dieser Ausgabe:

Claudia Brameshuber-Halilovic,
Daniela de Cillia, Peter A. de Cillia,
Elisabeth Fischer, Mag. Nicole Hoffmann,
Dr. Manfred Kohl, Mag. Karl Riffert,
Fritz Strohmayer

Verlags- und Produktionsleitung:

Brigitte Strohmayer, +43 664/110 43 54
bst@hotel-und-design.at

Fotos:

Daniela de Cillia, Archiv
Fotorechte für nicht gekennzeichnete Fotos:
von den Hotels und Herstellern kostenlos
zur Verfügung gestellt

Coverbild:

Hotel Camiral

Druck:

BAUER MEDIEN
Produktions- & Handels-GmbH, 1030 Wien

Erscheinungsweise:

6 x jährlich

Auflage:

12.000 Exemplare

Aboservice und Verrechnung:

Brigitte Strohmayer, +43 664/110 43 54
bst@hotel-und-design.at
Birkensee 32a, 2482 Münchendorf
UID-Nr. ATU62346866

Abo:

Inland: € 36,- inkl. Ust.; Ausland zuzügl. Porto

Das Abonnement gilt auf ein weiteres Jahr verlängert, wenn nicht acht Wochen vor dem Ende des Bezugszeitraums eine schriftliche Abbestellung erfolgt.

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Verlages.

Vorbehaltlich Satz- und Druckfehler.

Derzeit gilt die Anzeigenpreislise 2017.

Alle namentlich gekennzeichneten Beiträge spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wider. Alle Rechte, insbesondere die Übernahme von Beiträgen nach § 44 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz, vorbehalten.

Kontakte

Chefredakteur:

Peter de Cillia
+43 676/93 83 202
p.decillia@hotel-und-design.at

Grafik und Druckunterlagen:

Brigitte Strohmayer
bst@hotel-und-design.at

Anzeigen:

Mag. Nicole Hoffmann
+43 664/545 29 11
n.hoffmann@hotel-und-design.at

Anna Wagner

+43 664/141 12 13
a.wagner@hotel-und-design.at

Roman Alexander Buttura

+43 664/736 220 99
r.buttura@hotel-und-design.at

Mag. Roland Holstein

+43 664/12 12 995
r.holstein@hotel-und-design.at

KALDEWEI

**EINFACH
FLACH
FLEXIBEL**

BODENEBENE DUSCHLÖSUNGEN VON KALDEWEI



Duschfläche **SCONA** mit Montagesystem

kaldewei.com

LAUFEN

CLEANET RIVA — DIE ELEGANZ DER DISKRETION ALS RESULTAT SOUVERÄNER
TECHNIK — REDUZIERTES KOMPAKTDESIGN WIE BEI EINEM NORMALEN WC —
GESCHLOSSENER KERAMIKKÖRPER — SPÜLRANDLOSE FORM — LCC-VEREDELUNG
DER KERAMIKOBERFLÄCHE — INTUITIVE BEDIENUNG MIT DEM DREH-KNOPF —
FERNBEDIENUNG — KRÄFTIGER UND DOCH SANFTER DUSCHSTRAHL — POWER-
MODUS MIT 5,6 L/MIN — SANFTERE LADY-DUSCHE — DUSCHKOPF VOLLSTÄNDIG
GESCHÜTZT — AUTOMATISCHE GERUCHSABSAUGUNG — LED-NACHTLICHT
— PROGRAMMIERBARE BENUTZERPROFILE — INTEGRIERTE SELBSTREINIGUNGS-
FUNKTIONEN — ABNEHMBARER SITZ UND DECKEL — NIEDRIGER ENERGIEVERBRAUCH



LAUFEN-CLEANET.COM

*Dusch-WC Cleanet Riva
Design by Peter Wirtz*