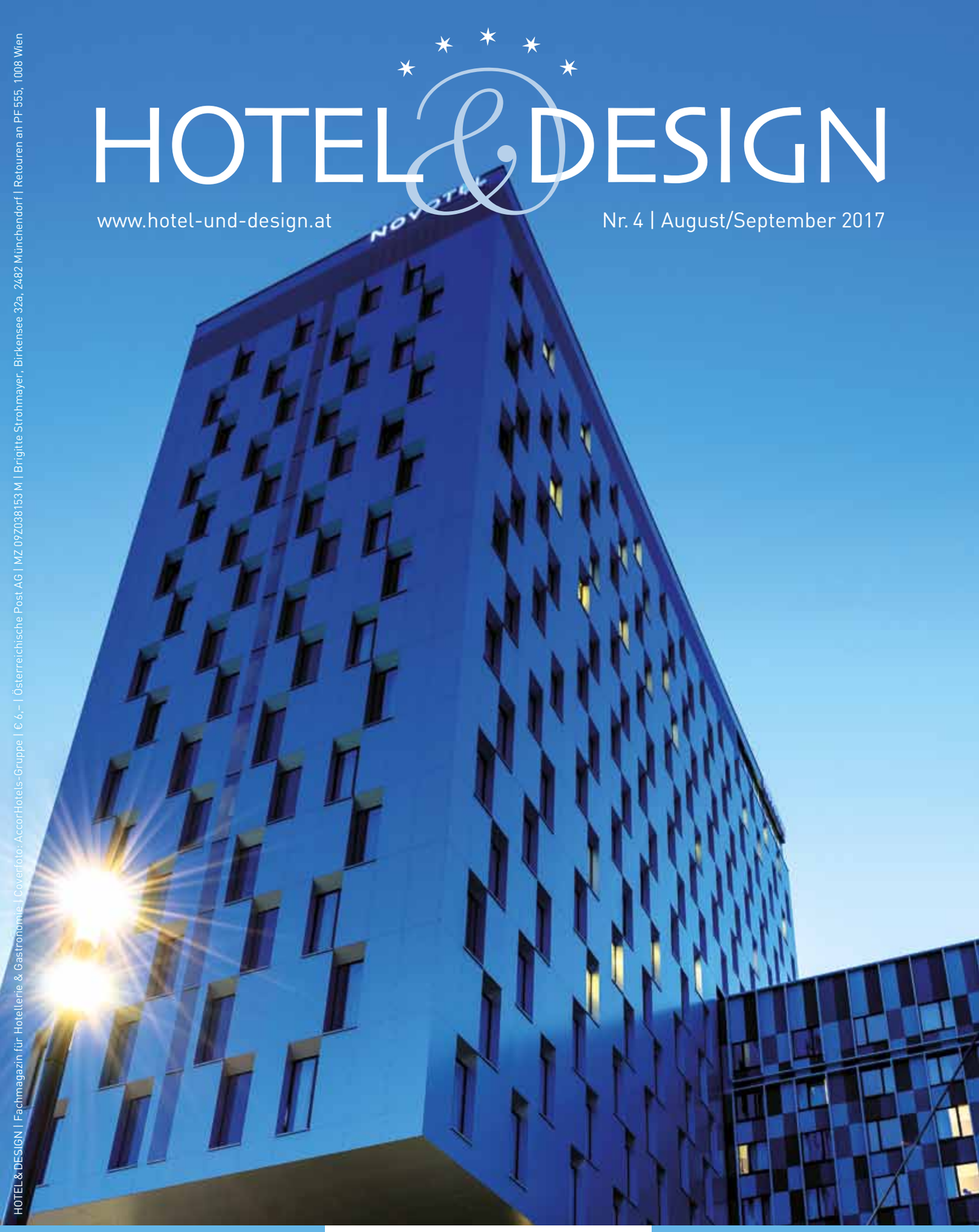
HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Nr. 4 | August/September 2017



INTERIEUR & DESIGN
Böden, Türen, Fenster & Co.

FOOD & DESIGN
Kaffee & süße Köstlichkeiten

AUTO-SPECIAL
Die Zukunft fest im Griff

HOTEL & DESIGN | Fachmagazin für Hotellerie & Gastronomie | Coverfoto: AccorHotels-Gruppe | € 6,– | Österreichische Post AG | MZ 09Z038153 M | Brigitte Strohmayer, Birkensee 32a, 2482 Münchendorf | Retouren an PF 555, 1008 Wien

www.volkswagen.at
Form folgt Faszination.
S 600 FF
Der neue Arteon.
Der innovative Gran Turismo wurde vor allem nach einem Maßstab gebaut: Faszination. Entstanden ist eine völlig neue Form von Volkswagen. Er überträgt seine konsequente Linienführung auch auf die Straße. Dank Lane Assist bleiben Sie nämlich immer auf der Ideallinie. Und die Distanzregelung ACC kann nun sogar Navigationsdaten und Verkehrszeichen für eine vorausschauende Fahrweise berücksichtigen. Die weit öffnende Heckklappe und sein großes Gepäckraumvolumen von bis zu 1.557 Litern verstärken das großzügige Raumgefühl.
Wir bringen die Zukunft in Serie.
Volkswagen
Verbrauch: 4,4 – 7,3 l/100 km. CO_2-Emission: 114 – 164 g/km. Symbolfoto.

Liebe Leserin, lieber Leser!

Der Sommer hat bis dato einen sensationellen Eindruck hinterlassen. Für die Branche bedeutet dies volle Häuser und meistens entspannte Gäste, denn wenn das Wetter mitspielt, ist das Urlauberherz entspannt und zufrieden. Österreichs Hotellerie bietet den nationalen wie auch internationalen Gästen auch durchwegs ein Höchstmaß an Genuss aus Küche und Keller sowie Ambiente an. Stimmt die Saison, kann dann wieder investiert werden, um immer up to date zu sein. Diejenigen, die dies seit jeher so gehandhabt haben, haben auch durchwegs keine großen Probleme, Stammgäste zu halten und auch Neue zu gewinnen. Diejenigen, die Jahrzehnte nur aus dem Betrieb Geld genommen und nicht reinvestiert haben, diejenigen jammern und geben allen anderen die Schuld, nur nicht sich selbst. Müßig, an dieser Stelle die aufzuzählen, auf die das zutrifft, wir kennen sie alle. Auch die an sich wunderschöne Seenregion im Süden des Landes, die als Negativ-Paradebeispiel dafür gilt. Gott sei Dank bewegt sich auch dort jetzt etwas, speziell an kleineren, nicht ganz so bekannten Promi-Seen. Hier wird seit Jahren auf Qualität geachtet und hier haben die Hotels nicht nur sechs Wochen im Jahr ausgelastete Häuser.

In unserer Sommerausgabe haben wir wieder versucht, Ihnen einen bunten Reigen an Geschichten und Produktinformationen anzubieten, damit Sie immer wissen, was en voque ist. Unsere Besuche in nationalen wie auch internationalen Hotels bieten Ihnen die Gelegenheit, sowohl die Philosophie als auch das Design dieser Betriebe kennenzulernen und unsere „Specials" liefern Einblicke in die neuesten Produktinnovationen. Ein Thema liegt mir dabei besonders am Herzen: Als Kind aus einer Kaffeesiederfamilie ist Kaffee für mich immer ein zentrales Anliegen, denn trotz aller Verbesserungen in den letzten Jahren auf diesem Sektor hat die Gastronomie bei uns noch ziemlich Luft nach oben, was die Einstellung zu Kaffeequalität betrifft. Manche Wirte sehen diesen Rohstoff noch immer als Cashcow des Betriebes an und vernachlässigen permanent die Qualitätskriterien. Deshalb finden Sie bei uns einige Anregungen für die perfekte Kaffeezubereitung, bekommen neue Geschmackserlebnisse auf dem „süßen Sektor" präsentiert, haben die Möglichkeit, neue Design-Ideen zu bewerten, lesen über Einrichtungstrends und erhalten bei unserem ersten Autospecial, das wir speziell für die Branche ausgerichtet haben, Einblicke zu Modellen, die für Ihren privaten Fuhrpark oder zur Gästeabholung bestens geeignet sind.

Sie sehen – ein bunter Reigen an Geschichten und Informationen, wir sind überzeugt, dass viele davon auf Ihr Interesse stoßen.

In diesem Sinne viel Lesevergnügen und noch eine gute Sommersaison,
wünscht
Ihr

Peter A. de Cillia
Chefredakteur

PAY PER WASH
A NEXT LEVEL SOLUTION

Winterhalter bringt das gewerbliche Spülen auf das nächste Level: mit der ersten Spülmaschine, für die Sie nur dann bezahlen, wenn die Maschine auch läuft. Das bedeutet höchste Spülqualität für alle – unabhängig vom Budget und mit maximaler Flexibilität. Überzeugen Sie sich selbst von den Vorteilen dieses modernen Bezahlmodells! Direkt bei Ihrem Fachhändler oder unter **www.winterhalter.at**

Besuchen Sie uns
auf der FAFGA in Innsbruck,
18.– 21.9.2017,
Halle A.0, Stand A115

H&D INFORMIERT

Editorial ..... SEITE 3
News ..... SEITE 6
Kolumne anonymus ..... SEITE 57
Buchtipps ..... SEITE 60
Vorschau, Impressum ..... SEITE 66

HOTELS/GASTRONOMIE

Courtyard by Marriott Vienna Prater/Messe ① 10
Accor Hotels ..... SEITE 12
Trattlers Hof-Chalets in Bad Kleinkirchheim 14
Wasserschloss Raesfeld, Deutschland .. SEITE 20
Restaurant Olivier, Lissabon ② ..... SEITE 25
Procacci, Wien ③ ..... SEITE 40
Hotel Camiral, Spanien ..... SEITE 48
Hyatt Regency Amsterdam ④ ..... SEITE 49
Motel One Amsterdam ⑤ ..... SEITE 52
Radisson Blu in Frankfurt ⑥ ..... SEITE 54
Vienna House Drei Schwestern, Liechtenstein 56
Autograph Collection Hotels by Marriott SEITE 57

FIRMENINNOVATIONEN

Sitzmöbel in Hotels und Restaurants .... SEITE 14
Variantenreiche Böden ..... SEITE 17
Fenster und Türen ..... SEITE 18
Nachhaltiges Holz für Innenraumgestaltung 19
Wohlfühlatmosphäre im Garten ..... SEITE 58

FOKUS

WLAN in Hotels ..... SEITE 22
Andreas Neudahm im Interview ..... SEITE 23
Fachkommentar „Mitarbeitereinsatzplanung“ 24
Diebstahl in Hotels ..... SEITE 46
Ambiente in Frankfurt ..... SEITE 47
Aquanale und FSB in Köln ..... SEITE 51

FOOD & DESIGN

Leidenschaft Kaffee ⑦ ..... SEITE 27
So klein kann guter Kaffee sein ..... SEITE 28
Kaffeegenuss „on the road“ ..... SEITE 30
Biologisch abbaubare Kaffeekapsel ..... SEITE 31
Perfekte Espresso-Zubereitung ..... SEITE 31
Kaffee aus Tradition ..... SEITE 33
Kaffeegenuss auf Knopfdruck ..... SEITE 34
Wiberg Genusswelt ..... SEITE 36
Coole Dessert-Ideen ..... SEITE 38
Die richtige Messerwahl ..... SEITE 42
Sipsmith London Dry Gin ..... SEITE 43
Premium-Fischhändler ..... SEITE 44
Spülspezialist seit 70 Jahren ..... SEITE 45

AUTO-SPECIAL

Die Zukunft fest im Griff ⑧ ..... SEITE 61

SOLARLUX®

WEIT MEHR ALS EIN EINGANG.

Glas-Faltwände – maximal flexibel

Einladende Geschäftseingänge: Mit einer Glas-Faltwand schaffen Sie großflächige, barrierefreie Raumöffnungen – natürlich Solarlux.

solarlux.at

Foto: Atelier Karasinski

Schiff Ahoi!

Noch bis September lädt Campari Austria im Rahmen des Filmfestivals am Wiener Rathausplatz in die „Riva Aperol Bar" ein. Angelegt wie ein kleiner Hafen mit gemütlichen Sitzgelegenheiten im Boot-Design, werden die Gäste hier bei maritimem Flair mit kühlen Drinks und – wie in Italien üblich – kleinen Snacks verwöhnt. Und wer tatsächlich Sand zwischen den Zehen fühlen möchte, kann sich zum Sandstrand samt Brunnen im vorderen Bereich der Bar begeben und die Füße im Wasser baumeln lassen.

Romantisch aufgebrezelt

Das Dirndlg´wand des Labels Lena Hoschek Tradition präsentiert sich im Herbst/Winter 2017/18 romantisch in kraftvollen Farbnuancen und ruft idyllische Bilder von goldenen Weizenfeldern, saftigen Almwiesen und geselligen Abenden am Lagerfeuer ins Gedächtnis.

Alles aus einer Hand

Die Privatbrauerei Zwettl baut ihre Kompetenz in Sachen Getränke und das Angebotsspektrum aus. Der Traditionsbetrieb übernimmt rückwirkend per Anfang Juli 2017 „Hauptsache Wein" – einen regional wie überregional tätigen Weinfachhändler – zu 100 Prozent. „Damit setzen wir einen weiteren Schritt zum Getränkevollsortimenter und bieten einander ergänzende hochqualitative Produkte aus einer Hand an", freut sich Karl Schwarz, Geschäftsführer und Inhaber von Zwettler.

v.l.n.r.: Karl Schwarz, GF Zwettler, Christian Kolm

Tag des Senf

Zum Tag des Senf am 6. August startete Mautner Markhof eine Genusstour durch Wien. Treffpunkt war Bitzinger's Würstelstand bei der Albertina, wo Käsekrainer und andere Würstel mit „Estragon Senf" und „Kremser Senf" gereicht wurden. Anschließend wurden beim Leberkas-Pepi in der Operngasse verschiedene Leberkäse-Variationen mit den würzigen Spezialsenf-Sorten von Mautner Markhof verkostet. Und zum Abschluss gab es noch eine Fahrt im Riesenrad, zu der Oliver Hoffinger Lachs-Canapés mit den drei neuen „Senf Specialitäten" nach Alt Wiener Rezeptur servierte.

Foto: hogast/Andreas Hauch

Vorstandsvorsitzende Barbara Schenk, HOGAST-Gruppe

Umsatzsteigerung

Die Hogast und alle Tochterunternehmen konnten im Geschäftsjahr 2016/2017 ihren Umsatz um 6,1 % auf 1,13 Milliarden Euro erneut deutlich steigern und die Mitgliederzahlen auf 6.035 Mitgliedsbetriebe ausbauen. Im Fokus der Einkaufsprofis für Hotellerie, Gastronomie und soziale Einrichtungen stehen das konsequente Schärfen der Fachkompetenz sowie die bedingungslose Ausrichtung auf die Bedürfnisse der Mitglieder.

Pique Nique d'Été

Im Innenhof des Hotels Das Triest zelebrierte Lillet ein typisch französisches Sommer-Picknick und präsentierte dabei – nicht nur als Cocktail-Empfehlung, sondern auch als Schritt in Richtung „Sustainable Mixing" – den „Lillet Mademoiselle Lilly", kreiert von Andrea Hörzer, Inhaberin der Josef Cocktail Bar in Wien. Neben „Lillet Rosé", Zitrone und Rosen-Limonade kommt dabei auch eigens reduzierter „Perrier-Jouët Champagner" ins Glas. Passend zum blumig-lieblichen Geschmack des Drinks sorgte Designerin Niki Osl mit liebevoll kreiertem Blumenschmuck für die passende Stimmung beim „Pique Nique d´Été".

Designerin Niki Osl und Andrea Hörzer, Inhaberin der Josef Cocktail Bar, beim Lillet Sommer-Picknick.

V.l.n.r.: Andreas Hayder von Trinkwerk, Martin Arndorfer, Rene Antrag, Leopold Figl, Katarina Riederer, Emmerich Knoll sen., Johannes Pfefferkron, Transgourmet Österreich Geschäftsführer Thomas Panholzer und Wolfram Pirchner, Moderator des Abends

Vineus Wine Culture Award

Österreichs führender Gastronomie-Großhändler Transgourmet sowie der zum Unternehmen gehörende Wein- und Getränkefachgroßhändler Trinkwerk zeichneten kürzlich zum achten Mal Personen und Betriebe für ihre herausragenden Leistungen rund um die heimische Weinkultur mit dem „Vineus Wine Culture Award" aus. In Anwesenheit des „Who-is-Who" der heimischen Weinszene wurden im Palais Ferstel Weinexperten, Winzer und Gastronomen in sechs verschiedenen Kategorien geehrt: Sommellerie, Lebenswerk, Trendsetter-Winzer, Weinhotel und Weinrestaurant sowie Newcomer Winzer.

25 Jahre gemeinsam stark

Startschuss 1985, Relaunch 1992 und 2017 25-jähriges Jubiläum. Im Juli luden die Best Alpine Wellness Hotels zur großen Eventgala in luftiger Höhe. Ihrem Motto „Einen Blick über den Tellerrand wagen" blieben die 18 familiengeführten Mitgliedshotels auch bei dem stimmungsvollen Fest mit 300 geladenen Gästen treu: Und so kam nur die Seegrube auf der Nordkette über Innsbruck als sinnbildlicher Ort des Zusammenseins in Frage. Die Feier rückte einmal mehr das wichtigste Gut der renommierten 4-Sterne-Superior- und 5-Sterne-Wellnesshotels in den Mittelpunkt: Die Leidenschaft und Motivation der engagierten Mitarbeiter.

SYMPHONIC
Objekt Design & Maßanfertigung

- BETTEN
- MATRATZEN
- ZUBEHÖR
- POLSTERMÖBEL
- STÜHLE
- RESTAURANTBÄNKE
- SCHLAFSOFAS

Symphonic Trading GmbH
A-8184 Anger
Baierdorf-Umgebung 61
Tel. +43 31 75 224 21
office@symphonic.at
www.symphonic.at
facebook.com/symphonic.gmbh

Neuer KATALOG

Von Boxspringbetten über Polstermöbel bis hin zu Matratzen und Hygienebezügen bieten wir alles für die Ausstattung Ihres Hotelzimmers.
Fordern Sie unseren neuen Katalog an!

Intergastra Innovationspreis

Noch dauert es ja ein paar Monate, bis die Intergastra vom 3. bis 7. Februar 2018 in Stuttgart mit einer erweiterten Ausstellungsfläche ihre Tore öffnet. Aber schon jetzt wirft sie – als eine der wichtigsten europäischen Fachmessen für Gastronomie und Hotellerie – ihre Schatten voraus. Bereits zum zehnten Mal wird auch wieder der begehrte „Intergastra Innovationspreis" vergeben, dessen Sieger im Vorfeld von einer hochkarätigen Fachjury gewählt werden. Bis 15. Oktober 2017 haben Aussteller noch die Möglichkeit, ihre Produktneuheiten und kreativen Dienstleitungen für den Preis einzureichen.

Karner palace/Range Rover, Seven Seas, Sofitel Bayerpost

Endlose Freiheit

Das traditionsreiche Grandhotel Kvarner Palace an der altösterreichischen Riviera von Crikvenica präsentiert sich einmal mehr zeitgemäß und mit frischem Esprit. Hotelgäste können ein spezielles Cabrio-Genusspaket buchen, unter anderem mit einem unvergesslichen Tagesausflug mit dem Range Rover Evoque Cabrio – einmalige Landschaftseindrücke garantiert.

Navigate the World 2020

Ganze 33.870 Seemeilen auf elf Meeren in drei Ozeanen – die neue Weltreise von Regent Seven Seas Cruises wird grenzenlose Erfahrungen für Luxusreisende bieten. Das Schiff Seven Seas Mariner, das ausschließlich über Suiten mit eigenem Balkon verfügt, wird in drei Jahren Gastgeber der neuen „Navigate the World"-Weltreise sein, die am 24. Januar 2020 startet und 131 Übernachtungen umfasst.

Wohlfühlambiente in Apulien

Nach dem Boutique-Hotel Masseria Alchimia und dem edlen Stadthaus Palazzina Alchimia in Fasano hat die Schweizerin Caroline Groszer in Apulien ein weiteres Feriendomizil eröffnet: die Torretta Alchimia in Ostuni. Die drei Häuser vereint sie unter dem neu geschaffenen Dach der Alchimia Collection.

Auszeichnung in London

Riesenerfolg für die Brüder Peter und Christoph Münzenrieder vom burgenländischen Weingut PMC Münzenrieder. Bei der International Wine Challenge (IWC), der größten anerkannten Weinprämierung weltweit, wurden die Brüder aus Apetlon als „IWC Sweet Winemaker of the Year 2017" ausgezeichnet. Zusätzlich gab's für die Weine aus dem Seewinkler Spitzenbetrieb bei dieser „Oskar-Nacht des Weines" noch drei Gold- und drei Silbermedaillen.

Foto: Rob Lawson

Mag. Peter Münzenrieder (links), Christoph Münzenrieder (rechts)

AccorHotels/Jean Baptiste

Eine gestalterische Liebeserklärung

Nach 18 Monaten wurden die in den laufenden Betrieb integrierten Re-Design-Arbeiten im Sofitel Munich Bayerpost nun abgeschlossen. Verändert und teilweise erneuert wurden nicht nur der Konferenzbereich, die Lobby, der Wellnessbereich sowie die 31 großzügigen Duplex Junior Suiten. Alle 339 Standardzimmer wurden nach neuem Design umgebaut und präsentieren sich nun als künstlerisch inspirierte Ruhepole. Dabei zeichnen für die beiden Designkonzepte der Zimmer, „Salon Bohème" und „Salon Littérature", die namhaften Innenarchitekten von klein Associates KG verantwortlich.

Genuss-Treff

Mit rund 7.200 Ausstellern aus 100 Ländern und etwa 160.000 Fachbesuchern ist die Anuga die größte F&B-Messe der Welt. Auch 2017 findet die Anuga wieder statt und belegt vom 7. bis 11. Oktober das gesamte Kölner Messegelände mit elf, teilweise mehrgeschossigen Hallen. Für eine einfache Orientierung sorgt die thematische Gliederung in zehn spezifische Fachmessen, wobei das Thema Kulinarik heuer neu definiert wird: Unter dem Begriff „Anuga Culinary Concepts" werden Kochkunst, Technik und gastronomische Konzepte gebündelt. Außerdem erhält – parallel zur „Anuga Drinks" – auch der Bereich Kaffee & Tee mit der „Anuga Hot Beverages" in Halle 7 erstmalig einen eigenen Auftritt.

Künstlerisches Kuba

Dass Kubaner nicht nur schwungvoll die Hüften, sondern ebenso gut den Pinsel schwingen können, hat Havana Club unter dem Motto „Arte & Cócteles" gezeigt. Für die zweiteilige Veranstaltungsreihe holte Havana Club Anfang August drei kubanische Künstler und Künstlerinnen direkt vom Malecón in Havanna in die Strandbar Herrmann, wo sie den Havana Club-Van, Rum-Flaschen sowie Strohhüte kreativ gestalteten. Die Gäste konnten bei Traum-Temperaturen von über 30 Grad erfrischende Rum-Cocktails genießen, künstlerisch aktiv werden und im Sand zu heißen Kuba-Rhythmen tanzen.

|BA12-12aG|

So baut man heute.

Building Automation von Beckhoff.

So baut man flexibel: mit Beton.

So baut man klassisch: mit Ziegelsteinen.

So baut man sicher: mit Stahl.

So baut man intelligent: mit Automatisierungskomponenten von Beckhoff.

www.beckhoff.at/building

Mit Beckhoff Building Automation lassen sich alle Gewerke auf Basis eines ganzheitlichen, durchgängigen, PC- und Ethernet-basierten Gebäudeautomatisierungskonzeptes integrieren. Der Effekt: Investitionskosten werden minimiert, Wartung und Flexibilität werden optimiert, die Engineeringkosten gesenkt und alle Kriterien für Gebäudeautomation nach Energieeffizienzklasse A erfüllt. Das modulare Beckhoff Steuerungssystem erlaubt eine Anbindung aller Datenpunkte und Subsysteme über Beckhoff Busklemmen sowie eine flexible Bedienung, vom Smart-Phone bis zum Touchpanel.

New Automation Technology BECKHOFF

Weite und Nähe zugleich

Das Courtyard by Marriott Vienna Prater/Messe liegt verkehrsgünstig zwischen dem Wiener Messegelände und dem Wiener Prater. Das Interior Design Team von BWM Architekten übernahm das Refurbishment des bestehenden Hotels und verpasste ihm einen frischen Look für Lobby und Konferenzbereiche im Erdgeschoß und ersten Obergeschoß.

Ausgangspunkt für die Neugestaltung war der Charakter des umgebenden Grünraums. Der Wiener Prater ist eine historische Parkanlage, die über die Jahrhunderte gewachsen und durch naturnahe Grünbereiche geprägt ist, aber auch von ephemerer Festarchitektur wie dem Vergnügungspark oder den Messebauten. Inspiriert von weiteren stadtnahen Grünräumen entwarf das Interior Design Team unter Erich Bernard ein Konzept, das typische Elemente dieser Stadtparks in ein Interior-Ambiente umsetzte. Das Generalthema „Nature goes Urban" definiert diese Elemente: Natur in der Stadt ist keine wilde, ungebändigte Natur, sondern steht immer in der Tradition einer gestalteten Landschaftsarchitektur; es ist eine „domestizierte" Natur, die von der engen Verbindung zwischen Stadt und Mensch zeugt. Am Anfang stand daher ein Bild des österreichischen Malers und Lithografen Ludwig Czerny von 1852 mit dem Titel „Wintergarten". Es zeigt eine exotische Baumgruppe und die Kulisse des Wiener Burggartens und des Palmenhauses.

Aus dieser Grundsituation filterten die Interior-Design-Experten mehrere Elemente, die für das Courtyard by Marriott exklusiv in ein maßgeschneidertes Innenarchitektur-Design transformiert wurden. Mag. arch. Erich Bernard und DI Marlene Gesierich, die führenden Köpfe hinter dem Konzept: „Leitmotiv dieses Hotelkonzepts ist die domestizierte städtische Natur, wie sie sich in Strukturen alter Gewächshäuser zeigt und in unterschiedlichsten Formen und Elementen Ausdruck findet: in Volièren, in trennenden Metallgittern sowie im Blick in die Natur- und Stadtlandschaft."

Die Lobby wird geöffnet und optisch erweitert durch verschiedene Schichten von Raumverkleidungen. Holzlamellen an den Wänden erzeugen einen illusionären „Wald" und fassen den Raum in eine einheitliche Struktur. Der Eindruck einer unendlichen Weite wird im Waldmotiv der illusionistischen Wandtapeten weitergeführt.

Fotos: Courtyard, BWM Architekten / Wolf Silveri

Natur im Inneren

Natur und Garten treffen sich mit den Sonderanfertigungen für Möbel und den Raumteilern in den Materialkombinationen aus Stahl und Holz, deren Entwürfe von den Eisenstahlkonstruktionen von Gärtnereien inspiriert sind. Waldmotive, Vogelkäfige und Volièren standen Pate für die Deckenleuchten (hier auch illusionäres Waldmotiv in der Leuchte) als vom Menschen geschaffene Designelemente im Freien. Das Grün in der Stadt ist getragen vom Gedanken an eine domestizierte Natur: Parklandschaften mit exotischen Bäumen, Rasenflächen mit Wasserbassins und Volièren evozieren Stimmungen eines lieblichen, hellen Frühlingsmorgens – diese Komponenten einer „künstlichen Natur" machen das Messehotel in der Stadt einzigartig. Die Möblierung der Lobby wird durch frei gruppierte Rauminseln strukturiert, die ruhende Zonen im fließenden Raumkontinuum bilden. Sie dienen als Aufenthaltszonen, dem Rückzug oder bieten Platz für Telefonate und Gespräche. Im Obergeschoß sind die Pausen- und Konferenzbereiche in unterschiedlichen Settings neu geschaffen worden. Umgebaut wurde bei laufendem Betrieb in knapp sechs Wochen.

www.bwm.at

Wohlfühlkomfort mal 2

Mit gleich zwei neuen Häusern ist AccorHotels stark in Wiens neuem Stadtteil Quartier Belvedere vertreten. Im Juli eröffnete am Hauptbahnhof das 4-Sterne-Komforthotel Novotel, kurz zuvor bereits das über eine gemeinsame Terrasse verbundene 3-Sterne-Economy-Hotel ibis. Beide Hotels verlassen sich in punkto Sauberkeit auf die Professionalität von Diversey.

Jung, frisch, modern und dennoch nicht zu hipp oder verspielt, so präsentieren sich die zwei Neueröffnungen. Die beiden Häuser möchten sich sowohl an Geschäftsreisende wie auch an Urlauber richten und ihnen eine lockere, entspannte Atmosphäre anbieten. Mit den offen gestalteten Bereichen in der Lobby und im Restaurant wurde eine „Open Space"-Zone kreiert, die sowohl Hotelgäste als auch Mitarbeiter der umliegenden Firmen ansprechen soll. „Die Eröffnung der beiden Marken zeigt, wie wichtig der österreichische Markt für die AccorHotels-Gruppe ist. Wir möchten das Angebot für unsere Gäste weiter ausbauen und unsere Marktposition in Wien stärken", sagt Thomas Wacker, GM Novotel & ibis Wien Hauptbahnhof.

Leistbarer Komfort

Das Novotel Wien Hauptbahnhof hat 266 Zimmer in unterschiedlichen Kategorien. Besonderen Schlafkomfort verspricht das „Live'n'Dream" Bett-Konzept. Helles und modernes Design, welches das Thema Reisen in vielen Details widerspiegelt, zieht sich durch das ganze Haus. Das Restaurant „The Flave of Vienna" serviert in einem familiären, geselligen Ambiente österreichische und internationale Küche. Ein reichhaltiges Frühstücksbuffet bietet zudem beste kulinarische Verpflegung. Eine Besonderheit des Hotels ist auch der eigene Honig, der von fünf Bienenvölkern am Dach des Hauses produziert wird. Sieben professionell ausgestattete Tagungsräume eignen sich für die Durchführung kleiner und mittlerer Veranstaltungen. Der Kongresssaal ist 528 Quadratmeter groß. Drei der Tagungsräume wurden als „Inspired Meeting Rooms" zu drei individuellen Themen – Wasser, Urbanität und Natur – kreiert. Die kreative Atmosphäre soll eine Dialogkultur von höchster Effektivität fördern. Die Terrasse des Hotels ist verbindendes Element zwischen dem Novotel und dem benachbarten ibis Hotel sowie neuer Treffpunkt für Gäste, Locals und umliegende Firmen. Im 19. Stockwerk des Hotels befindet sich zudem der Sauna- und Fitnessbereich – mit Panoramablick über Wien.

Qualität und Ökogedanken

Mit PLANET 21, dem nachhaltigen Entwicklungsprogramm von AccorHotels, engagiert sich Novotel konsequent für den Umweltschutz. Um den heutigen umweltpolitischen und sozialen Herausforderungen zu begegnen, ist Novotel zudem ISO14001 zertifiziert. Das Hotel nimmt an diesem Programm teil, das sich mit 21 konkreten Zielen auf die Themen regionale Beschaffung, Diversität sowie Wasser-, Energie- und Abfallmanagement bezieht. So ist das Haus unter anderem mit Energiesparlampen ausgestattet, benutzt umweltfreundliche Reinigungsprodukte von Diversey und bietet Tee, Kaffee und Schokolade aus fairem Handel an. „Unser Bewusstsein und Zugang zur Umwelt ist auch unseren Gästen sehr wichtig. Wir kommunizieren unsere Umweltgedanken an unsere Gäste und erhalten von ihnen ein enorm positives Feedback. Da ist es für uns auch eine Selbstverständlichkeit, dass wir uns in punkto Reinigung und Sauberkeit auf einen Profi wie Diversey verlassen können. Die tragen und leben eine ähnliche Umweltphilosophie wie wir", so GM Thomas Wacker.

„Die Ökologie nimmt in unserer Gesellschaft einen immer höheren Stellenwert ein."

Elisabeth Pala, Key Account Manager Diversey

Sauber und ökologisch

„Die AccorHotels-Gruppe setzt einen Schwerpunkt zum Thema Umwelt. Daher haben wir unter anderem überwiegend umweltzertifizierte Reinigungsprodukte im Einsatz – z. B. aus unserem Programm PurEco für Küche & Housekeeping. Diese Produkte eignen sich perfekt für die Reinigung von Emaille, Chrom, Porzellan, Keramikfliesen, Marmor, synthetischen und lackierten Flächen, Glas usw. Sie sind ebenfalls effektiv bei der Entfernung üblicher Sanitärverschmutzungen wie Körperfett, Kosmetika und Seifenrückständen, reinigen ohne Rückstände zu hinterlassen und erfüllen die Kriterien des EU-Umweltzeichens. Wir gehen aber noch einen Schritt weiter und achten auf den Einsatz von Lithium-Ionen Batterien in den Bodenreinigungs- und Scheuersaugmaschinen wie der TASKI swingo 350", erklärt Thomas Niklas, Verkaufsleiter von Diversey. Kollegin Elisabeth Pala, Key Account Manager, ergänzend: „Die Ökologie nimmt in unserer Gesellschaft einen immer höheren Stellenwert ein. Es liegt daher nahe, in der Reinigung auf ökologische Ansätze zu setzen. Diversey möchte auch auf diesem Gebiet klar Stellung beziehen, denn in Wirklichkeit ist die ökologische Reinigung weder Modetrend noch Belastung, sondern eine Chance, Gäste zu generieren, denn ökologisch verträgliches Verhalten wird gesellschaftlich immer mehr geschätzt."

Die Scheuersaugmaschinen TASKI swingo 150 Li-Ion und TASKI swingo 350 Li-Ion von Diversey sind mit Lithium-Ionen Akkumulatoren ausgestattet, die bei gleicher speicherbarer Energie um bis zu 60 % kleiner und leichter als herkömmliche Batterien sind. So kann mehr Energie auf der gleichen Fläche gespeichert werden, was im Ergebnis längere Laufzeiten zur Folge hat. Auch bei seltenem Einsatz der Maschine entlädt sich der Akku langsamer als bei anderen Batterietypen. Durch die Fähigkeit, unabhängig vom Ladestand geladen zu werden, ohne Schaden zu nehmen, eignet sich die Lithium-Ionen Technologie besonders für jene Einsatzbereiche, in denen es oft zu spontanen Kurzzeiteinsätzen kommt, wie es zum Beispiel die Lobby eines Hotels ist.

V.l.n.r. (stehend): Thomas Niklas, Verkaufsleiter Diversey, Thomas Wacker, GM Novotel & ibis Wien Hauptbahnhof, Küchenchef Mario Kolda; vorne: Birgit Willars, Housekeeping, Elisabeth Pala, Key Account Manager Diversey

Trattlers Hof-Chalets

In zentraler Grünlage im Weltcup-Skiort Bad Kleinkirchheim sind gerade die 14 Trattler Hof-Chalets im Entstehen. Am 20. Dezember ist die Eröffnung geplant.

Auf einem rund 7.000 m² großen Areal direkt neben der Maibrunnabfahrt werden derzeit 14 geräumige, hochwertig ausgestattete Urlaubs-Chalets gebaut, die im „Buy to let-Modell" entwickelt wurden. Initiator des Projektes ist der Hotelier Jakob Forstnig, Gastgeber des traditionsreichen Hotels Trattlerhof. Stilistisch werden die von Architekt Herwig Ronacher entworfenen Häuser an die überlieferten Kärntner Bauformen anknüpfen. Die urigen Chalets im Nockalmstil werden in Holzbauweise, vorwiegend mit Lärchen- und Zirbenholz, errichtet. Heimeliges alpines Design geht mit modernstem Komfort einher, zu dem in jedem Haus Panorama-Sauna, gemütlicher Holzofen und eine sonnige Terrasse mit Außenwanne gehören. Die Gäste der Chalets werden außerdem von verschiedenen kostenlosen Serviceleistungen des 4-Sterne-Hotels Trattlerhof profitieren.

Investoren, die eines der Objekte erwerben, sind als Anteilseigener der Trattlers Hof-Chalet Errichtungs GmbH ins Grundbuch eingetragen. Die langfristig abgesicherte Weitervermietung erfolgt über die Trattlers Hof-Chalet Betriebs GmbH, an die das Chalet-Dorf langfristig verpachtet wird. Vermietung und Instandhaltung sind also für die Eigentümer mit keinem Aufwand verbunden. Die Investition kombiniert sicheres Eigentum und flexible Eigennutzung, woraus sich eine attraktive Netto-Rendite von voraussichtlich 5 % p.a. ergibt, mit Finanzierung sogar ca. 8,5 %. Die Käufer können ihr Chalet bis zu 30 Wochen pro Jahr kostenlos nutzen.

Zwei Saisonen versprechen eine gute Auslastung, im Winter bietet Bad Kleinkirchheim zum Beispiel ein Skigebiet mit 103 Pistenkilometern und modernen Beförderungsanlagen, im Sommer ziehen die Nockberge Wanderer, Mountainbiker und Naturfreunde an, Golffreunde finden auf dem 18-Loch Golfplatz Kaiserburg und elf weiteren Golfplätzen in der näheren Umgebung spannende Herausforderungen. Das Thermal Römerbad und die Therme St. Kathrein sind ganzjährige Magneten für Erholungsuchende.

www.trattlerhof.at

Zum Wohle des Gastes

In stilvollem Design komfortabel sitzen und entspannen – Gäste der Hotellerie und der Gastronomie haben hohe Ansprüche.

Über den praktischen Nutzen hinaus entstehen durch exklusives Ambiente und hochwertiges Mobiliar Orte des Wohlbefindens. Auch bringen bequeme, zum Verweilen einladende Sitzmöbel Ruhe in das sonstige geschäftige Treiben in Hotel und Restaurant. In dieser Branche haben Stühle diverse Anforderungen zu erfüllen: Als viel beanspruchtes Möbelstück muss die Qualität hervorragend sein, als ständige Begleiter der Gäste müssen Konstruktion und Polsterung einen hohen Sitzkomfort gewährleisten und schließlich muss als optischer Repräsentant der Identität des Hauses das Design perfekt abgestimmt sein.

Der Premiumausstatter SYMPHONIC komponiert hochwertigste Möbelstücke genau für diese Ansprüche. Stühle, Sessel, Sofas und Funktionsliegen können als Konzeptlösungen oder Einzelstücke nach individuellem Wunsch entworfen werden. Ob klassisches oder modernes Design, schlichte Eleganz oder gemütliches Ambiente – die Gestaltungsmöglichkeiten umfassen verschiedene Stoffe, Farben und Muster. Neben einer perfekten zeitlosen Optik bieten Sitzmöbel von SYMPHONIC einen besonders hohen Komfort und smarte Funktionalität.

Vollendete Handwerkskunst

Ob Sessel, Stuhl, Bank oder Sofa – die Einhaltung höchster Qualitätsstandards hat bei SYMPHONIC höchste Priorität. Der gesamte Produktionsprozess wird daher durch das Unternehmen selbst kontrolliert. Durch vollendete Handwerkskunst, hochwertige Materialien und makellose Verarbeitung werden innovative Möbel geschaffen, die alltagstauglich sind und gleichzeitig eine stilvolle Einrichtung kreieren. Anpassbar an verschiedene Bedürfnisse und räumliche Gegebenheiten erfüllen sie die hohen Ansprüche der Hotellerie und Gastronomie.

www.symphonic.at

Einladung zum Wohlfühlen

Zu den Alleskönnern im Bar- und Loungebereich zählen die Sitzbänke, die es sowohl mit als auch ohne Rückenlehne gibt. Aufwendige Polsterungen laden zum Relaxen ein und verwöhnen die Gäste mit Bequemlichkeit. Sie sind raumsparend und äußerst flexibel einsetzbar – kombiniert mit Tischen oder freistehend können sie an jede Räumlichkeit angepasst werden. Zudem sind sie besonders stabil und langlebig. Ein in puncto Komfort und Funktionalität außergewöhnliches Stück ist die „Labyrinth Lounge“. Sie ist gemütlich wie ein Sofa und ihre Module können durch ein Stecksystem individuell angeordnet werden. So entsteht eine kommunikative Spielwiese mit speziellem Flair.

BÖDEN • TÜREN • FENSTER • INTERIEUR • GLAS
HOLZ • FLIESEN • GASTRONOMIE • FENSTER
INTERIEUR • MÖBEL • HOLZ • DESIGN • BÖDEN
GLAS • DESIGN • BÖDEN • TÜREN • HOTELLERIE

Natürliches Design

Erhältlich in je acht Holz- und Steindekoren vereint „Contego“ von Inku die Robustheit eines Designbodens mit der edlen Optik und Umweltfreundlichkeit eines Naturprodukts. Der 7,5 mm starke Boden garantiert eine ausgezeichnete Trittschalldämmung, ist extrem strapazierfähig und frei von Schadstoffen. Das leimfreie Klick-System ermöglicht eine unkomplizierte Verlegung. Und: Alternativ zu den angebotenen Dekoren kann dank neuester Digitaltechnologie jedes beliebige Motiv auf den Boden gedruckt werden – für eine rundum individuelle Raumgestaltung.

Die Länge macht's

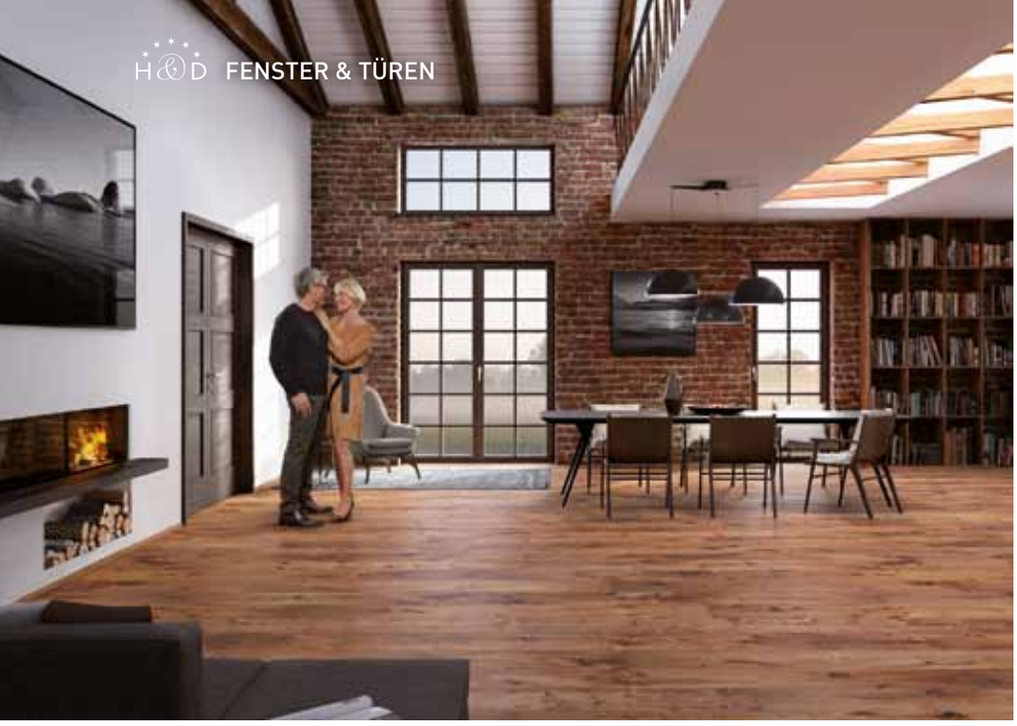
Rudda beschreitet mit seinen Eichen-Langdielen neue Dimensionen: Auf Wunsch teilweise in Längen bis zu 450 cm erhältlich, lassen die Design-Dielen jeden Raum als großzügigen Salon erstrahlen und sorgen für besondere Akzente, die eine Stimmung der Offenheit und Weitläufigkeit schaffen. Die handgehobelten Dielen werden in unterschiedlichen Breiten angeboten und sind – im massiven 3-Schicht-System ausgeführt – nahezu unverwüstlich. Die unbehandelte Oberfläche kann durch die Behandlung mit Natur-Öl noch veredelt werden.

Schallabsorbierend

Mit „Gracce“ stellt Object Carpet die neue Generation von Kräuselvelours aus Antron-Markenfasern vor. Fein nuancierte Melange-Effekte durch das Wechselspiel zwischen matten und glänzenden Lüstern verleihen jedem Raum ein einzigartiges Erscheinungsbild, das durch eine voluminös wirkende Oberflächenstruktur unterstützt wird. „Gracce“ ist elegant und strapazierfähig und punktet als Teppichfliese auch mit hervorragenden akustischen Werten in Bezug auf Schallabsorptionsgrad sowie Trittschallreduktion.

Glänzender Auftritt

„Elegance by Valentino“ von Ceramiche Piemme besticht durch die Eleganz des Marmors, jedoch ohne die schwierige Verlegung und Pflege dieses edlen Materials in Kauf nehmen zu müssen. Die Fliesen-Kollektion aus Feinsteinzeug verfügt über eine außerordentlich glänzende Oberfläche, spezielle Digitaldruckverfahren reproduzieren die natürlichen Äderungen des Marmors in vier Farbvarianten (Weiß, Elfenbein, Hell- und Dunkelgrau). Vier verschiedene Fliesen-Formate ermöglichen unterschiedliche Verlegemuster an Boden und Wand. Nähere Infos unter www.ceramichepiemme.it.



Sonnenschutz

Mit „SGG Cool-Lite Xtreme 50/22 II“ bietet Saint-Gobain Building Glass Europe ein neues, nahezu farbneutrales Sonnenschutzglas an, das höchsten architektonischen Ansprüchen gerecht wird. Dank einer speziellen Sonnenschutzschicht, die eine hohe Lichtdurchlässigkeit und zugleich einen geringen solaren Energieeintrag ermöglicht, schützt das Glas den Innenraum vor zu hoher Sonneneinstrahlung bzw. dessen Aufheizung. Somit wird für eine angenehm lichtdurchflutete Atmosphäre und für ein behagliches Raumklima gesorgt.

Smart Mix

Josko präsentiert das erste Multiple-Choice-Prinzip für gesunde Wohnharmonie, basierend auf der Abstimmung unterschiedlicher Systeme, Materialien und Farben bei Fenstern, Türen, Ganzglas-Systemen sowie Naturholzböden. Dabei stehen für die Smart-Mix-Philosophie auch neue Farbtöne wie „Moohreiche natur“ bereit. Zudem gibt es bei den „Nevos“-Haustüren gleich sieben neue Design-Variationen des Klassikers – in unterschiedlicher Farbgebung, mit variablen Glasausschnitten, bündig und auf Wunsch mit LED-Beleuchtung. Die neuen Nevos-Haustüren sind ein Eingangsstatement mit bestem Einbruchschutz und dem Smartphone als Türöffner.

Es werde Licht!

Tageslicht und frische Luft liefern einen wesentlichen Beitrag zur allgemeinen Lebensqualität. Deshalb hat Velux gemeinsam mit dem Architekturbüro Foster + Partners (London) ein flexibles und modernes Oberlicht-System geschaffen, das einen Wendepunkt in der Gebäude-Belichtung markiert. Das „Modular Skylights“-System basiert auf einem Grundmodul, das nach Bedarf beliebig erweitert werden kann und somit flexibel einsetzbar ist. Egal ob Sheddach, Sattel-Lichtband oder Atrium – „Velux Modular Skylights“ bietet viele unterschiedliche Design- und Belichtungslösungen und lässt sich mittels komplett vorgefertigter Bauteile leicht und schnell montieren.

Automatische Steuerung

Als Weltmarktführer bei Antrieben und Steuerungen für Rollläden, Sonnenschutz sowie Tore hat Somfy ein neues Funkmotorsteuergerät entwickelt, mit dem sich kabelgebundene Antriebe problemlos nachrüsten lassen. Ein einfacher Schaltertausch genügt und „Smoove Uno A/M io“ kommuniziert über einen integrierten Funkempfänger direkt mit den Antrieben – ganz ohne zusätzliche Installationsarbeiten. Das steckbare 50 x 50-Millimeter-Modul passt in alle gängigen Schalterprogramme und ermöglicht auch die Einbindung in umfassende Smart-Home-Lösungen von Somfy wie „Connexoon“ oder „TaHoma Premium“.

Österreichische Qualität aus nachhaltigem Holz

Als Komplettanbieter in der Innenraumgestaltung kreiert Admonter maßgeschneiderte Lösungen für jedes Objekt: Gefertigt aus nachhaltigem Holz und veredelt in exklusivem Design – ganz nach individuellen Wünschen.

Vom Boden über Wand- und Deckenverkleidungen sowie Akustikelemente bis hin zu hochwertigen Treppen und Türen wird alles geboten. Perfekt aufeinander abgestimmt und immer unverwechselbar und einzigartig. Damit bietet Admonter eine außergewöhnliche Produktvielfalt, die schier unendliche Kombinationsmöglichkeiten eröffnet. Die einzelnen Gestaltungselemente ergänzen sich perfekt und bilden im großen Ganzen ein Gesamtkonzept, das zum Wohlfühlen und Verweilen einlädt.

Ob traditionell oder alpin, gediegen und ehrwürdig oder modern und straight: Mit Admonter zieht Wohlbehagen ein. Holz ist der Werkstoff, aus dem das Wohlfühlen gemacht ist – aber es braucht auch die richtige Veredelung und Verarbeitung, um daraus Wohnqualität zu schaffen. Höchste Qualitätsanforderungen, maximale Individualität sowie die Betonung der natürlichen Schönheit des Holzes gehören bei Admonter zu den obersten Prämissen in der Objektausstattung.

Alles aus einer Hand

Anlaufstelle für Architekten und Hoteliers ist die Querschnitt GmbH mit Sitz in Salzburg. Die Tochterfirma der STIA Holzindustrie, die seit November 2015 exklusiv für Admonter berät und verkauft, liefert praktikable, individuelle Gesamtlösungen für den Objekt- und Hotelleriebereich. Im 200 m² großen Salzburger Schauraum werden alle gängigen Produkte von Admonter angeboten, inklusive Verlegung bzw. Montage: „Der Kunde erhält alles aus einer Hand und muss nicht mühsam Produkte unterschiedlicher Anbieter zusammensuchen und alles selbst organisieren“, so Manuel Gasser, Geschäftsführer der Querschnitt GmbH.

In Hotels zuhause

Seit der Gründung realisierte Querschnitt bereits zahlreiche namhafte Projekte: Nicht nur das Kinderhotel Oberjoch im Allgäu, das Romantik Hotel Schloss Pichlarn sowie das Genussdorf Gmachl in Bergheim entschieden sich für Admonter und statteten ihr Interieur mit exklusiven Naturböden und Akustikplatten des österreichischen Qualitätsherstellers aus.

Zu den jüngsten Referenzen des Salzburger Unternehmens zählen renommierte Adressen wie das Hotel Försterhof am Wolfgangsee, das Hotel Erherzog Johann in Bad Aussee, Krumers Alpin Resort in Seefeld, Werzers Weißes Rössl in Pörtschach am Wörthersee oder auch das Stadldorf Bergwiesenglück im Paznauntal – um nur einige zu nennen.

Im Genussdorf Gmachl (Bergheim) sorgen die Admonter „Floors“ und „Acoustics“ für besondere Wohlfühlatmosphäre. In Verbindung mit den edlen Holzböden eröffnen die Admonter-Akustikelemente völlig neue Möglichkeiten der akustischen und visuellen Raumgestaltung.

www.admonter.at
www.querschnitt.at

Alle Fotos: guenterstandl.de & Architekt Franz Kirchmayr

Allwetter-Freisitz am Burggraben

Foto: Solarlux GmbH

Inmitten des westlichen Münsterlands befindet sich das historische Wasserschloss Raesfeld. Seinerzeit wurde der imposante Bau vor feindlichen Angriffen durch die unzugängliche Wasser- und Sumpffläche geschützt. Seit 2014 verbindet sich die Festung durch einen Freisitz mit der einst trotzenden Umgebung – dank eines glasummantelten Anbaus, der vor Wind und Wetter schützt.

Auf der historischen Anlage befindet sich u. a. ein beliebtes Restaurant, der sogenannte Rittersaal. In seinem historischen Ambiente finden größere Gesellschaften Platz. Der Gastbereich wurde mit der Erschließung des Außenbereichs modern erweitert. So lädt die Schlossterrasse mit Blick hinüber zum Renaissance-Tiergarten trotz und auch gerade wegen ihrer exponierten Lage zum Verweilen ein.

Freier Blick über den Graben

Wenn das Wetter es mal nicht so gut mit den Schlossbesuchern meint, muss niemand auf die Aussicht verzichten. Die komplett verglaste Außenfassade der 110 Quadratmeter großen Terrasse gibt den Blick auf den grünen Park frei und bietet Schutz vor Wind und Wetter. Auch im Inneren des neuen Anbaus gibt es viel zu entdecken. So wurde die Außenfassade aus Bruchstein elegant in den Außenraum integriert. Ein schmales Glasdach sorgt für Lichteinfall, der die außergewöhnliche Wand ideal in Szene setzt.

„Bei der gesamten Planung stand vor allem der Erhalt des historischen Charakters im Vordergrund“, berichtet Eberhard Berg, Geschäftsführer des Zentrums für Denkmalpflege am Schloss Raesfeld, über den Anbau. „Schloss Raesfeld ist das beste Beispiel, dass sich Denkmalschutz und eine moderne Raumerweiterung mit einem nachträglichen Anbau ganz und gar nicht ausschließen müssen, sondern sich eher optimal ergänzen können.“

Komfortabler Schutz

Der Anbau bietet ein entscheidendes Plus an Platz und Komfort. Zudem fügt er sich harmonisch in die Umgebung sowie das bestehende Gebäude ein – nicht zuletzt wegen der offenen, freien Wirkung der Glasfassade. Ausgeführt ist der Anbau mit der sogenannten Solarlux Comfort-Fassade. Die Verglasung aus Glas-Faltwänden, einer begehbaren Korridorzone sowie den vorgesetzten Ganzglas-Schiebe-Dreh-Elementen sorgt für eine ungestörte Aussicht und ein behagliches und steuerbares Klima im Innern. Alle Elemente lassen sich individuell weit öffnen – so kann man auch drinnen fast draußen sitzen. Bei geöffneter Fassade scheint man regelrecht über dem Burggraben zu schweben.

„Besonders die Idee, die Außenfassade beliebig öffnen und schließen zu können, hat uns von Anfang an begeistert“, berichtet Eberhard Berg über die durchdachte technische Ausführung.

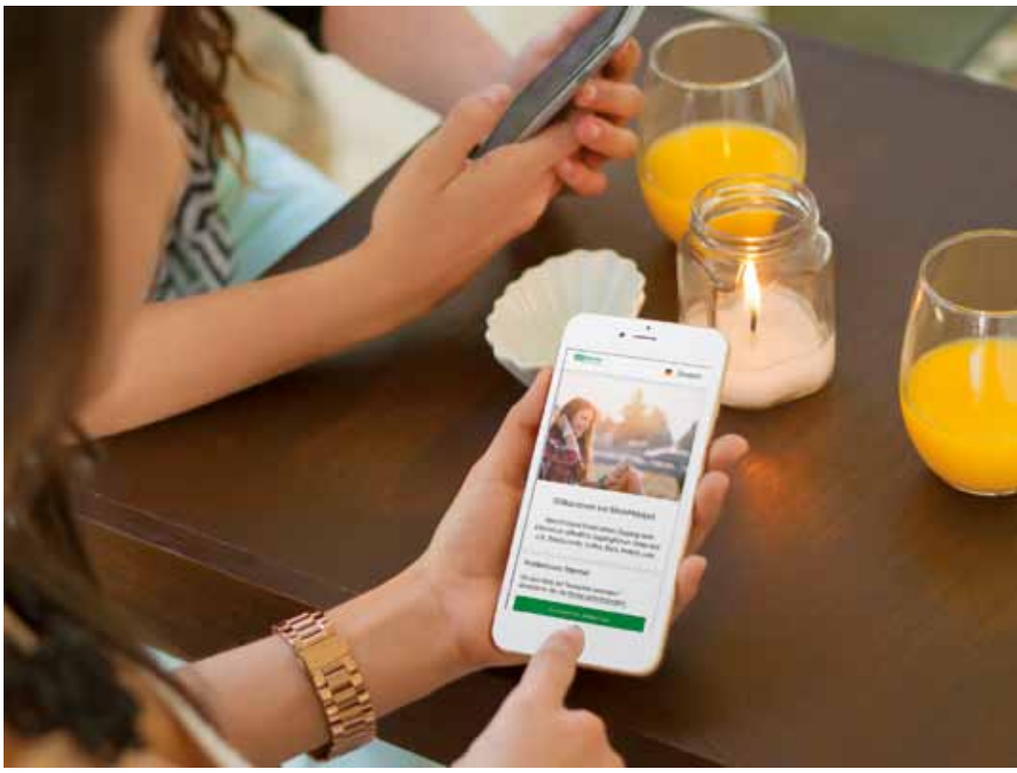
Die Idee hinter der doppelten Fassade

Die zweifach ausgeführte Verglasung der Fassade birgt einen hohen und variablen Schutz. Dabei ist die Idee des Doppelfensters nicht neu, doch mit den Produkten von Solarlux lässt sich diese für den Einsatzbereich der ummantelten Terrasse optimal nutzen. So schafft den Abschluss vom Raum nach außen eine wärmegedämmte Glas-Faltwand. Sie besteht aus Aluminium und ist äußerst leicht zu bedienen. Nicht nur in Verbindung mit der Außenfassade besticht sie durch eine hohe Wärmedämmung. So erfüllt sie durch ihre Ausführung mit Wärmeschutzglas die strengen Anforderungen der Energieeinsparverordnung. Die Sicht über den Schlossgraben bleibt auch bei geschlossenen Glas-Faltwand-Elementen frei. Dafür sorgen die schmalen Rahmen- und Flügelprofile, die mit ihrer minimalen Ansicht den transparenten Charakter der Konstruktion unterstreichen. Die Glas-Faltwand wurde zertifiziert und weist den hohen Einbruchschutz RC2 nach neuer europäischer Norm aus. Eingefasst wurde die ehemalige Terrasse mit sieben Glas-Faltwänden. Auf ganzer Breite umhüllen bzw. geben sie 20,94 Meter frei. Insgesamt mit 32 Flügeln ausgestattet, öffnen sich jeweils 16 Flügel nach links und rechts. Im Ziehharmonika-Prinzip werden die Glaselemente an der jeweiligen Öffnungsseite verstaut.

Zweite Haut

Komplettiert wird die transparente Doppelfassade von der äußeren Fassadenhaut, die mit dem Schiebe-Dreh-System SL 25XXL ausgeführt wurde. Diese stammt ebenso von Solarlux. Zwischen den beiden Verglasungen befindet sich der begehbare Korridor. Insgesamt sind es hier 28 Glaselemente, die die Breite des Anbaus von 25,70 Meter einkleiden. Dabei handelt es sich um eine ungedämmte Glasebene, die für einen hohen Windschutz sorgt. Die Schiebe-Dreh-Elemente sind dank Ganzglas-Look bei geöffneten Glas-Faltwänden kaum zu sehen. Um an ganz warmen Tagen auch die Schiebe-Dreh-Elemente zu öffnen, werden diese einfach auf die jeweilige Seite geschoben und im rechten Winkel aufgedreht. Beide Fassadenebenen lassen sich vollständig öffnen, sodass sich je nach Witterung die Innenraumtemperatur manuell regeln lässt.

Chatten, Filme schauen, Skypen, Mails checken, Flüge buchen, Shoppen, Überweisungen tätigen und vieles mehr. Hotelgäste sind überwiegend online. Hoteliers müssen deshalb nicht nur für die perfekte Zimmerausstattung sorgen, sondern auch für lokale Funknetze.



WLAN in Hotels wichtiger als Handtücher und Minibar?

96 Prozent erwarten in Hotels kostenlose, öffentliche Hotspots. Dies geht aus einer aktuellen Befragung unter 130 Agenturen aus den Bereichen Werbung, PR, Digital, Full-Service und Marketing hervor. „Ob Urlauber oder Geschäftsreisende, Hotelgäste setzen WLAN mittlerweile als Standard voraus, weil es eine wesentliche Ressource geworden ist, um den Alltag bewältigen zu können. Was früher die Ausstattung der Minibar oder die Zahl der Handtücher war, ist heute ein schnelles und sicheres WLAN-Netz“, erklärt Maximilian Pohl, Geschäftsführer und Gründer von MeinHotspot.

Immer häufiger werben Hotels mit einem WLAN-Schild im Foyer. 87 Prozent der Hotspot-Nutzer bewerten es positiv für ein Unternehmen, wenn es eine kostenlose, öffentliche WLAN-Verbindung zur Verfügung stellt. Pohl: „Online sein zu können ist zu einem Grundbedürfnis der Menschen geworden. Deshalb machen Hotels mit ausgewiesenem WLAN-Service einen Unterschied, weil sie maßgeblich zum Wohlbefinden ihrer Gäste beitragen. Hotelgäste assoziieren diese positive Erfahrung in einem Hotel mit dem Namen beziehungsweise der Marke des Hotels und merken sich das.“

Hotelinhaber sollten bei der Einrichtung des Hotspots darauf achten, nicht zu viele persönliche Daten beim Login von den Gästen zu verlangen. Das hat eher eine abschreckende Wirkung. 81 Prozent der Onliner entscheiden sich der Umfrage zufolge gegen einen Login, wenn vorab zu viele persönliche Daten abgefragt werden.

... und schnell muss es gehen

Hotels bemühen sich in den vergangenen Jahren darum, ihren Gästen ein WLAN-Netz in angemessener Qualität bereitzustellen. Pohl: „Zu einer guten User Experience gehört eine bestimmte Übertragungsgeschwindigkeit und ein unbegrenztes Datenvolumen. Diese Annahme bestätigt sich in der Studie: 57 Prozent nutzen demnach öffentliche Hotspots wegen der erhöhten Datengeschwindigkeit und 80 Prozent aufgrund des immer noch stark limitierten Datenvolumens in aktuellen Mobilfunkverträgen (80 Prozent).” Damit das WLAN als hochwertig empfunden wird, seien Pohl zufolge Download-Geschwindigkeiten von fünf Megabit pro Sekunde und Upload-Geschwindigkeiten von zwei Megabit pro Sekunde mindestens erforderlich. Dies könne nur durch eine entsprechende Signalqualität und eine aktive Bandbreitenverteilung auch bei hoher Nutzerlast gewährleistet werden. Hotelbetreiber investieren deshalb immer häufiger in professionelle Hotspot-Systeme, um die gewünschten Standards bezüglich Datengeschwindigkeit und -volumen, aber vor allem auch Datensicherheit für Hotspot-Betreiber und Nutzer gewährleisten zu können.

Interior Designer Andreas Neudahm im Interview

„Die Zukunft der Hotellerie sind Lifestyle-Hotels“

Der europäische Hotelmarkt boomt: Über 440 neue Hotelprojekte sind derzeit europaweit in Bau mit insgesamt 71.000 Hotelzimmern (Januar-Report 2017 des Hotel-Marktforschungsunternehmens STR). Neben technischen Gadgets und Neuerungen kommt dem Look & Feel eine immer größere Bedeutung zu – das Design der Häuser und die Markensprache werden zunehmend zum Entscheidungskriterium für Gäste. Experte auf diesem Gebiet ist der international renommierte Interior Designer Andreas Neudahm, der seit mehr als 25 Jahren internationale Projekte verwirklicht.

Was war für Sie die wichtigste Erkenntnis während Ihrer langen Laufbahn?

Dass sich der Markt rasend schnell weiterentwickelt: Früher ging es bei der Hotellerie nur um die Übernachtung. Heute will der Gast unterhalten werden. Auch das digitale Zeitalter verändert die Hotellerie. Heute bucht der Gast vor allem über das Internet, er kennt das Hotel und die Zimmer von der Webseite – er weiß vorab, was er bekommt. Den Überraschungseffekt von früher gibt es heute nicht mehr.

Stichwort: Mut zur Nische – würden Sie Hotels dazu raten?

Absolut. Allerdings nur, wenn dahinter ein klares Gesamtkonzept von beiden Seiten steht, Designern und Betreibern.

Wie erkennen Sie bereits heute, was in drei oder vier Jahren noch zeitgenössisch und im Trend sein wird?

Das hängt stark mit den Materialien, die verfügbar sind, zusammen: Wir gehen auf viele Messen und informieren uns stetig darüber, was in der Zukunft vonseiten der Industrie möglich ist: Was gibt es für Dekorationsstoffe, was für Holzstrukturen, was für andere Oberflächen und Materialien? Die Form des Sessels bleibt meist das Bekannte, es geht vor allem darum, wie man die Braut neu kleidet.

Sind Sie ein Trendsetter?

Nein. Ich mag Trends nicht. Es wird heutzutage viel zu schnell gesagt, dass etwas ein Trend ist. Bei meiner Arbeit geht es aber darum, etwas Langlebiges zu schaffen. Ich muss die Grätsche finden zwischen jetzt und später. Gelingt mir das, greift der Return on Investment: Für jeden Euro, den die Kunden bei mir investieren, gewinnen sie Geld zurück.

Wohin geht es in Sachen Hotel Interior Ihrer Meinung nach in den kommenden Jahren?

Es wird in der Zukunft noch mehr Lifestyle-Hotels geben. Der Gast wird schneller reisen. Daher braucht er keine Rezeption, er checkt per Handy ein. Er will keine Minibar, sondern eine Grab & Go-Bar, um sich Getränke mit aufs Zimmer zu nehmen. Er will Flexibilität – und er will unterhalten werden.

Drei mit Ecken und Kanten

Als handwerksbegeistertes Dreigespann haben drei Tischler aus dem Salzburgischen sich aufgemacht, die Welt mit schönen Stücken aufzumöbeln. Jedes Objekt ist ein Unikat, hergestellt aus regionalen Rohstoffen. Einzigartige Maserungen von ausgesuchten Hölzern treffen auf geschweißte Stahlelemente. Schlichtes Design abseits vom Mainstream. Es werden nicht nur einzelne Möbel geplant, sondern auch ganze Shop-Konzepte erstellt. Dabei werden höchste Ansprüche an Design und Qualität sowie ausgeklügelte Funktionalität gestellt.

www.dreikant.at

Foto: Christoph Kobald

Stefan Rehrl, Mario Siller und Matthias Lienbacher

Thomas Steiner, MA

Unproduktive Zeiten eliminieren statt Köpfe reduzieren

Nach diesem Credo agieren die Spezialisten von Kohl & Partner bei der Optimierung der Mitarbeiter-einsatzplanung von Hotelbetrieben.

Eine Großzahl der Betriebe in der österreichischen Ferienhotellerie weist in den vergangenen Jahren steigende bzw. vergleichsweise überhöhte Mitarbeiterkosten auf. Laut der Erfahrung von Kohl & Partner ist dies insbesondere auf einen ineffizienten Einsatz der Mitarbeiter und deren geringe Produktivität zurückzuführen. Teure Fachkräfte werden viel zu oft für Hilfstätigkeiten in den einzelnen Abteilungen eingesetzt. Der Oberkellner ist beispielsweise stundenlang mit dem Aufdecken der Gästetische und Serviettenfalten beschäftigt. „Eine Anpassung des Mitarbeitereinsatzes an die Gäste bzw. an den Umsatzverlauf des Hotelbetriebs sei in den wenigsten Betrieben derzeit gegeben und weist Potenziale für eine Optimierung des Mitarbeitereinsatzes auf", erzählt Thomas Steiner, Berater von Kohl & Partner. Um diese Schwierigkeiten in den Griff zu bekommen, empfiehlt Kohl & Partner, die gesamte Mitarbeiter-Einsatzplanung auf Optimierungspotenziale zu prüfen. Hier ist insbesondere ein Blick auf die Mitarbeiterproduktivität lohnend. „Dabei ist jedoch Vorsicht geboten, denn die Rationalisierungsmaßnahmen sollten keinesfalls Auswirkungen auf die Gästezufriedenheit haben", stellt Thomas Steiner fest.

Empfehlungen zur Verbesserung der Produktivität!

1. **Produktivität messbar machen**
   Die primäre Frage, die sich der Hotelbetrieb stellen sollte, ist, wie hoch die Produktivität im eigenen Betrieb ist und wie diese in den einzelnen Abteilungen gemessen wird. Dabei ist es von Bedeutung, die Mitarbeiter und Produktivität stets im Zusammenhang mit den dadurch verursachten Kosten zu sehen. Ein Vergleich mit ähnlich strukturierten Betrieben ist die erste „Brücke" von der Analyse zur Aktion. Detaillierte Informationen über die Mitarbeiterkosten sind notwendig, um Aussagen über Mindestumsätze je Mitarbeiter und Bereich oder Mitarbeiterkosten pro geleisteter Arbeitsstunde in den einzelnen Abteilungen herauszufinden. Kennt ein Betrieb die Mitarbeiterkosten pro Stunde, kann der Mindestumsatz einzelner Tage errechnet und so kostendeckend geplant werden. Rückwirkend werden somit die Input-Größen, d. h. die tatsächlich geleisteten Arbeitsstunden und die Kosten, sowie die Output-Größen wie u. a. die Anzahl der zu betreuenden Gäste definiert und gegenübergestellt.

2. **Gemeinsame Produktivitätsziele setzen**
   Aufbauend auf die gemessene Mitarbeiterproduktivität der Vergangenheit werden Produktivitätsziele für die Zukunft erarbeitet. Kohl & Partner empfiehlt, dies immer in Absprache mit den betroffenen Mitarbeitern zu treffen und dahingehend auf realistische Ziele zu setzen. Zudem helfen Leistungsstandards, wie beispielsweise Anzahl der Servicemitarbeiter für eine gewisse Gästeanzahl oder erforderliche Zeit für die Reinigung der Bleib- und Abreisezimmer im Housekeeping, die Produktivität im Betrieb ideal einzusetzen und zu planen.

3. **Mitarbeitereinsatz an den Bedarf anpassen**
   Im dritten Schritt werden Optimierungspotenziale hinsichtlich der Teamzusammensetzung sowie der Anpassung der Mitarbeiteranzahl und deren Einsatzzeiten bestimmt. Einflussfaktoren sind dabei u. a. die Jahres- und Saisonzeiten, das angestrebte Qualitätsniveau sowie tägliche Auslastungs- und Erlöszahlen. Auch die Verbesserung der Saisonrandzeiten gehört dazu.

Mitarbeitereinsatz kontrollieren und optimieren

Die Optimierung des Mitarbeitereinsatzes ist ein laufender, lernender Prozess. Die Mitarbeiterproduktivität gilt es im Betrieb zu kommunizieren und Erkenntnisse sowie Verbesserungen mit den Mitarbeitern abzuleiten. Bei der Optimierung der Dienstpläne wird hier u. a. auf die Beschäftigung von Springern zurückgegriffen. Mit diesen vier Schritten kann die Produktivität gesteigert werden. Dabei hat Kohl & Partner in einzelnen Hotelbetrieben Kostenersparnisse im fünfstelligen Eurobereich erzielen können.

Kohl & Partner GmbH | A-9500 Villach www.kohl.at

Frischer Wind für Feinschmecker

Genießer aufgepasst: Nach einer umfassenden Renovierung öffnet das Restaurant Olivier im Avani Avenida Liberdade Lisbon Hotel in der portugiesischen Hauptstadt ab sofort wieder seine Türen. Das neue Design überzeugt mit warmen Tönen wie Orange und Gold, Holzböden und Mosaik-Glasfliesen. Die umgestaltete Außenterrasse wird von Oliven- und Ficus-Bäumen umrahmt und lädt Hotel- und externe Gäste zum Frühstück, Lunch oder Abendessen ein.

Regional

Der Portugiese Olivier da Costa, Chefkoch und Namensgeber, wartet mit mediterranen Klassikern sowie Pasta mit regionalen und saisonalen Zutaten auf. Dabei kreiert der landesweit bekannte da Costa gerne neue und innovative Gerichte wie Risotto mit grünem Spargel, Trüffel und Käse von den Azoren. Durch die direkte Lage an der Avenida Liberdade sind das Restaurant und das Hotel der ideale Ausgangspunkt, um die typisch portugiesischen Viertel wie Varro Alto und Chiado zu entdecken. Die Übernachtungspreise beginnen bei 138,– Euro für das Doppelzimmer mit Frühstück.

www.avanihotels.com

Prickelnder Hochgenuss

Die Brau Union Österreich ergänzt das exklusive Vinsecco Angebot mit ihrem neuen einzigartigen Vinsecco Rosé. Sein feinanhaltender Mousseux – kombiniert mit einer lebendig fruchtigen Frische und herrlichen Himbeeraromen – verschafft ihm einen prickenden Hochgenuss. Vinsecco Rosé ist die perfekte trockene Ergänzung zu seinem Partner Vinsecco Dry. Damit bietet die Brau Union Österreich ein besonderes Pärchen für laue Sommernächte an.

Tee-Zeremonie

Leopold Vienna, eine Marke der Bredemeijer Group, steht für Teekannen und Tee-Accessoires in großer Vielfalt und hoher Qualität. Die Produkte verbinden designorientierte Formgebung mit bester Funktionalität und machen am Frühstückstisch immer eine gute Figur. Neu im Sortiment sind der schlichte Edelstahl-Wasserkessel „Cicero" sowie das „Yantai" Tee-Set, bestehend aus einer Gusseisen-Kanne mit Porzellan-Deckel und zwei passenden Bechern mit floralem Muster.

Servietten in den Trendfarben

Sonnengelb, Erdbeerrot oder Türkisblau – die Farben des Sommers stecken voller Energie, Freude und Strahlkraft. Als Partner von Gastronomie und Hotellerie weiß Tork nicht nur, wie Restaurantmanager ihren Gästen mit kleinen Details das perfekte Gasterlebnis kreieren, sondern auch, wie sie für sommerliche Atmosphäre auf dem Tisch sorgen. Gemeinsam mit Trendexpertin Gabriela Kaiser präsentiert die weltweit führende Hygiene-Marke ausgewählte Trends für die sommerliche Tischgestaltung.

Aller ausgezeichneten Sekte sind drei

Zum mittlerweile 30. Mal wurden heuer die besten Weine und Sekte des Landes im SALON Österreich Wein geehrt und im Jahr des 175-jährigen Bestehens wird Schlumberger mit der Aufnahme von gleich drei Sekten ausgezeichnet. Neben der Prestigecuvée Schlumberger DOM Rosé (Jg. 2013) wurden auch die sortenreinen Spezialitäten Blanc de Noirs (Jg. 2012) und Chardonnay (Jg. 2015) prämiert.

Wie anno dazumal

Carl Pochtler entwarf vor 150 Jahren in seiner Wiener Manufaktur den ersten Soda-Siphon. Sein Pioniergeist und das Streben nach höchster Qualität sind bei iSi noch heute, in der 5. Generation des Familienbetriebes, deutlich spürbar. Mit dem „iSi Sodamaker Classic" erlebt der Soda-Siphon jetzt ein Revival: Eleganter Vintage-Look trifft auf hochwertige Produktion. Der „iSi Sodamaker Classic" bringt somit nicht nur jedes Getränk blitzschnell zum Sprudeln, sondern ist auch ein echter Hingucker.

Let's talk about Rex

Bereits seit 1905 gibt es die „Rex-Gläser" zum Einkochen und Haltbarmachen von Süßem wie Pikantem. Die Firma Müller Glas & Co hat die bekannten Designs der Rex-Gläser nun neu überarbeitet und hinsichtlich Funktionalität und Stabilität perfektioniert. Damit sind die Sturzgläser neben dem Einrexen noch besser zum Anrichten und Servieren von Speisen geeignet. Ganz neu gibt es jetzt außerdem „myRex" Saft-Flaschen und Einkochgläser mit speziellem Gewinde-Verschluss für leichtes Auf-und Zumachen.

Leidenschaft Kaffee

Für manche ist es das Elixir des Lebens oder die Steh-auf-Bohne. Andere bezeichnen es als Morgengold und Wachmacher. Lesen Sie auf den nächsten Seiten über das schwarze Gold und lassen Sie sich von süßen Köstlichkeiten verführen.

Foto: ©Fisher Photostudio / fotolia.com

Foto: Transgourmet Österreich, ©Christian Maislinger

Jana und Ivi Zlatic servieren ihren Kaffee immer mit einem Lächeln

Ein ehemaliges Mauthäusl als eine der besten Kaffee-Adressen Salzburgs: Auf wenig Fläche, aber mit viel Barista-Wissen servieren Jana und Ivi Zlatic Kaffee zum Mitnehmen. Der Name ist dabei Programm: „We love coffee".

So klein kann guter Kaffee sein

Viel Platz ist nicht in Salzburgs kleinstem Kaffeehaus. Macht nichts, muss auch nicht sein. Denn die meisten Gäste von Jana und Ivi Zlatic wollen ohnehin einen Kaffee zum Mitnehmen. Der Name des Lokals – „We love coffee" – ist hier Programm, sowohl für die Eigentümer als auch für die Kunden. „Wir wollten das Thema Coffee-to-go neu definieren und beweisen, dass man auch guten Kaffee im Becher servieren kann", erzählt Inhaberin Jana Zlatic über die Anfänge vor fünf Jahren. Mittlerweile ist das 5 m² kleine „Kaffeehäusl" am Mozartsteg an der Salzach zu einer der beliebtesten Adressen Salzburgs für wahren Crema-Genuss geworden.

Cappuccino statt Maut

Dass man an dem kleinen, unscheinbaren Häuschen nicht so einfach vorbei kommt, hat übrigens Geschichte. Vor über hundert Jahren als Mauthäusl errichtet, musste jeder, der auf die andere Seite des Stegs wollte, Zoll an die Soldaten zahlen. „Heute lassen wir jeden gratis durch, aber trotzdem bleiben viele bei uns stehen", witzelt Jana, die das Geschäft im Mauthaus mit Herz und Charme führt. Das dürfte auch an dem von ihr liebevoll gestalteten Ambiente liegen, und natürlich dem köstlichen Angebot, das genau den Geschmack der Zeit trifft: Kaffee nach Barista-Art aus einer Siebträgermaschine, aber eben schnell serviert und zum Mitnehmen – in Bechern, die zu 100 Prozent abbaubar sind. Zu bekommen sind neben den Klassikern Cappuccino und Espresso auch Chai-Latte in sechs wunderbaren Sorten, etwa Caramel oder Cocos, Vanille oder Amaretto. Daneben gibt es auch heiße Schoko, kalte Getränke und im Winter den beliebten Punsch.

Qualität und ihr Preis

Dass sich die Qualität der Getränke deutlich von sonstigen Coffee-to-go-Angeboten unterscheidet, war das selbst gesetzte Ziel. Das offenbar erreicht wurde, denn die Kaffeeliebhaber zahlen hier gern ein paar Cent mehr als sonst wo. Milch gibt es natürlich je nach Wunsch laktosefrei, fettarm oder auf Sojabasis – ohne zusätzlichen Aufpreis.

Thomas Panholzer, Geschäftsführer Transgourmet Österreich

„We love coffee" – hier und überall

„We love coffee" gilt allerdings nicht nur an der Salzach. Mit zwei liebevoll umgestylten Piaggio-Apen ist man mittlerweile in ganz Österreich unterwegs und bedient Messen, Festivals und Großveranstaltungen. Dass der Großhandelspartner Transgourmet ebenfalls österreichweit aufgestellt ist, erleichtert das Geschäft deutlich, so Ivi Zlatic, der für das Catering zuständig ist. „Vor kurzem waren wir bei einer Messe in Graz und uns ist die Ware ausgegangen. Der nächste Transgourmet-Großmarkt war nur einen Kilometer weit entfernt, innerhalb einer Stunde hatte ich alles, was ich brauchte." Das Thema Zeit und Verfügbarkeit der Ware ist für viele Unternehmer ein wichtiger Faktor, weiß auch Thomas Panholzer, Geschäftsführer von Transgourmet Österreich: „Viele Gastronomen stehen unter Zeitdruck. Umso mehr schätzen sie es, wenn sie mit einem einzigen Einkauf alles erledigen können."

Kaffee mit Charme

Den Druck merkt man Ivi Zlatic allerdings nicht an – ein Lächeln hat er immer im Gesicht: „Ich möchte meinen Gästen eine gute Zeit schenken, auch wenn sie noch so kurz ist. Ein guter Kaffee ist für viele das Höchste an Genuss, dazu noch ein Lächeln – bei uns gibt es den Kaffee mit Charme", so der Selfmade-Barista.

Das Beste für die Gastronomie: JAVA Premiumcafe von Transgourmet.
Premiumqualität, heimische Röstung, individuelle Betreuung und ein Rundum-Service-Paket – das garantiert Ihnen

DAS BESTE FÜR IHRE GÄSTE.

Exklusiv bei Transgourmet.
transgourmet.at

Kaffeegenuss „on the road“

Stylische Apen und Anhänger von JAVA Premiumcafe sorgen für mobilen Kaffeegenuss – perfekt für Festivals und andere Outdoor-Events.

Zu mieten: Fesche Vespa-Cars

JAVA vermietet trendige Café-Mobile für den optimalen Outdoor-Kaffeegenuss. Damit punkten Gastronomen und Eventmanager bei Veranstaltungen, Streetfood-Festivals, Messen, Firmenfeiern oder Roadshows mit frischem Kaffee in bester Qualität und einem stylischen Eyecatcher. Derzeit bietet JAVA fünf Vespa-Cars in den Farben schwarz, weiß und mint an. Die 3-rädrigen Geschosse – von den Italienern liebevoll „Ape“, übersetzt „Biene“, genannt – haben echten Kultstatus und ziehen allerorts die Blicke auf sich. Je nach Kundenwunsch und Art der Veranstaltung stehen die schwarze Ape „Styla“ mit moderner Beklebung, die mintfarbige „Mocapè“ sowie das weiße Modell „Typica“ zur Verfügung, das Nostalgie-Charme aus „Bella Italia“ verströmt.

Zusätzlich vermietet JAVA den robusten Anhänger „Hänga“, der ideal für den flexiblen Einsatz ist: Denn der mobile Stand kann einfach mit dem PKW transportiert werden. Ab Herbst ergänzen dann noch ein Lastenrad und ein Leiterwagen das Angebot für perfekten Outdoor-Kaffeegenuss.

Auch für Vereine und Catering-Unternehmen ist das Angebot im wahrsten Wortsinn attraktiv. „Mit JAVA Mobile bringen wir Premium-Kaffeegenuss an jeden beliebigen Ort. Gerade während der Festival-Zeit sind die für den Außenbereich konzipierten mobilen Kaffeebars perfekt“, so Jürgen Steindl, Verkaufsleiter bei JAVA. „Egal welche Veranstaltung: Herrlicher JAVA Espresso, Cappuccino, Cafe Latte & Co sind ab sofort dabei. Unsere Profi-Baristas unterstützen und entlasten damit Veranstalter.“

Rundum-Sorglos-Paket

Abhängig vom gewählten Modell können bis zu 500 Gäste mit Koffein versorgt werden, wobei JAVA seinen Kunden ein Rundum-Sorglos-Paket anbietet: Ein eigener Barista bedient bei den Apen die Kaffeemaschinen, um eine reibungslose Zubereitung sowie konstante Qualität und besten Geschmack zu gewährleisten. Der Anhänger kann außerdem auch für den Self-Service-Betrieb gemietet werden. Die Café-Mobile sind in ganz Österreich verfügbar und können online unter www.javacafe.at/cafemobile bzw. per Mail an office@javacafe.at angefragt werden.

Manufaktur in der Steiermark

In der JAVAREI in Bruck/Mur wird die heimische Kaffeekultur hochgehalten. Hier im Herzen der Steiermark werden streng selektierte Arabica-Bohnen aus den besten Anbaugebieten der Welt mittels traditioneller, schonender Trommelröstung zu JAVA Premiumcafe vermahlen. JAVA Premiumcafe ist exklusiv der heimischen Gastronomie vorbehalten und nur bei Transgourmet erhältlich.

www.javacafe.at

Die kultigen JAVA Apen sind ein Blickfang auf jedem Event und versorgen Gäste mit perfektem Kaffee.

Innovation – Cremesso lanciert biologisch abbaubare Kaffeekapsel

Das Schweizer Kaffeekapselsystem Cremesso hat eine biologisch abbaubare Kapsel auf den Markt gebracht. Mit gleich zwei Kaffee-Varianten, Espresso Bio Classico und Lungo Bio Crema, treibt Cremesso damit sein Bestreben nach noch mehr Nachhaltigkeit voran und geht einen Schritt weiter als andere Kaffeekapselhersteller.

Konsequent

„Mit der aromageschützten und biologisch abbaubaren Kaffeekapsel bringen wir eine echte Innovation auf den Markt", erklärt Martin Maurer, Geschäftsleiter Cremesso Österreich. Die Kapseln bestehen aus nachwachsenden Rohstoffen: „Konsumenten können die neuen Cremesso Bio-Kapseln ganz einfach zusammen mit ihren kompostierbaren Haushaltsabfällen in der Biotonne – also der offiziellen Biotonne der Städte und Gemeinden in Österreich – entsorgen, sofern diese behördlich zugelassen ist", erklärt Martin Maurer.

Fairtrade

Der für die neuen Sorten verwendete Kaffee ist Bio- und Fairtrade-zertifiziert und wird unter nachhaltigen Bedingungen angebaut. Auch die UTZ-Zertifizierung für das gesamte Cremesso Standardkaffeesortiment bestätigt, dass Cremesso Kaffee nach strengen ökologischen, ökonomischen und sozialen Kriterien hergestellt wird. Selbst bei der Verpackung der neuen Bio-Kaffeekapseln setzt sich der Anspruch auf Nachhaltigkeit fort: Die 16 Kapseln fassenden Verpackungen sind vom Forest Stewardship Council (FSC) zertifiziert. Das FSC-Gütesiegel garantiert, dass die sozial- und umweltverträgliche Waldwirtschaft gefördert wird und die verwendeten Materialien nicht aus Raubbau stammen.

Erhältlich sind die neuen Kaffeesorten Cremesso Espresso Bio Classico und Lungo Bio Crema österreichweit als Packung mit je 16 Kapseln im gut sortierten Elektrofachhandel (Redzac, Electronic-Partner, Expert, freie Elektrohändler) sowie bei Media Markt und Saturn oder direkt online auf www.cremesso.at.

Die perfekte Espresso-Zubereitung

Einen Espresso zuzubereiten ist keine Hexerei! Allerdings sollte man ein paar Dinge beachten. So wird mit einer Siebträgermaschine Wasser (88 bis 94 °C) mit sehr hohem Druck (9 bar Pumpendruck) in kurzer Zeit (20 bis 30 Sekunden) durch das frisch gemahlene Kaffeemehl (7 bis 12 g mit 15 bis 20 kg Anpressdruck verdichtet) gedrückt. Das Ergebnis ist eine cremige Emulsion mit haselnussfarbener, feiner und dichter Crema. Beim frisch extrahierten Espresso sollte sich die Crema sofort wieder schließen, nachdem sie mit einem Löffel geteilt wurde. Die Extraktionszeit für die Zubereitung eines Espressos ist für den Geschmack ausschlaggebend. Einfluss hierauf haben der Mahlgrad des Kaffeepulvers, die Menge und wie fest es in den Siebträger gepresst wird. Je feiner der Kaffee gemahlen ist, desto länger die Extraktionszeit. Da der ideale Mahlgrad des Kaffees nicht bei allen Sorten gleich ist und Kaffee obendrein auf Umgebungseinflüsse reagiert, muss man mit dem richtigen Mahlgrad experimentieren und die Mühle regelmäßig nachjustieren. Überextrahierter Espresso weist eine dunkelbraune Crema auf, die in der Mitte einen weißen Fleck oder ein schwarzes Loch zeigt. Der Espresso schmeckt bitter. Dazu kommt es meist, wenn der Kaffee zu fein gemahlen oder zu viel Kaffeemenge verwendet wurde. Zu hohe Temperatur und/oder ein zu hoher Pumpendruck können ebenfalls Schuld daran haben. Ein unterextrahierter Espresso schmeckt dünn und hat eine helle, wenig konsistente Crema. Diese wiederum entsteht durch eine zu geringe Menge Kaffee oder zu grob gemahlenes Pulver. Ebenso können Druck und/oder Temperatur zu niedrig sein. Die perfekte Espressozubereitung erlernt man am besten in einem Seminar bzw. einem Workshop, in dem die einzelnen Parameter detailliert beleuchtet werden.

Karl Schilling und Edmund Mayr bringen im Kaffee Kompetenz Zentrum Gastronomen, Fachschülern und privaten Kaffee-Liebhabern die perfekte Kaffeezubereitung näher.

www.kaffeekompetenzzentrum.at

Biologisch & nachhaltig

„Caffè Vergnano 1882“ erweitert das Angebot an hochwertigen Bohnen im 1 kg-Beutel („Gran Aroma“, „Antica Bottega“ und „Espresso“) um eine biologische Mischung. Der „100 % Arabica Organic“ besteht aus erlesenen Arabica-Bohnen, die biologisch und unter Berücksichtigung des örtlichen Ökosystems angebaut sowie schonend langsam geröstet werden. Der Bio-Kaffee besticht in der Tasse durch ein feines, ausgewogenes Aroma und eine feine Crema.

Just brew it

Nach der Erstpräsentation im Jänner am Vienna Coffee Festival ist „Cold Brew by Julius Meinl“ inzwischen bei ausgewählten Gastronomiepartnern sehr erfolgreich im Einsatz: Ein eigens kreierter Blend aus 100 % Arabica wird in einem für die Gastronomie konzipierten Cold Brewer aus Edelstahl innerhalb von zwölf Stunden kalt gebraut. Die Verbindung aus speziellem „Cold Brew Coffee“ und Brewer stellt ein optimales Ergebnis und besten Geschmack sicher.

Teatime

Vier neue Tees ergänzen seit kurzem die Premium-Linie von Teekanne namens „selection 1882“. Ob „English Breakfast“, „Rooibos Vanilla from South Africa“, „Sweet Passion“ (ein Früchtetee mit süßem Mango-Maracuja-Aroma) oder die „Herbal Selection Kräuterauslese“ mit Zitronengras und Pfefferminze – der lose Tee mit grobem Blattgrad entfaltet im großvolumigen, transparenten Pyramidenbeutel optimal seinen vollen Geschmack.

Kaffee mal anders

Während der Sommerzeit stellt auch J. Hornig seinen erfrischenden „Cold Brew“ in den Fokus. Das Trend-Getränk in der stylischen schwarzen 0,33-l-Glasflasche wird aus Arabica-Bohnen kalt extrahiert, wodurch der Kaffee sein Aroma voll entfaltet und zudem sehr mild und bekömmlich ist. Dabei schmeckt „Cold Brew“ nicht nur „on the rocks“, sondern eignet sich auch bestens für Mixgetränke wie z. B. „Cold Brew Gin Tonic“ oder „Cold Brew Sprizz“.

Einstiegsmodell

Mit dem „Coffee Club“ Kaffeevollautomaten stellt Schaerer sein neues Einstiegsmodell in die Welt der professionellen Kaffeezubereitung vor. Ausgelegt für eine Tagesleistung von 80 Tassen und mit bewährten Features sowie Frischmilch-System ausgestattet, ist die kompakte Maschine überall dort ideal, wo hohe Kaffeequalität auf kleinstem Raum gefordert wird. Die Bedienung erfolgt mittels 7-Zoll-Touchscreen mit vertikaler Wischfunktion.

Kaffee aus Tradition

Tagtäglich werden weltweit rund zwei Millionen Tassen der beliebten Kaffeekompositionen aus dem Handelshaus Wedl getrunken.
Das Sortiment der Testa Rossa caffè Welt wurde vor kurzem um den „BiOrganic" erweitert. Die Erfolgsgeschichte im Handelshaus Wedl geht immer weiter voran.

Das Handelshaus Wedl steht seit über 100 Jahren für Tradition und österreichische Kaffeehauskultur. Rohkaffeesorten aus aller Herren Länder werden in Mils und Belluno, in den beiden hauseigenen Rösterei-Standorten, nach streng geheimen Rezepten geröstet. Die weltweit beliebten Kaffeelinien Testa Rossa caffè und Bristot caffè werden dort hergestellt und vollmundige Mischungen kreiert. „Für den italienischen Espresso werden ausschließlich ausgesuchte Hochlandkaffees nach italienischer Tradition schonend verarbeitet", erklärt KR Leopold Wedl. Der unverkennbar samtige Geschmack sowie die typisch dunkelbraune Crema des kräftigen Espressos entstehen durch das Trommelröstverfahren. Dabei wird der Rohkaffee über einen Zeitraum von rund 20 Minuten bei 220 °C geröstet.

Kaffeerösten ist eine Kunst

Da der Geschmack der Kaffeebohnen auch von den Witterungsverhältnissen abhängt, stellt das Kaffeearoma das wahre Können des Röstmeisters unter Beweis. „Kaffeerösten ist eine Kunst, denn es bedarf langjährige Erfahrung und Knowhow, um das gewünschte Aroma zu erzielen", so KR Leopold Wedl.

Kaffeegenuss in höchster Bioqualität

Neu im Sortiment der Testa Rossa caffè Welt findet sich der „BiOrganic". Dieser vollmundige Kaffee verspricht höchste Bioqualität. „Schonend und entsprechend der geltenden Standards werden die Arabica-Bohnen aus den Mischplantagen Mittelamerikas kultiviert", weiß KR Leopold Wedl. Die edlen Kaffeebohnen reifen langsam in den schattigen Wäldern und bringen ein zartes Aroma von Trockenfrüchten sowie eine edle Kakao- und Vanillenote hervor.

www.wedlkaffee.com

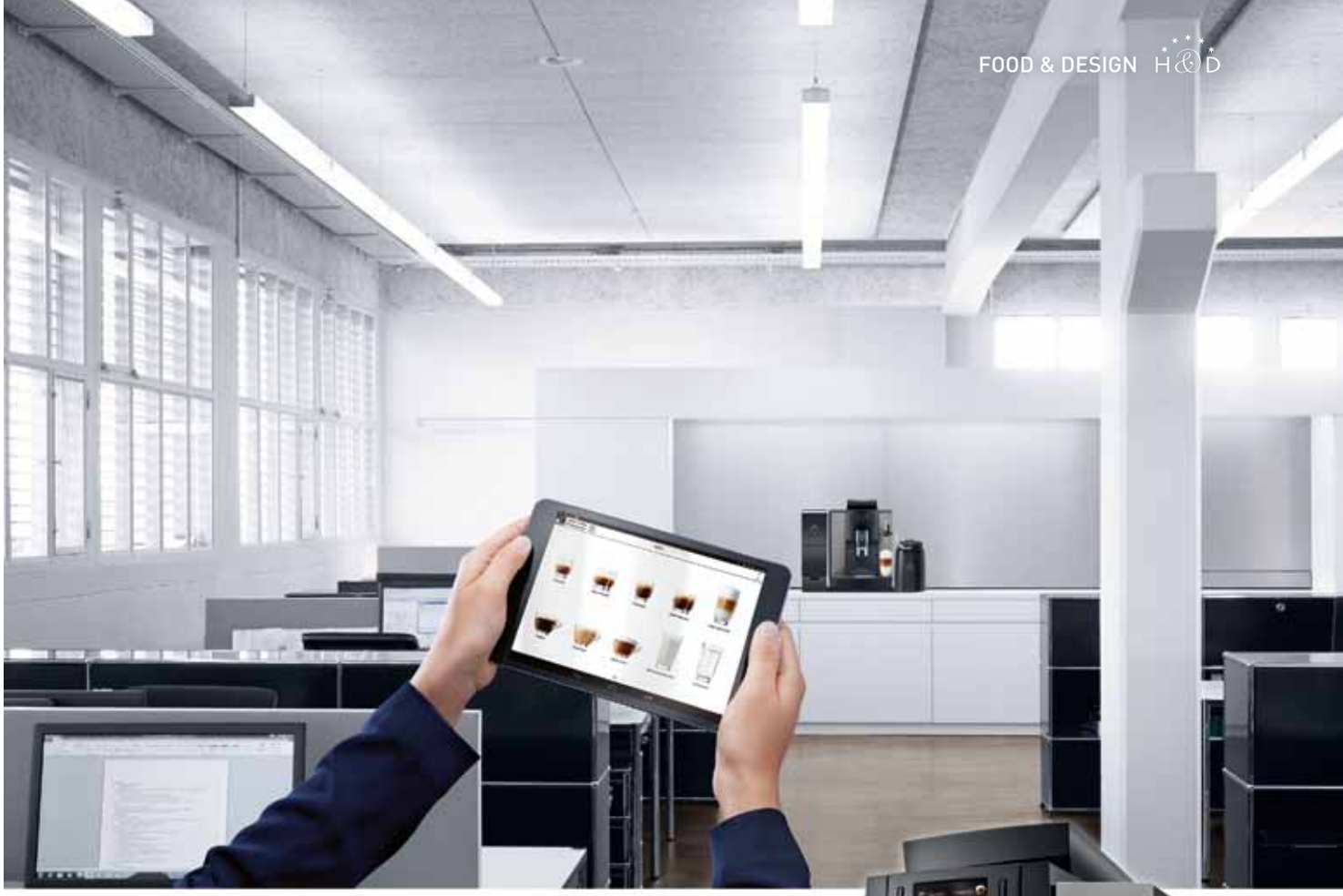
Der perfekte Start in den Tag

Wer bei der Bewirtung seiner Feriengäste auf Kaffeespezialitäten-Vielfalt, Flexibilität, Einfachheit und Ästhetik setzt, liegt mit der WE8 des Schweizer Kaffeevollautomatenherstellers JURA goldrichtig. Praktisch – Kaffeegenuss auf Knopfdruck.

Die Österreicher trinken durchschnittlich 2,7 Tassen Kaffee pro Tag. Das ergibt einen jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch von über acht Kilogramm Kaffee. Damit belegt das schwarze Gold Platz 1 der Lieblingsgetränke. Im Land der Kaffeetrinker begleitet uns das Heißgetränk den ganzen Tag über und ist gerade im Urlaub beim entspannten Frühstück mit der Familie nicht wegzudenken. Ob man sich dabei für einen klassischen Espresso oder Kaffeespezialitäten mit Milch entscheidet, bleibt den Kaffeeliebhabern selbst überlassen.

Optimales Kaffeeresultat für wahre Genießer

Darf es ein großer Latte Macchiato, ein flotter Espresso oder ein trendiger Flat White zum Frühstück sein? Die One-Touch-Funktion des Kaffeechampions zaubert insgesamt zwölf verschiedene Klassiker und Trendspezialitäten auf Knopfdruck. Frontal angeordnete Tasten und ein modernes Farbdisplay, das den Benutzer Schritt für Schritt anleitet, führen auf direktem Weg zum Lieblingskaffee. Sowohl der große Wassertank mit einem Fassungsvermögen von drei Litern als auch der Bohnenbehälter



lassen sich von vorne entnehmen und vereinfachen die Bedienung. Zudem verpackte JURA eine Weltneuheit in diesem Gerät: Der Puls-Extraktionsprozess (P.E.P.®) optimiert die Extraktionszeit und sorgt bei kurzen Kaffeespezialitäten für höchstes Aroma. Das Resultat ist ein perfekt vollmundiger und intensiver Ristretto oder Espresso, wie er in einer Kaffeebar serviert wird.

Das Design der WE8 zeichnet sich durch klare, symmetrische Formen, harmonische Linien und viel Liebe zum Detail aus. Elegante Chrom-Highlights an der Front bringen ihren professionellen Look in jeder Gaststube oder Küche zur Geltung.

Einfache Pflege und Reinigung

Seinen Gästen perfekten Kaffeegenuss zu bieten, ist eine Sache, die Reinigung des Geräts die andere. Ebenso unkompliziert wie das Bedienkonzept des Kaffeevollautomaten gestaltet sich auch die Pflege der JURA WE8. Der CLARIS-Wasserfilter wird automatisch erkannt und garantiert beste Wasserqualität als Grundlage für hervorragenden Kaffee. Integrierte Spül- und Reinigungsprogramme sorgen zusätzlich für TÜV-zertifizierte Hygiene. Auch die Milchsystemreinigung auf Knopfdruck ist durch den passenden Behälter intuitiv und einfach.

Durch Fokus zum Spezialisten

Vertrauen ist ein kostbares Kapital. Es ist ein Geschenk, das es mit Sorgfalt zu verwalten und zu mehren gilt. Doch wie schaffen wir es, das Vertrauen unserer potenziellen Kundschaft zu gewinnen und bestehende Kunden in ihrem Entscheid für unsere Marke zu bestärken? Mit Fokus.

Eine Marke, die klar für bestimmte Produkte, Dienstleistungen und Werte steht, wird als Spezialist wahrgenommen. Stellt sie mit Innovationen, dem Halten von Markenversprechen und dem Übertreffen von Kundenerwartungen unter Beweis, dass das in sie gesetzte Vertrauen gerechtfertigt ist, verfügt sie über ein solides Fundament für nachhaltigen Erfolg.

Fokus bedeutet, seine Stärken zu kennen, seine Ressourcen zu bündeln und konsequent seinen Weg zu gehen. Fokus ist auch die Kunst, kurzfristigen Verlockungen am Wegesrand zu widerstehen. Je klarer das Bild einer Marke ist, desto eher schenkt man ihr Vertrauen. Und letztendlich begeben wir uns doch alle am liebsten in die Hände von Spezialisten, die ihre Expertise täglich unter Beweis stellen.

Die WE8 ist im autorisierten Fachhandel oder online erhältlich.

www.jura.com

Spannendes aus der WIBERG Genusswelt

sun, sun, sun – here they come

Die Prognose für die folgenden Produkte lautet: Sonnig mit Aussicht auf freche Früchtchen! Orangia Sun, Zitronia Sun und Berry Sun tragen die Sonne nämlich nicht nur im Namen, sondern auch im Herzen! Christian Berger vom WIBERG Team Inspiration erläutert die Vorzüge dieser Köstlichkeiten für die süße Küche:

they are my sunshine

Johannisbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren und Himbeeren, für alles, was süß, kalt und fruchtig sein soll – Berry Sun ist der Neuling im WIBERG Sortiment mit der süßen Frische fruchtiger Waldbeeren. Es vereint den natürlichen Beerengeschmack mit einer intensiven Farbgebung und eignet sich hervorragend für kalte Süßspeisen, Früchte- und Salatkreationen, zum Finishen, Dekorieren und Abschmecken. Freche Früchtchen und Sonne satt – das ist eine Mischung, die einfach nur Spaß und Lust auf mehr macht!

Mit diesem Süßen gibt es Saures

Der Geschmack frischer Zitronen sichert Zitronia Sun einen Dauerplatz in der süßen Küche! Ob als Zutat von Teigwaren, Crèmes oder Getränken – mit diesem Produkt geht im wahrsten Sinn des Wortes geschmacklich die Sonne auf. Es lässt sich auch hervorragend in Zuckergüssen für Cookies, Lebkuchen oder klassischen Zitronentorten verrühren.

Wie ein Sonnenaufgang am Meer

Wer den Geschmack frischer Orangen bevorzugt, dem sei Orangia Sun ans Genießer-Herz gelegt. Die fruchtige Frische der herrlichen Zitrusfrucht kombiniert mit einer satten orangen Farbe, die an einen Sonnenaufgang am Meer erinnert, eignet sich hervorragend für Süßspeisen, Wild- und Fleischgerichte sowie für Rotkraut.

Übrigens: Schon probiert?

Panna Cotta im Berry Sun-Mantel: Dafür einfach Obers/Sahne, Zucker und ausgestreifte WIBERG Vanille Gourmet Schote ca. zehn Minuten leicht köcheln lassen. WIBERG Aspik klar darin einrühren, auflösen, abseihen und in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Terrinenform füllen. Mindestens drei Stunden kalt stellen. Vor dem Anrichten in Berry Sun wälzen. So einfach geht eine süß-sonnige Verführung!

Weitere Produktinformationen sowie zahlreiche passende Rezeptideen finden Sie unter www.wiberg.eu

Klein, aber oho!

Perfekt zum Kaffee passen die neuen kleinen Buttercroissants von Resch & Frisch. Randvoll gefüllt mit fruchtiger Marille bzw. mit cremiger Nougat- oder Vanillecreme, ist das knusprig-flaumige Süßgebäck der ideale Begleiter zu Espresso, Cappuccino & Co. Und natürlich sorgt der „Jour-Croissant-Mix“ auch für geschmackliche Abwechslung am Frühstücksbuffet.

Neuerfindung der Torte

Die richtige Torte für Geburtstags- oder Hochzeitsfeiern zu finden, ist bekanntlich schwierig: Während der eine Sachertorte bevorzugt, hätte der andere lieber Schwarzwälder-Kirsch. Bäckermeister Karl Linauer hat für dieses Problem die Lösung gefunden: Durch geschickte Konditorenkunst werden beliebte Torten-Rezepturen als kleine Mini-Törtchen interpretiert, die dann auf einer Etagere nach Belieben zusammengestellt werden. „Rondo Delicioso“ bietet damit garantiert für jeden Geschmack das Richtige.

Nach bayerischer Art

Gerade im süßen Bereich bietet Edna eine große Produktauswahl an, von Fruchtkuchen über vorgeschnittene Plattenkuchen bis hin zu trendigem Gebäck und Minis. Neu im Sortiment ist u.a. der „Bayerische Donut“. Der goldgelb gebackene Donut aus Hefeteig ist mit einer Zimt-Zucker-Mischung bestreut, mit Dekorpuder abgestaubt und muss lediglich aufgetaut werden.

Kernschmelze

Warmer Kuchen mit flüssigem Schoko-Kern kommt bei den Gästen immer gut an. Die Schokoladensoufflés von bindi zeichnen sich durch eine sehr saftige Konsistenz aus und sind dank der Verwendung hochwertiger Kokos- und Butterfette außerdem gut bekömmlich. Zubereitet werden sie ganz unkompliziert im Backofen oder im Kombidämpfer bzw. in der Mikrowelle. Neben dem „Soufflé al Cioccolato“ mit dunklem Teig und flüssiger dunkler Schokolade im Inneren stehen auch Variationen mit weißem Schoko-Kern („Soufflé Black & White“), mit gesalzenem Butterkaramell („Soufflé al Cioccolato e Caramello“) und Pistazien-Kern („Soufflé al Pistacchio“) zur Verfügung. Sowie das „Soufflé al Cioccolato Bianco“ mit hellem Teig und flüssiger, weißer Schokolade.

Keks-Gebäck

Die beiden belgischen Unternehmen Vandemoortele und Lotus Bakeries haben gemeinsam eine süße Backwaren-Range kreiert: Veredelt mit original „Lotus Biscoff“-Keksstückchen sowie mit „Lotus Biscoff Spekulatiuscreme“ gefüllt überzeugen etwa der saftige Muffin und der Donut aus softem Hefeteig durch ihren unverkennbaren Geschmack. Ebenso wie das gefüllte Croissant und Plundergebäck. Ergänzend werden noch ein „Creamcake“ (800 g) sowie zwei Dessert-Cups in den Sorten „Cheesecake“ und „Tiramisu“ angeboten.

Coole Dessert-Ideen

Die Meister-Patissiers des Wiener Traditions-Cafés Landtmann zeigen mit vier kreativen Coups, dass raffinierte Eisdesserts in der Gastronomie immer Saison haben.

1873 gegründet, ist das Café Landtmann heute eines der letzten Grand Cafés von Wien. Seit 1976 lenkt die Familie Querfeld die Geschicke des Kaffeehauses und zelebriert nicht nur die unter UNESCO-Kulturerbe stehende Wiener Kaffeehauskultur, sondern auch die Wiener Mehlspeisküche: Ob Apfelstrudel, Torten oder hausgemachtes Eis – „Landtmann's feine Patisserie" steht für gelebtes traditionelles Konditorhandwerk.

Zusammen mit dem österreichischen Waffel-Spezialisten Auer hat Chef-Patissier Christian Haller kürzlich vier neue Eisdesserts präsentiert, darunter auch bis dato unveröffentlichte Original-Rezepte des Café Landtmann. Die Eis-Kreationen lassen berühmte Wiener Mehlspeis-Klassiker wie den Apfelstrudel oder die Sachertorte hochleben, und auch die „Geeiste Maroni-Blüte" und „Weingartenpfirsich Surprise" sind gelungene Neuinterpretationen beliebter Desserts.

Hippe Deko

Garniert und perfekt in Szene gesetzt hat Christian Haller die Eis-Coups mit den verschiedenen Eiswaffeln von Auer. Je nach Form, Größe und Ausführung sind die vielfältigen Waffel-Variationen das optische Highlight und sorgen für einen zart-knusprigen Kontrast zum Eis.

Dabei sind bei der Kombination von Eis und Waffel der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Neben Stanitzeln und den klassischen „Auer Eiswaffeln" sind vor allem die „Hohl-Hippen" und „Waffel-Herzen" beliebte Klassiker. Und während etwa die extra langen, innen schokolierten „Riesen-Hippen" sowie die zweifarbigen „Fiorella Trinkhippen" ideal für Eiskaffee und Sorbets geeignet sind, passen die neuen „Auer Waffeltaler" mit ihrem bewusst neutralen Geschmack zu allen – auch zu pikanten oder salzigen – Eissorten. Hübsch servieren lassen sich allerlei Eisdesserts außerdem in der knusprigen „Karo Schale" oder in einer „Auer Maroniblüte".

www.auer-blaschke.at
www.landtmann.at

Weingartenpfirsich Surprise

Frische, reife Weingarten-Pfirsiche halbieren, entkernen und in Weißwein mit Zucker kurz aufkochen und kaltstellen. Auf einem Teller mehrere „Auer Waffeltaler" mit einem halben Pfirsich belegen, eine Kugel Pfirsich-Eis darauf legen und mit Baiser-Masse rundum dressieren. Mit einem Bunsenbrenner goldbraun von allen Seiten karamellisieren und mit „Auer Fiorella" und einem „Bellini Lolli" servieren. Dafür wird Pfirsichmark mit Frizzante oder Prosecco und Zucker vermengt. Die Masse wird dann in einer Herzform und mit dünnem Holzstiel eingefroren.

Coup Apfelstrudel

(Menge für 4 Portionen)
Vorab wird ein Apfel-Zimt-Ragout vorbereitet: 3 Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. 30 g Zucker in einer Pfanne erhitzen, die Äpfel zusammen mit Rosinen (25 g) darin schwenken, mit Zimt würzen und mit Rum sowie etwas Zitronensaft abschmecken. Kaltstellen. Beim Anrichten 3 Löffel Apfel-Zimt-Ragout (am besten lauwarm) in ein bauchiges Eis-Glas geben und je eine Kugel Vanille- und Apfelstrudeleis darauf portionieren. Mit Schlagobers garnieren, mit Krokant bestreuen sowie mit „Auer Waffeltalern" drapieren.

Coup Sachertorte

(Menge für 4 Portionen)
Angelehnt an das Original dürfen bei diesem Coup natürlich Tortenstückchen nicht fehlen: 70 g Butter, 55 g Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren, nach und nach drei Eidotter einschlagen. Das Eiweiß mit Kristallzucker (55 g) zu einem festen Schnee schlagen. Geschmolzene Schokolade (65 g) unter die Dotter-Masse ziehen, den Schnee unterheben und vorsichtig 70 g Mehl einrühren. Die Masse (ca. 1 cm dick) auf einem Backblech bei 170 °C 20 Minuten backen. Nach dem Erkalten in Würfel schneiden.
Aus 200 g Marillen, 50 g Kristallzucker und 50 ml Weißwein wird ein Marillenröster zubereitet, von dem beim Anrichten 2 Löffel ins Glas kommen. Je eine Kugel Vanille- und Schokoladeneis daraufsetzen, mit den Sacher-Biskuitwürfeln bestreuen und mit einer großen Schlagobersrosette garnieren. Mit Schoko-Sauce und zwei „Auer Hohlhippen" servieren.

Fotos: ©www.stefanjoham.at

Geeiste Maroni-Blüte

2 Esslöffel Kirschenkompott (aus dem Glas) in einer „Auer Karo Schale" verteilen und mit einer großen Kugel Preiselbeer-Vanille-Eis belegen. Maroni-Püree mit Läuterzucker, Vanillezucker sowie einem Schuss Rum zu einer cremigen Masse verarbeiten und diese mit einer Teig-Presse über das Eis drücken. Abschließend mit einer Amarenakirsche, gehobelten Mandeln und einem „Auer Waffelherz" dekorieren.

La vita è bella

Italien steht für Lebensfreude, Geselligkeit, gutes Essen und Trinken. Zum Glück liegt ein Stück Toskana mitten in der Wiener Innenstadt. Das authentische Ristorante Procacci vermittelt dieses so wunderbare Lebensgefühl nach allen Regeln der Kochkunst.

von Peter A. de Cillia, Fotos: Procacci, Weinwurm

Bereits seit elf Jahren verbringen Stadtbewohner, Gäste aus Wirtschaft, Politik, Kunst und Kultur sowie Wien-Besucher im Procacci in der Göttweihergasse im ersten Bezirk eine genussvolle Zeit in einem historischen Gebäude. Das klassizistische Meisterwerk des Architekten Joseph Kornhäusl besticht durch optische Leichtigkeit, viel Licht, ein wenig italienische Coolness sowie einen Gastgarten. Seit acht Jahren leitet „Padrone" Cosimo Zaccaria die Geschicke im Procacci. Das Ristorante steht für die typische toskanische Lebensart, die sich nicht zuletzt in der italienischen Küche und den großen Weinen der Familie Antinori widerspiegelt. „Ich bin aus Leidenschaft Gastgeber und möchte meinen Gästen ein wenig italienische Lebens- und Esskultur auf die Teller zaubern", meint Zaccaria aus Überzeugung. Der in Apulien geborene Professionist ist seit nun fast 20 Jahren in

„Ich bin aus Leidenschaft Gastgeber und möchte meinen Gästen ein wenig italienische Lebens- und Esskultur auf die Teller zaubern."

Cosimo Zaccaria

Österreich kulinarisch tätig und demonstriert und zelebriert gekonnt, was „La dolce vita" bedeuten kann, ohne aufgesetzt oder gar nachgeahmt zu sein.

„Die Produkte bei uns müssen für sich sprechen und schmecken, ohne Firlefanz und Schnickschnack. Wir möchten keinen Trends nacheifern, sondern die ehrliche ‚cucina della mamma' servieren", so der Vollblutgastronom. Wenn man bedenkt, wie viele Wirte, speziell in Wien, auf der italienischen Welle herumreiten, ohne eine wirkliche Ahnung davon zu haben, nimmt man die Aussage des Padrone und die Performance im Restaurant mit Wohlwollen und Genugtuung zur Kenntnis.

Eine Reise nach Italien

Das mit italienischer Lebensfreude agierende Team um Zaccaria holt seine Gäste in der Wiener Innenstadt ab und nimmt sie mit auf eine gleichermaßen köstliche wie entspannte Reise nach Italien – ins authentische Italien wohlgemerkt.

In der aktuellen Sommerkarte steht die Region Apulien mit all ihren Spezialitäten im Fokus. Mit dem Geschmack Apuliens auf der Zunge oder am Gaumen – ob in Form exzellenter Weine oder in Form von Speisen mit frischen Steinpilzen oder Eierschwammerln – als Gast fühlt man sich sofort nach Italien versetzt.

Die „italianità", das spezielle Lebensgefühl, für das Italien rund um den Globus geliebt und gefeiert wird, ist im Ristorante besonders spürbar, weil auch wirklich italienische Produkte auf dem Teller landen – so beispielsweise das ganze Jahr über exzellente Trüffel aus Italien. Dass in der Küche des Procacci so viel italienisches Herzblut steckt, macht sich bezahlt. Das Restaurant ist sozusagen kulinarischer Botschafter Italiens in Wien. Genau aus diesem Grund wurde es 2011 erstmals mit dem „Marchio Ospitalità Italiana", dem Gastronomie-Orden für Lokale im Ausland, die auf original italienische Zutaten setzen, ausgezeichnet. Wer Italien pur geniessen will, sollte unbedingt in dieser Oase des Geschmacks vorbeischauen.

www.procacci-vienna.at

AUER

Feinste Waffelspezialitäten seit 1920

Mit AUER liegen Sie gold-richtig!

Wer Eis anbietet, kommt an Waffelspezialitäten von AUER nicht vorbei.
Die knusperfeine Ergänzung, die das Eisvergnügen perfekt macht – goldrichtig für die Saison!

www.auer-blaschke.at

Die richtige Messerwahl

Damit das geplante Grillfest ein voller Erfolg wird, sollte man von den Zutaten über die Zubereitung bis zu den Küchenutensilien einiges berücksichtigen.

Hochwertige Zutaten garantieren den vollen Grillgenuss. Bei Gemüse empfiehlt es sich, zu erntefrischen Produkten zu greifen und für die Fleischauswahl den Metzger des Vertrauens aufzusuchen. Die Fleischfarbe und -struktur sind für ausgezeichneten Geschmack entscheidend. Damit das Fleischstück saftig und zart gelingt, sollte man fein marmoriertes und durchzogenes Fleisch wählen. Geflügel und Schweinefleisch müssen rosafarben, Kalbfleisch hellrosa, Rindfleisch dunkelrot und Lammfleisch hellrot sein.

Das richtige Messer entscheidet

Mindestens genauso wichtig wie die Qualität der Zutaten ist die richtige Schnittführung und damit verbunden die richtige Messerwahl. Alle Arten von Fisch, Fleisch und Gemüse werden mit dem Tyrolit life Kochmesser einfach und schnell geschnitten. Langanhaltende Schärfe und Schneideeigenschaft werden durch die feinpolierte Klingenoberfläche sowie Wiegelinie entlang der Schneidekante garantiert.

Selbstgemachte Marinade mit frisch zerhackten Kräutern und Gewürzen verleiht dem Fleisch einen besonderen Geschmack. Mit dem universell einsetzbaren Santukomesser wird das Zerkleinern leichtgemacht. Dank dem speziellen Kullenschliff reduziert sich bei diesem Messer das Anhaften von Schnittgut.

Besonders beim Tranchieren von Beiriedschnitten und Filetieren von frischem Fisch ist ein Messer, das höchste Präzision gewährleistet, gefragt. Die spitz zulaufende Klinge des Tyrolit life Schinkenmessers sichert diese und gehört zur Grundausstattung jeder Küche. Als echter Allrounder zum Hacken, Wiegen und Schneiden begeistert das neue manufakturgefertigte Fly Wheel Cut Messer. Mit außergewöhnlicher Schnittleistung wie auch ansprechendem Design überzeugt dieses sowohl Links- als auch Rechtshänder.

Tyrolit ist seit 2014 ein Teil der dynamischen Unternehmensgruppe Swarovski.

Made the way it was used to be

Mit „Sipsmith" hat Beam Suntory einen mehrfach preisgekrönten London Dry Gin im Portfolio, der wie früher handwerklich hergestellt und in Kupferkesseln destilliert wird.

Der Markenname „Sipsmith" findet sich in keinem englischen Wörterbuch, sondern leitet sich ab aus „sip" – „genüsslich trinken" – und „Smith", dem alten Begriff für Schmied. So steht hinter „Sipsmith" die Leidenschaft für guten Gin und echtes Handwerk, die zwei Freunde – Fairfax und Sam – dazu bewegte, 2009 Londons erste traditionelle Kupferkessel-Brennerei seit 1820 zu gründen. Damit haben die beiden Jungunternehmer das seit fast 200 Jahren bestehende Verbot gegen Small Batch Destillerien in London außer Kraft gesetzt und den klassischen, charaktervollen London Dry Gin neu aufleben zu lassen.

Simplicity

„Sipsmith" ist einer von nur wenigen Gins, die nach der One-shot-Methode ohne Konzentrat hergestellt werden. Er wird in kleinen Chargen von Hand gefertigt – ohne strikte Zeitpläne und ohne automatisches Abtrennen. Über Nacht werden zehn klassische Botanicals mazeriert und in Kupferkesseln destilliert, dabei entfalten sie ihre ganze Aromenvielfalt. Um perfekten Geschmack zu erzielen, wird auch nur der wertvolle Mittellauf jeder Destillation („Heart Run") abgefüllt. Master Distiller Jared Brown entscheidet dabei, wann das Liquid perfekt ist für die Abfüllung. Sein Anspruch lautet: „Perfektion durch Minimalismus" – es gilt also „weniger ist mehr". Die Liebe zum Handwerk zeigt sich aber nicht nur in, sondern auch auf der Flasche, denn jede einzelne wird händisch in Wachs dedippt („Hand dipped") und mit echtem Kupfer am Etikett veredelt.

Charakterstarkes Trio

„Sipsmith London Dry Gin" schmeckt im wahrsten Sinne ausgezeichnet: Als urtypischer Vertreter des London-Dry-Stils – mit ausgeprägtem Wacholderaroma und 41,6 % Alkohol – entwickelte er sich schnell zur beliebtesten Premium-Gin-Marke Londons und hat in den letzten Jahren mehr als 30 Medaillen gewonnen. In den Jahren 2013, 2014, 2015 und 2016 wurde „Sipsmith" außerdem als „Top Ten Most Trending Gin Brand" ausgezeichnet.

Basierend auf dem Grundrezept des „London Dry" wurde auch der „V.J.O.P. Gin" kreiert: Der „Very Junipery Over Proof Gin" (mit 57,7 % Alkoholgehalt) fängt die gesamte Geschmacksvielfalt des Wacholders ein und überrascht mit einem intensiv-komplexen Aroma mit einem Hauch von Zartbitterschokolade und Orangenschale.

Abgerundet wird das Portfolio noch durch den „Sipsmith Sloe Gin" (29 % vol.), für dessen Herstellung handgepflückte Schlehen in London Dry Gin angesetzt und dann drei bis vier Monate lang gelagert werden. Das Ergebnis ist ein unvergleichlich fruchtiger Sloe Gin, frisch und lebendig, mit Anklängen von Cassis und süßen Kirschen. Er ist ideal zum Mixen, schmeckt aber auch ganz wunderbar pur mit Eis. Davon haben wir uns in der Verkostung selbst überzeugt!

Gemeinsam mit Master Distiller Jared Brown (li.) haben Sam Galsworthy und Fairfax Hall ihre Leidenschaft zum Beruf gemacht.

Foto: © apolt

Vom Kopf bis zur Flosse

Wenn man in Österreich an Fischgenuss denkt, dann meist an das feine Filet als edelstes Stück. Dass ein Fisch allerdings kulinarisch viel mehr hergibt, ist bei uns meistens noch unbekannt.

Ganz im Sinne des Trends „from nose to tail“, den man vor allem aus der Fleischverarbeitung kennt, entpuppt sich auch der Fisch als ein geradezu holistisches Nahrungsmittel, von dem fast alle Teile verwertet und schmackhaft zubereitet werden können. Wie das gelingt, weiß Norbert Schuster, Fischexperte vom Premium-Fischhändler Eishken Estate. Bei Fischen hat diese ganzheitliche Verwertung in unterschiedlichen Ländern rund um den Globus schon eine lange Tradition. Obwohl bei uns noch eher unüblich, können z. B. Herz, Leber, Kopf, aber auch Flossen und Haut verschiedener Fische in exquisite Delikatessen verwandelt werden – anstatt im Müll zu landen.

Die Bäckchen

Was in vielen Regionen Spaniens überaus beliebt ist, gilt in Österreich noch als Geheimtipp: nämlich die Bäckchen von Fischen. Das äußerst zarte Fleisch ist eine wahre Delikatesse und zudem simpel in der Zubereitung. Mit verschiedenen Kräutern und feinen Gewürzen in Olivenöl angebraten sind sie ein wahrer Leckerbissen. „So eignen sie sich ausgezeichnet für diverse Pastagerichte, Salate, Suppen, Curry und Saucen“, weiß Schuster. Besonders schmackhaft sind die Bäckchen von Kabeljau, Seeteufel und Zander.

Norbert Schuster, Fischexperte von Eishken Estate

Eishken Estate

Der Kopf

Normalerweise wird dem Fischkopf wenig kulinarische Bedeutung beigemessen, dabei verleiht er pikanten Fonds eine exquisite Note. Für die Zubereitung der Fischbrühe können unterschiedliche Fischköpfe verwendet werden. Wichtig ist nur, die Kiemen zu entfernen, da diese Bitterstoffe enthalten. Schuster ergänzt hierzu: „Wie bei allen Fischprodukten gilt auch beim Fischkopf: vorab gründlich waschen und reinigen.“

Die Leber

Auch mit den Innereien von Fischen können ausgezeichnete Gerichte gezaubert werden. „Speziell die Leber des Wallers überzeugt mit ihrem feinen Geschmack und findet mehr und mehr Beachtung in der gehobenen Gastronomie“, so Schuster. Nach dem sorgfältigen Waschen die Leberstücke einfach in der Pfanne auf mittlerer Hitze eine Minute anbraten, zum Nachziehen ein paar Minuten zur Seite stellen und nach Geschmack würzen.

Die Flossen

Wer hätte das gedacht? Fischflossen als Spezialität sind mit Sicherheit eher eine Seltenheit, aber deswegen nicht weniger schmackhaft. Die Fischflossen lassen sich hervorragend auf einer Platte grillen sowie braten und mit unterschiedlichen Saucen genießen.

Winterhalter – der Spülspezialist aus Deutschland feiert in diesem Jahr sein 70-jähriges Bestehen.

1947 gründete Karl Winterhalter das Unternehmen in Friedrichshafen. Das Kriegsende hatte dem arbeitslosen Ingenieur die Möglichkeit für einen Neuanfang eröffnet. Aus Schrott baute Karl Winterhalter nützliche Haushaltsgeräte und mit der legendären „Backhexe", einer tragbaren, elektrischen Backröhre, landete er 1949 seinen ersten Verkaufsschlager. Die Spezialisierung auf das gewerbliche Spülen erfolgte 1957 mit der Geschirrspülmaschine GS 60.

Seine Nachfolger wurden schon in jungen Jahren mit dem Firmenvirus infiziert. Jürgen Winterhalter, Geschäftsführer und Sohn des Firmengründers, wuchs in der Welt der Spültechnik auf. „Mein Vater traf genau den Bedarf der Gastronomen – die Botschaft ‚sauberes Geschirr in kürzester Zeit' fand großen Anklang in der Zielgruppe." Die Folge: Die Serienproduktion wurde aufgenommen, weitere Produktionsstandorte in Endingen (Deutschland) und Rüthi (Schweiz) folgten.

Auch Ralph Winterhalter, Geschäftsführer und Enkel des Firmengründers, wurde das Spültechnikgen in die Wiege gelegt. Bis zu seinem vierten Lebensjahr wohnte er auf dem Werksgelände in Meckenbeuren – sein Spielplatz war die Produktion. Mit der ersten Niederlassung in Holland startete 1967 die Internationalisierung der Marke, die von Jürgen Winterhalter konsequent vorangetrieben wurde. Nach und nach wurden deshalb weitere eigene Tochtergesellschaften in Europa und Asien gegründet.

Johann Freigassner, Geschäftsführer Winterhalter Gastronom Vertrieb und Service GmbH, Österreich, denkt zurück: „Ich erinnere mich noch gut an meine Winterhalter Anfänge zum Jahresbeginn 2001. Wie stolz waren wir, den Grandseigneur der Spültechnik, Karl Winterhalter, persönlich zu kennen und ein Teil seiner Erfolgsgeschichte sein zu dürfen. In der Geschichte des Familienunternehmens war es immer die Summe vieler kleiner Erfolge und das kontinuierliche und gesunde Wachstum, was letztlich zu seiner jetzigen Größe und Bedeutung geführt hat." Der Gründerphilosophie ‚Erfolg hat man nie alleine' und dem Credo des Familienunternehmens fühlt sich Freigassner verpflichtet: „Solides Wirtschaften, immer nur dann zu investieren, wenn man es auch bezahlen konnte und andererseits die Erträge im Unternehmen zu lassen, bescherte Winterhalter eine heute so ausgezeichnete Eigenkapitalstruktur und beste Voraussetzungen für die vierte Generation. Das frühe Kennenlernen von Betriebsabläufen, das Gespür, genau das zu entwickeln, was der Kunde, was die Branche braucht und dabei stets im persönlichen Kontakt und Dialog mit Markt und Mitarbeitern zu sein, wird Winterhalter auf Erfolgskurs halten. Mein Team und ich werden dafür unser Bestes geben!"

Drei Generationen der Familie Winterhalter, v.l.n.r: Karl (†), Jürgen und Ralph Winterhalter in der Produktion des Unternehmens.

www.winterhalter.at

Firmengründer Karl Winterhalter (†) zwischen der ersten gewerblichen Spülmaschine GS 60 und einer Untertischspülmaschine der UC-Serie.

1947 gründete Karl Winterhalter das Unternehmen „Karl Winterhalter Ing. Haushaltsgegenstände und Elektrogeräte" in Friedrichshafen.

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

Fotos: Winterhalter Gastronom GmbH

Hotelklau – ziemlich beliebt

Das Mitnehmen von Seifen oder Stiften gilt bei vielen Hotelgästen als Kavaliersdelikt – doch dabei bleibt es bei weitem nicht.

Foto: ©william87 / fotolia.com

Manche Besucher sind so dreist, dass sie Fernseher, Klaviere oder gar ausgestopfte Tiere aus dem Hotel tragen. Wellness Heaven hat 1.026 Hoteliers befragt, welche Gegenstände am häufigsten entwendet werden. Besonders pikant ist das unterschiedliche „Klauverhalten“ zwischen Gästen in 4- und 5-Sterne Hotels.

Das Hauptergebnis der Studie: Die erdrückende Mehrheit der Gäste klaut Handtücher und Bademäntel. Dicht gefolgt von Kleiderbügeln, Stiften und Besteck. Neben diesen „gewöhnlichen“ Gegenständen gibt es hingegen eine Reihe von spektakulären Ausreißern.

Diebische Vorlieben nach Nationalität

Gliedert man die Delinquenten nach Nationalität, so ergibt sich ein differenzierteres Bild. Es stellt sich etwa heraus, dass der deutsche Hotelgast einem eher langweiligen Diebstahlverhalten folgt: Neben Handtüchern und Bademänteln lässt er in erster Linie Kosmetik mitgehen. Viel genussorientierter geht es da schon bei den Österreichern zu: Geschirr und Kaffeemaschinen tauchen weit oben in der Diebstahlskala auf. In der Alpenrepublik bevorzugen Gäste von 5-Sterne-Hotels teueres Diebesgut. Insgesamt wurden 569 Hoteliers von 4-Sterne-Häusern sowie 457 von 5-Sterne-Hotels befragt. Dabei tritt Erstaunliches zu Tage: „Greed is good“ scheint gerade bei betuchten 5-Sterne-Gästen ein zuverlässiges Motto zu sein.

So ist etwa die Wahrscheinlichkeit, dass hochwertige TV-Geräte aus dem Zimmer geklaut werden, bei Gästen im 5-Sterne-Segment 10,4-fach höher als bei Reisenden in 4-Sterne-Hotels. Ebenso sind Kunstwerke in Luxushotels ein begehrtes Objekt der Begierde (4,5-mal höhere Diebstahl-Wahrscheinlichkeit). Auch Tablets, PCs und Matratzen werden in 5-Sterne-Häusern häufiger entwendet.

4-Sterne-Gäste begnügen sich hingegen mit weniger spektakulären Geschenken: Handtücher und Kleiderbügel sind bei ihnen tendenziell beliebter als bei 5-Sterne-Gästen, praktische Utensilien wie Batterien und Fernbedienungen klaut der 4-Sterne Hotelgast mit besonderer Wonne (2,7-mal bzw. 4,0-mal häufiger als der 5-Sterne Reisende).

Italiener bevorzugen Weingläser als Hotel-Souvenir, bei Schweizern rangiert hingegen der Haarföhn weit oben im Ranking. Der Franzose hingegen klaut schon etwas spektakulärer: Er vertritt die Nation, die mit Abstand am häufigsten Fernsehgeräte und Fernbedienungen mitgehen lässt. Holländische Hotelgäste sehen in ihren Mitbringseln vor allem den praktischen Nutzen: Zu ihren Favoriten zählen Glühbirnen und Toilettenpapier.

Zur Methodik der Umfrage: Die Multiple-Choice Antworten wurden randomisiert dargestellt, eine Mehrfachnennung war möglich. Die Umfrage wurde im Mai und Juni 2017 durchgeführt. Die 1.026 Hotels, die an der Umfrage teilgenommen haben, befinden sich vorrangig in Deutschland, Österreich und Italien.

Ambiente – The Show

Vom 9. bis 13. Februar 2018 trifft sich die globale Konsumgüterbranche in Frankfurt am Main. Als Trendbarometer, Order- und Designplattform ist die Ambiente das Messehighlight des Jahres mit den drei Angebotsbereichen Dining, Living und Giving.

Fotos: Messe Frankfurt Exhibition GmbH / Pietro Sutera

Im Jahr 2017 kamen 4.460 Aussteller aus 94 Ländern nach Frankfurt am Main und zeigten auf 308.000 Bruttoquadratmetern fünf Tage lang ihre Neuheiten. Österreich war mit 45 Unternehmen vertreten.

Welcome Netherlands

Nach Dänemark, Frankreich, Japan, den USA, Italien und dem Vereinigten Königreich sind die Niederlande das siebte Partnerland der weltweit führenden Konsumgütermesse. „Ich freue mich sehr, dass wir für die kommende Ambiente die Niederlande als Partnerland gewinnen konnten. Ein Land, das bekannt ist für herausragendes Design, das ebenso minimalistisch wie experimentell, so innovativ wie unkonventionell ist“, so Nicolette Naumann, Vice President Ambiente. Teil des Partnerland-Programms ist eine umfangreiche Präsentation von Produkten mit besonderer Designqualität. Kuratiert und gestaltet wird diese Ausstellung, die diesmal in der Galleria 1 zu sehen ist, vom niederländischen Designer Robert Bronwasser. Der Industrie-Designer macht gewöhnliche Produkte außergewöhnlich, sowohl in Form als auch Funktion. Seine Entwürfe zeichnen sich durch Gebrauchsfreundlichkeit und eine klare, erkennbare Gestaltung aus.

Hotspot für das Objektgeschäft

Die Weltleitmesse für die Konsumgüterindustrie bietet einer Vielzahl von internationalen Herstellern für die Einrichtung von Hotellerie und Gastronomie eine Präsentationsplattform. Profis aus dem Hotel- und Gaststättengewerbe wie Projektentwickler, professionelle Einkäufer, Einrichter, Innenarchitekten oder Designer, Gastronomen und die gehobene Hotellerie nutzen das breite Angebot, um Impulse für das eigene Business aufzugreifen. Außerdem können die aufgespürten Trends gleich vor Ort geordert werden.

www.ambiente.messefrankfurt.com

Atmosphäre vor Raum

Innendesigner Lázaro Rosa-Violán spricht über sein Projekt Hotel Camiral.

Im April 2017 wurde das Hotel Camiral im PGA Catalunya Resort in die Riege der Leading Hotels of the World aufgenommen. Hotel&Design berichtete schon eingehend darüber. Ein wichtiges Puzzleteil des Gesamtkonzepts ist das Innendesign des katalanischen Innenarchitekten Lázaro Rosa-Violán. Das Design des Virtuosen aus Barcelona findet sich in Hotels, Restaurants und Geschäften auf der ganzen Welt wieder. Dabei folgt er immer seinem Credo, keinen Raum zu schaffen, sondern Atmosphäre:

„Raum kann alles sein. Atmosphäre hingegen macht Räume einzigartig!"

so Lázaro Rosa-Violán.

Lázaro Rosa-Violán beschreibt seinen Ansatz als eklektizistisch: „Ich habe mich über die Jahre immer weiterentwickelt und Inspiration in vielen verschiedenen Trends gefunden", so der Katalane. Mit der Gestaltung und Eröffnung des Hotel Camiral konnte er seine Ideen voll und ganz umsetzen. Sein Design wirkt durch die verschiedenen Stilelemente stets lebendig. Herzstück des 5-Sterne-Hotels ist die dreigeschossige Lobby. Im oberen Geschoss der Lobby sorgen ein großer Schrank und Kommoden für heimische und intime Atmosphäre. Im unteren Geschoss hingegen verleihen fünf Meter hohe Bücherregale, eine zentrale Feuerstelle und überdimensionale Lampen dem Raum einen spielerischen Charakter. Das Hotel Camiral war ein besonderes Projekt für Rosa-Violán: „Vor der Renovierung hatte das Hotel absolut keinen Charakter. Die größte Herausforderung war es, den Räumlichkeiten Individualität zu verleihen. Deshalb haben wir an jedem Ort im Hotel ein persönliches Ambiente geschaffen – visuell sind diese immer miteinander verbunden." Im 5-Sterne-Hotel spiegeln sich daher viele katalanische Elemente wider. In allen Zimmern hängen beispielsweise handgemalte Gemälde von heimischen Pflanzen und Fliesenmotive mit Notizen auf Katalan. Die Lobby und der Barbereich werden von einem großen Schaukasten getrennt, der mit regionalen Glasamphoren geschmückt ist. Auch Licht und Farbe spielen eine zentrale Rolle im Designansatz. Im Hotel Camiral wird darauf geachtet, dass Licht sehr kontrolliert eingesetzt wird. Dabei werden über Tag und während der Nacht verschiedene Lichtintensitäten genutzt. Tagsüber wird in fast allen Räumen auf Sonnenlicht gesetzt und in der Nacht wird mit fokussiertem Licht und versteckten LEDs gearbeitet. Auch die Farbtöne des Camirals sind sehr natürlich und an die Umgebung des Hotels angelehnt. „Der Hauptgedanke war es, das Innere mit dem Äußeren zu verbinden – die Hotelräumlichkeiten mit dem Sonnenlicht und der Natur. So findet sich der Gast in einem frischen und zugleich anspruchsvollen Ambiente wieder", so der Virtuose aus Barcelona.

www.hotelcamiral.com

Welkom in Amsterdam

Mit dem Hyatt Regency Amsterdam öffnete das erste Hotel der Marke seine Türen in den Niederlanden.

Text: Peter A. de Cillia, Fotos: Hyatt Regency Amsterdam

Das Hotel ist das dritte Hyatt Hotel in den Niederlanden und das erste Haus der Marke Hyatt Regency. „Die Marke Hyatt Regency setzt auf ein dynamisches Miteinander und ist sowohl für Touristen als auch Geschäftsreisende die richtige Wahl für jeden Anlass. Hier werden alle persönlichen Erwartungen in gewohnter Hyatt-Qualität erfüllt. Ein Ort, der verbindet" – so die Einleitung aus dem Pressetext. Hotel&Design war vor Ort, um selbst die Philosophie und das Design des Hauses zu erkunden.

Das Hyatt Regency liegt im sogenannten Plantage-Viertel, einem naturbelassenen grünen Stadtteil am Rande des trendigen East District in Amsterdam. Man ist etwas vom Zentrum weg, das hat aber den enormen Vorteil von Ruhe, die ja sonst in der von Touristen und Geschäftsleuten überrannten Stadt eher weniger der Fall ist. Schon beim Betreten der Lobby spürt und sieht man das neue Konzept der internationalen Kette. „Grün" und „Natürlichkeit" ist angesagt. Blickfang ist die mit Grünpflanzen bewachsene Wand, die sofort die Natur von außen nach innen holt. Die Rezeption ist dem allgemeinen Trend folgend minimalistisch angelegt. Die Mannschaft dahinter hochprofessionell, freundlich und kompetent, was eher zu einer Ausnahme gezählt werden darf. Leider sind noch immer in vielen Hotels die Mitarbeiter an der Rezeption eine Schwachstelle. Im Hyatt Regency jedenfalls nicht und das nicht wegen des Umstandes, dass auch ein Österreicher seit drei Monaten dort seinen Dienst mit einem ungekünstelten Lächeln absolviert.

Die Hotelzimmer

Das Design des Hotels vereint die Hotelgeschichte mit einem modernen Lifestyle. Die Größe der 211 Zimmer, von denen 15 Suiten sind, variiert von 30 Quadratmetern beim Standardzimmer bis zu 126 Quadratmetern bei der Spinoza Suite. Das Innendesign der Zimmer ist inspiriert von den umliegenden grünen Boulevards, dem Botanischen Garten und dem Königlichen Zoo Artis.

Jedes Zimmer ist mit frischen Blumen und floralen Kunstwerken dekoriert. Zur weiteren Ausstattung zählen bewegliches Mobiliar, ein großzügiger Arbeitsbereich, extra große Fensterfronten und ein Bad mit begehbarer Regendusche. Funktional, modern, eine helle Farbgebung wirkt überaus sympathisch. Trotz der Modernität wirkt das Mobiliar nicht kalt. Es strahlt die Gemütlichkeit der 60er Jahre aus, also Retro-Design pur.

Indonesisch-holländische Fusionsküche

Von der Lobby gelangen Gäste direkt in das Herzstück des Hotels: das Restaurant und die Bar Mama Makan. Die Karte des Restaurants ist eine kulinarische Hommage an die Esskultur im indonesischen Jakarta. Hier kombinieren Chefkoch Paul Verheul und sein Team die Gourmetküche der holländischen Grand-Cafés mit traditionellen indonesischen Speisen. Obwohl es in der Stadt wirklich zahlreiche kulinarische Hot-Spots gibt, sollte man zumindest einmal im Hotelrestaurant speisen. Ein Tipp, den wir sonst eher nicht vornehmen, sind doch die Hotelrestaurants auf der ganzen Welt zwar meistens gut, aber austauschbar und der Weg zu Innenstadtlokalen immer spannender. Die Bar führt diese exzellente kulinarische Reise fort. Auf der Karte stehen nicht nur außergewöhnliche Cocktails mit exotischen Gewürzen, sondern auch Kaffee aus Java. Bei gutem Wetter werden die Getränke auch auf der Terrasse des Hotels serviert. Zudem finden Gäste im hauseigenen Café-Markt rund um die Uhr eine große Auswahl an Getränken und selbstgemachten Backwaren.

Großzügige Eventräume

Auf einer Fläche von über 517 Quadratmetern bietet das Hotel flexible und helle Meeting- und Eventräume. Das professionelle audiovisuelle Equipment steht für jegliche Anlässe wie Konferenzen, Hochzeiten oder Events zur Verfügung. Mit 191 Quadratmetern ist der Ballsaal der größte Eventraum des Hotels. Eichenparkett, deckenhohe Fenster mit Blick auf den Singelgracht Kanal und ein separater Eingang machen ihn flexibel nutzbar.

Fazit

Eine gelungene Neueröffnung der internationalen Hotelkette. Frisch, modern, ohne Schnickschnack, dennoch mit hohem Gemütlichkeitsfaktor. Das exzellente Service und die einzigartig herausragende Kulinarik im Restaurant sind besonders hervorzuheben.

amsterdam.regency.hyatt.com

HOTEL&DESIGN-Bewertung					
Architektur					
Design					
Kulinarik					
Service					

Eintauchen & wohlfühlen

Vom 7. bis 10. November 2017 findet in Köln wieder das Messe-Doppel „Aquanale“ und „FSB“ statt: Unter einem Dach finden die Besucher hier die aktuellsten Neuheiten und Trends rund um Wellness, Pool und Freizeitgestaltung.

Durch die Verbindung der beiden Veranstaltungen nutzt die Koelnmesse gekonnt Synergie-Effekte und bringt zusammen, was zusammen gehört. Während sich einerseits die Aquanale als globale Businessplattform für alle Themen und Produkte rund um Schwimmbäder, Naturpools sowie Sauna und Wellness präsentiert, ist die FSB andererseits zentraler Treffpunkt der internationalen Freiraum- bzw. Freizeitbranche mit Fokus auf Sport- und Bäderanlagen.

Auf zusammen rund 80.000 m² Ausstellungsfläche liefern beide Messen somit auch zahlreiche Inspirationen für Hoteliers, die ihren Gästen etwas Besonderes bieten wollen – sei es ein entspannender SPA-Bereich oder ein spezielles Fitness-, Spiel- und Freizeitangebot. „Bewegungsaktivierende Infrastruktur“ lautet dabei das Schlagwort.

Trendsetting

Zur einfachen Orientierung ist die Aquanale wieder übersichtlich in sechs Themenwelten gegliedert, wobei nicht nur namhafte Unternehmen aus dem In- und Ausland, sondern auch innovative Newcomer zeigen, wohin der Trend in der Schwimmbad- und Wellnessbranche geht. Und so viel können wir schon vorab verraten: Die Zeiten von Prunk und Protz gehören der Vergangenheit an, gefragt sind Purismus und Individualität. Hochwertige Werkstoffe wie Edelstahl, Naturstein und Glas unterstreichen dabei den ästhetischen Gesamteindruck von Pool- und Wellnessanlagen. Aufgrund des gestiegenen Umweltbewusstseins gewinnen zudem – gerade auch in der Hotellerie – Naturpools und ressourcenschonende Lösungen an Bedeutung, die nachhaltigen Badespaß garantieren. Ebenso wie die zunehmende Digitalisierung, die mittels intelligenter Steuerungs-Syteme die ansprechende Ästhetik und anspruchsvolle Technik auf einen Nenner bringt.

www.aquanale.de, www.fsb-cologne.de

Dem Megatrend „Greenliving“ ist bei der Aquanale eine eigene Themenwelt gewidmet.

Like the price. Love the design.

Das Motel One Amsterdam bietet viel Design für wenig Geld und ist aufgrund von Ausstattung und Lage für Geschäftsreisende ebenso ideal wie für Städte-Touristen.

Nahe des Amstelparks, direkt gegenüber des Messe- und Kongresszentrums RAI gelegen, ist das im Sommer 2015 eröffnete Motel One Amsterdam eine preisgünstige Unterkunft mit besonderem Flair. Gut angebunden gelangt man mit den öffentlichen Verkehrsmitteln in weniger als einer halben Stunde in die Innenstadt, um durch die Grachten zu spazieren und die zahlreichen Sehenswürdigkeiten zu erkunden. Wer mag, kann im Motel One aber auch ein typisches Holland-Fahrrad mieten, um das sog. „Venedig des Nordens" zu entdecken. Dazu erhält man an der Rezeption auch gerne Insider Tipps, um besondere, ausgefallene Läden sowie flippige Cafés und Kneipen ausfindig zu machen.

Typisch landestypisch

Entsprechend dem Motto der Hotelgruppe – „Like the price. Love the design." – punktet auch das Interieur des Motel One Amsterdam durch individuelle, sorgfältig ausgesuchte Design-Elemente, die insbesondere der „One Lounge", dem Herzstück eines jeden Motel One, einen ganz eigenen Charakter verleihen. „Wenn Budget die richtigen Akzente setzt, kommt am Ende Luxus heraus, der für jeden bezahlbar ist", so Ursula Schelle-Müller, CMO der Motel One Group. „Unser Motto beschreibt den hohen Anspruch und das Ziel, das wir mit unserem Design- und Kunstkonzept verfolgen."

Passend zur holländischen Tradition spielt das Designthema der Lounge im Motel One Amsterdam mit den berühmten Fahrrädern und Tulpen, die das Stadtbild auf einzigartige Weise prägen. Eine Kunstinstallation aus Fahrrädern dient in der Lounge als Raumteiler. Eine Galerie aus Gepäckträgern, die sich im offenen Raum an der Wand über zwei Geschosse erstreckt, setzt weitere künstlerische Akzente und lädt Gäste dazu ein, persönliche Notizen und Nachrichten zu hinterlassen. Die Tulpen werden auf großen Bildern fotografisch auf schwarzem Hintergrund in Szene gesetzt und erinnern an das Stilleben der alten holländischen Meister. Und an der Bar spiegelt sich Amsterdams einzigartige Architektur in einem sieben Meter langen Druck wider, auf dem die Häuserfronten entlang der Grachten abgebildet sind.

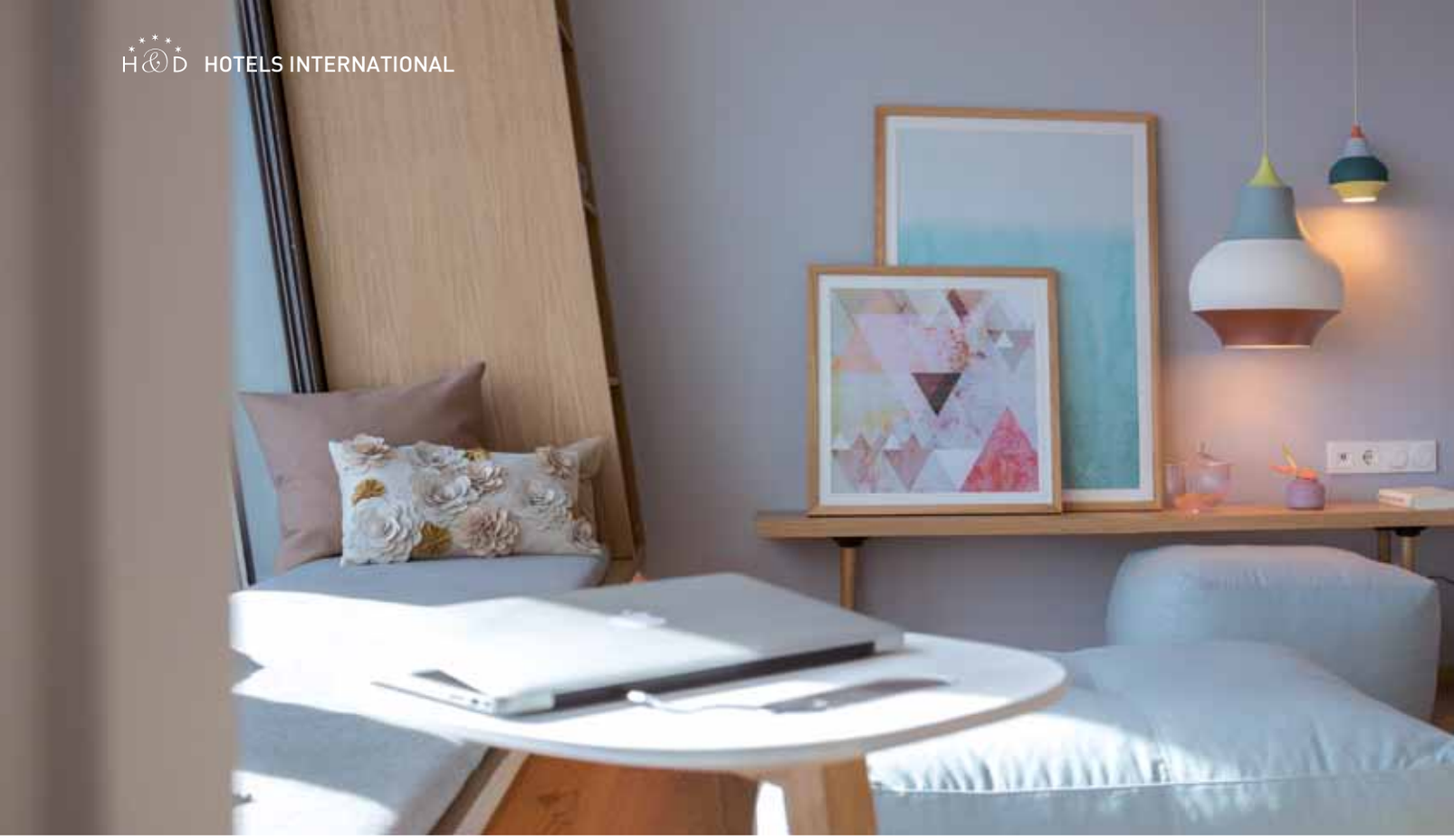
Design trifft Funktionalität

Die Zimmer sind in der Ausstattung modern und frisch, wobei Braun und Türkis farblich den Ton angeben. Sie vereinen schlichtes Design mit Funktionalität und sind dank großer Fensterfronten sehr hell und freundlich. Glas ist neben Granit auch das bestimmende Material im kleinen, aber feinen Bad, das dank großer Dusche mit Regenbrause zum persönlichen Spa wird. Hochwertige Boxspringbetten und Bezüge aus ägyptischer Baumwolle garantieren entspannten Schlaf, während seitlich exklusive Artemide-Leuchten angenehmes Licht liefern. Und wer arbeiten muss, kann dies dank kostenfreiem WLAN und mobilem Schreibtisch überall im Zimmer tun – am Fenster, im Bett oder vor dem Loewe Flatscreen-TV. Ausreichend Platz für das Gepäck bieten Ablagefächer und Kleiderstangen, die geschickt in das Zimmerkonzept integriert sind.

Fazit

Wie von Motel One gewohnt, ist auch das Haus in Amsterdam modern und unkonventionell – und dennoch ist das Hotel nicht nur ideal für junge Weltenbummler, hier trifft man Gäste jeden Alters, Business-Reisende ebenso wie Städte-Touristen. Gefrühstückt wird in der Lounge, wo abends auch Cocktails serviert werden. Das Interieur besticht durch frische, lebendige Farben und landestypische Designelemente, die für besonderes Flair sorgen. Die Zimmer sind schlicht, aber hochwertig eingerichtet und bieten alle nötigen Annehmlichkeiten. Die Nähe zum Flughafen Schiphol sowie die gute Erreichbarkeit der Innenstadt zeichnen die Lage des Hotels aus, ebenso wie das freundliche Personal sowie die speziellen Services wie der Fahrrad- und kostenlose iPad-Verleih.

HOTEL&DESIGN-Bewertung					
Architektur					
Design					
Kulinarik					



Zwei neue Trendsuiten im Radisson Blu

Auch dieses Jahr zeigt sich JOI-Design wieder verantwortlich für das innen-architektonische Konzept sowie die Umsetzung von zwei individuellen Wohnidee-Suiten im Radisson Blu in Frankfurt.

Fotos: Simone Ahlers für JOI-Design

„Eine Suite ist ein Stück zuhause auf Reisen", sagt Arno Schwalie, Radisson Blu Geschäftsführer und Area Vice President Central & Southern Europe, über die beiden Suiten. Gerade in einer Zeit, in der das Leben immer schnelllebiger wird und sich vor allem Businesstermine häufig außerhalb der eigenen Stadt- und Landesgrenzen abspielen, sehnt sich der Gast immer mehr nach einem „Stück zuhause auf Reisen". In beiden Suiten machen das durchdachte Dekorationsarrangement und die Liebe zum Detail das gewisse Etwas aus. Wie man durch die komplett verschiedenen und einzigartigen Konzepte nur noch schwer erkennen kann, basieren die beiden Suiten auf demselben Grundriss. Ausgestattet mit Designklassikern wie Leuchten von Louis Poulsen, Betten von Schramm, so taucht der Besucher in zwei völlig komplementäre Stilwelten ein.

Modern Serenity

Die „Modern Serenity“ Suite ist in freundlichen Pastellfarben, weichen Formen sowie hellem Holz gehalten. Gleichzeitig verkörpert die blaue, naturbelassene und unregelmäßig aufgetragene Tapete im Kontrast zu dem altrosa-farbigen Stoff des Sofas eine selbstbewusste und zugleich schlichte Coolness. Der Mix aus hochwertigen und kreativen Designelementen regt auf inspirierende Weise zum Wohlfühlen an. Die Suite ist durchzogen von Licht und strahlt ein rundum freundliches, leichtes und harmonisches Ambiente aus. Unerwartete Materialkombinationen mischen die Atmosphäre auf: Pinkfarbenes Glas steht neben Akzenten aus grauem Fell und Filz und den Hauptkontrast markiert schließlich das Bad. Dunkle Hochglanzflächen und poliertes Messing setzen den Kontrapunkt zu den Pastelltönen im Zimmer.

Classic Monochrome

Die zweite Suite „Classic Monochrome“ erinnert direkt an eine Gentlemen's Suite auf höchstem Niveau. Sie besticht durch klare Linien und einen luxuriösen Minimalismus. Dunkles Holz, Leder und Fell werden mit einem warmen und zugleich harmonischen Farbmix aus Schwarz, Braun und Grau kombiniert. Die filigranen Details stoßen auf pompöse, großzügige Sitzgelegenheiten und laden somit zum Entspannen mit einem guten Buch oder einem Glas Rotwein ein.

Formschöne Funktionalität

Jeder kennt das Dilemma, praktische Dinge sind oft nicht schön und Schönes dagegen oft nicht funktional. Universal Design hat zum Ziel, dies zu ändern, und betrachtet ein Produkt unter den Gesichtspunkten Funktionalität, Ergonomie, Materialauswahl und Ästhetik. Repabad verfolgt in der Produktentwicklung den Ansatz des Universal Design.

Pure Eleganz

In Kooperation mit dem renommierten Möbelhersteller Walter Knoll entwickelte Nimbus eine elegante Sonderedition: die kabellose Roxxane Leggera CL Edition Walter Knoll mit feinsten Lederapplikationen. Die elegante Leuchte wird in limitierter Auflage gefertigt.

Ab Frühjahr 2018 soll am Wirtschaftsstandort Schaan ein neues Vienna House entstehen. Das Hotel setzt im gesamten Bereich auf Trends mit Fokus auf neue Bar- und Restaurantkonzepte.

Vienna House kommt nach Liechtenstein

Fotos: Hotel Drei Schwestern AG, Schaan und Vienna House

Das 162 Zimmer und Suiten umfassende Hotel wurde von den Immobilienentwicklern Forol Generalunternehmung AG und Annagh Establishment entwickelt. Die Fertigstellung erfolgt nach zirka 18-monatiger Bauzeit, die Baukosten sind mit rund 40 Millionen Schweizer Franken angesetzt. Rupert Simoner, Vorstandsvorsitzender Vienna House, über das Prestigeprojekt: „Aufgrund unserer Erfahrungen mit dem Betrieb in Dornbirn kennen wir den regionalen Markt seit vielen Jahren sehr gut. Die Zusammenarbeit mit den renommierten Bauunternehmen Forol und Annagh bildet die ideale Basis für dieses Leuchtturmprojekt, ebenso wie das positive Einvernehmen mit der Gemeinde."

Zimmer, die Geschichten erzählen

In den Zimmern und Junior Suiten werden das moderne Fürstentum Liechtenstein und Sehenswürdigkeiten rund um das Hotel sowie typische, lokale Naturbesonderheiten als Designelemente aufgenommen. Eine Balance zwischen Schlafen, Wohnen und Arbeiten bieten die gemütlichen Zimmer in unterschiedlichen Kategorien.

Frühstück in der Küche

Eine Lounge mit Wohlfühlcharakter ersetzt die klassische Lobby und fungiert als Treffpunkt und Co-Working-Bereich mit Wohnzimmerflair. Die Lounge als Herz des Hotels verbindet Rezeption, Bar und Restaurant. Die erste Mahlzeit des Tages, die hier serviert wird, ist dem „Frühstück in der Küche" nachempfunden. Einrichtung und Dekoration erinnern an gute alte Zeiten – ein Holzherd, Töpfe und Pfannen, alte Wasserkrüge, Küchengeräte aus unterschiedlichen Jahrzehnten und ein großer Gemeinschaftstisch.

Gartenprojekt & Wellness

Der grüne Gedanke steht im Vienna House Drei Schwestern im Vordergrund: Hier können, ganz nach dem Prinzip des „Urban Gardenings" frische Beeren zum Frühstück gepflückt, eigene Pflanzen großgezogen, frisches Obst und Gemüse für einen schnellen Snack zwischendurch geerntet oder eine Baumpatenschaft übernommen werden. Abgerundet wird das Angebot durch einen großzügigen Fitness- und Wellnessbereich mit Kardio- und Kraftgeräten sowie Personal Trainer für Trainings auch in der Natur.

www.hoteldreischwestern.li

Historisches Flair und edles Design

Die zu Marriott International gehörende Marke Autograph Collection Hotels erweitert mit der Eröffnung des Madrider Hotels Círculo Gran Vía ihr Portfolio auf nunmehr drei Häuser in der spanischen Hauptstadt.

Das neoklassizistische Gebäude aus den 1920er Jahren war einst Sitz des Círculo Mercantil e Industrial und wurde für mehrere Millionen Euro zu einem Adults-only Boutique-Hotel mit Casino umgebaut. Das Haus an der berühmten Gran Vía umfasst 71 Zimmer und Suiten und besticht durch sein historisches Flair. Die geschäftige Gran Vía, ehemals die bedeutendste Shoppingmeile Madrids, säumen zahlreiche Prachtbauten mit detailverliebt gestalteten Art-Nouveau- und Art-Deco-Fassaden. Das Design des Boutique-Hotels zeugt von der Vergangenheit des Hauses als Gentleman's Club: Gedeckte Farben, strukturierte Stoffe und abgelagertes Holz wurden zu einem gelungenen Mix aus Alt und Moderne kombiniert. Unter dem Motto „Memories of Gran Vía" spiegelt zudem eine Fotoausstellung mit 175 historischen Aufnahmen ein Madrid aus vergangenen Tagen wider. Als eines der Highlights gilt das Casino Gran Vía, das bekannteste Casino der Stadt, mit Baccara, Poker-, Black-Jack- und Roulette-Tischen. Nicht zu vergessen die eindrucksvolle Royal Hall, wo sich Gäste niederlassen und das herrschaftliche Ambiente genießen können. Das hoteleigene Restaurant namens Círculo Mercantil serviert exquisite, saisonal variierende Küche. Für einen kühlen Drink bieten sich die Champagner Bubble Bar und die Círculo Cocktail Bar an. Vom Restaurant und der Terrasse aus eröffnet sich ein wunderbarer Blick über die Innenstadt. Drei flexibel gestaltbare Tagungsräume runden den Reigen von Features ab. Neben dem Hotel Palacio Del Retiro und dem Hotel Santo Mauro ist das Círculo Gran Vía das dritte Haus der Marke Autograph Collection in Madrid.

www.autographhotels.com

Großzügigkeit zahlt sich aus

Neulich zur Mittagszeit in einer ganz normalen Tages-Bar in der Altstadt von Rom. Das Lokal ist berstend voll mit Einheimischen, die ihre Mittagspause hier verbringen – Damen in schicken Kostümen, Herren in perfekt sitzenden Anzügen, Arbeiter im Overall.

Wir bestellen zwei Gläser Prosecco und wundern uns nur kurz, warum das Einschenken etwas länger dauert. Serviert werden dann drei unterschiedliche Sorten Knabbergebäck, Oliven, kleine Tramezzini sowie Minipizzen. Alles in sechs schönen Schüsseln angerichtet. Gratis. Wir haben das nämlich nicht bestellt, aber in Italien wird zu Getränken immer etwas dazugereicht, wofür man nicht bezahlen muss. Sogar in der einfachsten Stehbar im entlegensten Ort. Nur in Österreich kommt niemand – Ausnahmen bestätigen die Regel – auf die Idee, dem Gast etwas extra und kostenlos zu bieten. In Italien ist es dafür eine Selbstverständlichkeit, eine Geste der Gastfreundschaft, an die sich der Gast erinnert und gerne wiederkommt. Und auch bei unseren südlichen Nachbarn muss der Wirt auf seine Kosten achten und diese gut kalkulieren. Es dürfte einfach am Naturell manch österreichischer Gastronomen liegen, mit kleinen Aufmerksamkeiten für den Gast – sagen wir einmal – eher karg umzugehen. Schade.

Im Übrigen haben wir dann noch weitere vier Gläser bestellt und genüsslich zu den Knabbereien getrunken.

meint

Ihr anonymus

H&D gibt in jeder Ausgabe einer bekannten Persönlichkeit die Möglichkeit, über in der Branche diskutierte oder relevante Themen zu schreiben. Anm. d. Red.: Der Beitrag muss nicht zwangsläufig mit der Meinung der Redaktion übereinstimmen und ist ausschließlich als Meinung des Verfassers zu werten.

Leserbriefe: anonymus@hotel-und-design.at

Wohlfühlatmosphäre im Garten

Feste feiern, gemütliches Relaxen oder Fine Dining im Garten – die Sommersaison animiert die Gäste, im Freien zu verweilen und zu genießen. Anbei einige Design-Anregungen, wie Sie den Gastgarten ein wenig aufpeppen können.

Text: Daniela de Cillia; Fotos: Gira, acamp

Terrasse und Garten werden in der Sommersaison, wie schon erwähnt und nachvollziehbar, zu einem der beliebtesten Aufenthaltsorte der Gäste im Hotel oder Restaurant. Elektrogrill und Lichterdekoration, Musikanlagen und Teichpumpe sorgen für Komfort und ein angenehmes Ambiente. Und Energiesäulen bringen die Energie dorthin, wo sie gebraucht wird, denn sie sind eine interessante Alternative zu Steckdosen am Haus. Energiesäulen lassen sich ohne großen Aufwand überall im Garten auf festem Untergrund einbauen. Sie werden über erdverlegte Kabel ans Stromnetz im Haus angeschlossen, besitzen mehrere Steckdosen und bringen die elektrische Energie an die gewünschten Plätze. Manche Energiesäulen sind zusätzlich mit Beleuchtungen ausgestattet und dienen so als formschönes und zugleich praktisches Designelement im Garten oder als Orientierungslicht an Wegen. Besonders praktisch ist eine Kombination der Beleuchtung mit Bewegungsmeldern. So tappt man auch in mondlosen Nächten nicht im Dunkeln.

Dekorative Gartenbeleuchtung

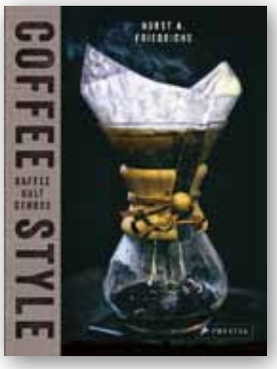
Fest installierte Leuchten, Lichterketten mit lustigen und dekorativen Schirmen oder Lampen, die sich einfach nach Bedarf in den Boden stecken lassen, sind derzeit en vogue. Damit sie auch bei Feuchtigkeit keine Gefahrenquelle darstellen, sollten

nur Leuchten zum Einsatz kommen, die ausdrücklich für den Betrieb im Freien zugelassen sind. Bei Lichterketten mit aufgesetzten Lampenfassungen sollte man zudem darauf achten, dass die Fassungen nach unten zeigen, denn so kann kein Wasser eindringen.

Ein Platz für Genießer

Ein stilvoll gestalteter Außenbereich wird zunehmend zum Aushängeschild der gepflegten Gastronomie. Stabile Outdoor-Möbel, die mit hochwertiger Optik und einem attraktiven Preis-Leistungsverhältnis punkten, sind deshalb Pflicht. Ein Stuhl im Außenbereich bietet täglich verschiedenen Gästen Platz und steht meist ganzjährig draußen. „Kälte, Wärme, Regen, Schnee oder Sonne – geeignetes Mobiliar sollte diese Herausforderungen spielend meistern“, betont Joachim Böttinger, Vertriebsspezialist bei der Qualitätsmarke acamp. acamp setzt auf eine solide Oberflächenversiegelung, die Rost, Verschmutzungen und einem Ausbleichen durch UV-Licht vorbeugt. Die Markenprodukte werden umfangreichen Tests unterzogen: Wie oft kann man sich auf einen Stuhl setzen, ohne dass er sich verändert? Wie viel Sonne vertragen Gestell und Bezüge?

Bevor diese Produkte in den Handel kommen, werden sie auf Herz und Nieren geprüft – teilweise sogar mit Testverfahren aus der Automobilindustrie. Aktuell stehen Outdoor-Sitzmöbel aus Kunststoff-Geflecht hoch im Kurs. Aluminium-Stühle, die nicht nur robust und rostfrei sind, sondern sich auch stapeln lassen, sind ebenfalls beliebt. Die Qualität des Materials und der Beschichtung ist für die Lebensdauer entscheidend. Besonderes Augenmerk gilt den Tischen: Die Platte sollte leicht zu reinigen sein und mit Verunreinigungen wie Speiseresten oder Rotweinflecken spielend fertig werden. Rillen, Fugen und Co. sind deshalb tabu, denn hier bleibt beim Wischen alles hängen. Die widerstandsfähigen Kunststoffplatten von acamp sind kratzfest und vor allem auch feuchtigkeitsbeständig.



Coffee Style Kaffee Kult Genuss – Horst A. Friedrichs, Nora Manthey

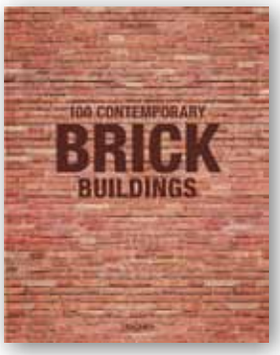
„Dritte Welle" wird eine neue Kaffee-Kultur genannt und definiert Kaffee als Spezialität und als hochwertiges Genussmittel wie Wein. Fair Trade und Nachhaltigkeit spielen dabei eine wichtige Rolle. Die Porträts in diesem Buch zeigen stylische Gründer und solche, die Kaffee als Kunsthandwerk betreiben. Eine neue Generation von Baristas, Röstern und Verkostern arbeitet als Kreative, die mit jeder Tasse eine Geschichte erzählen. Stimmungsvolle Fotografien, Essays und Expertenkommentare veranschaulichen, wie das Denken der „Third Wave" Kaffee zur Kunst erhebt. Gebundenes Buch, Halbleinen, € 32,90, ISBN 978-3-7913-8320-0, Prestel

Foto: ©Marlyn Thompson

Modern Wohnen – Grandiflora

Einrichten mit Inspirationen aus der Natur – Claire Bingham

Modern Wohnen – Grandiflora ist ein traumhaft inspirierendes und praktisches Handbuch für den Einsatz von Blumen und Blattwerk. Vom üppigen Grün bis zum modernen Blumenstoff reicht die wunderschöne Palette der botanisch inspirierten Interieurs. Neben den blütenreichen Wohnungen und Häusern sind es die unzähligen Ideen, die dieses Buch überquellen lassen – vom einfachen jahreszeitlichen Blumengesteck bis zur modernen Art des Blumenpressens. Alles, was Natur ins Haus bringt, zählt! Ganz gleich, welcher Dekorationstyp Sie sind, Grandiflora wird Ihre Flower-Power entfachen und Ihnen zeigen, wie Sie Ihr Haus in ein Blumenparadies verwandeln. Hardcover mit Schutzumschlag, 22,3 x 28,7 cm, 176 Seiten, ca. 220 Farbfotografien, € 29,90, deutsche Ausgabe: ISBN 978-3-96171-011-9, Verlag TeNeues



100 zeitgenössische Bauten aus Backstein – Philip Jodidio

Von allen Baustoffen der Welt ist Backstein einer der meistverbreiteten und langlebigsten. Gebrannte Ziegelsteine tauchten erstmals 3500 v. Chr. auf und sind bis heute ein Hauptbaumaterial zeitgenössischer Architektur geblieben. Ziegelstein ist preiswert, vielseitig und zudem umweltfreundlich herstellbar. In einer weltweiten Tour de Force zeigt diese zweibändige Ausgabe die aufregendsten und innovativsten Backsteinbauten der letzten fünfzehn Jahre und präsentiert sowohl neue Talente als auch etablierte Stararchitekten. Die gezeigten Objekte demonstrieren die vielseitigen Möglichkeiten der Backsteinarchitektur in Kultur-, Wohn-, Freizeit- oder Infrastrukturgebäuden, unter anderem im Tate Modern Switch House von Herzog & De Meuron oder im Amorio Restaurant von Tidy Architects in Santiago de Chile. Hardcover, 2 Bände im Schuber, 24 x 30,5 cm, 648 Seiten, mehrsprachige Ausgabe: Deutsch, Englisch, Französisch, € 49,99, ISBN 978-3-8365-6235-5, Taschen

Foto: ©Courtesy of Studio de Nooyer

Living in Style Amsterdam edited by MENDO

Cool, kreativ und durchaus mal unkonventionell – Amsterdam lässt die Herzen von Architektur- & Designinteressierten höherschlagen. Möbel, die aufregend anders und funktional zugleich sind, Hotels, in denen sich kreative Köpfe wie zu Hause fühlen, Restaurants, die nicht nur kulinarisch ein Genuss sind, dazu jede Menge Museen und Concept-Stores: Gutes Design pulsiert in den Adern der niederländischen Hauptstadt an jeder Straßenbiegung. Kein Wunder also, dass sich MENDO ("the coolest bookstore for visual beauty") ausgerechnet in Amsterdam niedergelassen hat. In Kooperation mit den Interior-Insidern entstanden, spiegelt Living in Style Amsterdam die experimentierfreudige niederländische Designmentalität wider: Ausgewählte Privatwohnungen, aufwendig restaurierte Grachtenhäuser sowie extravagante Designhotels und Penthäuser haben uns dafür ihre Pforten geöffnet. Ein zeitlos-schöner Bildband, der sofort Lust macht auf den nächsten Städtetrip! Hardcover, 25 x 32 cm, ca. 220 Seiten, ca. 200 Farbfotografien, Texte in Deutsch, Englisch, Französisch und Niederländisch, € 49,90, ISBN 978-3-96171-007-2, teNeues

Das große k.u.k. Mehlspeisenbuch

Die besten Rezepte vom berühmten Zuckerbäcker aus Bad Ischl – Josef Zauner

Seit vielen Jahren leitet Josef Zauner den Traditionsbetrieb in Bad Ischl. Viel hat sich seit 1832 in der Bäckerei verändert, eines ist gleich geblieben: die herausragende Qualität der berühmten Mehlspeisen. In Österreich gibt es wenige „Institutionen", die jeder kennt und die nicht mehr wegzudenken sind. Eine davon ist „der Zauner" in Bad Ischl, der heuer seinen 185. Geburtstag feiert. Das Haus Zauner ist voll Geschichte und Tradition, hier wird die österreichische Kaffeehauskultur mit Sorgfalt und Liebe gepflegt. In diesem Buch verrät der Hausherr nun endlich nicht nur Originalrezepturen, sondern hat auch viele seiner eigenen Rezepte behutsam überarbeitet und an die moderne Küche angepasst. € 30,00, ISBN 978-3-7104-0146-6, Servus Verlag

Die Zukunft fest im Griff

Ob einladender Business-Van, PS-starker Offroad-Kraxler oder formschöne Limousine – die Autohersteller präsentieren in ihrem Portfolio zukunftsweisende Technik, Design und zahlreiche Features, die schon in der Gegenwart die Zukunft erfahren lassen. Auf den nächsten Seiten einige Modellbeispiele, wie Sie sich selber oder Ihre Gäste verwöhnen können.

BMW 5er Touring

Robuste Eleganz

Mit einer klar definierten Athletik in der Flächengestaltung und dynamisch gestreckten Linien symbolisiert das Karosseriedesign des neuen BMW 5er Touring die für dieses Modell charakteristische Kombination aus Fahrfreude und Vielseitigkeit. Die eigenständige Formensprache im Bereich des Fahrzeughecks verweist auf das erweiterte, funktional und flexibel nutzbare Raumangebot dieser Modellvariante. Gegenüber dem Vorgängermodell ist der neue BMW in der Länge um 36 auf 4.943 Millimeter, in der Breite um 8 auf 1.868 Millimeter und in der Höhe um 10 auf 1.498 Millimeter gewachsen. Die Gestaltung der Front spiegelt auf den ersten Blick den sportlichen Grundcharakter des neuen BMW 5er Touring wider. Die Scheinwerfer reichen bis an die BMW Niere heran. Sie bilden damit ein durchgehendes, breitenbetonendes Band, das ebenso wie der untere Lufteinlass die kraftvolle Statur des Fahrzeugs betont.

VW Arteon

Understatement pur

Es gibt klassische Limousinen. Und es gibt Sportwagen. Die einen bieten viel Raum und hohen Komfort, die anderen scharfes Design und pure Dynamik. Jetzt bringt Volkswagen ein neues Modell auf den Markt, das diese beiden automobilen Welten verbindet: den neuen Volkswagen Arteon. Ein sportlicher Gran Turismo, avantgardistisch designt, ausgestattet mit sehr viel Platz und den Assistenzsystemen einer neuen Generation, interaktiv vernetzt und somit „always on“, effizient und stark motorisiert, auffallend fahraktiv und doch komfortabel wie eine Oberklasselimousine abgestimmt. Klaus Bischoff, Chefdesigner von Volkswagen, hat den Charakter des neuen Fünftürers auf den Punkt gebracht: „Der Arteon vereint die Designelemente eines klassischen Sportwagens mit der Eleganz und dem Raumangebot eines Fastbacks. Ein avantgardistischer Business-Class-Gran-Turismo, der gleichermaßen Herz und Verstand berührt.“ Der neue Arteon ist das neue Top-Modell von Volkswagen, basiert auf dem Modularen Quer-Baukasten (MQB), ist aber oberhalb des Passats angesiedelt, womit er in die obere Mittelklasse vorstößt. Er ist trotz seines expressiven Designs und seiner coupéhaften Linienführung ein typischer Volkswagen. Praktischer Nutzwert (viel Raum auch in der zweiten Reihe und bis zu 1.557 Liter Kofferraumvolumen) und gutes Aussehen schließen sich nicht aus. Zudem verfügt er über die modernsten Fahrerassistenzsysteme. Der Arteon ist ein neues Angebot für Unternehmer, die ihre Position zwar zeigen, aber nicht protzen wollen.

VW Multivan Sondermodell „70 Jahre Bulli“

„70 Jahre Bulli“

Mit dem Multivan Sondermodell „70 Jahre Bulli“ erinnert VW an die Geburtsstunde der Ikone vor 70 Jahren. Das Sondermodell verkörpert das Lebensgefühl „Bulli“ perfekt. Der zweifarbige Multivan der sechsten Generation kombiniert den Charme des Klassikers mit Technik und Qualität von heute – eine moderne Interpretation des Ur-Bullis. Er basiert auf dem Multivan Comfortline und wurde mit einem Mix aus verschiedenen Elementen des Multivan Highline und des California zusammengestellt.

Die Rennmaschine

Mit der zweiten Generation des Audi RS 5 Coupé präsentiert Audi Sport das erste Modell in der aktuellen RS-Designsprache. Für Vortrieb sorgt ein komplett neu entwickelter 2.9 TFSI Biturbo mit 331 kW (450 PS) und 600 Nm Drehmoment. Der serienmäßige quattro-Antrieb verteilt die Power auf alle vier Räder. Bei der Gestaltung des RS 5 Coupé haben sich die Designer von markanten Motorsport-Details des Audi 90 quattro IMSA GTO inspirieren lassen. Die Front prägen massive Lufteinlässe mit RS-typischer Wabenstruktur. Der Singleframe-Kühlergrill ist deutlich breiter und flacher als beim Basismodell. Neben den Scheinwerfern befinden sich zusätzliche seitliche Luftein- und auslässe, die optionalen Matrix LED-Scheinwerfer sind durch abgedunkelte Blenden differenziert. An den Flanken betonen quattro-Blister die kräftigen Wölbungen über den um 15 Millimeter verbreiterten Radhäusern.

Audi RS 5 Coupé

Audi A8

Zukunft der Luxusklasse

Der Audi A8 ist stilprägend – er markiert für die gesamte Marke den Start in eine neue Design-Ära. Die Front mit dem breiten, aufrecht stehenden Singleframe-Grill und der fließend-muskulöse Körperbau symbolisieren sportliche Eleganz, Hochwertigkeit und progressiven Status. Die Luxuslimousine besitzt starke Präsenz – ob in der 5,17 Meter langen Normalversion oder als A8 L mit 13 Zentimeter längerem Radstand. Über den Radhäusern sitzende Muskeln visualisieren den quattro-Antrieb. In der Seitenansicht sorgt die aufrechte Front in Kombination mit dem leicht schräg stehenden Heck für Spannung. Sein Selbstverständnis demonstriert das Flaggschiff bei Tag und auch bei Nacht. Hierfür sorgen sowohl die markanten HD Matrix LED-Scheinwerfer mit Audi Laserlicht als auch das LED-Leuchtenband in Kombination mit Heckleuchten in OLED-Technologie.

Pure Freiheit

Mit dem neuen Audi A5 Cabrio ist die A5-Familie in zweiter Generation komplett. An Bord des offenen Mittelklasse-Modells genießen bis zu vier Personen intensiven Fahrspaß. Im Audi S5 Cabrio sorgt ein neuer Sechszylinder-Turbomotor mit 354 PS und 500 Newtonmeter Drehmoment für Top-Fahrleistungen. Bei der Form des neuen Audi A5 Cabrio haben sich die Designer an den präzisen und eleganten Linien des Coupés orientiert. Die Heckscheibe steht jetzt flacher und betont den sportlichen Auftritt ebenso wie die kurzen Überhänge und die lange, umgreifende Motorhaube mit power dome.

Audi A5 Cabrio

Mercedes-Benz E-Klasse All-Terrain

Vielseitigkeit und Intelligenz

Ob unbefestigter Feldweg zum Kletterfelsen oder steile Serpentinen zur tief verschneiten Skihütte: Wo konventionelle Kombis oft schon aufgeben müssen, kommt die neue E-Klasse All-Terrain dank erhöhter Bodenfreiheit mit großen

Mercedes-Benz C-Klasse Cabriolet C400 4Matic

Mercedes-Benz V-Klasse Exclusive

Rädern und serienmäßigem Allradantrieb 4MATIC locker durch. Und sie macht wegen ihres markanten Looks mit kraftvoll ausgestellten Radläufen und SUV-Kühlergrill auch dabei eine gute Figur. Dank offroad-orientierter Gestaltungselemente wirkt der All-Terrain kraftvoll und robust und hebt sich zugleich vom klassischen T-Modell ab. Dynamik und moderner Luxus verbinden sich mit statusbetonender Souveränität und folgen der aktuellen Formensprache.

Serienmäßig ist der ATTENTION ASSIST mit einstellbarer Empfindlichkeit, der vor Unaufmerksamkeit und Müdigkeit warnen kann. Der Serienumfang enthält ebenfalls den COLLISION PREVENTION ASSIST PLUS. Er beinhaltet neben einer optischen Abstandswarnung und einer zusätzlichen akustischen Kollisionswarnung einen adaptiven Brems-Assistenten, der durch situationsgerechte Bremskraftverstärkung helfen kann, Kollisionen zu vermeiden.

Unbegrenzte Öffnungszeiten

Mercedes-Benz startete mit dem ersten Cabriolet auf Basis der C-Klasse in die Open-Air-Saison und rundete damit die Palette seiner Cabriolets mit klassischem Stoffverdeck ab. Das Design des neuen Cabriolets interpretiert modernen Luxus mit jungem Touch und vielen hochwertigen Details. Diese prägen seinen eigenständigen Charakter – vor allem in geöffnetem Zustand. Auf Wunsch kann das Cabrio mit dem automatischen Windschottsystem AIRCAP und der Kopfraumheizung AIRSCARF ausgerüstet werden – für außergewöhnlichen Komfort beim Offenfahren an 365 Tagen im Jahr. An Bord wartet auf Wunsch eine Vielzahl von Sicherheits- und Assistenzsystemen.

Die neue V-Klasse Exclusive

Die Ausstattungsvielfalt der Mercedes-Benz V-Klasse wächst weiter und zwar mit der V-Klasse Exclusive. Mit einem unvergleichlich hohen Grad an exklusiven Ausstattungen hebt sie Stil, Komfort und Funktionalität der V-Klasse auf ein nochmals höheres Niveau und markiert die Spitze der beliebten Baureihe. Die neue Klasse überzeugt durch exquisite Zierelemente in gebürsteter Aluminiumoptik, Lüftungsdüsen in Silberchrom, einen Innenhimmel in Dinamica, das neue Panorama-Schiebedach, die neue große Mittelkonsole mit integriertem Kühlfach und Thermo-Cupholdern, klimatisierte Einzelsitze in Nappaleder für Fahrer, Beifahrer und Fondpassagiere, 19-Zoll-Leichtmetallräder, Burmester® Surround-Soundsystem sowie eine Vielzahl weiterer Ausstattungsumfänge. Ihre Einzigartigkeit ist auf Anhieb am Label „Exclusive“ an den vorderen Kotflügeln zu erkennen.

Mercedes-Benz V-Klasse Exclusive

Vorschau

Hotel Gasthof Post in Lech am Arlberg

Seit einigen Jahren beschäftigt sich Architekt Christian Prasser (cp architektur) mit innovativen Hotelkonzepten. Im Hotel Gasthof Post wurde nun das Restaurant einer völligen Umgestaltung unterzogen, ohne dabei den Altbestand zu verleugnen.

Sinnliche Sauberkeit

Ob Dusch-WC, Toilettenbidet, Wasch-WC, Hygiene-Toilette oder Taharet genannt: Die Kombination von WCs mit Bidets ist eine platzsparende 2-in-1-Lösung, bei der sich Komfort- und Hygieneansprüche auf hohem oder höchstem Niveau verbinden. Hier mit einem Beispiel von VitrA Bad.

FOOD & DESIGN

Chice Tischgesellschaft

Vintage Chic ist Trend. Das Interieur Design von angesagten Cafés und Bars agiert dazu mit der reizvollen Kombination von Farben und Strukturen – wie beispielsweise mit dem Dekor Artesano Meadow von Villeroy & Boch.

Damit es schön prickelt

Edle Weine und Sekte gehören zum Genuss. Wenn Gäste feiern, sollten Sie nur das Beste ordern. Wir präsentieren eine genussreiche Hilfestellung hierfür.

Die Branchen-Leitfachmesse

ALLES FÜR DEN GAST HERBST®

Mehr als 700 nationale und internationale Aussteller sowie rund 46.000 Besucher nutzen jährlich den Branchen-Event in Salzburg als Trendbarometer und Networking Plattform.

Termine für H&D Nr. 5 | Oktober/November 2017
Erscheinungstermin: 20. Oktober, RS: 21. September 2017

H&D-AKTUELL • PRODUKTVORSTELLUNG • H&D-AKTUELL • PRODUKTVORSTELLUNG

Doppel-Gold-Medaille

Rémy Martin 1738 Accord Royal – die Hommage an die jahrhundertealte Expertise und traditionelle Handwerkskunst des Traditionshauses Rémy Martin – wurde bei der 17. San Francisco World Spirits Competition mit einer Doppel-Gold-Medaille ausgezeichnet. Die San Francisco World Spirits Competition gilt als die einflussreichste Spirits Competition weltweit. Heuer gab es mit mehr als 2.100 Produkteinreichungen so viele wie nie zuvor.

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,
Nicole Hoffmann, Thomas Steiner, MA

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:
AccorHotels-Gruppe

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 Anzeigenpreisliste 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

PROFESSIONAL

WE8

Perfekter Kaffeegenuss im Büro

Kaffee beflügelt die Kreativität, fördert die Kommunikation und steigert den Wohlfühlfaktor. Deshalb schuf JURA die »plug-and-enjoy«-Geräte für stilvollen Kaffeegenuss am Arbeitsplatz. Dank des einzigartigen Puls-Extraktionsprozesses (P.E.P.®) gelingen selbst kurze Spezialitäten wie Ristretto und Espresso in höchster Kaffeebar-Qualität. Flexibilität, Ästhetik, Einfachheit und erhöhte Kapazität von Bohnenbehälter, Wassertank sowie Kaffeesatzbehälter sind ihre großen Stärken. Das macht sie überall dort unentbehrlich, wo rund 30 Spezialitäten am Tag genossen werden:

- Büro
- Werkstatt
- Anwalt, Notar
- Geschäftsräume
- Atelier

Herstellergarantie: 25 Monate oder bis 16 000 Bezüge

Demmer, Merlicek & Bergmann

Als Beilage fast zu schade.

Macht die Beilage zur Hauptsache: der köstliche Darbo Zwetschkenröster.