

HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Nr. 5 | Oktober/November 2017

HOTEL & DESIGN | Fachmagazin für Hotellerie & Gastronomie | Coverfoto: Kempinski Hotel Berchtesgaden | € 6,- | Österreichische Post AG | MZ 092/038153 M | Brigitte Strohmayer, Birkensee 32a, 2482 Münchendorf | Retouren an PF 555, 1008 Wien



HOTEL & DESIGN
Cleverer
Badlösungen

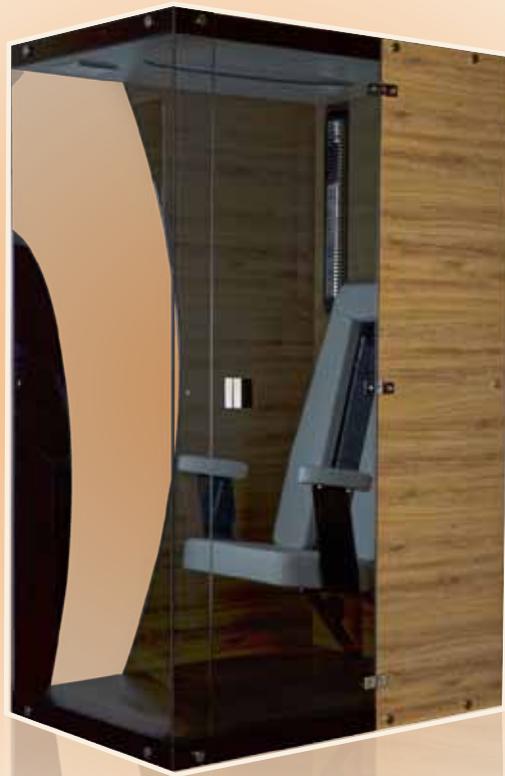
FACHMESSEN
Die ganze Welt
des Einrichtens

F&D HERBST-SPECIAL
Genuss mit
allen Sinnen

PHYSIO≡**THERM**[®]
P r o f e s s i o n a l

PERFEKTER SITZKOMFORT TRIFFT
AUSSERGEWÖHNLICHES DESIGN

DIE NEUE PRO I



ALLES FÜR DEN[®]
G A S T
HERBST

BESUCHEN SIE UNS AUF UNSEREM MESSESTAND!

HALLE 10 / STAND 0103

WEITERE INFRAROTPRODUKTE FINDEN SIE AUF WWW.PHYSIOTHERM.COM



Alles für die Leser – welcher schmeckt besser? Der CR bei der Cocktail-Verkostung in der Bar des Hotels Ritz Carlton Wien.

Liebe Leserinnen und Leser!

Nach einer besonders gut gelaufenen Sommersaison bereiten Sie sich schon wieder eifrig und zielstrebig auf den nächsten Winter vor. Die Branche hat es verstanden, speziell in den letzten Jahren ein Image aufzubauen, das seinesgleichen sucht. Die österreichische Hotellerie und Gastronomie ist bei nationalen wie auch internationalen Gästen mehr als beliebt. Die Werte sind momentan in höchst erfreulichen, fast schon schwindelerregenden Höhen angelangt. Damit dies so bleibt – oder sich sogar noch verbessert – müssen Sie sich natürlich immer wieder etwas Neues einfallen lassen, um Ihre Gäste zu begeistern. Neumodern nennt man das „storytelling“.

Das Hotel, das Restaurant muss eine nachvollziehbare und klar erkennbare Philosophie widerspiegeln, sonst sind die Erfolgchancen am Markt eher gering, denn man ist schnell austauschbar. Das bedeutet nicht nur hohe Qualität in allen

Bereichen, sondern auch das Gespür für Trends. Speziell in unserer Ausgabe anlässlich der Leitmesse „Alles für den Gast“ bemühen wir uns deshalb umso mehr, Ihnen ausgesuchte gute Produkte und Beispiele vorzustellen, die sehr wohl dazu beitragen können, Gäste noch mehr an Ihr Haus zu binden.

Das Alleinstellungsmerkmal (USP) Ihres Angebotes an Ihre Gäste wird naturgemäß immer schwerer erreichbar sein, denn der Sättigungsgrad ist mittlerweile schon sehr hoch. Zudem kommt noch der Umstand, dass hohes Qualitätsbewusstsein in allen Bereichen vom Gast gnadenlos vorausgesetzt wird, er ist ja auch bereit, ordentlich Geld dafür zu zahlen. Ein moderner Gastgeber sollte daher sehr viel von seinen Gästen wissen, ihre Wünsche und ihre Sehnsüchte kennen und auch von ihren Erwartungen ausgehen, wenn er sein Angebot zusammenstellt. Der gute, professionelle Gastgeber wird deshalb aber auch sein Angebot immer wieder selbst hinterfragen, es verbessern und niemals dem Glauben anheim fallen, dass nur er alleine das Beste anbietet. Wenn er das denkt, hat er nämlich schon die heiße Schlacht um den Gast verloren, denn zu schnell schleichen sich gravierende Fehler im täglichen Betrieb ein, die der Gast nicht mehr bereit ist zu verzeihen.

Top-Produzenten kennen die Wünsche der Branche und die der Gäste. Auf den nächsten Seiten finden Sie zahlreiche Anregungen dafür, wie Sie wieder um ein Stück mehr zum (fast) perfekten Gastgeber avancieren können.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen viel Vergnügen beim Lesen

Ihr

Peter A. de Cillia
Chefredakteur

MEHR SICHERHEIT MEHR EFFIZIENZ CONNECTED WASH

winterhalter®



**CONNECTED
WASH**
A NEXT LEVEL SOLUTION

Das gewerbliche Spülen erreicht mit Winterhalter eine neue Dimension in puncto Sicherheit und Wirtschaftlichkeit. Mit CONNECTED WASH ist die neue Generation der UC-Serie mit dem Internet verbunden und ermöglicht die Analyse und Auswertung aller wichtigen Betriebsdaten per App. Damit können Sie Ihren gesamten Spülprozess optimieren und Ihre Betriebssicherheit erhöhen. Für höchste Spülqualität bei größtmöglicher Effizienz. Weitere Infos erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler oder unter www.winterhalter.at

Besuchen Sie uns auf der ALLES FÜR DEN GAST in Salzburg, 11.–15.11.2017, Halle Arena, Stand 0116

H&D H&D INFORMIERT

Editorial	SEITE	3
News	SEITE	6
Weiterbildung wird immer wichtiger	SEITE	30
Buchtipps	SEITE	86
Kolumne anonymus	SEITE	93
Vorschau, Impressum	SEITE	94



H&D BAD, SANITÄR & HYGIENE

Badespaß mit hohem Wohlfühlfaktor	SEITE	10
Geradlinigkeit & Komfort im Bad	SEITE	11
Badezimmer-Sanierung im Riffelalp Resort	12	
Neue Armaturen im Hotel Arcadion in Hagen	14	
Dusch-WCs im Hotel Barrière Les Neiges	SEITE	16
Neue Hotelbäder im Hotel Gotthard-Zeit	SEITE	18
Bonjour Wasserkocher für Gästezimmer	SEITE	20
Konzentrierte Hygiene	SEITE	22
Sanitärraum-Ausstattung „Katrin Inclusive“	26	

H&D INTERIEUR & DESIGN

Möbel für besondere Ansprüche	SEITE	34
Innenausstattung für Individualisten	SEITE	36
ÖKO-Auszeichnung	SEITE	38
Die ganze Welt des Einrichtens in Köln	SEITE	40
Design-Produkte	44/48	

H&D FOOD & DESIGN

Goldener Herbst	SEITE	50
Festliche Tafeln	SEITE	51
Wiberg Genusswelt	SEITE	52
Farbenfrohe Kulinarik	SEITE	53
Das Beste für die Gastronomie	SEITE	56
Junges, modernes Gastronomiekonzept	SEITE	58
Wiener Rezeptkultur	SEITE	59
Neue Kaffeevollautomaten	SEITE	66
Exklusive Kaffee-Edition	SEITE	68
Tee für alle Sinne	SEITE	70
Brooklyn Bio und Vitamin Bar	SEITE	72
Italienische Patisserie-Spezialitäten	SEITE	73
Rund ums Frühstücksbuffet	SEITE	74
Wiener Sektkellerei	SEITE	78
Qualitätsweine aus Österreich	SEITE	80
Neue Schaumweine „NIGHT Edition“	SEITE	82
Whisky-Expertise	SEITE	84
Spülspezialist	SEITE	85



H&D HOTELS/GASTRONOMIE

Wenn Hotels zu Galerien werden	SEITE	23
Hotel Clarion in Helsinki	SEITE	28
Grandhotel Hessischer Hof	SEITE	29
Kempinski Hotel Berchtesgaden	SEITE	31
Hotel Ebner's Waldhof am See	SEITE	46
Restaurants der Casinos Austria	SEITE	60
Clocktower American Bar & Grill Villach	SEITE	62
Restaurant im Hotel Post am Arlberg	SEITE	64
Franchisekonzept der Puro Group	SEITE	90
Le Meridien Hotel Visconti Palace, Rom	SEITE	91

H&D OUTDOOR

Raucherbereich im Freien	SEITE	42
Der nächste Sommer kommt bestimmt	SEITE	87
Outdoor-Leben mit Stil	SEITE	88

KALDEWEI



Waschtisch MIENA by Anke Salomon

kaldewei.com



Erweiterung des Luxus-Portfolios

Zuwachs im Luxussegment der führenden Reise- und Lifestyle-Gruppe AccorHotels in Berlin: Im Oktober 2017 hat die französische Hotelgruppe das Management des renommierten Luxushotels „Das Stue“ übernommen. Das im Herzen des Botschaftsviertels gelegene Haus mit 78 Zimmern und Suiten wird das fünfte Hotel der AccorHotels Luxury Brands in Berlin.



Neuer Seminar-Hotspot

Seminare, Tagungen und Events mit einzigartigem Panoramablick auf die Planai. Das Hotel Tauernblick präsentiert sich nach umfassenden Umbauarbeiten als neuer Seminar-Hotspot in Schladming. Nach der Modernisierung des Hotels und des gesamten Seminarbereichs, die von April bis Juli 2017 dauerte, wurde das Hotel kürzlich offiziell eröffnet.

Neu auf Facebook & Instagram

Seit Sommer ist Hefel auch in Social Media präsent. Über die sozialen Netzwerke Facebook und Instagram möchte Hefel direkt mit Kunden bzw. Interessenten in Kontakt treten und Produkte sowie das Schlaf-Know-how aktiv in Szene setzen. Mit informativen Gesundheitstipps, unterhaltsamen Schlaf-Infos, lustigen Gedanken zum Thema Schlaf und Bildern zum Träumen möchte man Freude am Thema Schlafen wecken, außerdem Abonnenten und Follower zum Liken, Kommentieren als auch Teilen animieren. Auf Kundenanfragen kann jetzt noch schneller und nachhaltiger reagiert sowie vielleicht das eine oder andere Schlafproblem direkt gelöst werden.



Vapiano startet mit Editel

Die Optimierung der gesamten Geschäftsprozesse steht beim Systemgastronomen Vapiano an oberster Stelle. Neben der kompletten Erneuerung des Warenwirtschafts- und Kassensystems setzt der Betrieb nun auch auf elektronischen Datenaustausch (kurz EDI genannt). Für die Umsetzung des zukünftig vollautomatisierten Austauschs von Artikel-, Bestelldaten und Lieferscheinen hat sich Vapiano im Zuge einer Ausschreibung für Editel als EDI-Partner entschieden.



Ciao Roma

W Hotels Worldwide, die moderne, designorientierte Lifestyle-Marke, wird das erste Hotel in Italien eröffnen. Mit dem W Rom wird das berühmte „La Dolce Vita“ ab 2021 auf einzigartige Weise in der italienischen Hauptstadt interpretiert. Das Hotel erstreckt sich über zwei historische Gebäude in der Nähe der ebenso belebten wie beliebten Via Veneto und wird den Gästen einen Einblick in aktuelle und kommende Trends in der Stadt geben.

IXMO SOLO

WENIGER KANN MEHR



IXMO SOLO

=

Einhebelmischer

+

Schlauchanschluss



Weindorf bei der Intergastra

Vom 3. bis 7. Februar 2018 findet in Stuttgart wieder die Intergastra statt. Erstmals plant die Messe dabei in Halle 1 ein eigenes „Österreichisches Weindorf“, das auf 160 m² Fläche die österreichischen Qualitätsweine in den Mittelpunkt stellt. Zum Paketpreis von nur 1.950 Euro können sich heimische Winzer jetzt noch ihre Beteiligung sichern und hier mit dabei sein. Die Messeorganisation kümmert sich um den gesamten Auf- und Abbau des Messestandes, um den Aufwand für die Aussteller gering zu halten. Interessierte Winzer schicken ihre Anfrage am besten an die Deutsche Handelskammer in Wien (ulrich.schlick@dhk.at).



Domotex 2018

Schon jetzt zeichnet sich ab, dass die 30. Auflage der weltweit wichtigsten Messe für Teppiche und Bodenbeläge eine starke und innovative Veranstaltung wird, denn die Messe hält vom 12. bis 15. Jänner 2018 umfassende Neuerungen bereit. Mit einer neuen Hallenstruktur und Geländebelegung sowie dem Leitthema „Unique Youiverse“, das den Megatrend der Individualisierung aufgreift, entwickelt sich die Domotex weiter und wird noch attraktiver. In Halle 9 wird zudem eine inspirierende Erlebniswelt rund um das Leitthema entstehen, an der sich Aussteller, Künstler und Nachwuchs-Designer aktiv mit kreativen Inszenierungen beteiligen.



Top-Lehrlinge im Wettkampf-Fieber

Die Top-Lehrlings-Teams der Wiener Spitzenhotels (Imperial, Bristol, Hotel Sacher Wien, Grand Hotel Wien) und aus den Bundesländern (Werzer's Hotel Resort Pörschach, Hotel Schloss Fuschl, SPA Resort Therme Geinberg und Hotel & SPA Klosterbräu) qualifizierten sich für die finale Wettkampfrunde von Amuse Bouche. Praxisnahe und ausbildungsrelevante Aufgabenstellungen erwarten die TeilnehmerInnen, dennoch können sie auch ihrer Phantasie und kreativen Ader freien Lauf lassen. Genau diese Phantasie und Kreativität spielt nämlich beim „Innovationspreis powered by Diversey“ eine wesentliche Rolle. Denn die innovativste Umsetzung wird mit dem Sonderpreis ausgezeichnet.



Four Seasons Private Residences in London

Die Luxuswohnungen im Herzen von Mayfair sind das erste exklusive Four Seasons Residential Projekt. Finchatton, eines der herausragenden Unternehmen für Design und Entwicklung, ist eine Partnerschaft mit der weltweit führenden Luxushotelgruppe Four Seasons Hotels and Resorts eingegangen. Ab 2018 wird es das erste Four Seasons Private Residences in London geben, das unabhängig von einem Hotel betrieben wird. Die Inhaber der 37 exklusiven Wohnungen werden Dienstleistungen von Four Seasons Mitarbeitern in Anspruch nehmen können, die dem hohen Niveau der Four Seasons Hotels entsprechen. Dies wird einzigartig in London sein.

Geberit AquaClean
Das WC, das Sie mit Wasser reinigt.

■ GEBERIT

Wellness für Ihre Gäste.



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

→ www.geberit-aquaclean.at/mera

|  Water®

Badespaß mit hohem Wohlfühlfaktor

Badlösungen mit cleveren Details, die den Aufenthalt im Bad besonders einfach und bequem gestalten, sind bei Gästen überaus beliebt. Eine stilvolle Designsprache sorgt zudem für ein sinnliches Ambiente.

„Waschen statt Wischen“ lautet das Motto bei der intimsten Körperpflege. Dieses neue Denken verändert die Welt. Hier das Modell „Sensia Arena“ von Grohe.

Geradlinigkeit & Komfort

Mit der neuen Bad-Linie BetteLoft huldigt Stahl-/Email-Spezialist Bette einer expressiven Geradlinigkeit im Bad.

Die Grundform von BetteLoft gibt sich architektonisch und äußerst reduziert. Sie wird von vier konisch zulaufenden Flächen, feinsten Eckradien und höchster Präzision in der Verarbeitung des glasierten Titan-Stahls geprägt. Möglich ist diese neue Grundform im Portfolio von Bette nur dank der hohen Perfektion, mit der das Unternehmen seinen Werkstoff beherrscht. Entworfen wurde das minimalistische Design vom Potsdamer Designbüro Tesseraux + Partner.

In der Version als klassische Einbauwanne zeigt sich der glasierte Titan-Stahl in seiner makellosen Schönheit. Ein feiner Wannенrand rahmt den charakteristischen Innenkörper der Badewanne ein, die mit ihren großen, ebenen Flächen viel Platz bietet und dank bequemer Rückengeometrie zum ausgedehnten Wannенbad verführt. Da der gefalzte Wannенrand lediglich acht Millimeter dünn ist, kann die Badewanne auch flächenbündig eingebaut werden, was hochwertige Bad-szenarien erlaubt und darüber hinaus sehr reinigungsfreundlich ist. Die Einbauwanne ist in drei Größen und einer Wannentiefe von 42 Zentimetern erhältlich und eröffnet mit diesen variablen Maßen inspirierende Freiräume für unterschiedlichste Badge-

staltungen. Liebhaber integrierter, puristischer Inszenierungen kombinieren dazu den 80 Zentimeter breiten BetteLoft Einbauwaschtisch mit umlaufendem Rand – er schenkt viel Stellfläche für Seifen, Flakons und Pflegeprodukte.

Spiel von Licht und Schatten

Unter dem Namen BetteLoft Ornament setzt die freistehende Badewanne ein optisches Highlight und demonstriert die große Wandlungsfähigkeit von glasiertem Titan-Stahl. Während ihr Innenkörper die typische Grundform von BetteLoft besitzt, zitiert ihre expressive Außenform die Geradlinigkeit des Wannенinneren und setzt diese in einem geometrischen Muster fort. Das wechselvolle Spiel von Licht und Schatten verleiht der luxuriösen Badewanne eine besondere Brillanz und Lebendigkeit. Kongenialer Partner dazu ist ein wandhängender Waschtisch, dessen Außenseiten dasselbe geometrische Muster ziert – wahlweise mit sichtbarem oder verdecktem Siphon. Im Verbund mit der Badewanne eröffnet der Waschtisch dem Badplaner zahlreiche Möglichkeiten für die individuelle Gestaltung ganz besonderer Badräume.



BetteLux Oval Couture Stahl kann alles tragen

Design:
Tesseraux+Partner
www.bette.de

◆
Glasierter
Titan-Stahl

30
Jahre
Garantie

✓
Made in
Germany

BETTE



Ein Platz für Götter

Das Riffelalp Resort befindet sich 600 Meter oberhalb von Zermatt auf einer sonnenverwöhnten Geländeterrasse. Die Aussicht auf das weltberühmte Matterhorn ist schlicht atemberaubend. Aber auch das Innenleben des frisch renovierten 5-Sterne-Hotels lässt keine Wünsche offen.

Fotos: Ben Huggler

„Auf 2.222 Metern über dem Meer, fernab von jeder Straße, ein 5-Sterne-Hotel mit allem erdenklichen Komfort zu betreiben, mag auf den ersten Blick schon etwas kühn erscheinen“, konstatiert Hans-Jörg Walther, Hüttenwart des Riffelalp Resorts, wie er sich selbst bezeichnet. „Aber dank unserer einzigartigen Lage und der Nähe zur Gornergratbahn geht die Rechnung auf. Allerdings müssen wir eine Reihe von Herausforderungen meistern, die in unserer Branche nicht gerade alltäglich sind.“

Fernab jeder Straße

Das Riffelalp Resort umfasst rund 70 Gästezimmer und Suiten, verschiedene Restaurants und Bars, einen großzügigen Wellness-Bereich mit Innen- und Außenpool, diverse Aufenthaltsräume sowie einen top ausgestatteten Skiraum inklusive Sportgeschäft. 130 Angestellte sind um das Wohl der Gäste besorgt. „Bei Vollbelegung haben wir 140 Hotelgäste sowie etwa 200 Tagesgäste“, erklärt Hans-Jörg Walther. „Für all diese Menschen benötigen wir täglich 2,5 Tonnen Güter – Getränke, Nahrungsmittel, Produkte für den Zimmerservice und den Hausdienst, Nachschub für die Hotelboutiquen und vieles mehr. Die persönlichen Bedürfnisse der Gäste sind da nicht mit eingerechnet. Und dann der viele Abfall, der wieder ins Tal befördert werden muss. Die Logistik für unseren Hotelbetrieb ist nicht nur anspruchsvoll, sondern auch ein Kostenfaktor“, führt er weiter aus.

Sanierung und Neubau

Das Riffelalp Resort besteht aus mehreren raffiniert zusammengebauten Holzchalets sowie einem älteren, fünfstöckigen Steinbau. Die Chalets sind durch





Die Geberit CleanLine Duschrinne fügt sich harmonisch in den mit großformatigen Natursteinplatten ausgekleideten Duschbereich ein. Das raffinierte Lichtkonzept bezieht auch die gläserne Duschtrennwand mit ein (links). Sämtliche Toilettenräume des Riffelalp Resorts sind mit Geberit AquaClean Dusch-WCs ausgestattet. Im älteren Gebäudeteil wurden die Aufputzpülkästen durch Monolith Sanitärmodule ersetzt (rechts). www.geberit-aquaclean.at

Korridore miteinander verbunden und stehen alle auf einem großen Sockelgebäude, in welchem Empfang, Restaurants, Wellnesscenter, Aufenthaltsräume und die meisten Infrastrukturräume untergebracht sind. Sockelgebäude und Chalets wurden zwischen 1998 und 2000 neu errichtet. Der ältere Steinbau stammt aus dem 19. Jahrhundert und war bis 1998 Bestandteil eines 3-Sterne-Hotels. Er wurde gleichzeitig mit dem Neubau einer Totalsanierung unterzogen. Die Eröffnung des Resorts in seiner heutigen Gestalt und Größe fand Ende 2000 statt. Bei der Einrichtung der Badezimmer wurden neue Schwerpunkte gesetzt. Zum einen maß man den Duschen deutlich mehr Raum und Stellenwert bei. Zum anderen wurden die sperrigen und technisch anfälligen Sprudelbäder durch normale, aber gut dimensionierte Badewannen ersetzt. Und erstmals verzichtete man konsequent auf Bidets. Dafür verfügen nun sämtliche Toilettenräume über ein Dusch-WC. „Wie Hans-Jörg Walther bin auch ich der Ansicht, dass in einem erstklassigen Hotel das WC räumlich vom Badezimmer getrennt werden muss. Zudem denke ich, dass ein komfortables Dusch-WC heute einfach dazu gehört“, meint Architekt Roman Mooser, der auch bei sich zu Hause vor vielen Jahren Dusch-WCs eingebaut hat.

Allgegenwärtiger Hausdienst

Bei der Wahl des Dusch-WCs hat sich der Eigentümer ganz bewusst für das Geberit AquaClean Sela entschieden. „Einerseits finde ich das Sela optisch sehr elegant, andererseits beinhaltet es nicht zu viele Funktionen“, meint er. „Wenn ein Gast in unserem Hotel eincheckt, dann wird er von unserem Personal zu seinem Zimmer geführt. Dort werden ihm alle in den Räumlichkeiten eingebauten Funktionen kurz erklärt, von den elektrisch verstell-

baren Vorhängen bis hin zum Dusch-WC. Deshalb haben wir darauf geachtet, dass die Technik so wenig Erklärungsbedarf hat wie möglich.“ Der interne Hausdienst musste sich rasch mit den zahlreichen technischen Erneuerungen in den Gästezimmern und Bädern vertraut machen. Anders als in einem städtischen Hotelbetrieb baut die Geschäftsleitung darauf, dass die allermeisten Störungen durch das eigene Personal behoben werden können. Um diesen Support auch im Sanitärbereich leisten zu können, unterhält der Hausdienst ein umfangreiches Lager an Ersatzteilen und -geräten. Dazu gehören auch komplette Dusch-WCs, die im Bedarfsfall rasch gegen ein defektes Gerät ausgetauscht werden können.

Im Sommer 2016 wurden sämtliche Gästezimmer einer sanften Renovation unterzogen, alle Bäder totalsaniert und ein großzügiger Skiraum hinzugefügt. „Für das gesamte Sanierungsvorhaben im Umfang von weit über 15 Millionen Franken standen nur gerade sieben Monate zur Verfügung“, erklärt Roman Mooser, Gründer und Mitinhaber des Zermatter Architekturbüros Mooser Lauber Stucky. „Der große Knackpunkt waren die Transportlogistik sowie die Materialbewegungen auf der Baustelle selbst. Als Transportmittel standen uns die Bergbahn und Helikopter zur Verfügung, auf der Baustelle zusätzlich noch ein Kran sowie verschiedene Spezialfahrzeuge“, erklärt er weiter. Neben dem Bau eines großzügigen unterirdischen Skiraums mit allem Komfort war es die Totalsanierung aller Badezimmer, die besonders ins Gewicht fiel. Allein die bis zu 1 m² großen Natursteinplatten, mit denen die Wände und Böden der Badezimmer verkleidet wurden, brachten Transporteure und Baufachleute über Wochen ins Schwitzen. Im Vergleich dazu war der Transport der weit über 60 Geberit AquaClean Sela Dusch-WCs ein Klacks. ▮

Neues aus Überzeugung

Das neu gestaltete Hotel
Arcadeon in Hagen überzeugt
mit einem stilsicheren Mix aus
Moderne und Gemütlichkeit.
KEUCO hat als Teil des
harmonischen Gesamtkonzeptes
einen großen Anteil daran.



„Wer Neues will, muss es ganz wollen.“ Nach diesem Motto haben Claudia und Jörg Bachmann das Hotel Arcadéon im westfälischen Hagen renoviert. Das 1998 erbaute Haus wurde 2016 einer Generalüberholung unterzogen. Mutig hat das Hotelier-Paar das komplette Hotel völlig neu erfunden und seinen eigenen Stil in dem Backsteingebäude verewigt. Einen Innenarchitekten gab es nicht, jedoch eine außerordentlich erfolgreiche Zusammenarbeit mit der Designerin Emell Gök Che. Das Ergebnis ist ein ganzheitliches Konzept, das Design, Farben, Licht, Musik und Atmosphäre wie kein zweites Hotel in der Region vereint.

Die liebevolle Auswahl der Produkte und Materialien ist in jedem Winkel zu spüren. Außergewöhnliche Kombinationen und hochwertige Einzelstücke geben jedem Gästezimmer, Seminarraum oder Bad eine ganz persönliche Note. Die Räume sollten eine überraschende Wirkung haben, dabei aber Authentizität ausstrahlen, trendig und zeitgerecht, gleichzeitig aber gemütlich und anziehend sein. Für Jörg Bachmann, der großen Wert auf lokale Produkte und Dienstleister bei der Renovierung gelegt hat, gab es bei der Wahl der Armaturen und Accessoires für die hochwertigen Bäder daher nur eine Option: „Zu unserer modernen und edlen Gestaltung harmonieren nur Produkte von KEUCO.“

Die IXMO-Armaturen

In den Duschen der 80 Zimmer und zwei Suiten kommen die Gäste in den Genuss der innovativen IXMO-Armaturen von KEUCO. Das Besondere an IXMO: Die Armaturen vereinen mehrere Funktionen auf kleinstem Raum bei minimalistischem

Design. So bietet sich im Arcadéon ein klares und übersichtliches Bild in den Duschen. Besonders IXMO SOLO, die clevere Kombination aus Einhebelmischer und Schlauchanschluss in nur einem Modul, findet bei den Hotelgästen großen Anklang. „Endlich eine Armatur, die jeder Gast sofort versteht“, bestätigt der Hotelier. Die Duscharmatur ist nicht nur einfach in der Handhabung, sondern fügt sich zudem stimmig in das neu gestaltete Gesamtbild ein.

Die Waschtische zieren Armaturen der EDITION 400, die sich mit ihrem schlanken, organischen Design edel abheben. Unterstrichen wird die filigrane Eleganz durch brillante Chromoberflächen, deren Wertigkeit sofort ins Auge fällt und für Stil und Ästhetik im Bad sorgen.

Der ganzheitliche Ansatz wird bei den Accessoires am WC in den Badezimmern fortgeführt. Vornehm zurückhaltend, mit einer edlen Präsenz setzen die designstarken Formen und hochwertigen Oberflächen der EDITION 400 Accessoires von KEUCO besondere Akzente.

Auch die barrierefreien Zimmer sind mit Armaturen und Accessoires von KEUCO im Duschbereich ausgestattet. Das PLAN Relingsystem lässt sich den örtlichen Gegebenheiten der Dusche flexibel anpassen. Die Duschstange dient gleichzeitig als stabiler Haltegriff. In Kombination mit der intelligenten Duscharmatur IXMO SOLO von KEUCO, die Einhebelmischer und Schlauchanschluss vereint, wird die Anzahl der Produkte auf der Wand reduziert. Der PLAN Duschsitz kann in das Relingsystem einfach eingehängt werden und sorgt für Sicherheit und Komfort in der Dusche.





Das Hotel Les Neiges gehört zu einer Unternehmensgruppe, die für Know-how und Exzellenz, für unaufdringlichen und sinnlichen Luxus steht. Die Hotelgäste freuen sich auf eine umfassende Luxusausstattung und Dienstleistungen auf höchstem Niveau. Die 42 Zimmer und Suiten sind ohne Ausnahme mit Dusch-WCs, den WASHLETs von TOTO ausgestattet.

Sinnlicher Luxus in den Bergen

Das Hotel liegt am Fuß der beliebten Skipiste Bellecôte, nur wenige Schritte von Courchevel mit seinen Luxusboutiquen entfernt und bietet 42 Zimmer und Suiten sowie ein Penthouse. Sie sind mit WASHLETs von TOTO ausgestattet und zeugen von einem harmonischen Zusammenspiel zwischen Gediegenheit und Raffinesse. Für diesen spezifischen Interieurstil werden edle Stoffe wie Filz, Velours und Kaschmir verwendet, während zeitgemäß gestaltete Wände und Decken aus Lärchenholz an die Ästhetik alter Chalets erinnern.

Bei den Sanitäranlagen setzen die Eigentümer konsequent auf den japanischen Marktführer TOTO, der für die Qualität seiner Keramik sowie für die elegante Ausführung seiner Badserien bekannt ist. Die WASHLETs stehen für die hochentwickelte, japanische Badkultur par excellence und sind mit zahlreichen Optionen ausgestattet.



Umfassende Vorteile

Die WASHLETs ...

- haben keinen Spülrand und sind daher problemlos und schnell zu reinigen.
- verfügen zudem über eine kräftige Tornado Flush Spülung, die sowohl Sprühnebel als auch unhygienische Wasserspritzer verhindert.
- bieten ein individuell einstellbares Stabdüsensystem zur Intimreinigung mit warmem Wasser.
- haben einen auf Wunschttemperatur beheizbaren Toilettensitz und eine Trocknungsfunktion mit warmer Luft sowie einen Filter gegen unangenehme Gerüche.
- bieten als luxuriöses Feature für noch mehr Komfort und Hygiene die Funktion ewater+: Das WC-Becken wird nach der Spülung mit elektrolytisch aufbereitetem Wasser benetzt, das antibakterielle Eigenschaften besitzt. Und auch die Stabdüse wird anstatt mit normalem Wasser mit ewater+ vor und nach jeder Nutzung gereinigt.
- haben bei einigen Modellen einen sensorgesteuerten Deckel und eine automatische Spülung.

Die WASHLETs von TOTO gelten aufgrund ihrer einzigartigen Kombination aus Design, hochwertiger Technologie und maximaler Hygiene als „state of the art“ im Luxushotelgewerbe.

Kategorie: 5-Sterne Luxushotel

Eigentümer: Groupe Barrière, Eröffnung: 2016

Architekt: Nathalie Ryan

Anzahl der Zimmer: 22, Anzahl der Suiten: 20

Gewählte Produkte von TOTO: WASHLETs NEOREST EW

www.hotelsbarriere.com

de.toto.com

Hygiene und Erfrischung mit dem Bidet im WC



WASHLET™ SG – Das Wohlfühl-Dusch-WC mit Hygieneplus.

Das WASHLET™ SG bietet höchsten Komfort: Warmwasserdusche, beheizbarer Sitz, geruchs-absorbierender Filter, Trocknungsfunktion und als Hygieneplus die ewater+ Funktion mit reinigender und antibakterieller Wirkung.

Für ein sauberes Gefühl; jederzeit, den ganzen Tag.

Life Anew

TOTO

de.toto.com



Hotel Gotthard-Zeit / Haid & Falkner GmbH, Fotograf: Alexander Maria Lohmann

Das 4-Sterne-Superior-Hotel Gotthard-Zeit bietet Sportbegeisterten und Erholungsuchenden beste Voraussetzungen für den perfekten Wohlfühlurlaub.



Dank des umfassenden Umbaus bieten die Gästezimmer des Hotels Gotthard-Zeit nun noch mehr Platz und Behaglichkeit. Der lichtdurchflutete Stil mit viel Holz und natürlichen Farben sorgt für eine angenehme Atmosphäre.

Neuer Glanz im Hotel Gotthard-Zeit

Perfekt abgestimmten Kaldewei Badlösungen schaffen garantierte Wohlfühlmomente im Ski- und Wellnesshotel.

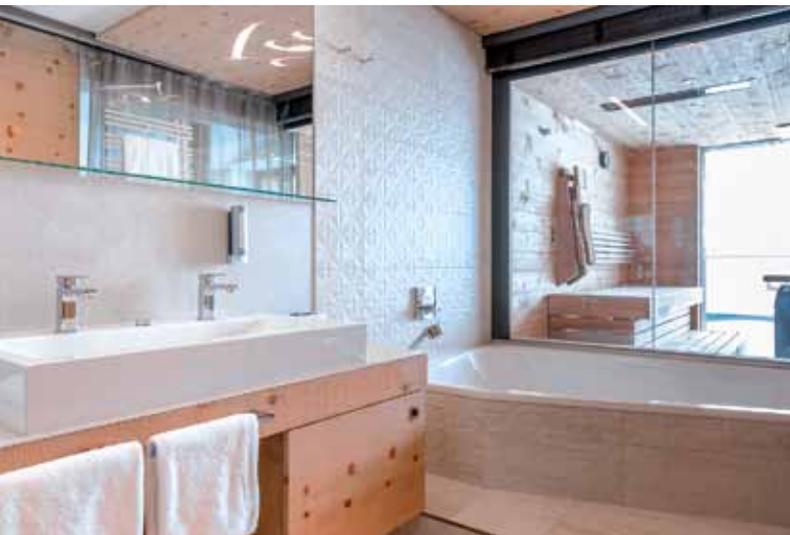
Fotos: Franz Kaldewei GmbH & Co. KG

Im 4-Sterne-Hotel Gotthard-Zeit im Tiroler Ötztal finden Sportbegeisterte und Erholungsuchende optimale Voraussetzungen für den perfekten Urlaub. Nach umfassendem Umbau mit dem Architekturbüro Haid & Falkner bieten die Zimmer nun noch

mehr Platz und Wohnlichkeit. Die neu gestalteten Hotelbäder glänzen mit Badewanne, Waschtisch und bodenebener Duschfläche aus Kaldewei Stahl-Email – und bringen dank einheitlicher Materialität und Formensprache Harmonie ins Badezimmer.

In den neu gestalteten Bädern schafft ein Dreiklang aus Kaldewei Badewanne, Waschtisch und Duschfläche eine harmonische Atmosphäre – Design, Materialität und Farbgebung sind perfekt aufeinander abgestimmt. Zum genussvollen Baden lädt die Plaza Duo Wanne mit integriertem Bad-Audiosystem Sound Wave ein – Bergpanorama inklusive.

In seiner formalen Klarheit und Ruhe verbindet der Cono Aufsatzwaschtisch von Kaldewei Ästhetik und Nutzerfreundlichkeit. Der quadratische, emaillierte Ablauf unterstreicht die Grundgeometrie der Cono Produktfamilie. Dank unsichtbaren Überlaufs kommt das formvollendete Design des Waschtisches voll zur Geltung.





Nahtlos fügt sich der emailierte Ablaufdeckel mit seinem edlen Design in die Oberfläche der Kaldewei Conoflat ein. So ist ein schwellenfreies Duschvergnügen garantiert.



In kostbarem Kaldewei Stahl-Email und einheitlicher Designsprache gefertigt, ergänzen sich die bodenebene Duschfläche Conoflat und der Cono Doppelwaschtisch ideal und verleihen dem Raum eine elegante Ästhetik.

Kaldewei für anspruchsvolle Hotelausstatter

Bei der Badmodernisierung legten Hotelleitung und Planer Wert auf anspruchsvollen Komfort und ideal abgestimmte Designelemente – in Form von ganzheitlichen Badlösungen aus kostbarem Kaldewei Stahl-Email. „Das Bad spiegelt Lifestyle und Wohnlichkeit wider. Dabei wurde Bedacht auf hochwertige Materialien und fachgerechte Verarbeitung gelegt“, erklärt Projektleiter Thomas Falkner vom Architekturbüro Haid & Falkner. Mit diesem Anspruch überzeugte das Produktportfolio von Kaldewei. „Wir konnten die Produkte von Kaldewei technisch und farblich in allen Sanitärbereichen gut einbinden. Auch die optische Linienführung hat optimal ins Gesamtkonzept gepasst.“

Kaldewei Design-Dreiklang

Das Resultat: In den Bädern der Suiten schafft ein Dreiklang aus Kaldewei Produkten – bestehend aus der bodenebenen, emailierten Duschfläche Conoflat, dem Cono Doppelwaschtisch und der Plaza Duo Wanne mit integriertem Bad-Audiosystem Kaldewei Sound Wave – eine harmonische und entspannende Atmosphäre. Perfekt aufeinander abgestimmt in puncto Design, Materialität und Farbgebung sorgen sie für ein stilvolles Gesamtbild. Mit einem Wort – eine optimale Badgestaltung par excellence.

Vom renommierten Mailänder Designbüro Sottsass Associati für Kaldewei entworfen und vielfach prämiert, bietet die Conoflat Duschfläche extrem flaches Design ohne Stolperkante.



Aliseo Bonjour – Stylishly Serviceable

Leicht zu pflegen, wassersparend und energiebewusst: Der Bonjour Wasserkocher ist eine moderne, effiziente Ergänzung für jedes Gästezimmer.

Der Wasserkocher verfügt über eine einzigartige Doppelwandkonstruktion mit einem Edelstahl-Innenzylinder und einem widerstandsfähigen, wärmeisolierenden Äußeren sowie eine schmale Ausgusstülle zum einfachen, tropfenfreien Ausgießen. Der Strix-Controller ist einer der wichtigsten Komponenten bei elektrischen Wasserkochern, um maximale Sicherheit für die Gäste zu erzielen. Der Controller reguliert die Temperatur, schaltet das Gerät automatisch ab und gewährt Trockenkochschutz. Die Kapazität beträgt 0,6 Liter mit einer energiesparenden, schnellkochenden 1000 Watt Plattform. Qualität und Sicherheit stehen bei Aliseo immer an oberster Stelle.

Designed for a Difference

- Das doppelwandige Gehäuse: innen – Edelstahl, außen – wärmeisolierender Kunststoff.
- Verriegelter Sicherheitsklappdeckel, öffnet auf Knopfdruck mit schmaler Ausgusstülle zum einfachen, tropfenfreien Ausgießen.
- Ergonomisch geformter Kunststoff-Griff (bleibt angenehm kühl) mit beleuchtetem Ein-/Ausschalter.

Perfekte Partner für den Wasserkocher sind die Tablett-Sets Tea Station und Manila.

Aliseo Tea Station

Das platzsparende, quadratische Tablett ist robust, kompakt und praktisch. Die Tea Station wird aus ABS-Kunststoff mit Holzstruktur gefertigt. Das Set bietet Platz für den Wasserkocher Bonjour, Mini und Fusion, deren Basis gegen Diebstahl gesichert ist. Der hochwertige Kunststoff ist beständig gegen Hitze, Wasser, Flecken und Kratzer. Aussparungen für Teebeutel, ein Fach für Zucker, Löffel etc. und eine Abtropfschale mit abnehmbarem Edelstahlgitter runden das Tablett ab. Auf Wunsch werden auch schwarz-weiße Keramikbecher mitgeliefert.

Aliseo Manila

Erlesenes Bambusholz gibt einen Hauch von natürlicher Behaglichkeit. Die schlichte Eleganz dieses hochwertigen Tablett entsteht durch seine abgerundeten Ecken und durch die natürliche Struktur von Bambusholz, speziell konzipiert für die Puzzle-Abgabebehälter in Porzellan-Optik. Die Behälter können spielerisch in die dafür vorgesehenen Mulden des Holztablett integriert werden und passen als Accessoire auch ergänzend zu anderen Tablett-Sets. Das Manila Tablett ist in Schwarz und Natur erhältlich, die Serie Puzzle in Schwarz, Weiß und Elfenbein.



Aliseo's Generalvertretung in Österreich: HORN Vertrieb Österreich | info@horn-vertrieb.at
www.horn-vertrieb.at Alles für den GAST: Halle 10, Stand 0416

HOTEL LIFESTYLES

Eine neue Kultur der Gastlichkeit.
Modische und inspirierende Designs schaffen
ein luxuriöses funktionales Wohlbefinden.



german
brand
award
'17
winner



MOON DANCE
product concept + design: sieger design



HORN

Vertrieb Österreich Kitzbühel

Exklusiv-Vertrieb für Aliseo GmbH

www.horn-vertrieb.at

Horn Vertrieb Österreich
Orleansplatz 3, D-81667 München
Tel.: +49-89-448 0000
Fax: +49-89-448 9890
info@horn-vertrieb.at





Konzentrierte Hygiene



Alles für den GAST:
Halle 10, Stand 0512
www.hagleitner.com

Mit „integral 2GO“ stellt Hagleitner eine neue Generation in Sachen Systemreinigung vor: Das intelligente Dosiergerät ist das präziseste seiner Klasse.

Schon seit 15 Jahren verfolgt Hagleitner die Philosophie, durch konzentrierte, hochqualitative Reinigungslösungen den teuren Transport von Wasser auf ein Minimum zu reduzieren und somit Ressourcen und Umwelt zu schonen. Basierend auf dem langjährigen Know-how des Unternehmens sowie der permanenten Weiterentwicklung der Rezepturen und Dosiertechnik hat Hagleitner nun das Reinigungssystem „integral 2GO“ entwickelt, das diesbezüglich neue Maßstäbe setzt: Dank des intelligenten Systems muss im Vergleich zu anwendungsfertiger Kanisterware bis zu 80 % weniger Flüssigkeit transportiert werden.

Immer perfekt dosiert

Direkt an die Wasserleitung angeschlossen, liegt die bahnbrechende Innovation bei „integral 2GO“ in der magnetgesteuerten Dosierpumpe. Diese stellt sicher, dass die hochkonzentrierten Reinigungslösungen immer präzise und mit der nötigen Menge Wasser gemischt abge-

geben werden – und zwar unabhängig von Wasserdruck, -temperatur und Viskosität. Überdosierungen gehören damit der Vergangenheit an.

Die Bedienung ist dank intuitivem Touchscreen und leicht verständlicher Displayanzeige schnell und einfach. Damit das System von der ersten Minute an perfekt funktioniert, bietet Hagleitner Unterstützung bei der Montage sowie Anwender-Schulungen für das Personal an.

Sichere Anwendung

Die Vorteile von „integral 2GO“ liegen somit auf der Hand: Durch die genaue Dosierung ist einerseits eine gleichbleibende Qualität der Reinigungsleistung und andererseits eine optimale Kostenkontrolle garantiert. Die Dosierstärke kann nach Bedarf exakt eingestellt werden, wobei eine „MultiFILL“-Patrone mit 2,6 Litern bis zu 1.300 Liter fertige Anwendungslösung ergibt. Durch diese maximale Effizienz werden sowohl Kosten als

auch Platz im Lagerraum gespart. Die einfache Bedienung ermöglicht eine fehlerfreie Anwendung durch die Mitarbeiter. Die Anzeige von Füllstand und Serviceintervallen am Display erleichtert die Handhabung zusätzlich, Verwechslungen beim Tauschen der Patronen sind durch eine Produkterkennung mittels RFID-Technologie ausgeschlossen.

Optimale Reinigungsleistung

Je nach Bedarf ist für „integral 2GO“ eine Einzel- oder Reihenmontage möglich, bis zu sechs Reinigungsprodukte können mit dem Montage-Kit „integral 2START“ sowie passender „powerPACK“-Option installiert werden. Sechs leistungsstarke Hochkonzentrate decken den gesamten Bereich der Objekthygiene und Desinfektion ab: Neben dem Flächen-Desinfektionsmittel „hygienicDES 2GO“ sowie dem Universalreiniger „allround 2GO“ stehen spezifische Reinigungsprodukte für Küche, Sanitär, Böden und Fliesen zur Verfügung. Befüllt werden können alle Behältnisse, egal ob Flaschen, Kübel oder Reinigungsautomaten – wobei das Personal dank des geschlossenen Systems nicht mit der Chemie in Kontakt kommt. ▀



Boutiquehotel Altstadt Vienna



Wenn Hotels zu Galerien werden

Hier fühlen sich Kunstliebhaber und Kreative wohl. Entdecken Sie auf den nächsten Seiten Hotels in Österreich, Italien und der Schweiz, die mit ihren Exponaten inspirieren und neue Perspektiven eröffnen.

Ameron Swiss Mountain Hotel Davos

Ameron Swiss Mountain Hotel Davos

Unter der Leitung des deutschen Gastgeberpaares Silvana und Ingo Schlösser wurde mit dem Ameron Swiss Mountain Hotel Davos im weltberühmten Schweizer Skiort ein Lieblingsplatz für Erinnerungen geschaffen. Das Hotel präsentiert sich als Refugium für Kunstliebhaber mit über 1.000 Exponaten mit sechsstelligem Wert und schlägt so elegant die Brücke zu Davos als international bekannte Kunststadt. Als erstes Resort der deutschen Ameron Hotel Collection unter dem Dach der Althoff Hotels steht das Ameron Swiss Mountain Hotel Davos für eine besondere Liebe zu Design, Kunst und Gastronomie.





DAS.GOLDBERG in Bad Hofgastein

Das einzigartige Kunstkonzept des Berliner Büros Fine Rooms verwandelt das Lifestyle-Hotel in eine eigene Ausstellung: Die ausgestellten Werke reichen von Skulpturen aus Holz und Metall, keramischen Arbeiten, Papierschnitten, Ölgemälden, Zeichnungen und Fotografien bis hin zu Holzschnitten und Wandreliefs, die eigens ausgewählt oder speziell für das Hotel angefertigt wurden.

www.ameron-hotel-davos.ch

La Fiermontina Urban Resort in Lecce



DAS.GOLDBERG

Das Natur- und Designhotel DAS.GOLDBERG ist ein Spiegel seiner Umgebung, dem Gasteinertal. Dort legte im 19. Jahrhundert der Goldabbau den Grundstein für Wohlstand und prägte die Region entscheidend. Nicht nur im Namen, sondern auch im Design und durch Kunstwerke greift das Hotel die Geschichte der Goldgräber auf. Sämtliche Bilder im Hotel sowie auch die Skulpturen im Außenbereich wurden von der österreichischen Künstlerin Nicole Waltpfiffer entworfen. Sie ist Mitinhaberin des Architekturbüros W2 Manufaktur in Leogang, das dafür steht, Architektur mit hochwertigem Handwerk und sinnlicher Kunst zu verbinden. Dieser Ansatz zeigt sich auch im DAS.GOLDBERG: Mit Löchern als Symbol für die gefundenen Kostbarkeiten sind alle Bilder ganz den Sieben der Goldgräber nachempfunden. Die Skulpturen im Hotelgarten sind sechs Meter hoch und gänzlich aus heimischen Rohstoffen hergestellt.

www.dasgoldberg.at

La Fiermontina

Die Geschwister Antonia und Giacomo Filali eröffneten das La Fiermontina im Jahr 2015 als Hommage an ihre Großmutter Antonia Fiermonte und führen es heute gemeinsam. Sie steckten viel Herzblut in das Projekt und gaben ihm unter anderem durch Kunstwerke aus dem Familienbesitz eine persönliche Note. Ihre Großmutter Antonia Fiermonte verließ Lecce, Italien, damals, um in Paris Musik zu studieren. Sie war in den 30er-Jahren Teil der Pariser Kunstszene und nacheinander mit zwei Bildhauern und Malern verheiratet, die miteinander befreundet waren. Beide Künstler inspirierte Antonia Fiermonte zu unzähligen Bildern und Skulpturen, die sich heute zum Teil im Boutiquehotel wiederfinden. In den 16 individuell gestalteten Zimmern und Suiten ist die Kunst allgegenwärtig, gepaart mit handverlesenen Möbelstücken bekannter Designer wie Le Corbusier.

www.lafiermontina.com

Boutiquehotel Altstadt Vienna

„Kreativität verbunden mit Wiener Lebensgefühl“, so lautet das Erfolgsrezept des Boutiquehotels Altstadt Vienna. Als leidenschaftlicher Kunstsammler erfüllte sich Inhaber Otto E. Wiesenthal den Traum von einem Haus, das Hotel, gemütliche Wohnung und Galerie zugleich ist. Über 300 Kunstwerke von Gemälden und Fotografien über Skulpturen bis hin zu Einrichtungsgegenständen verteilen sich auf das Hotel. Regelmäßig lädt das Hotel Künstler, Designer und Architekten dazu ein, sich kreativ auszuleben. So durften sich in den aktuell 58 Zimmern unter anderem die österreichische Modedesignerin Lena Hoschek, der italienische Stararchitekt Matteo Thun, das Designduo Polka und Andi Lackner, Creative Director von perfectprops, verewigen. Die junge Galerie Reinthaler stellt zudem regelmäßig Werke aus.

www.altstadt.at

Boutiquehotel Altstadt Vienna



LAPĚ
collection



Verschönern Sie den Alltag

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

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

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

Diversey

ALLES FÜR DEN
GAST
HERBST

Halle 9, Stand 0214



Global Mountain

Das Berghotel Trübsee im Kanton Obwalden hat seine gesamte Sanitärraum-Ausstattung mit der neuen Serie „Katrin Inclusive“ von Metsä Tissue optimiert.

Das Winter- und Sommerferien-Paradies im Herzen der Zentralschweiz liegt auf 1.800 Metern Höhe und wird von herrlich erfrischender Natur geprägt. Das Berghotel Trübsee in Engelberg gilt als Hotspot der Region. Es bietet 37 Zimmer, verschiedene einladende Stuben, eine Bar, ein Self-Service-Restaurant und eine 1.000 Quadratmeter große Sonnenterrasse.

Christian Gerber leitet seit 2013 das Hotel: „Wir sind durch die neue Gondelbahn an unserem Standort auf 1.800 Metern nun leicht erreichbar, wodurch sich das Gästeaufkommen erfreulicherweise sehr positiv entwickelt hat.“ Der Hauptumsatz wird nach wie vor im Winter generiert, deshalb wird in der Winterzeit saisonal auch die „à la carte Lounge“ mit 120 Sitzplätzen geöffnet.



„Die neuen Spender fügen sich ausgezeichnet in unser innenarchitektonisches Konzept ein. Und der neue Duft sorgt für ein angenehmes Raumgefühl.“

Christian Gerber

Neuplanung der Sanitärräume

Um den Expansionskurs nachhaltig sichern zu können, bedarf es einer permanenten Überprüfung des gastronomischen Konzeptes, mit einhergehenden baulichen Optimierungen am Gebäude sowie den Einrichtungen des Hotels. Oftmals ist jedoch bei Ausstattungsinvestitionen zu beobachten, dass am Ende des Geldes die Sanitärräume übrig bleiben. Christian Gerber: „Da wir besonders in der Sommersaison viele Gäste aus unterschiedlichen Erdteilen begrüßen dürfen, kommt dem Thema ‚Hygiene und Sauberkeit‘ eine exponierte Bedeutung zu, um besonders Infektionsrisiken zu vermeiden. Dabei war es uns wichtig, ausreichend viele Sanitärräume mit einer Ausstattung anzubieten, die der individuellen Besucherfrequenz und dem unterschiedlichem Nutzerverhalten unserer internationalen Gäste entspricht.“

Aufgrund seiner positiven Erfahrungswerte setzte der Hotel-Chef auf die Marke „Katrin“ des nordeuropäischen Sanitärraum-Ausstatters Metsä Tissue und wandte sich an den Spezialisten, um Optimierungspotentiale zu besprechen. Christian Gerber: „Die Nutzung musste auf der einen Seite für Menschen aus unterschiedlichen Erdteilen einfach, selbsterklärend und schnell durchführbar und auf der anderen Seite für die gastronomischen Notwendigkeiten servicefreundlich und wirtschaftlich sein.“

Darüber hinaus muss natürlich in den Sanitärräumen sichergestellt sein, dass bei einer Frequenz von bis zu 1.000 Gästen pro Tag immer ausreichend Verbrauchsmaterialien wie Handtuch, Toilettenpapier oder Seife verfügbar sind. Und auch die innenarchitektonischen Aspekte wie Design, Gerätegröße in Abhängigkeit zum bestehenden Platzangebot oder Farbe dürfen bei der Gestaltung nicht außer Acht gelassen werden.



Christian Gerber, Leiter Berghotel Trübsee (rechts), und Robert Burri, Berater beim schweizerischen Handelspartner.

Hygiene mit Stil

Nach einem Härtestest entschied man sich im Berghotel Trübsee für die neue Serie „Katrin Inclusive“ von Metsä Tissue, die alle relevanten Produkte umfasst: System-Handtuchrollen- und Toilettenpapier-Spender, Seifen- und Desinfektions-Spender, Abfallbehälter, Hygienebehälter für die Damen-Toilette sowie Duftspender.

Augenfällig bei dieser neuen Spender-Generation ist das Design: Durch die Kombination der Kontrastfarben Schwarz und Weiß wirken die Spender sehr modern. Transparente Seitenwände vermitteln mehr Leichtigkeit und sorgen für einen noch besseren Durchblick beim Verbrauch. Die Instandhaltung gestaltet sich dank innovativer Funktionen sehr effizient, was die tägliche Arbeit des Servicepersonals betreffend Kontrolle und Auffüllen der Verbrauchsmaterialien erheblich erleichtert. Bei den Handtuch-Spendern erfolgt die Papierentnahme manuell, wobei immer nur ein Blatt zum Gebrauch ausgegeben wird. Mit einer Blattgröße von 210 x 235 mm ist das Papier ausreichend groß dimensioniert, sodass im Normalfall ein bis zwei Stück ausreichen, um die Hände vollständig abzutrocknen. Verwendet wird jetzt zweilagiges weißes „Katrin Classic“ Systemhandtuchrollenpapier, das die Feuchtigkeit sehr schnell absorbiert und durch einen hohen Zelluloseanteil über ein großes Wasseraufnahmevermögen verfügt.

Fazit

Der Praxistest überzeugte auf ganzer Linie: Die verbrauchsregulierte Abgabe der „Katrin“-Spender sorgte für servicefreundliche Kontrolle und verlängerte die Wechselintervalle. Durch das eingesetzte zweilagige Tissuepapier von der Rolle und die limitierte Einzelblattabnahme konnte der Papierverbrauch um zirka 50 % reduziert werden. Christian Gerber ist überaus zufrieden mit der Umstellung: „Die neuen Spender fügen sich ausgezeichnet in unser innenarchitektonisches Konzept ein. Und der neue Duft sorgt für ein angenehmes Raumgefühl und animiert somit die Gäste zum Händewaschen.“

www.katrin.com



Schwimmen über den Dächern Helsinkis

Das Hotel Clarion in Helsinki befindet sich in einem modernen Gebäude im Viertel Jätkäsaari mit Blick auf den Westhafen, mit bester Lage zu vielen Attraktionen der Stadt. Ein Highlight des Hotels ist der Pool am Dach von Berndorf Bäderbau.

Helsinki liegt an der Küste des Finnischen Meerbusens. Täglich legen zahlreiche Schiffe im alten Hafen Jätkäsaari an, auf den man vom Hotel Clarion einen unverwechselbaren Blick hat. Die gemütlichen Zimmer des Clarion sind modern eingerichtet und verfügen über stilvolle Sessel, kostenloses WLAN, einen Flachbildfernseher und eine Minibar.

Pool mit spektakulärem Feeling

Im 17. Stock des Hotel Clarion in Helsinki ragt der Dachterrassenpool aus Edelstahl 1,50 m aus dem Gebäude. Ein transparenter Boden aus Plexiglas bietet freien Blick nach unten. Der Architekt des Hotels wollte einen ganz speziellen Nervenkitzel erzeugen, aus diesem Grund entschied er sich dafür, den Pool aus dem Gebäude ragen zu lassen und ihn mit einem durchsichtigen Boden auszustatten. Ein Pool, der zum durchsichtigen Balkon wird, wurde gemeinsam mit Berndorf Bäderbau geplant – freier Blick nach vorne, 50 Meter in die Tiefe.

Für eine Konstruktion, die 54 m³ Wasser im 17. Stock halten muss, benötigt man die richtige Kombination an geeigneten Materialien. Edelstahl hat den Vorteil, dass er besonders lange haltbar, neutral und einfach zu pflegen ist. Für das Clarion fertigte Berndorf Bäderbau speziell eine vier Meter breite und zehn Meter lange Edelstahlkonstruktion an. Der Boden aus Plexiglas wurde von der Firma Hydrosight angefertigt. Plexiglas wurde deshalb als Material verwendet, da es das ganze Licht durchlässt, alles farbgetreu wiedergibt und extrem bruchfest ist.

Das Edelstahlbecken wurde vor Ort mit den Blöcken aus Plexiglas verbunden. Eine logistische Herausforderung, da die Plexiglas-Blöcke eine Tonne wiegen. Der Erker samt Stahlrahmen bringt 1,7 Tonnen auf die Waage. Speziell bei diesen Vorgaben und Wünschen des Architekten und der Bauherren wurde wieder einmal mehr als eindrucksvoll bewiesen, dass man mit Berndorf Bäderbau den richtigen Lieferanten mit bestem Know-how auch für komplizierte Aufträge an der Hand hat.

www.berndorf-baederbau.com



Projektspezifische Angaben

Hotel Clarion, Helsinki, Finnland

Leistung Berndorf Bäderbau: Lieferung und Montage eines Dachterrassenpools aus Edelstahl Rostfrei mit Überlaufrinne, Werkstoff Edelstahl Rostfrei, 1.4404

Abmessungen: Länge 10,00 m; Breite 4,00 m
Wassertiefe 1,30 m; Wasserfläche 40,00 m²

Besonderheiten / Ausrüstung:

- Einstiegstreppe mit rutschhemmend geprägten Auftrittsflächen
- Treppenhandlauf für Rollladenabdeckung
- Unterwasserbeleuchtung
- Sitzbank für Rollladenabdeckung



Wohnen mit Stil

Das Grandhotel Hessischer Hof investierte 700.000 Euro in Suiten und Superior Zimmer.

Das Grandhotel Hessischer Hof verfügt über insgesamt 121 Zimmer und Suiten in den Kategorien Classic, Comfort, Superior, Executive bis hin zu Junior Suiten und einer Familien Suite. Darüber hinaus begeistert das 5-Sterne-Luxushotel mit einer Präsidentensuite in exponierter Lage auf der obersten 8. Etage.

Das Grandhotel Hessischer Hof ist ein 5-Sterne-Superior-Hotel und liegt direkt gegenüber der Messe Frankfurt sowie der Festhalle, nur wenige Gehminuten von der Frankfurter Innenstadt entfernt. Heute gehören das Grandhotel Hessischer Hof genauso wie das historische Schlosshotel Kronberg und viele weitere Objekte zur Hessischen Hausstiftung.

Ab sofort stehen Gästen des Grandhotels Hessischer Hof im ganzen Haus neu designte Junior Suiten sowie Superior Zimmer zur Verfügung. Mit einer Investitionssumme von insgesamt 700.000 Euro erhielten in den vergangenen Wochen 18 Zimmer in den Etagen eins bis vier im Hauptgebäude eine umfangreiche Renovierung. Wie schon bei der Einrichtung der Präsidentensuite zeichnet sich auch hier die renommierte Londoner Interior Designerin Nina Campbell für die Gestaltung verantwortlich. 2016 wurden bereits 15 Zimmer in der fünften bis siebten Etage für insgesamt 650.000 Euro umgebaut. Die Modernisierung und Weiterentwicklung des Hauses sind ein stetiger Prozess, der auch kommendes Jahr fortgesetzt werden soll: Für 2018 sind die Renovierung des Buffetbereiches und weiterer 54 Zimmer vorgesehen.

www.grandhotel-hessischerhof.com

Modern & traditionell

Das offene und helle Design der renovierten Zimmer setzt moderne Akzente, ohne den traditionellen Charme des Grandhotels zu verlieren. Seidentapeten, goldene Highlights, geschichtsträchtige Bilder und die großzügige Raumaufteilung sorgen für eine luxuriöse Wohlfühlatmosphäre. Die Superior Zimmer erwarten die Gäste mit King Size oder Twin Betten, ruhig gelegen oder mit beeindruckendem Blick auf die Messe. Ein begehrter Kleiderschrank und eine komfortable Sitzecke runden das luxuriöse Gesamtbild der Zimmer ab. Edel und exklusiv zeigen sich die Junior Suiten mit einer Größe von 60 Quadratmetern und separatem Wohn- und Schlafzimmer mit King Size Bett. Klassische Antiquitäten aus dem Besitz der Familie von Hessen bieten ein einzigartiges Ambiente.

„Die Fertigstellung ist ein weiterer Baustein in der kontinuierlichen Modernisierung und Weiterentwicklung des Grandhotels. Die detailreiche Gestaltung der Zimmer unterstreicht die Einzigartigkeit unseres traditionsreichen Hauses und stärkt einmal mehr unsere Positionierung an der Spitze der Frankfurter Hotellandschaft“, so Eduard M. Singer, Generaldirektor im Grandhotel Hessischer Hof.



 **berndorf**
bäderbau

A/Fügen, Hotel Haidachhof

WENN LEISTUNG ENTSCHEIDET

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

www.berndorf-baederbau.com



D/Waldkirch, Stadt Waldkirch



Schwimmbad & Sauna, Tom-Philipp



Angelina Eggel

„Weiterbildung wird immer wichtiger!“

Sind Österreichs Touristiker lernfaul oder setzt sich das Thema Weiterbildung inklusive lebenslangem Lernen durch?

Die Theorie spricht vom lebenslangen Lernen und die Trendentwicklung gibt ihr Recht. Megatrends wie Globalisierung und Digitalisierung berühren die Arbeitswelten und lassen auch das Thema Weiterbildung nicht aus. Flexible und interaktive Online-Formate, mit denen Mitarbeiter und Führungskräfte ihre Fähigkeiten und Kenntnisse auffrischen, sind gefragt. Zumindest in tourismusfernen Branchen. Aber wie sieht es im Tourismus mit dem Thema Weiterbildung aus? Wird dort auch den stetig wachsenden Anforderungen der Gäste sowie Mitarbeiter und der raschen Entwicklung der Tourismusbranche durch Fortbildung Rechnung getragen?

Welche Betriebe arbeiten wirklich kontinuierlich an sich und trifft das umfassende Schulungs-Angebot auch die notwendige Nachfrage?

Fluktuation im Tourismus versus Mitarbeiter Aus- und Fortbildung?

In der oftmals saisonal geprägten Tourismusbranche sind Mitarbeiter meistens keine fixe Größe mehr, sie sind vielmehr ständig in Bewegung. Man verzeichnet einen hohen Fluktuationsgrad und in Mitarbeiter zu investieren, wird daher leider allzu oft in Frage gestellt: „Zahlt es sich für mich als Unternehmer aus, mein Servicepersonal in Schulungen zu schicken, wenn ich nicht davon ausgehen kann, dass diese Personen kommende Saison noch in meinem Betrieb tätig sein werden?“

Jedoch treue Mitarbeiter sind, genau wie treue Gäste, ihrem Unternehmen verbunden. Sie spüren eine emotionale Nähe, sie identifizieren sich mit ihrer Firma und machen sich unternehmerisches Interesse zu ihrem Eigenen.

„Ein praxisstarkes Fortbildungsangebot sichert dem Unternehmer gleichbleibend hohe Gastgeber-Qualität. Und besonders der Stammgastkunde erwartet sich nicht nur die gleiche Qualität bei seiner Rückkehr, sondern er wünscht sich Verbesserungen und Innovationen“, erzählt uns Beraterin Angelina Eggel aus ihrer langjährigen Praxiserfahrung. Entgegen vielen Vorurteilen zeigt die Praxis auch, dass sich gute Mitarbeiter persönliche Weiterentwicklung wünschen. Schulungen sind ein wichtiger Teil davon, vor allem, da Teams immer heterogener werden, was die Herkunft und die Altersstruktur betrifft. „Generell sei zu sagen, dass eine professionelle Auseinandersetzung mit der eigenen

Personalentwicklung eine wesentliche Aufgabe der Mitarbeiterbindung darstellt und Wissen die Basis für Spitzenleistungen der Mitarbeiter ist, die ein Unternehmen braucht, um im Wettbewerb die Nase vorn zu haben.“

4 Tipps, um die perfekte Schulung zu finden

Doch wo gibt es die passenden Angebote für Schulungen? Wie findet man sich in diesem Angebotsdschungel noch zurecht und welche Trainingsinhalte sollte das Angebot beinhalten? Angelina Eggel kennt diese Fragestellung als Themenverantwortliche für den Seminar- und Trainingsbereich bei Kohl & Partner nur allzu gut und nennt die vier Kernpunkte eines guten Schulungsangebotes:

1. Das Training muss von Spezialisten im Tourismus entwickelt und von praxiserprobten Trainern durchgeführt werden.
2. Die Schulung sollte auf die aktuellen Trends und Entwicklungen im Tourismus abgestimmt sein.
3. Die Fortbildung sollte speziell auf die Bedürfnisse des Betriebes, des Kunden abzielen.
4. Von einem professionellen Training muss erwartet werden, dass es praxis- und umsetzungsorientiert ist.

Gute Betriebe arbeiten an sich – an der Hard- UND „Software“

Insgesamt ist zu beobachten, dass Mitarbeiterschulungen bei erfolgreichen Unternehmen ein immer wichtigeres Instrument sind bzw. werden.

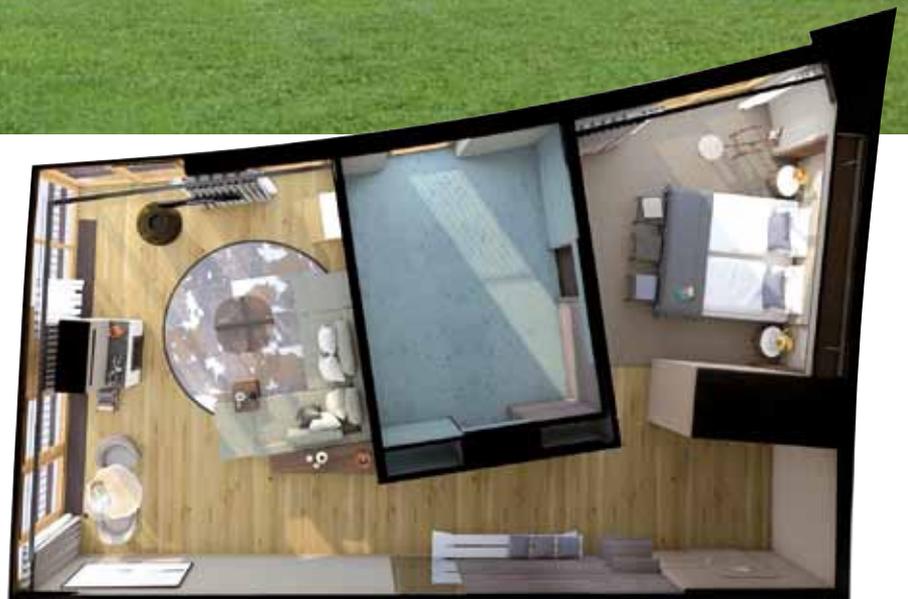
Erfolgreiche Betriebe arbeiten stetig anhand von fach- und persönlichkeitsbildenden Seminaren an sich, an der Hardware und Software – dieses Engagement der Unternehmer und Mitarbeiter sollte anerkannt und weiter gefördert werden, denn nur ein ständiges Sich-Hinterfragen bringt langfristigen Erfolg mit sich.

Gastfreundschaft kann als Talent gesehen werden, doch nur, wer seine Talente weiterentwickelt, wird großartig und hebt sich vom Mitbewerber ab.

Neue, durch Schulungen und Weiterbildungsmaßnahmen erworbene Kenntnisse und Kompetenzen helfen sicher dabei ... – denn wenn man sich nicht um seine Mitarbeiter kümmert, ein Anderer macht es bestimmt!



Neuer alpiner Glanz



Das Kempinski Hotel Berchtesgaden gestaltet seine Zimmer und Suiten neu. Der frische Wohnkomfort soll eine Art „Pure Alpine Lifestyle“ widerspiegeln.

von Peter A. de Cillia

Wir waren ja schon bei der Eröffnung vor etlichen Jahren an diesem geschichtsträchtigen Ort. Damals wurde das Hotel von der Intercontinental-Gruppe geführt und schon damals fiel uns positiv auf, wie sowohl Architektur als auch Management feinfühlig mit diesem nicht gerade mit positiven Werten besetzten Ort umgingen. Aber was kann ein Standort dafür, wenn er einmal von einem wahnsinnigen Diktator missbraucht wurde?

Jahre danach, um genau zu sein im Jahr 2015, übernahm die Kempinski-Gruppe das Haus und verstand es wie gewohnt, gekonnt und professionell diesen Weg fortzusetzen. Nach einigen

kleineren Renovierungsarbeiten begannen nun die Verantwortlichen auch die in die Jahre gekommenen Zimmer zu renovieren, wobei man festhalten muss, dass so ein radikales Neuerscheinungsbild nicht vonnöten gewesen wäre, denn die Materialien in den Zimmern und deren Abnutzung hielt sich meiner Meinung nach in Grenzen. Auch was das Design betrifft, hätte es noch einige Jahre dem Blick der Gäste standgehalten. Kempinski entschloss sich aber, den neuen roten Faden des „puren alpinen Lifestyles“, wie man es nennt, optisch deutlich durchzuziehen und das nötige Kleingeld dürfte zudem auch vorhanden sein.



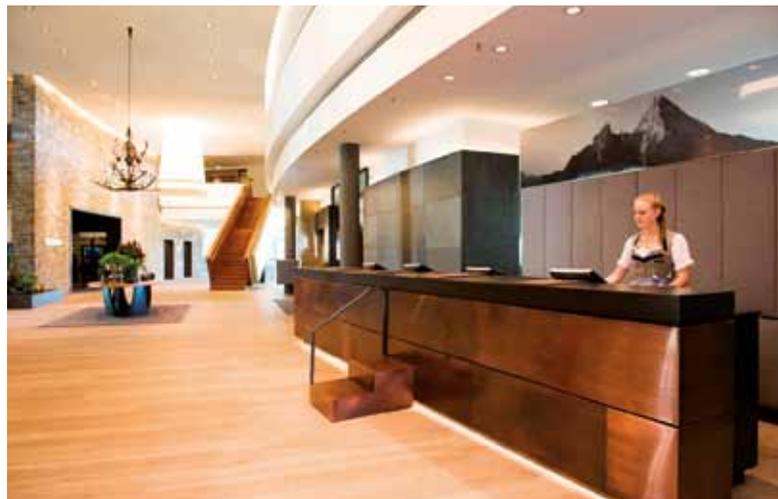
Zimmer mit Ausblick

Das Kempinski Hotel Berchtesgaden liegt auf dem Eckerbichl, an einem der spektakulärsten Plätze der bayerischen Alpen. Dank der Hufeisenform und stockwerkübergreifender Glasfronten erscheint das einmalige Bergpanorama von allen Bereichen des Hotels zum Anfassen nah. Als alpines Lifestyle-Resort empfängt das Hotel seine Gäste mit einem klaren Design, alpenländischem Flair und dem herzlich-warmen Kempinski-Service.

138 gemütliche Zimmer und Suiten, das Kempinski The Spa, zwei Restaurants, eine Bar und sechs Konferenzräume beherbergt der architektonisch sehr klare und moderne Bau. Direkt vor der Haustür beginnt das Freizeitvergnügen „Natur“: Mountainbiker, Wanderer und Kletterer finden beste Bedingungen vor. Der angeschlossene 9-Loch-Golfplatz des Golf Clubs Berchtesgaden gilt als einer der höchsten Deutschlands. Im Winter gibt es einen direkten Zugang vom Hotel zum Skigebiet Gutshof auf dem Eckerbichl. Kultur- und Shoppingfreunde kommen in Berchtesgaden oder im nahen Salzburg auf ihre Kosten.

Die Bergwelt im Zimmer

Das Kempinski Hotel Berchtesgaden beginnt nun nach der diesjährigen Sommersaison mit der Neugestaltung aller Zimmer und Suiten. Verantwortlich zeichnet das Büro Sporer Plus GmbH aus Stuttgart, das bereits seit dem Bau des Resorts für die



Innenarchitektur hinzugezogen wurde. Mit viel Gefühl für das bestehende Design sowie die umgebende Natur kreierten die Architekten einen neuen Look für die Zimmer und Suiten, ohne dabei zu stark auf übliche Attribute wie Hirschgeweihe oder Bergbilder zurückzugreifen. Um das Urlaubserlebnis nicht zu stören, lässt sich das Hotel viel Zeit bei der Renovierung und führt den Umbau abschnittsweise sowie Stockwerk für Stockwerk durch. Dieser wird bis zum ersten Quartal 2018 beendet sein.

Der neue Designanspruch

„Zurückhaltung gegenüber dem, was die Schönheit der Zimmer ausmacht, nämlich die Aussicht mit all ihren Facetten der Tageszeit und der Jahreszeiten“, so umschreiben die Architekten Klaus Sporer und Joachim Schmid ihren Anspruch an das Projekt. Vor dem Hintergrund der spektakulären Lage des Hotels ergänzt das neue Design die Stimmung, die durch den Ausblick entsteht, ohne von ihm abzulenken. Deshalb treten die neuen Farben der Räume nicht zu denen der Natur in Konkurrenz. Die Designer setzen dafür auf warme Grautöne und auf Himmelblau. Mit Umsicht kommen heimische Elemente und Materialien wie weiches Leder, Leinen, Wolle oder verwittertes Holz und Stainzer Gneis zum Einsatz. Ein großformatiges Bild rundet als Blickfang die Couchecke ab. Dafür wurde der Ausschnitt einer Detailaufnahme einer Berchtesgadener Tracht graphisch verfremdet.





Knöpfe dieser Tracht finden sich im Original auf den Kissen wieder. Bei der Wandgestaltung wird ein alpines Ornament aufgegriffen. Durch den Wechsel von glänzender und matter Farbe tritt es auf der weißen Zimmerwand nur in bestimmten Blickwinkeln in Erscheinung. Um das Urlaubsgefühl der Gäste zu vergrößern, werden neue Vorhangsysteme angebracht, die noch mehr Tageslicht durch die großen Panoramafenster fluten lassen. Eine warme, heimelige Atmosphäre entsteht zudem durch ein durchdachtes Beleuchtungskonzept. Seit der Eröffnung am 1. Mai 2015 präsentiert sich das Kempinski Hotel Berchtesgaden als Lifestyle-Resort und verbindet klares Design mit alpenländischem Flair und sympathischem Service. Im Sternerestaurant Le Ciel und Restaurant Johann Grill erwarten Gäste eine Welt voller kulinarischer Kreativität und lokal inspirierter Genüsse, die das Beste der Region mit internationalen Klassikern verbindet. Der Kempinski The Spa offeriert Anwendungen mit den besten Produkten der Region und ergänzt das alpine Angebot. Besonders hervorzuheben ist das kulinarische Angebot, das in einer meisterhaften Steak-Kultur gipfelt. Das Service hat noch ein wenig Luft nach oben, die Mannschaft besitzt aber Potential, den gewohnten Kempinski-Standard zu erreichen.

Fazit

Ein bemerkenswertes Hotel an einem geschichtsträchtigen Ort, das durch seinen Design-Auftritt, seine Lage und eine besonders raffinierte Kulinarik besticht. Wer Urlaub mitten in einer Bergwelt auf höchstem Niveau machen will, ist hier sehr gut aufgehoben.

HOTEL&DESIGN-Bewertung

Architektur					
Design					
Spa					
Kulinarik					
Service					

AUS-
(HECKEN?)

SICHER NICHT!



Wir wollen doch
nicht das Paradies verlassen.
JOKA. Wohnen mit Charme.



Möbel für besondere Ansprüche

Smarte Funktionen, zeitloses Design, höchste Qualität – Symphonic komponiert Möbel für besondere Ansprüche. Zu sehen auch auf der „Alles für den GAST“.



Vom 11. bis 15. November präsentiert der österreichische Premiumausstatter auf der „Alles für den GAST“ in Salzburg eine Auswahl seiner Produkthighlights und Neuerscheinungen. „Mit innovativen Produkten und individuellen Konzeptlösungen haben wir in den letzten Jahren national wie auch international im Hotel- und Objektbereich überzeugt. Die Messe bietet eine ideale Gelegenheit, um den Besuchern und potentiellen Neukunden unser Können zu zeigen“, so Symphonic-Geschäftsführer Simon Bair. Als 100-prozentige Tochterfirma der ADA Möbelwerke Holding AG greift die Manufaktur auf eine jahrzehntelange Erfahrung zurück. Vollendete Handwerkskunst und edle Materialien garantieren eine hochwertige Verarbeitung und erfüllen so die hohen Ansprüche der Hotellerie an Qualität und Design.



Sessel WITOLD

Ohrensessel MIA



Auf der diesjährigen Messe präsentiert Symphonic die Sesselskreationen FINN und NORA. Mit klarer Formensprache und elegantem, dunklem Design verleiht FINN jedem Ambiente eine extravagante Note. Daneben bietet die halbrund geschwungene Polsterlehne einen angenehmen Sitzkomfort.

Der Ledersessel NORA kommt gleich auf den ersten Blick als gemütliche Oase daher. Mit seinem charmanten Retro-Design vermittelt er in jedem Raum ein Gefühl der Geborgenheit. Für besonders hohen Komfort in großzügigeren Räumlichkeiten ist NORA auch als 2-Sitzer-Bank erhältlich. Verschiedene Beiztöne für die Beine und Armlehnen ermöglichen zudem eine individuelle optische Anpassung. Ein Highlight ist der loungeartige Ohrensessel MIA. Das zeitlose Design findet sowohl im Retro-Ambiente als auch in der modernen Einrichtung seinen Platz. Ein drehbarer Tellerfuß aus Metall bildet das Fundament des exklusiven Looks, der sich nach oben in der hellen Polsterung und in den sanften Linien der eleganten Sitzschale fortsetzt. Schnell avanciert diese moderne Spielart eines klassischen Ohrensessels zum Lieblingsstück – pure Entspannung garantiert.

Mit der großen Auswahl an Sesseln, in Design, Farben und Materialien an individuelle Wünsche anpassbar, sind der modernen Objektausstattung keine Grenzen gesetzt. Ob klassisch oder modern, gemütlich oder minimalistisch – allen Modellen gleich sind die hochwertige Qualität und der bequeme Sitzkomfort. Hier sind auch die Neuheiten SEAN und WITOLD hervorzuheben. Während SEAN mit runder Gestalt im Retro-Look designed ist, zeigt sich der Ohrensessel WITOLD in klassischer Form.

Zu den beliebten Modellen im Lounge- und Barbereich gehören die Sitzbänke. Sie sind überaus funktional, flexibel einsetzbar und raumsparend. Nun stellt Symphonic ein Loungemöbel der Extraklasse vor: die Chaiselongue ANDY. Weiche Formen und harmonische Farben kreieren eine wunderbare Relaxzone für Gäste. Verweilen ausdrücklich erwünscht! Die modularen Elemente ermöglichen den Aufbau flexibler Sitzlandschaften, die an jeden Bedarf und jede Räumlichkeit angepasst werden können.

Präsentiert wird auf der diesjährigen Messe auch das Bett SILENT mit Taschenfederkern für höchsten Schlafkomfort. Mit unterschiedlichen Matratzenstärken, auch in Komforthöhe, sorgt das trendige Modell für bequemes Aufstehen und Zubettgehen und vereinfacht dazu das tägliche Housekeeping. Der modulare Aufbau aus gefedertem Untergestell mit angepasster Matratze und optionalem Topper dient der flexiblen Anpassung an die Körperkonturen und sorgt so für perfekte Druckentlastung. Bei Bedarf können die flexiblen Modelle mit wenigen Handgriffen vom Business-Twin-Bett zum Doppelbett umfunktioniert werden. Flexibilität bieten zudem die optionalen Rollen an den Füßen.

Verborgene Talente

Abgerundet wird der Messeauftritt von den Bestsellern SMART und STRONG. Die smarten Talente der Schlafsofas sind zunächst verborgen und kommen je nach Bedarf zum Vorschein. Am Tage erlauben die gemütlichen Begleiter entspanntes Lesen und bequemes Sitzen, während sie sich zur Nacht im Handumdrehen in ein komfortables Bett verwandeln. Besonders im Objektbereich sind die flexiblen Alleskönner ideal und eignen sich dank hochwertiger Qualität und variantenreichen Typenplans gleichermaßen für die Gestaltung eines exquisiten Luxushotels wie für eine charmante Pension.

Alles für den GAST: Halle 9, Stand 0211

www.symphonic.at



Sessel FINN



Chaiselongue
ANDY



Von der Planung und Umsetzung bis zur Fertigstellung kümmert sich Voglauer hotel concept um die gesamte Projektleitung.



Innenausstattung für Individualisten

Egal ob Neubau oder Renovierung – Voglauer hotel concept kümmert sich als Generalunternehmer um die gesamte Planung und Ausführung Ihres Hotel-Innenausbau. Der individuelle Charakter eines Hotels bestimmt schließlich dessen Qualität.

Fotos: The Chedi, The Crystal, Voglauer

Als einer der bedeutendsten Komplettanbieter Österreichs hat sich Voglauer in den letzten 30 Jahren auch als kompetenter Partner der internationalen Hotellerie etabliert. Spezialisiert auf hochwertige Hotelausstattung fertigt Voglauer

hotel concept im salzburgerischen Abtenau. Voglauer hotel concept liefert somit durchdachte, einzigartige Gesamtlösungen für den Innenausbau – für Neubauten ebenso wie bei Renovierungen.

Hotel The Crystal



Im The Crystal in Obergurgl schuf Voglauer hotel concept durch die warme Oberfläche des Holzes sowie stilvolles Mobiliar einen ganz eigenen, legeren Wohnluxus.



Durchdachte Renovierungskonzepte

Ein klares Konzept ist für eine angedachte Renovierung unverzichtbar. Neben wesentlichen Punkten wie Budget und Zeitfenster gilt es vor allem zu klären, ob die Renovierungsarbeiten bei laufendem Betrieb oder unter Schließung des Hotels stattfinden sollen. Unter Bedacht aller Vorgaben erstellt Voglauer hotel concept maßgeschneiderte Renovierungskonzepte und begleitet das Projekt von der Planung bis zur Fertigstellung, um einen perfekten Ablauf zu gewährleisten.

Innenarchitektur & Design

Mit 400 Mitarbeitern bietet Voglauer hotel concept ein umfangreiches Leistungsspektrum, angepasst an die jeweiligen Projektgrößen und Leistungsumfänge: Möbel-Lieferungen aus eigener Fertigung sowie komplette FF&E-Pakete bis hin zur umfassenden Generalunternehmerleistung für den gesamten Innenausbau. Ein wertvolles Instrument für ein optimales Ergebnis ist dabei das Voglauer-Kompetenzzentrum: Hier wird mittels einer umfangreichen Musterkollektion an Möbeln, Materialien und Zimmerkonzepten die einmalige Möglichkeit geboten, unterschiedliche Ausstattungs-Varianten zu visualisieren und durchzuspielen. Denn Geschmack und Stil des Interieurs sind stets individuell und werden von Voglauer hotel concept auf besondere Weise berücksichtigt, um mit der passenden Einrichtung in jedem Hotel bestimmte Stimmungswelten zu definieren und zu charakterisieren.

Voglauer plant Erfolg

Kreative Konzept-Planungen von hauseigenen Innenarchitekten sorgen für innovative Design-Lösungen.

Top Referenzen

Ein kleiner Auszug aus den europaweiten Referenzen von Voglauer hotel concept sind u. a. die 5-Sterne-Hotels Sofitel Le Faubourg in Paris, The Chedi in Andermatt (Schweiz), Le Royal in Luxemburg oder das Radisson Blu Hotel Badischer Hof in Baden-Baden.

In Österreich stellte Voglauer hotel concept zuletzt seine Kompetenz bei der Ausstattung zweier Top-Hotels in Obergurgl (Tirol) unter Beweis. Während es bei der Renovierung von 15 Suiten im 4-Sterne-Superior Ski- und Wellnesshotel Alpina deluxe galt, durch den Einsatz warmer Materialien wie Eiche Rustiko sowie indirekte Beleuchtung ein gemütliches, familiäres Ambiente zu schaffen, unterstreicht die Innenausstattung des im vergangenen Winter neu eröffneten 4-Sterne-S-Hotels The Crystal gekonnt den mondänen Lifestyle der Alpen. Sowohl die von Voglauer hotel concept renovierten Suiten und Bäder als auch der komplett neu gestaltete Rezeptions-, Lobby- und Bar-Bereich erstrahlen in einem exklusiven Wohndesign, dessen Ambiente durch die warme Oberfläche des Holzes sowie stilvolles Mobiliar, verbunden mit schnörkellosen Formen, bestimmt ist. Gleichzeitig geben großflächige Fensterfronten den Blick auf die beeindruckende Bergkulisse der schneebedeckten Ötztaler Alpen frei.

www.voglauer.com

DER INNENAUSBAU-GU

Für Renovierungen und Neubau

INNENARCHITEKTUR + AUSFÜHRUNG

wir
planen
Erfolg



voglauer.com

VOGLAUER
hotel concept

© Fairmont Le Montreux Palace | Montreux | Schweiz



Höchste
ÖKO-Auszeichnung

für Familienunternehmen



Joka wurde als einziger österreichischer Matratzenhersteller mit dem Österreichischen Umweltzeichen ausgezeichnet.

Das Österreichische Umweltzeichen, das seit 1990 vergeben wird, ist ein verlässlicher Wegweiser für ökologischen Einkauf und umweltfreundliches Alltagsverhalten. Dieses wird nur an Produkte und Dienstleistungen vergeben, die den vorgegebenen strengen Öko-Kriterien entsprechen. Es steht für höhere Lebens- und Umweltqualität, klare und transparente Information, hohe Aussagekraft, Umweltpolitik in Eigenverantwortung der Unternehmen und Organisationen sowie Zusammenarbeit auf hohem Niveau mit optimalem Service.

Durch den Erhalt des Umweltzeichens sieht Joka sein Bekenntnis zum umweltbewussten und nachhaltigen Wirtschaften ganz klar bestätigt und freut sich über die Anerkennung seiner Bemühungen durch diese Auszeichnung.

Zertifiziert & patentiert

Zertifiziert wurde die gesamte Produktlinie „FehrMed“ – Naturlatexmatratzen mit Wirkstoffen wie Stroh, Weide, Zirbe oder Torf. Außerdem die Joka Taschenfederkern- und Federkernmatratzen, die auch in der Hotellerie regen Zuspruch finden sowie das gesamte patentierte FlexiNet®-Matratzen-System, das sich durch perfekte Durchlüftung aufgrund der handverflochtenen Kaltschaumstege auszeichnet. Zusätzlich wurde auch das neue, innovative und modulare Matratzensystem CoS (Choice of Sleep) mit dem Österreichischen Umweltzeichen ausgezeichnet, das es erlaubt, aus Naturlatex bzw. Taschenfederkern bzw. FlexiNet® ein individuelles Schlafsystem zusammenzustellen.

Qualität & Design

Das Matratzen-, Betten- und Polstermöbelprogramm aus der oberösterreichischen Manufaktur zeichnet sich durch den konsequenten Anspruch an Funktion, Qualität und Design aus. Das 1921 gegründete Familienunternehmen produziert nach wie vor ausschließlich in Österreich und kann nicht nur deshalb besonders schnell und flexibel auf Kundenwünsche eingehen. Hohe handwerkliche Qualität und umfangreiches Know-how bilden hierfür die perfekte Grundlage.

Ziel des Unternehmens ist es, durch den Einsatz von besten Materialien in Kombination mit ansprechendem Design und höchster handwerklicher Qualität Produkte zum Wohlfühlen zu schaffen, ganz nach dem Joka-Motto: „Wohnen mit Charme.“

The Choice of Sleep

Mit diesem neuartigen Modulsystem kann für jeden ein individuelles Schlafsystem unter Berücksichtigung der persönlichen Vorlieben gestaltet werden. So können unterschiedliche Materialien miteinander kombiniert und mit verschiedenen Toppfern oder Unterbetten abgerundet werden. Damit nicht genug, erlaubt das neue Modulsystem „CoS“ auch ein Umgestalten von Lattenrost-



Betten zu Boxspring-Betten mittels des innovativen Boxspring-Einsatzes. Auch hier stehen unterschiedliche Material-Varianten zur Auswahl: Boxspring-Inside ganz nach den individuellen Wünschen. Zusätzlich ist das neue „CoS“-System auch optisch ein Hingucker: Feinste, unterschiedliche Bezugsmaterialien und hochwertigste Verarbeitung überzeugen ebenso wie die eingebauten Zusatznutzen.

Alles für den GAST: Halle 5, Stand 0324

www.joka.at





Die imm cologne genießt als Neuheiten-Messe der internationalen Einrichtungswelt hohes Ansehen bei Ausstellern und Publikum. Sie präsentiert vom 15. bis 21. Jänner 2018 wieder die aktuellen Wohntrends in allen Schattierungen.

Das Haus 2018

Die ganze Welt des Einrichtens in Köln

Für einen schwungvollen Start ins Möbeljahr 2018 wird im Jänner wieder die Leitmesse der Branche – die imm cologne – sorgen. Mit rund 1.200 Ausstellern aus 50 Ländern präsentiert sich die Messe als eine breit aufgestellte, vielseitige Produktschau und repräsentiert den aktuellen Stand an Einrichtungstrends.

Mit Pure Architects, der Weiterentwicklung von Living-Interiors, werden diesmal in vielen Facetten verschiedene Produktwelten für die Installation auf dem Boden, an der Wand und an der Decke inszeniert. Damit wird das Kernsortiment der Messe, nämlich Möbel, um drei wichtige Teilbereiche erweitert. So wird für Architekten, Designer, Planer, Raumausstatter und Endverbraucher ein innovatives Raumerlebnis geschaffen. Der Schwerpunkt in diesem Segment wird 2018 auf den Themen Bad und Smart Home liegen.

Ebenfalls im Fokus wird das Thema Licht stehen. Eine Leuchte ist heute weit mehr als nur eine Lichtquelle. Richtig inszeniert und mit der passenden Technik versehen, kann Licht Räume sowie Atmosphäre schaffen. Grund genug, dem Thema ausreichend

Pure, Ginger & Jagger



Pure Editions, Ebb & Flow

Platz einzuräumen. Von dekorativen Leuchten über Beleuchtungssysteme bis hin zu digitaler Lichtsteuerung werden die Messebesucher das Thema Licht live in all seinen Facetten erleben. Mit Lucie Koldova wurde eine wunderbare Lichtdesignerin für das Projekt „Das Haus“ gewonnen. Mit der Aufteilung in „Dekoratives Licht“ im Bereich Pure Editions und „Technisches Licht“ im neuen Hallenkonzept Pure Architects wird der Weg einer ganzheitlichen Einrichtungsmesse konsequent weiterverfolgt.

Innovative Textilien

Auf der imm cologne präsentieren die großen Designmarken ihre ganzheitlichen Wohnphilosophien. Vor allem die klassische Messearchitektur der Pure-Halle bietet reichlich Spielraum, um Kollektionen atmosphärisch zu inszenieren und einen kompletten Einrichtungsstil darzustellen. Auf der Messe präsentieren die führenden Stoff-Editoren der Branche wieder hochwertige Bezugstoffe und exklusive Textilien. Besucher können sich hier von ansprechend realisierten Interior-Träumen aus Stoff inspirieren lassen. In Köln sind die Neuheiten der Möbelsaison 2018 zuhause.

www.imm-cologne.de

SYMPHONIC

Objekt Design & Maßanfertigung



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



Neuer
KATALOG

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

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

= zusätzlich nutzbare Tage	12
= ergibt zusätzlichen Ertrag	6.480 € pro Monat
abzüglich anfallende Mehrkosten in €*	3000
= Ergebnis pro Monat	3.480 € pro Monat
Wie viele Monate dauert Ihre Terrassensaison?	6
= Mehrertrag pro Saison	20.880 €

Quelle: www.markilux-gastro.at/rechner



Die optimale Lösung für den Raucherbereich im Freien

markilux bietet effiziente Systeme für geschützte Raucherplätze im Freien an. Ein Amortisationsrechner im Internet schafft zudem Planungssicherheit.

Fotos: markilux

Ab Mai kommenden Jahres gilt auch in Österreich das generelle Rauchverbot in der Gastronomie. Um die umsatzmäßig wichtige Gästegruppe der Raucher nicht zu verlieren, sollten Wirte und Restaurantbetreiber genau für diese Gäste passende Plätze oder „Räume“ im Freien schaffen.

Fertigung nach Maß

Einer der renommierten Partner der heimischen Gastronomie in diesem Bereich ist markilux, der deutsche Hersteller von Qualitätsmarkisen. Seit 1972 fertigt das Unternehmen nach Maß und auf Kundenwunsch Markisen- und Pergolasysteme für Gastgärten, Terrassen und Wintergärten an. In Österreich sichern 80 qualifizierte markilux-Fachpartner die hohen Standards von der Planung bis zur Umsetzung. „Unsere Systeme werden für die individuellen Anforderungen der Gastronomie maßgefertigt und sind gerade in der Raucherfrage eine optimale Lösung“, betont Hermann Wallner, Geschäftsführer von markilux Österreich. Die Markisen können mit verschiedenen Beleuchtungsvarianten, Wärmestrahlern und smarterer Steuerung ausgestattet werden.



Der Amortisationsrechner

Damit die Branche selbst berechnen kann, wie rasch sich ein Überdachungssystem von markilux rechnet, hat das Unternehmen einen Amortisationsrechner entwickelt. Damit kann man sehr einfach herausfinden, ab wann sich eine Investition für eine Beschattung amortisiert. „Gastronomen und Hoteliers, die unseren Rechner nutzen, sind überrascht, wie schnell sich unsere Systeme wirtschaftlich rechnen. Bereits jetzt wird durch die richtigen Beschattungsanlagen die Nutzungsdauer der Outdoor-Bereiche wesentlich verlängert und entsprechend mehr Umsatz generiert. Durch das bevorstehende Rauchverbot kommt nun ein weiteres wichtiges Argument hinzu, um Investitionen in wettergeschützte Bereiche im Freien rechtzeitig umzusetzen“, meint Wallner.

Kosten-Sicherheit

Durch die gesteigerte Nutzungsdauer von überdachten Freiflächen werden nicht nur die Kundenfrequenz und der Umsatz gesteigert, der Betrieb ist auch unabhängiger von Witterungseinflüssen. Der Vorteil – als Gastronom weiß man bereits im





Vorfeld, wann und wie lange die Freifläche genutzt wird. Der Personalaufwand kann dadurch besser geplant werden. „Hätte ich früher gewusst, wie schnell sich eine regentaugliche Beschattung wirtschaftlich rechnet, so hätte ich diese Investition früher gemacht“, so Claudio Largou vom Restaurant Potatoes in Salzburg.

Alles für den Gast

Eine gute Möglichkeit, sich bei markilux über die Möglichkeiten eines überdachten Freibereiches zu informieren, ist die „Alles für den Gast“. Im 1. Stock des Foyers 10, Stand 107, beraten die Experten von markilux gerne zu den vielfältigen Möglichkeiten für Raucherplätze im Freibereich. Natürlich können sich Interessierte auch jederzeit in Österreichs schönstem Markisenschaumraum in Wals von den effizienten und formschönen Lösungen überzeugen.



www.markilux-gastro.at

www.markilux-gastro.at/rechner



Ab Mai 2018 Atmosphäre im Freien schaffen!



Planungssicherheit und Umsatz steigern!

Rauchen ist ab 1. Mai 2018 in Gastronomiebetrieben nicht mehr erlaubt.

Schaffen Sie zusätzlichen Platz für Raucher zum Verweilen, verlängern Sie die Nutzungsdauer und generieren Sie damit mehr Umsatz. Mit dem **Amortisationsrechner** sofort berechnen.

T: +43 662 852206 und auf www.markilux-gastro.at/rechner

markilux

sicher zeitlos schön



© OMLED/David Mertz

Licht andersrum

FranLeuchten der Marke Omled sind die weltweit ersten, bei denen ausschließlich Oled-Leuchtmittel der jüngsten Generation verwendet werden. Jetzt gibt es die in Deutschland entwickelten und hergestellten Leuchten auch in einer außergewöhnlichen runden Form. Die neuen Leuchten mit dem Namen „Omled Round“ transformieren das blendfreie Licht des eigentlich quadratischen Leuchtmittels zu einem kreisrunden Schein.

Gesundes Sitzen

Der Aktiv-Steh-Sitz vereinbart wie kein zweiter Bürostuhl aktives Sitzen und Stehen. Das Sitzen auf dem „muvman“ von aeris entlastet Beine und Füße um bis zu 70 Prozent des Körpergewichts und erlaubt so ein längeres und angenehmeres Arbeiten, insbesondere an Steharbeitsplätzen. Dank seinem Bewegungsgelenk „muvzone“ im Fußteller fordert und fördert der „muvman“ Bewegung von seinem Be-Sitzer.



Natürlich Holz

Hochwertiges Holz verleiht jedem Raum und Außenbereich eine einmalige Atmosphäre. Ob in Privathaushalten oder Büroräumlichkeiten, ob in Hotels oder Restaurants, ob in Stores oder Showrooms: Das britische Traditionsunternehmen Havwoods hält mit seiner umfassenden Produktpalette für jeden Anlass die richtige Holzlösung parat.

Luft ist Leben

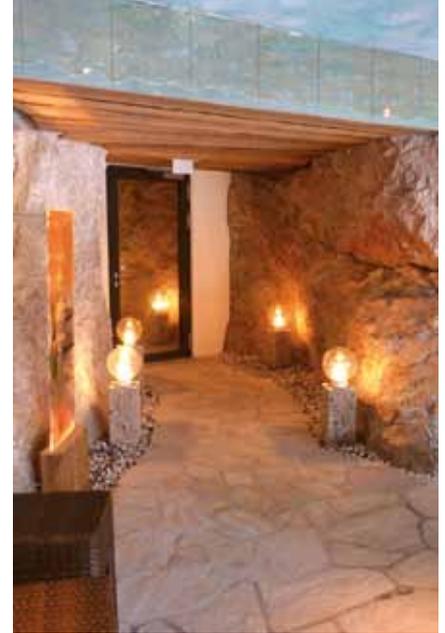
Genau deshalb sorgt De'Longhi mit dem Luftbefeuchter „UHX17“ für ein Klima der gesunden, wohlduftenden und dabei auch optisch ansprechenden Art. Das Modell ist mit der speziellen „Microcloud Technology“ ausgestattet, bei der die Raumluft zunächst auf eine keimfreie Temperatur erhitzt und dann als gereinigter, feiner Feuchtigkeitsnebel ausgestoßen wird. Bei bis zu sieben Stunden Dauerbetrieb wird beißend trockene Raumluft so in eine angenehme und gesunde Wohlfühlumgebung verwandelt.





DISCOVER INTERIOR IDEAS

DIE INTERNATIONALE EINRICHTUNGSMESSE
15.–21.01.2018



Wellness-Oase am Fuschlsee

Das 4-Sterne-Superior Hotel Ebner's Waldhof am See ist der perfekte Rückzugsort für einen entspannten Urlaub, um den Alltag zu vergessen und einfach mal auszuspannen.

von Nicole Hoffmann

Ob es gerade Frühling, Sommer, Herbst oder Winter ist, spielt keine Rolle, denn die Umgebung lässt keine Freizeitwünsche offen. Der glasklare Fuschlsee, die Salzburger Bergwelt und die unberührte Natur im Salzkammergut liefern zu jeder Jahreszeit genügend Argumente für einen abwechslungsreichen – nach Wunsch sportlichen, gemütlichen oder auch romantischen – Urlaub.

Einfach die Seele baumeln lassen

In den vergangenen Jahren mehrmals erweitert, bietet das Hotel Ebner's Waldhof am See Entspannung auf höchstem Niveau. Neben dem Stammhaus mit behaglichen, hochwertig ausgestatteten Zimmern gibt es weitere komfortable Wohnmöglichkeiten in der Waldhof-Villa, im vorgelagerten Gütl-Haus sowie im Waldhof-Ansitz.

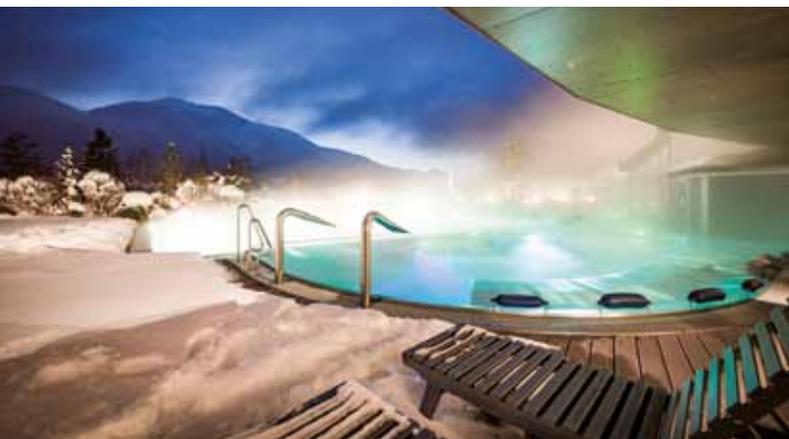
So richtig entspannen kann man im über 4.000 Quadratmeter großen Wellnessbereich, der mit sehr viel Liebe zum Detail gestaltet wurde. Neben Innen- und Außenpools stehen verschiedene Saunen, ein Sole-Dampfbad, die Gradier Sole Grotte sowie ein

Private Spa zur Verfügung, um Körper und Seele zu verwöhnen. Ein Highlight ist zudem der Quellgarten mit Outdoor-Spa-Bereich und Außensauna (80 °C), in der geführte Aufgüsse mit dem Duft von hausgemachtem Tannen- bzw. Lavendel-Öl für noch mehr Wohlbefinden sorgen. Nach der Sauna kann man sich an der Vitabar mit gesunden Kräutertees und Fruchtsäften erfrischen und im Ruheraum mit großem Panoramafenster von der Liege aus den Blick in den Garten genießen.

Insgesamt erstreckt sich der weitläufige Wellness-, Spa- und Fitnessbereich über drei Etagen, die sowohl über Stufen als auch mit einem Lift verbunden sind. Wobei der Lift in beeindruckender Weise in den unter dem Haus befindlichen Felsen hineingebaut wurde: Um diesen zu installieren, musste zunächst mit Baggern ein Tunnel in den Felsen geschremmt werden. Die Bauarbeiten nahmen rund vier Wochen in Anspruch und wurden im Frühjahr 2016 mit Investitionen in Höhe von 400.000 Euro abgeschlossen.

Aktiv in den Tag starten

Aber auch für Aktivurlauber hat die Region Fuschl einiges zu bieten, zum Beispiel Eisstockschießen oder Langlaufen. Das umliegende Loipennetz mit traumhafter Kulisse bietet perfekte Bedingungen für motivierte Wintersportler. Ein Shuttle bringt die Gäste vom Hotel direkt zum Langlaufdorf in Faistenau, wo man sogar bei Flutlicht seine Runden drehen kann. Wer mehr Action sucht, hat die Möglichkeit, sich auf der Waldhof-Alm beim Snowbiken oder Snowtubing auszutoben. Und wer lieber die Ruhe der verschneiten Wälder sowie die frische Berg- und Seeluft genießen möchte, der kann nach dem ausgiebigen Langschläfer-Frühstück entlang der idyllischen Rundwege um den Fuschlsee spazieren oder mit den Schneeschuhen durch die verschneite Landschaft stapfen. Sehr romantisch zeigt sich die winterliche Stimmung natürlich auch bei einer Pferdeschlitten-Fahrt.





Gourmet-Küche

Besondere Erwähnung verdient im Hotel Ebner's Waldhof auch die feine Waldhof-Küche, die abends mit köstlichen, abwechslungsreichen Gourmet-Menüs verwöhnt. Während im Stammhaus-Restaurant traditionelle österreichische Gerichte serviert werden, wartet die „Gütl Stuben“ mit alpiner Vitalküche auf. Verfeinert werden alle Köstlichkeiten mit der frischen Würze aus dem hauseigenen Kräutergarten – und das schmeckt man auch.

Fazit

Ebner's Waldhof am See ist ein wunderbarer Rückzugsort, an dem Alltagsorgen und Stress tatsächlich schnell vergessen sind. Hier findet man Ruhe und Entspannung, aber auch viel Romantik und Kulinarik für einen Urlaub in Zweisamkeit. Das gemütliche, liebevoll gestaltete Interieur im gesamten Haus sowie die familiäre Atmosphäre vermitteln ein Maximum an Behaglichkeit. Hotelchef Thomas Ebner bringt in einem Satz auf den Punkt, was in Ebner's Waldhof am See vom gesamten Team gelebt und perfekt umgesetzt wird: „Zeit können wir unseren Gästen nicht schenken, aber wir können sie ihnen so angenehm wie möglich machen!“

www.ebners-waldhof.at

HOTEL&DESIGN-Bewertung					
Architektur					
Design					
Spa					
Kulinarik					
Service					

Eine Steuerung für alle Gewerke.

Integrale, PC-basierte Gebäudeautomation von Beckhoff.



Microsoft Technology Center, Köln:
Die integrale Gebäudeautomatisierung wurde mit PC- und Ethernet-basierter Steuerungstechnik von Beckhoff realisiert.

www.beckhoff.at/building

Die offene, PC-basierte Steuerungstechnik von Beckhoff bildet die Grundlage einer integralen Gebäudeautomation, die alle Anforderungen an eine nachhaltige und effiziente Lösung erfüllt. Eine einheitliche Hard- und Softwareplattform steuert alle Gewerke, von der nutzungsgerechten Beleuchtung über die komfortable Raumautomation bis zur hocheffizienten HLK-Regelung. Das Ergebnis: Durch die optimale Abstimmung aller Gewerke werden die Energieeinsparpotenziale über die Energieeffizienzklassen hinaus voll ausgeschöpft. Darüber hinaus reduziert die integrale Gebäudeautomation Hardware-, Software- und Betriebskosten. Für alle Gewerke stehen vordefinierte Softwarebausteine zur Verfügung, die das Engineering enorm vereinfachen. Funktionserweiterungen oder -änderungen sind jederzeit möglich.

Die ganzheitliche Automatisierungslösung von Beckhoff:



Flexible Visualisierung/Bedienung



Skalierbare Steuerungstechnik, modulare I/O-Busklemmen



Modulare Software-Bibliotheken



Farbvielfalt

Auf eine große Farbpalette setzt Drapilux mit seinen Stoffen der Artikel-Reihe „234“. Die leinenähnlichen, flammhemmenden Stoffe wirken aus der Ferne betrachtet unifarben, aus der Nähe jedoch offenbaren sie feine Strukturen. Das Sortiment umfasst 36 Schattierungen, die individuell miteinander kombinierbar sind und sich in das jeweilige Farbkonzept des Hotels einfügen. Die natürlichen Töne unterstreichen den naturnahen Charakter der Stoffe. Beste technische Eigenschaften ermöglichen eine universelle Verwendung unter höchster Belastung des Gewebes.

Multitalent

Das Schlafsofa „Riva“ wurde von FBF bed&more speziell für den Einsatz in Hotels entwickelt. Es ist funktional und komfortabel und lässt sich spielend leicht aus- und einklappen. Eine hochwertige Kaltschaum-Matratze sorgt für guten Schlaf. Erhältlich mit unterschiedlich großen Liegeflächen sowie verschiedenen Armlehnen bietet das Schlafsofa zahlreiche Kombinationsmöglichkeiten. Dazu gibt es eine große Auswahl an Bezugstoffen, die bei Verschmutzung oder Beschädigung mittels Klettband abgenommen und gereinigt bzw. ausgetauscht werden können.



Chic & bequem

Bei der Gestaltung des Interieurs setzt das neu eröffnete Sir Nikolai Hotel Hamburg optische Akzente mit Stühlen des portugiesischen Möbel-Herstellers Brabbu. Neben dem Model „Sika“, das mit imposanten Armlehnen aus Messing auffällt, bringt der bequeme „Malay Sessel“ aus grünem Samt mit gealterten Messing-Beinen die Energie der Natur in die Hotelzimmer. Sein Design ist inspiriert vom Malayischen Archipel und symbolisiert die Ethik verschiedener Kulturen aus Indonesien, den Philippinen und Singapur.

Lichtdurchflutet

Die innovativen Flachdach-Fenster von Velux verleihen sowohl Wohn- als auch Nebenräumen wie Bad oder Flur eine helle, freundliche Atmosphäre und machen selbst bei bedecktem Himmel tagsüber künstliches Licht überflüssig. Um neben der Tageslichtversorgung auch eine ausreichende Frischluftzufuhr und damit ein gesundes Raumklima sicherzustellen, lassen sich die fernbedienbaren Flachdach-Fenster einfach per Touchscreen-Control-Pad öffnen und schließen sowie Lüftungsintervalle zeitlich programmieren.



Duftende Pflege

Als perfekte Ergänzung zur „Hand Wash“ Flüssigseife und „Hand Lotion“ erweitert Diversey die verwöhnende „Lapé Collection“ um ein kombiniertes Duschbad und Pflegeshampoo. Das milde „Conditioning Shampoo & Body Wash“ versorgt die Haut mit Feuchtigkeit, macht das Haar geschmeidig sowie leicht kämmbar und erfrischt gleichzeitig die Sinne mit dem betörenden Duft nach „Oriental Lemon Tea“. Elegante Wandhalterungen aus hochwertigem Edelstahl setzen die Produkte der „Lapé Collection“ gekonnt in Szene.





cafe+co

gastro hotel büro

WIR BRINGEN SIE INS PLUS.

KAFFEE MIT DEM
RUNDUM SORGLOS SERVICE-PAKET.

- Große Auswahl an feinen Kaffeesorten
- Siebträgermaschinen und Vollautomaten
- Individuelle Kaffee-Komplettlösungen
- Keine Investitions- oder Mietkosten
- Keine Reparaturkosten
- Kostenloser Service garantiert
- Verrechnung über Portionsmodell

cafe+co Gastro- und Büro-Kaffee GmbH
T +43 (0)463 / 31 91 34 | office@cafepusco-gastro.at
www.cafepusco-gastro.at



BESUCHEN SIE UNS AUF DER
SALZBURGARENA | STAND 307





Goldener Herbst

Saisonale Gerichte gepaart mit edlen Getränken, der perfekt gedeckte Tisch – der Herbst stimmt uns jetzt schon auf die bevorstehende stimmungsvolle und festliche Zeit ein. Genuss mit allen Sinnen steht dabei im Mittelpunkt.



Tipps für den exklusiven Tabletop-Auftritt. Klassischer Glanz mit viel Natur – Herbsttrends und Weihnachtsdeko von VEGA.



Festliche Tafeln

Wie versetzen Gastronomen ihre Gäste in festliche Stimmung? Am besten mit einem liebevoll gedeckten Tisch, der sich deutlich von der Alltagssituation abhebt.



Wer Gäste nicht nur kulinarisch, sondern auch optisch verwöhnen will, setzt auf edles Geschirr, brillante Gläser und auf ein Besteck, das gut aussieht und sich ebenso gut anfühlt. Für noch mehr Eleganz sorgt die Tischwäsche. Der festlich eingedeckte Tisch ist die Kür für jeden Gastronomen. VEGA bietet jede Menge Inspirationen für den großen Auftritt.

Stilvolles Porzellan

Porzellan überzeugt auf jedem festlichen Tisch durch sein Design und die saubere Balance seiner Einzelteile. Außergewöhnliche Kantenschlagfestigkeit und eine harte, widerstandsfähige Oberfläche mit unverwüstlicher Glasur auch bei den Dekoren sind dabei ein Vorteil. Das Porzellan sollte multifunktional einsetzbar sein und durch raffinierte Kombinationsmöglichkeiten überzeugen.



Exquisiter Trinkgenuss

Gläser schaffen immer eine einzigartige Tischkultur und ein unvergleichliches Ambiente. Bei der Wahl des richtigen Glases gilt: Jedes Getränk schmeckt im passenden Glas gleich nochmal so gut. Für den festlich gedeckten Tisch sind edle Kristallgläser ideal, sie bestechen mit feinem Mundrand und sind an Klarheit, Brillanz, Klang und Aromaerlebnis kaum zu überbieten.

Schmuckstücke jeder Tafel

Ein perfektes Besteck liegt gut in der Hand, das „Anfühlen“ ist Vergnügen pur. Ein Messergriff soll angenehm in der Handinnenfläche liegen, eine perfekt geschliffene Löffelschale ist eine runde, weiche Sache ohne scharfe Kanten.



Elegante Tischwäsche

Erstklassige Tischwäsche ist ein Zeichen des hohen Anspruchs. Für den besonderen Anlass sind edle Tischdecken und festliche Servietten unentbehrlich. Ein Ambiente zum Wohlfühlen, leichte Reinigung und Lärmschutz sind wichtige Argumente, die für eine Tischdecke sprechen. Die Produktpalette von VEGA, die auf jeden Fall Inspiration für Gastgeber und Gäste darstellt, kann sich wahrlich sehen lassen.

www.vega-direct.com

ZEIGEN SIE PROFIL!



Immer eine Idee mehr: Die BRILIO Besteck-Serie überzeugt optisch auf den ersten Blick. Ein Eindruck, der nicht täuscht. Denn dank der spannenden Profilierung ist sie ein echtes Highlight, das perfekt in der Hand liegt.

VEGA
Immer eine Idee mehr

Nur eine Inspiration, die zeigt: VEGA ist der intelligente Komplettausstatter für Gastronomie, Hotellerie und Catering. Mehr Infos und der aktuelle Katalog unter vega-direct.com

ALLES FÜR DEN
GAST
HERBST

Besuchen Sie unseren Messe-Stand vom 11. – 15. November in Salzburg Stand 106, Halle 10.



Spannendes aus der WIBERG Genusswelt

Die purpurnen Gemüse

Es ist die Farbe der Könige, Kaiser und Kardinäle – Purpur bleibt ausschließlich dem Feinsten vorbehalten. Auch den Neuprodukten aus der WIBERG Welt, dem Curry Purpur sowie der Crema di Aceto Pflaume, verleiht die majestätische Farbe ein edles Aussehen. Doch es zählt nicht nur die

Optik: Christian Berger vom WIBERG Team Inspiration enthüllt uns ein pures Geschmackserlebnis aus dem Land der tausend Farben und führt uns den lila-fruchtigen Deko-Spaß vor Augen:

Dip-Saucen sowie kreative Dessertvariationen. Für ein intensives Farb- und Geschmackserlebnis empfehlen wir ein Zugeben erst nach dem Garprozess. So könnte ein Curry Purpur Menü aussehen: Knackiger Blattsalat mit Garnelenspießchen und Joghurt-Curry-Dressing, Curry Risotto „Purpur“ mit Kokos und grünem Spargel sowie ein Joghurt Parfait mit Curry Purpur und karamellisierten Pflaumen.

Lila-fruchtiger Deko-Spaß

Die Pflaume ist das lila Obst der Stunde! Deshalb haben wir sie auch als konzentrierten Saft in einer Essigzubereitung untergebracht. Crema di Aceto Pflaume ergänzt das Sortiment um ein weiteres farbenprächtiges Highlight und sorgt mit dem süßlich-fruchtigen Geschmack nach sonnengereiften Pflaumen für Genuss – sowohl für das Auge als auch für den Gaumen. Die Anwendungsmöglichkeiten sind denkbar vielseitig: zum Dekorieren und Abschmecken pikanter und süßer Speisen, Wild, Schweinefleisch sowie Käse. Gegrillter Schafkäse mit gerösteten Haselnüssen, Speck und Pflaumensauce, rosa gebratene Entenbrust mit Kürbispüree, Kohlsprossen und Pflaumensauce sowie ein warmer Gewürzkuchen mit Walnusseeis und Pflaumensahne sind nur ein paar Anwendungsbeispiele für dieses tolle Produkt.

Lila Lebensmittel

Lila Essen liegt voll im Trend: Immer mehr gesundheitsbewusste Menschen kaufen violette Lebensmittel wie rote Beete, Süßkartoffeln, Heidelbeeren, Acai-Beeren, Auberginen, Feigen, Rotkohl, Pflaumen etc. Die in diesen Lebensmitteln enthaltenen Antioxidantien sind angeblich regelrechte Anti-Aging-Booster. Zudem wird ihnen eine positive Wirkung auf das Hautbild, die Stimmung, den Blutdruck und den Cholesterin-Spiegel nachgesagt. WIBERG bewegt sich auch hier wieder am Puls der Zeit und stellt Purpur-Produkte als seine Newcomer vor und die sind wahrlich vorzüglich herrschaftlich!

Aus dem Land der tausend Farben

Indien steht wie kaum ein anderes Land für herrliche Aromen und satte Farben. All das finden Sie im außergewöhnlichen Curry Purpur vereint. Sein fruchtig-belebender Geschmack nach Ingwer und Kardamom eignet sich hervorragend für Suppen, Eintöpfe,



Weitere Produktinformationen sowie zahlreiche passende Rezeptideen finden Sie unter www.wiberg.eu oder auf dem WIBERG YouTube-Kanal!

Oktoberfest, Erntedank, Martini, Thanksgiving: Kaum eine andere Jahreszeit bietet so viele Anlässe für üppige Festessen wie der Herbst. Und genau wie die Natur, die zu dieser Zeit viel zu bieten hat, ist auch die herbstliche Küche überaus vielseitig und bunt.



Farbenfrohe Kulinarik

Der Herbst ist die Zeit von saftigem Gansl und Truthahn sowie deftiger Braten und Wildgerichte. Aber die moderne Saisonküche hat weitaus mehr zu bieten als nur Hirsch oder Wildschwein mit Knödeln und Preiselbeeren. Stattdessen lassen sich mit verschiedenen Beilagen und saisonalem Gemüse, kombiniert mit mediterranen Einflüssen sowie Kräutern und Gewürzen aus der ganzen Welt, kreative Akzente setzen und etwas Leichtigkeit in die deftige und schwere Herbstküche bringen. Nicht nur für vegetarische und vegane Ansprüche schaffen dabei Kürbis, Kartoffeln, Pilze, Nüsse und Beeren viele Möglichkeiten für kreative, schmackhafte Menü-Kreationen.

Der Herbst ist aber auch die Zeit für süße Desserts. Ob cremige Kuchen und Torten, Schokoladensoufflé oder winterliche Eis-Coups – wenn es

draußen kalt und regnerisch ist, lassen süße Köstlichkeiten das Herz der Gäste höher schlagen. Egal, ob als Krönung eines mehrgängigen Menüs oder einfach nachmittags zum Kaffee oder Tee serviert.

Spritziger Begleiter

Ein perfekter Begleiter zur Herbstküche ist das „Zipfer Meisterwerke Weizen“: Obergärig gebraut, ist dieses Bier infolge des höheren CO₂-Gehalts sehr erfrischend und spritzig im Trunk. Der speziell ausgewählte Hefestamm bringt einen dezenten Hauch von Bananennoten mit und gibt Raum für die fruchtigen Honigmelonen- und Pfirsich-Aromen des Naturhopfens „Citra“. „Das Zipfer Meisterwerke Weizen“ entwickelt seinen Geschmack am besten in einem Sensorikpokal oder einem Weinglas.



ALLES FÜR DEN
G A S T
HERBST

ARENA STAND 403

bindi

fantasia nel dessert®

Dolci & Gelati

Lassen Sie sich von unserer original italienischen Dessert- und Eisvielfalt inspirieren.

[f](#) [YouTube](#) [Instagram](#) WWW.BINDI.AT



Brathilfe

Großes Bratgut wie Gansl oder Trut- hahn lässt sich sehr gut im rechteckigen Bräter „Silence“ von Rösle zubereiten. Dieser besteht aus hygienischem Edelstahl, mit einem Deckel aus bruchsicherem Glas, und ist mit einem BBQ-Kerntemperatur- messer ausgestattet, um jederzeit den Garpunkt im Auge behalten zu können. So kann sich das Küchenpersonal besser auf die Zubereitung der Beilagen kon- zentrieren.



Runder Geschmack

Als vegetarische Alternative zum im Vorjahr lancierten „11er Rösti-Bergkäse Snack“ mit g’schmackiger Füllung aus Vorarlberger Bergkäse und Tiroler Speck bringt 11er nun den „Gemüse-Kartoffel Snack“ neu auf den Markt. Die kleinen Bällchen im knusprigen Kartoffelmantel sind mit cremiger Frischkäse-Schnitt- lauch-Füllung sowie Gemüse (wie Mais, Broccoli, Karotten) gefüllt. Bereits in Sonnenblumenöl vorgebacken, sind sie in wenigen Minuten fertig zubereitet und machen sich als Fingerfood ebenso gut wie als Beilage zu Fleisch- oder Wild- gerichten.



Beste Bio-Qualität

Mautner Markhof’s „Original Estragon Senf“ gehört zur Basisausstattung jeder Küche. Er verfeinert Fleisch, Saucen, Marinaden und vieles mehr und verleiht kalten wie warmen Gerichten den nötigen Pepp. Ab sofort gibt es das Traditions- produkt – der modernen Nachfrage ent- sprechend – auch in Bio-Qualität, herge- stellt natürlich nach der Original-Rezeptur von Mautner Markhof. Der „Bio Estragon Senf“ (im viereckigen 5 kg-Kübel) besteht aus frisch vermahlener Senfsaat aus kon- trollierter, biologischer Landwirtschaft und überzeugt mit dem gewohnt würzigen Geschmack.

Sweet Dreams

Ideal zum Kaffee oder Tee, aber auch als Abschluss eines herbstlichen Menüs sind die neuen Kuchen des belgischen TK-Spezialisten Vandemoortele. Wobei zwei amerikanische Klassiker die „My Originals“-Linie ergänzen: Der „American Cheesecake“ besticht traditionell durch einen Karamellkeks-Boden mit Frisch- käsemasse und ist bereits in 14 Portionen zu je rund 120g vorgeschritten. Der „Weiße Schoko-Pekannuss-Kuchen“ hin- gegen besteht aus Mürbteig, kombiniert mit einer Pekannuss-Fudge-Masse und weißem Schokoladenobers. Er ist hübsch mit Schokokuchen-Würfeln, gehackten Pekannüssen sowie Karamellsauce deko- riert und in 12 Stück à ca. 130 g vor- portioniert.

Abwechslungsreich

Ein gutes Risotto-Gericht kann man auf unterschiedlichste Arten zubereiten – und damit viel Abwechslung auf die saisonale Speisekarte bringen. Der Phantasie sind dabei kaum Grenzen gesetzt. Als Italiens „numero uno“ für Reis und Risotto lässt Riso Gallo jetzt alte Getreidesorten neu





aufleben und bietet unter dem Namen „nature“ eine kernige Mischung aus Reis, Dinkel und Gerste an. Nach nur 12 Minuten Kochzeit bildet der Mix die perfekte Basis für kreative Risotti, beispielsweise mit Gorgonzola, Birnen und Nüssen. Er eignet sich aber auch als Gemüsefüllung oder einfach als Beilage.



Herbstliche Kaffeekultur

Kattus verzaubert, gemeinsam mit der Getränkemarkte „Vecchia Romagna“, alle Kaffee-Liebhaber mit sinnlichen Variationen für den Herbst. Der milde, mediterrane Brandy mit 38 % Alkohol ist wegen seines ausgewogen fruchtigen Geschmacks ein beliebter Digestif und eignet sich auch hervorragend, um Espresso und Cappuccino eine ganz besondere Raffinesse zu verleihen. Dabei lässt „Vecchia Romagna“ intuitiv italienisches Lebensgefühl aufkommen.

NEU Unsere 4 neuen Premium-Tee Highlights



Looser Tee, perfekt portioniert in der Pyramide.

TEEKANNE selection 1882 im Luxury Cup – das sind 10 Meisterwerke in sichtbarer Premiumqualität. Der Luxury Cup bietet extra viel Raum, damit sich der Tee für maximalen Genuss perfekt entfalten kann. Alle Grün- und Schwarztees dieser Linie sind Fairtrade zertifiziert. Alle Schwarz- und Rooibostees sind des Weiteren RFA zertifiziert.

Jede Tassenportion ist einzeln aromaversiegelt und somit bis zum Moment der Zubereitung optimal geschützt.



Die TEEKANNE macht den Tee. Seit 1882.



Markus Seiringer und Bettina Fleiss zeichnen für die Umsetzung der neuen Kampagne verantwortlich.

„Das Beste für die Gastronomie“ – diesen Leitspruch stellt der Gastronomie-Großhändler Transgourmet, vormals C+C Pfeiffer, seit mehr als 50 Jahren unter Beweis. In seiner aktuellen Kampagne bindet Transgourmet auch die Gäste des Gastronomen ein. Ab sofort heißt es „Das Beste für Ihre Gäste“ – und was das jeweils ist, lässt Transgourmet seine Kunden selbst beantworten. Denn: „Das Beste“ bedeutet für jeden etwas anderes – es ist der ganz individuelle Zugang jedes einzelnen Gastronomen, seinen Gästen eine gute Zeit zu ermöglichen.

Dem Besten auf der Spur

„Unser Anspruch ist es, in allen Belangen das Beste zu bieten. Das macht uns zum starken Partner der Gastronomie, die so wiederum das Beste an ihre Gäste weitergeben kann“, erklärt Bettina Fleiss, Marketingchefin bei Transgourmet Österreich, die Idee.

Gemeinsam machen wir ...

Im Vordergrund steht bei Transgourmet immer der Service-Gedanke: „Wir sehen uns als Wegbegleiter, Ideenlieferant und Dienstleister unserer Kunden und unterstützen sie dabei, ihren Gästen ein besonderes Erlebnis zu bieten“, so Fleiss. Gemeinsam mit der Agentur voruerfriends.com wurde der Claim „Gemeinsam machen wir ... das Beste für Ihre Gäste“

Für alle das Beste

Transgourmet führt seinen Claim „Das Beste für die Gastronomie“ konsequent weiter und macht dieses Versprechen in der aktuellen Kampagne zum Thema. Im Rampenlicht stehen dabei die Gastronomen selbst.

Lukas Kienbauer (Lukas Restaurant) ...



... und Sigi Stummer (Rauner) sind zwei der insgesamt 12 Testimonials.



entwickelt: „In der Kampagne geht es um die gute Zeit, die der Gastronom dem Gast ermöglicht“, so Agenturchef Markus Seiringer. Fotografiert wurden die Testimonials in ihren Lokalen, auf den Sujets wird gezeigt, was eine gute Zeit individuell bedeuten kann. So heißt es beim Wirtshaus-Betreiber „Gemeinsam machen wir jeden Gast zum Stammgast“, beim Strandbar-Besitzer „Gemeinsam machen wir jede Laune zur Feierlaune“ und beim Hauben-Restaurant „Gemeinsam machen wir jedes Dinner zum Galadinner“.

Von Streetfood bis Haubenküche

In der Kampagne werden 12 verschiedene Gastronomen präsentiert, die einen Querschnitt der Transgourmet-Kunden zeigen: „Wir sind für alle Gastronomen da. Wir beliefern die klassische Gastronomie, das Kaffeehaus, die Bar und auch den Würstelstand genauso wie Spitzenlokale und Szenegastronomen. Dabei geben wir immer unser Bestes – und bieten genau das, was der jeweilige Kunde gerade braucht“, ist Thomas Panholzer, Geschäftsführer von Transgourmet Österreich, überzeugt.

Transgourmet-Kunden sind aufgerufen, Teil der Kampagne zu werden und sich zu bewerben. Dabei möchte das Unternehmen wissen: Was tun die Betriebe, damit die Gäste bei ihnen eine gute Zeit erleben? Einreichungen mit Beschreibung des gastronomischen Konzepts und Bildern sind ab sofort möglich an casting@transgourmet.at.

www.transgourmet.at



TRANSGOURMET

Gemeinsam machen wir jeden Gast zum

Stammgast!

Am Bild: Christoph Parzer, Klosterstube / Traunkirchen

Das Beste für die Gastronomie: Transgourmet!
Österreichs größtes Sortiment, individuelle Beratung, Top-Qualität und fundiertes Know-how – das garantiert Ihnen

DAS BESTE FÜR IHRE GÄSTE.



Exklusiv bei Transgourmet.
transgourmet.at



Christoph Parzer beschreibt sein Gastronomiekonzept als jung und modern, auch wenn sich sein Lokal in den historischen Gemäuern eines alten Klosters befindet.

Am Ufer des Traunsees serviert Christoph Parzer in der historischen Klosterstube seinen Gästen Steaks aus dem eigenen Dry Ager. Qualität ist das oberste Gebot – trotzdem ist das Lokal nicht abgehoben.

„Fleisch ist meine Leidenschaft“

Gegensätze sind sein Ding: Christoph Parzer, der junge Küchenchef der Klosterstube in Traunkirchen, verbindet, was im ersten Moment unerwartet scheint. So serviert er am Ufer des Traunsees, wo jedermann Reinanke, Seeforelle und Saibling erwarten würde, mit Liebe und viel Können beste Steaks aus dem eigenen Dry Ager.

Zeit zum Reifen

Dass Christoph Parzer mit diesen scheinbaren Widersprüchen den Geschmack seiner Gäste trifft, zeigt der Erfolg, den er seit drei Jahren feiert. Und die Haube, die ihm von Gault Millau verliehen wurde. 2014 hat sich der heute 32-Jährige selbstständig gemacht, wollte nach den Lehrjahren im elterlichen Betrieb Schloß Orth in Gmunden „etwas Neues ausprobieren und frischen Wind in die Gegend bringen“. Vor allem aber wollte er seiner Leidenschaft frönen, gut ausge-reiftes Fleisch zu exklusiven Speisen zu verarbeiten – und hat dafür einen eigenen Dry Ager angeschafft: Das edle Rindfleisch wird am Knochen über einen bestimmten Zeitraum bei kontrollierter Temperatur sowie Luftfeuchtigkeit abgehängt und darf in aller Ruhe reifen. „Nur wenn ich das Fleisch selbst abhänge, kann ich beurteilen, wann es fertig ist“, so Parzer.

Regionalität als Qualitätsversprechen

Das Ergebnis: ein einzigartiges, intensives Aroma und eine Konsistenz, die nichts mit einem „normalen“ Stück Fleisch gemeinsam hat. Genau diese Steaks sind es, die das Herz des Kochs schneller schlagen lassen. Und die auf der Speisekarte der Klosterstube ihren Fixplatz haben. Da der Mensch aber nicht von Fleisch allein lebt, finden sich natürlich auch Fisch und vegetarische Gerichte im Menü, immer mit Bezug zur Region und möglichst aus biologischer Produktion.



Thomas Panholzer, Geschäftsführer Transgourmet Österreich

Ausgewählte Partner & Spezialwünsche

Qualität und Regionalität – genau hier schließt sich für Christoph Parzer der Kreis und die vermeintlichen Gegensätze heben einander auf. Um zu wissen, wo die Zutaten seiner Gerichte herkommen, kennt er seine Lieferanten persönlich und konzentriert sich auf einige wenige Partnerbetriebe aus der Gegend. Den Großteil seiner Produkte bezieht er seit Jahren vom Gastronomie-Großhändler Transgourmet, der bereits den elterlichen Betrieb beliefert hat. „Mit zu vielen verschiedenen Lieferanten zusammen zu arbeiten, macht die Arbeit mühsam, außerdem ist es dann schwierig für mich, die Qualität zu kontrollieren.“ Immer wieder fällt dieses Stichwort „Qualität“, mit der er sich abheben möchte, um seinen Gästen eine gute Zeit und höchsten Genuss zu bieten.

So wie die regionalen Lieferanten kennt der Koch auch seine Transgourmet-Betreuer schon lange persönlich und weiß, was er von ihnen erwarten darf. Da klingt Dankbarkeit, ja sogar ein wenig Begeisterung durch, wenn der sonst eher nüchterne Gastronom erzählt, dass selbst seine Spezialwünsche immer erfüllt werden. Es scheint fast selbstverständlich, dass bei einer Lieferfrequenz von zwei Mal pro Woche die Produkte in der frischesten Qualität bei ihm landen – und doch weiß Parzer, dass es genau das ist, worauf es ankommt, sowohl bei Transgourmet als auch bei ihm im Lokal. ■



Wiener Rezeptkultur

Mit „Mautner's Specialitäten“ lässt der Feinkost-Experte Mautner Markhof die typische Wiener Rezeptkultur neu aufleben.

„Mautner's Specialitäten“ verinnerlichen Mautner Markhofs langjähriges Wissen um den guten österreichischen Geschmack sowie die Leidenschaft für das Produkt. Die Premium-Range enthält ausschließlich die besten Zutaten und wird in Wien-Simmering traditionell in Handarbeit hergestellt. Insgesamt umfasst das Angebot drei edle Balsam-Essige aus dem Barriquefass sowie drei Senf-Variationen in Bio-Qualität. Die exquisiten „Specialitäten“ sind gerade in der Herbst- und Festtagsküche vielseitig einsetzbar, dank der edlen schwarzen Aufmachung machen sich die Produkte aber auch sehr gut am Tisch oder am Buffet.

Im Barrique gereift

Die Essige verdanken ihr besonderes Aroma der Lagerung im Eichenfass, die mit viel Geduld bis zur Vollendung des Reifungsprozesses vom Kellermeister begleitet wird. Die exquisiten Essig-Spezialitäten passen mit ihrem milden, runden Geschmack nicht nur zu Salat, sondern eignen sich auch hervorragend zum Verfeinern von Fleisch- oder Fischgerichten sowie zum Abschmecken von Saucen. Sowohl der „Weißwein Balsam Essig Gemischter Satz“ als auch der „Zwetschken Balsam Essig“ und „Apfel Balsam Essig“ (mit Blütenhonig) überzeugen mit einem harmonischen Zucker-Säurespiel und feiner Sämigkei.

Senf mal anders

Senfsaat aus kontrolliert biologischem Anbau sowie weitere sorgfältig ausgewählte Zutaten bilden die Basis für die Senf-„Specialitäten“. Wobei Mautner Markhof drei verschiedene Geschmacksvariationen kreiert hat: Zur Wahl stehen ein fruchtig-süßer „Orangen Senf“, ein „Feigen Senf“ mit dezent herber Note und ein „Bärlauch Senf“ mit frisch verarbeitetem, handverlesenem Bärlauch. Die edlen Senf-Kreationen schmecken unter anderem hervorragend zu Roastbeef oder Käse, sind aber natürlich auch perfekt zum Aufpeppen kalter oder warmer Saucen.

Highlights auf der GAST

Verkostet werden können „Mautner's Specialitäten“ auf der Alles für den GAST in Salzburg, wo Mautner Markhof am Stand 110 in Halle 10 zu finden ist. Weitere Produkt-Highlights am Messestand des Feinkost-Experten sind außerdem der brandneue „Bio Estragon Senf“, Ketchup und Mayonnaise in der 500g-Steh-tube, der „Mautner Oberskren“ (gekühlt) im 1 kg-Gebinde sowie der frisch geraspelte Kren der Marke „Krenkönig“. Aber auch die bewährten Klassiker von Mautner Markhof wie der „Original Estragon Senf“ und „Kremser Senf“ oder der „Hesperiden Essig“ dürfen auf der Salzburger Messe selbstverständlich nicht fehlen.

Alles für den GAST: Halle 10, Stand 0110 | www.mautner.at



Herbstzeit im Cuisino

Die Restaurants der Casinos Austria überzeugen zu jeder Jahreszeit mit Kulinarik auf Top-Niveau.

Draußen wird es kühler, die Tage werden wieder kürzer und der Wind treibt bunte Blätter vor sich her. Die goldene Jahreszeit bringt aber nicht nur Wetterveränderungen mit sich, sondern auch eine Vielfalt an köstlichen Speisen, die nun wieder Saison haben. So dreht sich auch am Herd der Cuisino Köche momentan alles um Kürbis, Wild, Zwetschke & Co. Hier werden köstliche Menüs unter Verwendung saisonaler und regionaler Produkte gezaubert. Acht Hauben haben sich die Cuisino Köche im Laufe der Jahre erkocht. Die Küchenchefs in Baden, Bregenz, Kleinwalsertal, Linz, Salzburg und Wien wurden für 2017 jeweils mit einer Haube prämiert, das Cuisino Velden durfte in diesem Jahr sogar zwei Hauben feiern. Auch die zahlreichen saisonalen Genuss-Events versprechen den Gästen vor allem köstliche Unterhaltung. In den Cuisinos hat man sich zur Herbstzeit einiges einfallen lassen, angefangen vom Oktoberfest bis hin zum herzhaften Wild- & Waldbrunch.

Kulinarische Highlights

Im Cuisino Baden konnte man sich beispielsweise Mitte September beim Bierkulinarium an einem eindrucksvollen 7-Gang-Menü inklusive Bierbegleitung erfreuen. Dieses Mal stand der Abend ganz im Zeichen süffiger Herbstbiere. Wieder gelang es, stimmige Kombinationen an Speisen und Getränken auszuwählen. Das „Wanna Be Lee“-Bier mit Ingwer-Aromen,

serviert zu Fisch und Kürbis, zauberte herbstliche Stimmung auf den Gaumen. Die intensiv schmeckende Cremesuppe von Gartentomaten und Paprika begab sich mit einem belgischen Strong Ale, karamellig-malzig im Geschmack, in eine kulinarische Liaison. Durch den Abend führten Diplom Biersommelier Vize-Staatsmeister Clemens Kainradl und Biersommelier Harry Mittermaier. Am 12. 11. ist in Baden bereits ein weiteres Ereignis geplant, das sich Feinschmecker auf jeden Fall vormerken sollten. Beim traditionellen Martini Gansl Brunch werden Gäste von Küchenchef Walter Zwiletitsch und seinem Team mit köstlichen Kreationen von der Gans und anderen herbstlichen Klassikern bekocht.

Streifzug durch Österreich

Auch auf der Kärntnerstraße ist im Herbst kulinarisch gesehen einiges los. Cuisino Wien lud im September zum „Kulinarischen Streifzug durch Österreich“. Die Vielfalt der österreichischen Küche wurde hier in neun Gängen dargeboten – mit einem Gang für jedes Bundesland. Mit dabei waren Speiseklassiker wie die Tiroler Kaspressknödel Suppe oder der traditionelle Wiener Tafelspitz. Natürlich durfte auch die Mozartkugel aus Salzburg nicht fehlen, diese wurde in XL-Kuppelform gereicht. Eine Eigenkreation des Salzburger Patissiers Pascal Jessner, die dem Original alle Ehre machte. Damit ist im Cuisino Wien aber noch lange nicht Schluss.

Trüffelige Gaumenfreuden

Am 23. November kann man sich ein weiteres Mal im Herbst beim exquisiten Trüffeldinner kulinarisch verwöhnen lassen. Das Cuisino Team rund um den jungen Küchenchef Lukas Olbrich bereitet Speisekreationen mit bestem schwarzen und weißen Trüffel aus dem Piemont zu. Zu Gast wird auch Johannes Lingenhel sein, Inhaber der Käserei und des Restaurants Lingenhel, der sein Wissen rund um den edlen Speisepilz mit den Gästen teilen wird.

Lukas Olbrich, Küchenchef im Cuisino Wien, und sein genussreiches Rezept mit Wild und Maroni

Gebratener Hirschrücken an lauwarmem Kohlsprossenbeet mit Maronipüree und Glühweinjus (2 Personen)

Maronipüree:

45 g Zwiebel
200 g gekochte Maroni
100 ml Obers
100 ml Milch
Salz, Pfeffer

Hirschrücken:

2 x 140 g geputzter Hirschrücken
20 g Butter
2 Rosmarinzweige
Salz, Pfeffer

Kohlsprossenbeet:

180 g Kohlsprossen
80 g Gemüseperlen (Karotte, Gelbe Rüben, Sellerie)
60 ml Gemüsefond
20 g Butter
Zucker, Muskat, Salz, Pfeffer,

Glühweinjus:

40 ml Jus
150 ml Glühwein

Den Zwiebel klein schneiden und in einer Pfanne anschwitzen, Maroni dazugeben und mit Obers ca. 15 Minuten dünsten. Anschließend die Milch hinzufügen, pürieren und würzen.

Den Hirschrücken putzen, portionieren, gut salzen und 7 Minuten in den vorgeheizten Ofen bei 160 °C geben. Dann wird der Hirschrücken in einer heißen Pfanne mit wenig Öl scharf angebraten. Butter, Rosmarin und Pfeffer der Pfanne zufügen. Den Hirschrücken bei 53 °C 10 Minuten rasten lassen und mehrmals wenden.

Den Strunk der Kohlsprossen entfernen und den Rest auseinanderzupfen. Die Gemüseperlen kurz blanchieren und abschrecken. Eine Pfanne mit Gemüsefond und Butter erhitzen, Kohlsprossen und Gemüseperlen zufügen und würzen.

Glühwein in einem Topf stark reduzieren und mit dem Jus vermischen.





Best Steaks & American Lifestyle

Am 1. September war es soweit. Nach zwei Jahren intensiver Planung eröffnete in Villach der neueste – und erste Kärntner – Clocktower.

Fotos: Clocktower



Das American Bar & Grill hat sich auch am dritten Standort auf über 1.200 Quadratmetern dem typischen US-Lifestyle und entsprechender Kulinarik verschrieben, u. a. mit Premium-Beef wie Black Angus. Verschiedene Highlights wie authentische Themenbereiche, ein Smoker, großzügige Terrassen & Co verleihen dem besonderen Ambiente des größten Restaurants in Kärnten stilechten Harley Davidson-Spirit.

In Graz sorgt Clocktower American Bar & Grill direkt angeschlossen an einen autorisierten Harley Davidson-Händler bereits seit 2009 für amerikanisches Lebensgefühl. 2011 hat sich Betreiber Ronny Herzog mit seinem Traum des größten europäischen Steakhouses zur Expansion nach Wien-Süd entschlossen – mit neuen Ideen für ein innovatives Gastronomiekonzept. Villach ist nun der bereits dritte Standort, an dem der US-Lifestyle in Rein-kultur gefeiert wird.

Harley Davidson-Flair

Der neue Clocktower Villach bietet seinen Gästen nicht nur ein Restaurant, sondern gleich fünf verschiedene. Die einzelnen Themenbereiche haben besondere Mottos und vermitteln eine ganz eigene, authentische Atmosphäre: vom klassischen Diner, wie man es aus den 60ern kennt, bis hin zur erdigen Factory und zum gemütlichen Gastgarten. Die Ausstattung jedes Bereichs wurde mit Liebe zum Detail auf der ganzen Welt zusammengetragen, besonderes Highlight: Kärntens „teuerste Barhocker“. Drei funktionstüchtige Harleys wurden kurzerhand zu stilechten Sitzgelegenheiten umfunktioniert.

Genuss mit Fleisch aus Österreich

Als American Bar & Restaurant setzt Clocktower auf amerikanische Qualitätskulinarik – mit ausgesuchtem Fleisch aus Amerika, aber vor allem auch aus Österreich. Regionalität ist dem Küchenteam ein Anliegen, genauso wie absolute Frische und so wenig Convenience-Produkte wie möglich: „Bei uns ist zu 92 Prozent alles selbst gemacht – von Dips über Salatdressings bis hin zur Trüffelkruste“, so Betreiber Ronny Herzog. Steak-Delikatessen wie Ribeye, Tender Loin oder Real Porterhouse sind aber nicht alles. Burger haben ihren Platz auf der Speisekarte ebenso wie Southern Favorites, Starters à la Onion Rings oder auch Desserts, vom Cheesecake bis zum Bread Pudding. Geschmacklich besonders spannend sind Gustostückerln aus dem Smoker, eine tolle Attraktion die Spezial-Grills, die den Steaks bei unglaublichen 650 Grad richtig einheizen.

www.clocktower.at

DIE PURPURNEN GENÜSSE

Besuchen Sie uns auf der
ALLES FÜR DEN GAST
Messe Salzburg
Halle Arena, Stand 201
11.-15.11.2017



Curry Purpur

- fruchtig-belebend nach Ingwer und Kardamom
- ideal für Suppen, Eintöpfe, Dip-Saucen sowie kreative Dessertvariationen
- für ein intensives Farb- & Geschmackerlebnis erst nach dem Garprozess begeben



Crema di Aceto Pflaume

- süßlich-fruchtig nach sonnengereiften Pflaumen
- zum Dekorieren und Abschmecken pikanter und süßer Speisen, ideal zu Wild, Schweinefleisch und Käse



WIBERG®



Das neue Restaurant in der Post

Seit einigen Jahren beschäftigt sich Architekt Christian Prasser (cp architektur) mit innovativen Hotelkonzepten. Als durchgängiges Prinzip lässt sich hierfür ein besonders sorgsamer Umgang mit österreichischen Traditionen in Verbindung mit zeitgenössischer Architektur nennen.

Fotos: Hotel Post, St. Anton am Arlberg

Erste Überlegungen im Hotel Post am Arlberg zu einem Ausbau der Küche und damit einhergehend auch einer Modernisierung des Speisesaals gab es bereits während der Umbauphase 2010. Im Zuge dessen wurden die Anbindung an die neu zu planende Küche mitbedacht und die baulichen Grundlagen dafür gelegt.

Vorgabe der Auftraggeber war es, die Restaurants zeitgemäß zu interpretieren, ohne den Altbestand zu verleugnen, und gleichzeitig die Anbindung an die neue Küche so umzusetzen, dass die Abläufe zwischen Küche, Service und Gästen optimiert werden. Erhalten, jedoch restauriert, werden nun die „Post Stuben“. Im Kontrast dazu steht der großzügige, weitläufige Speisesaal, der sich mit dem neuen Panoramafenster hin zum

Ortskern von Lech und dem Bergpanorama öffnet. Von außen betrachtet war der Speisesaal bereits seit Mitte der 60er-Jahre ein der alten Bausubstanz zugefügtes Element – auf einem Sockel errichtet, ist er mit seinem für Lech untypischen Flachdach ein eigenständiges Bauelement. Diese Eigenheit wird durch die Öffnung der gesamten Nord- und Ostfassade betont, gleichzeitig verhindert der spielerische Umgang mit der Fassadengestaltung einen zu harten Bruch mit der umgebenden Architektur. Das neue Panoramafenster wird durch feine, horizontal ausgerichtete Lamellen strukturiert. Diese sind aus gebürstetem, bronzeloxiertem Aluminium mit feiner Ziselierung und zitieren die geschnitzten Abschlüsse von Balkonen, Erkern und Dachüberständen im ländlichen Raum.



Veränderungen, die Sinn machen

Technisch macht der Einbau dieses großzügigen Panoramafensters durchaus Sinn: Auf der Nordseite gelegen, besteht keine Gefahr für Überhitzung und Blendung, gleichzeitig gibt das Fenster den Blick auf jenes frei, was die Qualitäten von Lech ausmacht: sonnenbeschienene Bergspitzen, bis ins Tal reichende Schipisten bzw. Wanderwege und der Blick auf das Dorf, welches durch sehr bewusste Ortsbildpflege den Charakter eines alpinen Dorfes erhalten hat. Gestalterisch steht das Panoramafenster der holzgetäfernten Rückwand gegenüber, die Elemente klassischer Bauernstuben aufnimmt. Als Pendant zum Blick aus dem Fenster fungiert der Blick auf eine im Haus bereits vorhandene Sammlung von alpinen Landschaftsbildern mit ländlicher Architektur – die fiktive, idealisierte Landschaft steht der realen, modernen gegenüber. Der Bodenbelag besteht aus wärmebehandelten Eichendielen, die in dem Holztäfer an den Wänden ihre Fortsetzung finden. Als Spange, die das moderne Fenster und die alpin anmutenden Böden sowie Wandtäfer zusammenhält, dient die weißlackierte Kassettendecke. Wie schon bei der Neugestaltung der Zimmer im Haupthaus war auch hierfür die „Gute Stube“ regionaler, historischer Vorbilder Inspirationsquelle: Bürgerliche Gesellschaftsschichten hoben sich von den bäuerlichen Nachbarn ab, indem das Täfer lackiert wurde.

Alpine Architektur

Um eine gleichmäßige Ausleuchtung des Raums zu erzielen, werden die einzelnen Felder der Decke mit verdeckten LED-Spots ausgestattet, die je nach gewünschter Lichtstimmung nicht nur in der Helligkeit, sondern auch in der Lichtfarbe zentral gesteuert werden können. Zur Steigerung der Behaglichkeit und zur Akzentuierung werden entlang des Panoramafensters und entlang der Holzwand die Tische mit Doppelpendelleuchten ausgestattet. Die Lampenschirme stammen aus der Wiener Manufaktur Mano Design und wurden von der Designerin Hedwig Rotter an den Ort angepasst. Sie verwendet für ihre Entwürfe Netzstrümpfe, Spitzen und Schablonen, die auf den rohgebrannten Scherben aufgebracht und dann mit Farbe gespritzt werden. Durch das Spritzen entstehen sanfte Farbverläufe, die eine sehr lebendige Oberfläche erzeugen. Die Muster erinnern auch an die Holzschnitzereien der Alpinarchitektur, die uns schon in den Fassadenlamellen begegnet sind. Aus dem Bestand wurde der Kachelofen übernommen und zentral im Restaurant platziert. Neben dem warmen Eichholz ist er das zentrale Farbelement des Raums. Sein Grün finden wir in den Pendelleuchten sowie in etwas abgeschwächerter Form auch in den Stoffen wieder. Die Stoffe wurden – wie schon in den vorhergehenden Umbauten – mit Karl Weber Design aus Zell am See ausgesucht.

Ein besonderes Augenmerk legt der Bauherr auf den Sitzkomfort und die Akustik der Restauranträumlichkeiten. Daher wurde das österreichische Traditionsunternehmen Wittmann für die Bestuhlung und Polsterung der Sitzbänke beauftragt. Die strukturierte Kassettendecke wird zusätzlich mit einem feinen Lochraster versehen, um eine angenehme Nachhallzeit zu erzielen. Organisatorisch sollte durch den Umbau das Buffet aus dem

Speisesaal entfernt und so im Vorraum installiert werden, dass es von allen drei Essräumen aus erreichbar ist. Der Vorraum kann durch die Verlegung der ehemaligen Küche flächenmäßig stark vergrößert werden. Der dazugewonnene Raum samt Buffet kann bei Bedarf abgetrennt werden und verschwindet bei Erfordernis hinter dem Täfer. Im großen Speisesaal werden zusätzlich drei Servicestationen eingeplant. Ausgehend von den Zweier- und Vierertischkonstellationen kann die Bestuhlung rasch für größere Gesellschaften bis hin zur Hochzeitstafel umgestellt werden.

Ausführende Gewerke

Lohberger Technologie GmbH, Schalchen
 Gerd Anderle Innenausbau GmbH, Sulz
 Produkt: Mafi Naturholzböden, „Eichendiele Vulcano Medium“
 Gebrüder Wehle GmbH, Terfens
 Wittmann Möbelwerkstätten, Etsdorf
 Produkt: Sessel „Mono“, Fauteuil „Vuelta 72“, Beistelltisch „Grain Cut Table“
 Karl Weber GmbH, Zell am See
 manodesign Hedwig Rotter, Wien
 Häfele Austria GmbH, Hof bei Salzburg



MINI-KANADIER

Klein im Format – groß im Rennen

Nicht nur für den kleinen Appetit – unser Mini-Kanadier macht Lust auf mehr! Das Trend-Gebäck wird zurzeit immer beliebter, wenn es um einen köstlich-feinen Snack geht. Zu Recht, denn es animiert nicht nur zum spontanen Zugreifen am Buffet, sondern ist geschmacklich und optisch einfach immer unwiderstehlich. Ihre Gäste werden begeistert sein vom wunderbaren Genuss intensiv-aromatischer Pekannüsse und feiner Ahornsirupcreme-Füllung. Und der goldgelbe Glanz des leckeren Plunderteigs ist zu jeder Zeit eine kleine Sünde wert.



X8 Platin am Frühstücksbuffet



JURA lanciert die neue Vollautomaten-Generation

Der Schweizer Kaffeefullautomaten-Hersteller JURA lanciert ein neues Produkt-Segment – die X-Linie – mit zwei neuen Modellen für den Professional-Bereich.

Fotos: JURA

Die innovative Vollautomaten-Plattform wurde speziell für die Anforderungen in Großraumbüros, im Catering-, Seminar- und Tagungsbereich oder in Geschäftsräumen mit einer Tageskapazität von bis zu 80 Tassen konzipiert.

Die X6 und die X8 bieten als flexible Allrounder individuelle Kaffee-Komplettlösungen. Mehr als 70 Ingenieure feilten an der Entwicklung der Herbstneuheiten, um Kaffeegenuss auf das nächste Level zu heben.

Die Kaffeeprofis bereiten jede einzelne Tasse Kaffee mit frisch gemahlene Bohnen zu und sorgen mit technischer Raffinesse für ein intensives Aroma. Die Bedienung der Neuheiten ist zudem per Tablet möglich.

„In jedem Kaffeespezialitäten-Vollautomat stecken das Wissen und der Erfahrungsschatz unserer Ingenieure. JURA setzt seit mehr als 20 Jahren kontinuierlich neue Maßstäbe bei Kaffeefullautomaten – auch unsere Innovationen im Herbst sind mit revolutionären Technologien ausgestattet, um ein perfektes Kaffeeresultat auf Knopfdruck zu bieten.“

Annette Göbel, Leitung Verkaufsförderung JURA Österreich

Selbsterklärende Bedienung

Zehn Schwarzkaffee-Spezialitäten lassen sich mit der X6 individuell programmieren. Das Aroma^{G3}-Mahlwerk mahlt die Kaffeebohnen doppelt so schnell wie herkömmliche Mahlwerke und dabei besonders aromaschonend. Der Puls-Extraktionsprozess (P.E.P.[®]) optimiert die Extraktionszeit bei kurzen Spezialitäten wie Ristretto und Espresso und sorgt für ein intensives Aroma. Darüber hinaus liefert der intelligente Wasserfilter CLARIS Pro Smart optimale Wasserqualität für ein perfektes Kaffeergebnis. Durch das Intelligent Water System (I.W.S.[®]) erkennt die X6 den Wasserfilter automatisch. Mit den jeweils idealen Heißwassertemperaturen für Grün- und Schwarztee wird der neue Profi aus dem Hause JURA auch den hohen Ansprüchen von Teeliebhabern gerecht.

Die X6 punktet zudem mit ihrem klar verständlichen Bedienkonzept. Das im Hochformat angeordnete TFT-Farbdisplay mit 2,8 Zoll macht in Kombination mit den großen, eindeutig zugeordneten Zubereitungstasten die Bedienung auch für Ungeübte spielend leicht. Die Tasten zur Zubereitung und Pflege sind bei Bedarf sperrbar, um unerwünschtes Umprogrammieren zu verhindern. Auch der Wassertank und der Bohnenbehälter verfügen über einen Verschlussmechanismus, über den sie sich verriegeln lassen.

Die X6 punktet mit einem klar verständlichen Bedienkonzept. Charakteristisch für die X6 ist nicht nur ihre Einfachheit, sondern auch ihre Flexibilität für individuelle Kaffee-Komplettlösungen. Der neue Kaffeevollautomat überzeugt aber auch mit seiner Ästhetik im unverwechselbaren JURA-Design.

Flexibel kombinierbar und klares Design

Charakteristisch für die X6 ist nicht nur ihre Einfachheit, sondern auch ihre Flexibilität: Durch die mögliche Erweiterung mit Peripheriegeräten aus dem Professional-Bereich, wie Tassenwärmer oder Abrechnungssystem, stellt die X6 individuelle Kaffee-Komplettlösungen bereit. Mit ihrem großen Wassertank und einem nachrüstbaren, stabilen Frischwasser-Kit eignet sich die X6 sowohl für den Einsatz an variablen als auch fixen Standorten. Neben der flexiblen Kombinierbarkeit überzeugt der neue Kaffeevollautomat mit seiner Ästhetik im unverwechselbaren JURA-Design. Klare Linien und Flächen sowie das edle Dark Inox der Frontpartie zeichnen die X6 aus.

Ein flexibler Allrounder

Die X8 meistert das gesamte Spektrum an Kaffeespezialitäten, die komplette Bandbreite von Schwarzkaffeevarianten sowie den klassischen Kännchenkaffee. Zusätzlich verfügt sie für Teeliebhaber über unterschiedliche Temperaturstufen für Heißwasser.

21 Spezialitäten – vom Espresso doppio über den Flat White bis hin zum Latte macchiato – lassen sich mit der X8 individuell programmieren. Über ihren höhenverstellbaren Kombiauslauf können auf Knopfdruck wahlweise eine oder gleichzeitig zwei Kaffeespezialitäten zubereitet werden. Mit Milch und Milchschaum verfeinerte Trendspezialitäten gelingen durch die Feinschaum-Technologie in Vollendung. Zusätzlich verfügt die X8 über eine praktische Tassenpositionierungshilfe. Auch die X8 punktet zudem durch ein klar verständliches Bedienkonzept. Ebenso kommen die Design-Ansprüche bei dem flexiblen Allrounder nicht zu kurz: Klare Flächen und harmonische Linien verleihen der X8 eine hochwertige Ästhetik im charakteristischen JURA-Design. Die Frontpartie des eleganten Professional-Kaffeefullautomaten ist aus edlem Platin gefertigt.

Alles für den GAST: Halle 2, Stand 0305

www.jura.com



Back to the roots

Unter dem treffenden Namen „The Originals“ lanciert Julius Meinl eine exklusive Kaffee-Edition, die Altbewährtes der Zeit entsprechend neu interpretiert.

„The Originals“ liegen voll im Trend der sog. „Third Wave of Coffee“, die mit viel Leidenschaft und Enthusiasmus die Qualität des Kaffees in den Mittelpunkt rückt. Der Fokus liegt dabei v. a. auf der Herkunft der Bohnen, aber auch auf deren Verarbeitung und Röstung. Ob Single Origins oder exklusive Blends – das Experimentieren mit Röstgraden und Zubereitungsmethoden ist „State of the Art“. Gleichzeitig wird beim „Mikro-Toasting“ wieder verstärkt Augenmerk auf das handwerkliche Geschick gelegt.

Vorreiter bei der Mikro-Röstung

Doch ganz neu ist das alles nicht: Schon vor mehr als 150 Jahren entwickelte Julius Meinl I. in Wien sein Trommelröstverfahren und experimentierte mit Blends und Röstgraden. Dabei legte er bereits 1862 größten Wert auf die Herkunft des Kaffees und arbeitete immer präzise und mit viel Feingefühl. Bei der Röstung ebenso wie bei der Zubereitung. Bald darauf lieferte Julius Meinl seine exklusiven Mischungen bis an die Grenzen der österreichisch-ungarischen Monarchie und steht mit seinem Namen noch heute für die traditionsreiche Wiener Kaffeehauskultur.

„The Originals“ von Julius Meinl überzeugen in der Tasse durch ihre vielfältigen Geschmacksnoten sowie die schöne Crema.



Nuancenvielfalt

Am Mikroröster steht in der Julius Meinl Gasse in Wien heute Röstmeister Johannes Reischer, seit 53 Jahren im Haus. Er fördert bei „The Originals“ die gesamte Bandbreite an Geschmacksnuancen zu Tage, die in jeder Bohne schlummern. Deshalb ist es auch so wichtig, nur die besten Früchte auszuwählen und diese in kleinen Chargen zu 5 kg besonders schonend zu rösten.

Das Ergebnis sind vier edle Single-Origin-Sorten, z. B. „Rwanda Gicumbi Nova“, sowie zwei exklusive Blends: „Red Door“ ist eine hell geröstete, fruchtbetonte Mischung mit Anklängen von Zitrusfrüchten, Gewürzen, Milkschokolade und gerösteten Mandeln. Der „Vienna XVI Blend“ hingegen ist eine 100 % Arabica-Mischung mit mitteldunklem Röstgrad, mit einem Hauch von dunkler Schokolade und Haselnuss sowie blumigen Noten. Ein sehr harmonischer Blend mit starkem, reichhaltigem Charakter.

Alle Bohnen für „The Originals“ werden direkt gehandelt, wobei Jeannette Meinl regelmäßig die Kaffeeplantagen besucht, um die persönlichen Kontakte zu den Lieferanten zu pflegen.

Die richtige Zubereitung

Bester Kaffee braucht aber auch eine perfekte Zubereitung. Alles muss stimmen: das Wasser, die Temperatur und Grammatik sowie die Präzision im Brühvorgang. Dafür ist bei Julius Meinl New Wave-Experte Thomas Krisko zuständig, der allen Gastronomiepartnern unterstützend zur Seite steht. Für den stilvollen Genuss der „The Originals“ bietet Julius Meinl zudem exklusives Zubehör an, von Espresso- und Cappuccino-Tassen über die Servierkanne mit Filteraufsatz bis zur „La Marzocco“ Barista-Maschine.

www.meinlcoffee.com

Spezielles für die Branche

Schnell, einfach und vor allem frisch gemixt: Smoozy Suzy – ein Smoothie, der schneller zuzubereiten ist als ein Cappuccino – soll die österreichische Gastroszene erobern. Das Besondere an Smoozy Suzy: Früchte, Superfoods, Säfte, Pürees und Gewürze sind fixfertig einzeln portioniert, tiefgefroren und müssen nur noch mit Wasser gemixt werden.



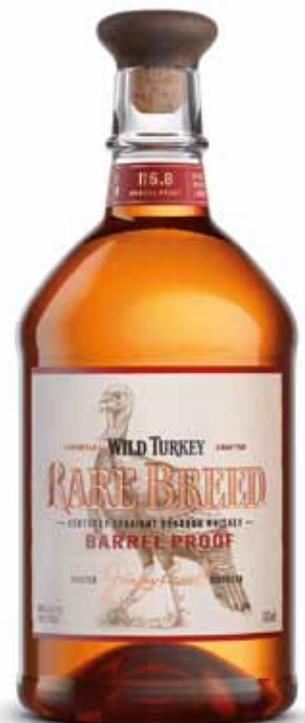
Sternenhimmel

Inspiziert vom Schimmer des Nachthimmels steht das Design der neuen Limited Edition von „Absolut Vodka“ für funkelnde Party Nächte, die durch neue Erfahrungen und Erlebnisse zu „Absolut Nights“ werden. Dieses „Entdecken“ beginnt bereits beim Öffnen der Verpackung: Wird der dunkelblaue Flaschen-Sleeve mit glitzernden Sternen entfernt, enthüllt sich die eigentliche „Absolut Uncover“-Flasche.



Barrel-Proof Bourbon

Der „Wild Turkey Rare Breed“ wird als purer „Barrel-Proof Bourbon“ bezeichnet, da ihm nach dem Destillationsvorgang kein Wasser zugesetzt wird, um den Alkoholgehalt zu reduzieren. Die Verschmelzung von sechs-, acht- und zwölf Jahre alten Whisky-Beständen verleiht ihm seinen charakteristischen und facettenreichen Geschmack mit Noten von Schokolade, Karamell und Vanille. Jetzt präsentiert sich das meist ausgezeichnete Produkt der „Wild Turkey“-Familie mit veränderter Proof-Zahl: Statt wie bisher 56,4 % stellt sich der „Rare Breed“ mit neuen 58,4 % Alkoholgehalt vor.



JEDE BOHNE HAT IHRE GESCHICHTE

THE ORIGINALS

Zwei Standard-Blends:
der schokoladige Vienna XVI
und der fruchtige Red Door (1kg)

Vier Single Origins Sorten (250g) je nach Saison

Geröstet in Kleinchargen zu 5kg

Sorgfältig überwacht von den **Julius Meinl**
Röstmeistern – wie schon seit 150 Jahren.

Eine perfekte Kombination mit
den hochwertigen Maschinen
unseres Partners **La Marzocco**



Julius Meinl
THE ORIGINALS

Tee für alle Sinne



Die im hochwertigen Pyramiden-Beutel vorportionierten losen Tees der „Teekanne selection 1882“ stehen für modernen, stilvollen Tee Genuss – bei jeder Gelegenheit, zu jeder Tageszeit und für jeden Gast.

Die Tees der „Teekanne selection 1882“ im sog. „Luxury Cup“ zeichnen sich durch ihre besondere Qualität aus: Der sehr grobe Blattgrad (wie bei losem Tee) sorgt in Verbindung mit dem großvolumigen, transparenten Pyramiden-Beutel für eine optimale Geschmacksentfaltung und gleichzeitig auch für eine sehr ansprechende Optik. Passend dosiert sind die Premium-Tees deshalb die perfekte Wahl für alle Situationen, in denen nach einer hochwertigen Tassenportion verlangt wird – etwa im Café, am Frühstücksbuffet oder auch im Konferenzbereich. Die Aromaversiegelung der einzelnen Portionen sorgt dabei für optimalen Produktschutz bis zum Moment der Zubereitung.

Vier neue Premium-Sorten

Ergänzend zu den 2014 eingeführten Tees „Superior Earl Grey“, „Highland Darjeeling“, „Highland Green Tea“, „Intense Peppermint“, „Alpenkräuter“ und „Wild Berry“ gibt es seit kurzem noch mehr Geschmacksauswahl durch vier weitere

Sorten: Neu innerhalb der „Teekanne selection 1882“ sind der Klassiker „English Breakfast“, ein aromatischer „Rooibos Vanilla from South Africa“, der Früchtetee „Sweet Passion“ mit süßem Mango-Maracuja-Geschmack sowie die „Herbal Selection Kräuterauslese“ mit Zitronengras und Pfefferminze.

Für die perfekte Präsentation der verschiedenen Sorten offeriert Teekanne einen neuen hochwertigen 9er-Presenter sowie den bereits bekannten 6er-Presenter in Holz-Optik, der sich individuell bestücken und erweitern lässt.

Nachhaltiger Anbau

Verarbeitet werden für die „Teekanne selection 1882“ ausschließlich streng selektierte Rohstoffe. Dies gilt für die Früchte- und Kräutertees ebenso wie für die Schwarz- und Grüntees, die aus den besten Anbauregionen der Welt stammen und den internationalen Fairtrade-Standards für bessere Arbeitsbedingungen sowie umweltschonenden Anbau in den Erzeugerländern entsprechen. Alle Schwarztee-Sorten sowie auch der Rooibos-Tee sind außerdem zu 100 % Rainforest-Alliance-zertifiziert. Durch die Zusammenarbeit mit Rainforest Alliance unterstützt Teekanne – über das Fairtrade-Gütesiegel hinaus – den nachhaltigen Teeanbau und setzt sich aktiv für beste ökologische und soziale Bedingungen auf den Plantagen ein.



Alles für den GAST: Halle 10, Stand 1122

www.teekanne.at

Großes Kino im kompakten Design

Das gesamte Spezialitätenspektrum vom Espresso bis zum Latte macchiato gelingt mit der stilvollen S8 in exzellenter Qualität. 15 Spezialitäten fließen auf eine einfache Berührung des 4,3" großen, hochauflösenden Touchscreen-Farbdisplays in die Tasse. Zahlreiche Top-Innovationen sorgen für ein Feuerwerk an Aromen: Das Aroma^{G3}-Mahlwerk mahlt die Kaffeebohnen noch präziser und doppelt so schnell. Der Puls-Extraktionsprozess (P.E.P.[®]) optimiert die Extraktionszeit. Klare, symmetrische Formen, edelste Materialien und viel Liebe zum Detail charakterisieren das Rundumdesign der S8.



Brooklyn Bio und Vitamin Bar von Grapos

Das innovativste Getränkekonzept des Jahres kommt von Grapos und spricht Gastronomen an, die gleichermaßen Wert auf hochwertige Bioprodukte und Nachhaltigkeit legen. So werden zertifizierte BIO-Säfte nachhaltig und frisch gepapft.

Mit vier Sorten 100 % reiner BIO-Säfte, natürlich als nachhaltiges Postmix-Konzentrat, gibt es endlich die Möglichkeit, Säfte in BIO-Qualität anzubieten und dabei auf Umwelt belastende Flaschen zu verzichten. Selbstverständlich sind die Säfte von „Bio Austria“ zertifiziert. Der ökologische Fußabdruck wurde von der Technischen Universität Graz in einer Studie nachgewiesen.

Alle Sorten werden mit Bio-Apfelsaft gemischt, was den Eigengeschmack verstärkt, die unterschiedliche Süße der Früchte ausgleicht und die üblichen Zusatzstoffe obsolet macht.

Folgende Sorten sind verfügbar: BIO Apfel-Karotte, BIO Sauerkirsche-Apfel, BIO Orange und BIO Apfel pur. Weiters besteht die Möglichkeit, eine Taste mit stillem „Vitaminwasser“ zu belegen. Das Vitaminwasser wird mit Natursole hergestellt und mit Vitaminen aufgewertet. Vor allem im Frühstücks- und Seminarbereich ein sehr beliebtes Produkt. Selbstverständlich sind auch die Brooklyn BIO-Säfte vegan und frei von Allergenen.



Bio goes Postmix

Bei der Postmix-Methode werden die Biofrüchte zu reinem Konzentrat verarbeitet. Dieses wird pur, ohne Zusatzstoffe, in 3l Bag-in-Boxen gefüllt und erst vor Ort im Ausschankgerät mit Wasser vermengt. So werden Transport und Lagerkosten minimiert und Abfall gibt es auch nicht, da die Bag-in-Boxen dem Recycling zugeführt werden.

Die passenden „Brooklyn Bio und Vitamin Bar“ Ausschankgeräte fassen drei Bag-in-Boxen, die direkt im Gerät gekühlt und durch ein Vakuum über einen längeren Zeitraum haltbar sind – ebenfalls ohne Konservierungsstoffe. Unterschiedliche Designs, die sich jedem Ambiente anpassen, stehen zur Verfügung.

Zertifizierter ökologischer Fußabdruck

Alle Grapos Getränke sind nicht nur köstlich, sondern auch nachhaltig. Es fallen 90 Prozent weniger CO₂-Belastung als bei konventionellen Portionsflaschen an, wie sie in der Gastronomie immer noch üblich sind. Der ökologische Fußabdruck aller Grapos-Getränke ist um 90 Prozent kleiner als jener konventioneller Portionsflaschen. Bestätigt wird dies durch eine Studie der Technischen Universität Graz.

Außerdem spart der Gastronom beim Getränkekonzept von Grapos bis zu 44 Prozent CO₂ und ungefähr 40 Prozent an Energie bei der Getränkeabkühlung. Kühlläden sind nicht mehr nötig, wird doch das Getränk direkt beim Zapfen in der Schankanlage gekühlt. So spart man Investitionskosten in teure Kühltchnik und hohe Energiekosten.

Alles für den GAST: Halle 10, Stand 1001
www.grapos.com

Dolci tipici italiani

bindi verführt das Fachpublikum auf der Alles für den GAST 2017 mit hochwertigen italienischen Patisserie-Spezialitäten und attraktiven Neuprodukten.

Die bindi Deutschland GmbH schaut auf ein erfolgreiches Jahr zurück. Der moderne, neue Markenauftritt, die frische Kommunikation mit der Zielgruppe in den sozialen Medien sowie die jüngsten Produktneuheiten, die Gastronomen wie Gäste gleichermaßen überzeugen, haben die Position als führender Anbieter für italienische Dessert zuletzt weiter gestärkt. Auf der Alles für den GAST in Salzburg präsentiert bindi in der Arena (Stand 0403) die neuesten Innovationen für die kommende Herbst-/Wintersaison und liefert kreative Ideen für die Veredelung der hochwertigen Convenience-Produkte.



Hauptsache Schokolade!

Die nächsten Monate stehen bei bindi ganz im Zeichen schokoladiger Köstlichkeiten, die die Herzen aller Schokoholics höher schlagen lassen. So ist etwa „Mono Cremoso al Cioccolato“ eine perfekte Ergänzung des starken Sortiments an vorportionierten Einzelportionen. Das Schokoladencreme-Törtchen überzeugt mit zartbitterem Schokoladen-Mousse und einem Kern aus Santo-Domingo-Kakaomasse auf dunklem Biskuitboden. Das Dessert bringt 120 g auf die Waage und ist mit knackigen Schokoflocken bereits fertig ausdekoriert. „Mono Cremoso al Cioccolato“ ist einzeln aus dem Karton entnehmbar und muss vor dem Servieren lediglich angetaut werden, wodurch eine einfache Handhabung garantiert ist.

Schoko-Fans werden außerdem bei der neuen „Chocolate Temptation“ dahinschmelzen. Denn die exquisite Schokoladen-Haselnuss-Torte verbindet Kakaobiskuit mit luftiger Creme aus Ecuador-Kakaomasse sowie Haselnusscreme, zusätzlich ist sie mit einer dunklen Schokoladenglasur überzogen und mit Schokostreuseln garniert. Mehr Schokolade kann man nicht in eine Torte packen! Das neue Highlight im Torten-Sortiment von bindi ist der ideale Begleiter zu allen Kaffee-Spezialitäten und im Nu servierbereit: einfach nach Packungsanweisung auftauen und individuell portionieren.

Gemeinsam zum Erfolg

Wenn Profis für den guten Geschmack kooperieren, gehen inspirierende und kreative Ideen daraus hervor – insbesondere dann, wenn sich Top-Unternehmen wie bindi, Wiberg und iSi zusammenschließen. Gemeinsam entwickeln sie besondere Inszenierungen für die hochwertigen bindi-Produkte, die den Gast überraschen und begeistern. Davon kann sich das Fachpublikum auf der Alles für den GAST am bindi-Messestand selbst überzeugen. Darüber hinaus zeigt das engagierte bindi-Team im persönlichen Gespräch auch gerne ein paar Tricks für die perfekte Warenpräsentation.

Alles für den GAST: Arena, Stand 0403

www.bindi.de





Rund ums Frühstücksbuffet

Der erste wichtige Kontakt mit dem Gast findet jeden Tag beim Frühstück statt. Die „Visitenkarte“ eines Hotels kann schon am Morgen viel Freude und Genuss hervorrufen. Darbo präsentiert genussvolle Antworten auf einige Fragen rund um das Thema „wie funktioniert“ Frühstück auf jeden Fall.

Sind die klassischen Konfitüren noch aktuell?

Mag. Martin Darbo: Die beiden traditionellen Sorten Erdbeere und Aprikose (Marille) liegen ganz klar vorn. Weitere Sorten runden aber die Kompetenz eines Frühstücksbuffets ab. Zudem steigt die Nachfrage nach Konfitüren und Fruchtaufstrichen ohne Stücke und Kerne – also nach passierten Varianten, wie wir sie in Österreich nennen. Ganz generell sehen wir einen Trend hin zu Premiumqualitäten, vor allem zu jenen mit hohem Fruchtgehalt, hochwertiger Fruchtverarbeitung und schöner Optik.

Haben Sie neue Ideen fürs Frühstück?

Mag. Martin Darbo: Neben der hohen Produktqualität sind auch die große Angebotsauswahl und zeitgemäße Sortenvielfalt wichtig und bringen dem Haus Imagewerbung sowie eine hohe Weiterempfehlungsrate. Die verschiedenen Produktneuheiten aus dem Hause Darbo tragen zur Sortenvielfalt auf dem Frühstücksbuffet bei. Neu ist die Sorte Pfirsich, erhältlich in verschiedenen Gebindegrößen wie im 640-g-Dekorglas, im praktischen 25-g-Portionsbecher sowie im hochwertigen 28-g-Miniglas. Die Fruchtaufstriche in Eimergebänden wurden unlängst um die Sorten Himbeere passiert und Rote Johannisbeere passiert erweitert. Die feine streichfähige Konsistenz spiegelt die aktuelle Nachfrage am Konfitürenmarkt wider und zudem eignen sich diese beiden





Fruchtaufstriche auch hervorragend für die Patisserie, um Kuchen und Gebäck zu verfeinern. Die neuen 500-g-Honigspender runden indes das Honig-Sortiment von Darbo ab und sind ideal fürs Frühstücksbuffet.

Wie positioniert sich Darbo im Umfeld eines modernen, regionalen, saisonalen Frühstücksbuffets?

Mag. Martin Darbo: Darbo versteht sich als Premium-Anbieter, der zeitgemäße Sortenvielfalt und Qualität anbietet. Das Erfolgsgeheimnis liegt zweifelsohne in den hohen Qualitätsansprüchen sowie den strengen Auswahlkriterien für alle Produkte.

Welche Unterstützung bietet Darbo den Gastronomen?

Mag. Martin Darbo: Oft ist das Frühstück die einzige Mahlzeit, die Gäste in einem Hotel oder Beherbergungsbetrieb einnehmen. Daher ist es schon früh am Morgen wichtig, sich professionell und kompetent zu präsentieren. Genau das wird durch die Vielfalt an attraktiven Platzierungshilfen von Darbo ermöglicht. Diese wurden einem umfassenden Relaunch unterzogen. So wurde etwa die einstige Holzanmutung durch eine cremeweiße Aufmachung ersetzt, welche den kulinarischen Genuss perfekt mit formschönem Design kombiniert. Mit dieser idealen Komposition von Funktionalität und Gestaltung ist für unsere Partner maximaler Nutzen garantiert. Zusammen mit den hochwertigen Produkten aus dem Hause Darbo steht einem exquisiten Frühstück in stilvollem Ambiente somit nichts mehr im Weg.



Weitere beliebte Serviceleistungen aus dem Hause Darbo sind der Logoservice bei den 28-g-Minigläsern sowie der Stickerservice für 640-g-Dekorgläser. Die Liebe zum Detail wird bei uns großgeschrieben. Die Darbo Naturrein Konfitüren in attraktiven Minigläsern mit Logoaufrdruck sind ideal für alle, die auch auf kleine Dinge großen Wert legen. Eine perfekte Gelegenheit, um den individuellen Charakter eines Betriebes zu unterstreichen. Zudem stellen wir auf Anfrage individuelle Aufkleber für unsere Dekorgläser zur Verfügung, die mit Logo sowie Grußbotschaft versehen werden können. Ein ideales Geschenk, um bei treuen Gästen einen bleibenden Eindruck zu hinterlassen. ▮



Ein Zwickl in Retro-Optik

Mit dem „Obertrumer Original“ bringt Trumer ein neues Märzen-Zwickl „wie damals“ auf den Markt: naturbelassen mit dezenter Trübung, abgefüllt in der original 0,5 l Euro-Flasche und mit Retro-Etikett. Das Obertrumer Original ist eine charmante Hommage an die „originale“ Brauart von früher, verpackt in ursprünglichem Trumer-Design.

An den Hängen des Vulkans

Bei diesem UTZ- und Bio-zertifizierten Kaffee handelt es sich um einen milden, cremigen Espresso aus 100 % Arabica-Bohnen. Die Bohnen dieses „Single Estate Kaffees“ werden nur von der Sulotco-Plantage im Westen der Insel Sulawesi bezogen. Durch die dunkle Röstung entfalten die Bohnen ihre würzigen, schokoladigen Aromen. Der Cremesso Indonesia Sulawesi zeichnet sich durch eine markante Säure und Süße, dezente Röstnoten und einen geschmeidigen Körper aus.



ALLES FÜR DEN
G A S T
HERBST

11. – 15.11.2017

Messezentrum Salzburg

Die **tonangebende**
Fachmesse.

48. Internationale Fachmesse
für die gesamte Gastronomie
und Hotellerie.

gastmesse.at





Biologisch abbaubar

Restaurants & Caterern, denen Umweltschutz ein wichtiges Anliegen ist, bietet Tork mit seinen neuesten Lunch- und Dinerservietten eine gute Möglichkeit, ihr Nachhaltigkeitsengagement auf den Tisch zu bringen. Die Servietten in der typischen Farbe Natur bestehen aus 100 Prozent recycelten Fasern, sie sind biologisch abbaubar sowie kompostierbar und können auf Wunsch mit individuellem Werbedruck versehen werden.



Vintage-Chic

Bei „Artesano Meadow“ verbindet Villeroy & Boch fließende Formen und charaktervolle Farben im Stone-Washed-Look zu einem einzigartigen Vintage-Chic. Zur Wahl stehen sechs flache, runde Coupeteller sowie drei flache, ovale Teller in jeweils drei Farbvarianten – von freundlichem Gelb über warmes Orange bis hin zu sanftem Flussgrün. Als optisches Highlight ist „Artesano Meadow“ zusätzlich mit einem kunstvollen Pinselstrich in Taupe umrahmt.



BESUCHEN SIE UNS AUF DER MESSE

GAST Salzburg 11. - 15. November 2017
Halle **10** | Stand **1001**



Besuchen Sie uns!
VERKOSTUNG
AM MESSESTAND

GETRÄNKE + TECHNIK + SERVICE

EXKLUSIV FÜR DIE GASTRONOMIE

www.grapos.com | www.schankomat.com



Großes Jubiläum bei Kattus

Die Wiener Sektkellerei feiert den 160. Geburtstag. Zeit, sich mit einem Lächeln zu erinnern, Danke zu sagen und mit einer eigens kreierten Limited Edition auf den Erfolg anzustoßen.

Fotos: Kattus



Mut und Offenheit für Neues und Modernes – Eigenschaften, denen sich Kattus seit 1857 verpflichtet sieht. 1890 stiegen die ersten goldenen Perlen auf, als Johann Nepomuk mit der eigenen Sektproduktion die Wiener Lust auf moussierende Weine stillte. In den darauffolgenden Jahrzehnten konzentrierte sich die Familie konsequent auf zwei Kernkompetenzen: die Sektherstellung und den Vertrieb von ausgesuchten Spirituosen und Getränken. 2017 finden sich, unter der Führung von Maria und Ernst Polsterer-Kattus, 15 Eigenmarken und rund 30 Vertriebsmarken im Kattus-Sortiment – Tendenz steigend. Die Familie versteht es, klassische Schaumweinwelten mit neuen Ideen und Trends zu vereinen.



In Österreich verwurzelt

Seit Beginn der eigenen Produktion bekennt sich Kattus zu Regionalität und zur österreichischen Wertschöpfung. Heimische Winzer stehen seit Generationen mit Kattus in Geschäftsbeziehung und garantieren einen gleichbleibend hohen Qualitätsstandard. Die beiden Kattus Cuvées und die großen Sekte der Brokat-Linie sind der Mittelpunkt des geschichtsträchtigen Sortiments. Bei diesen setzt man auf Grünen Veltliner, Welschriesling und Chardonnay und für den Rosé auf Zweigelt. Angebaut werden die Sorten rund um Poysdorf. Lange Reifezeiten, eine feine Dosage und subtile Aromatik zeichnen alle Kattus Sektweine aus. Zeugnis davon legt unter anderem die Grande Cuvée ab, welche seit Jahren in der Wiener Staatsoper ausgedient wird. Traditionelle Produktionsverfahren und Qualitätswerte bleiben auch nach 160 Jahren ein wichtiger und fixer Bestandteil der Marke Kattus. Diese zu bewahren und fortleben zu lassen, heißt aber auch, Veränderungen und Weiterentwicklungen zu erlauben.

Zeugnis davon legen unter anderem die Kattus Frizzante-Sorten ab, welche in Österreich erstmalig 1992 eingeführt wurden und seit 2016 in neuem Design erstrahlen.



Die Jubiläumsversuchung

„Unsere Jubiläumsedition möchten wir all jenen widmen, die an unserer Erfolgsgeschichte mitgewirkt haben“, betont Amelia Reiß, Brandmanagerin des Familienunternehmens.

„Unsere Kunden haben uns angespornt, Neues auszuprobieren – sowohl mit Eigens als auch Vertriebsmarken. Die prickelnde Jubiläumsversuchung erstrahlt im edlen Brokatdesign in Echtgold und ist im ausgewählten Einzelhandel erhältlich.“

**Alles für den GAST:
Halle 7, Stand 0106**

www.kattus.at



SCHLOSSWEINGUT
SOVERÄNER
MALTESER RITTERORDEN



WEINGUT
KLOSTERKELLER
SIEGENDORF



Unser Team freut sich auf Ihren Besuch!



**HALLE 01
STAND 0410**

www.lenzmoser.at



Kaum zu fassen

Viele Jahrzehnte schlummerte im Weinkeller von Lenz Moser ein historisches 1.000-Eimerfass mit wunderschönen Schnitzereien, das nun in neuem Glanz erstrahlt.

Fotos: Robert Herbst, Atelier Wolkersdorfer, Lenz Moser

Seine Zeit als Reifebehältnis für Wein hatte das Fass eigentlich längst hinter sich. Doch jetzt wurde dem Juwel neues Leben eingehaucht: Nach jahrelanger Vorbereitung wurde im Sommer 2017 das 56.500 Liter fassende 1.000-Eimerfass neu gebaut und erfreut seither wieder mit seiner Schönheit die Besucher der Weinkellerei.

Das Schmuckstück des ursprünglichen Fasses ist dabei erhalten geblieben und ziert weiterhin die Vorderansicht: der 1953 kunstvoll geschnitzte Fassboden mit dem Motiv „Noah empfängt den Rebstock von Gott dem Herrn“. Mit einem Durchmesser von drei Metern zählt er zu den größten in Mitteleuropa. Das Holz für das Fass stammt von der Traubeneiche aus den Wäldern des Stifts Klosterneuburg, wobei die geschlägerten Stämme zwischen 130 und 160 Jahre alt sind.

Das leere 1.000-Eimerfass hat ein Gewicht von 13.000 Kilogramm, ist 4,9 m lang und 4,65 m hoch. Im Herbst 2017 soll es erstmals mit Rotwein befüllt werden – vorgesehen sind dafür Blauer Zweigelt, Merlot und Cabernet Sauvignon aus den von Lenz Moser bewirtschafteten Weingärten des Schlossweingutes Souveräner Malteser Ritterorden in Mailberg.

Lange Fass-Tradition

Bereits seit 1978 pflegt Lenz Moser die Tradition des Barrique-Ausbaus und hat damit eine Vorreiterrolle in Österreich eingenommen. Und noch heute hat das Holzfass in der Rohrendorfer Weinkellerei einen bedeutenden Stellenwert bei der Weinreifung. Die stattliche Zahl von 800 Barriques sowie zusätzlich 14 große Holzfässer sprechen für sich.

Ing. Ernest Großauer, Chef-Önologe bei Lenz Moser, schätzt am Holzfass den natürlichen Aspekt in der Weinwerdung: „Ein Naturprodukt reift in einem Naturprodukt.“ Für den Ausbau eines Weines im Holzfass braucht es spezielles Wissen, entscheidend für die Qualität des darin gereiften Weines sind aber



Für Chef-Önologe Ing. Ernest Großauer ist das 1.000-Eimerfass Inspiration bei der täglichen Arbeit.

Gespür und Erfahrung. Somit steht selbst bei einer großen Kellerei wie Lenz Moser der Mensch im Mittelpunkt, um Weine hervorzubringen, welche die Handschrift des Kellermeisters tragen.

Österreichs führende Weinkellerei

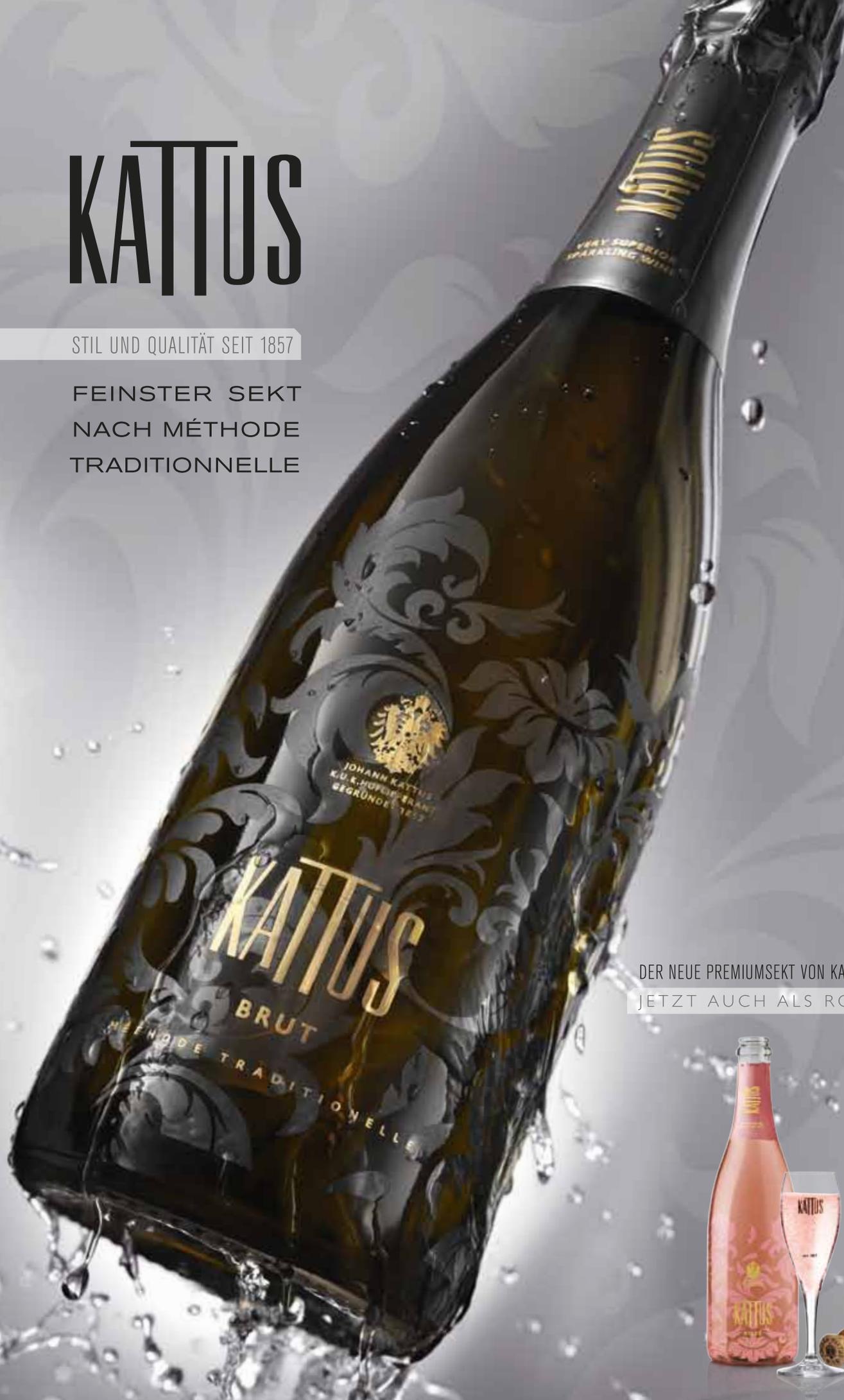
1849 gegründet, ist das Haus Lenz Moser seit jeher um die Pflege des österreichischen Weinbaus bemüht. Die Revolutionierung der Reberziehung mit der „Lenz Moser Hochkultur“ in den 1950er Jahren sowie weitere Pioniertaten machten die Weinkellerei zu dem, was sie heute ist: Marktführer in Österreich mit Qualitätsweinen aus Österreich. Mit seinem vielfältigen Angebot an ausschließlich heimischen Weinen sowie der agilen Exporttätigkeit ist Lenz Moser national wie international ein wichtiger Botschafter der österreichischen Weinkultur. Mit 74 Mitarbeitern erwirtschaftet das Unternehmen einen Jahresumsatz von knapp 40 Millionen Euro, die Exportquote liegt bei 25 Prozent.

Alles für den GAST: Halle 1, Stand 0410
www.lenzmoser.at

KATTUS

STIL UND QUALITÄT SEIT 1857

FEINSTER SEKT
NACH MÉTHODE
TRADITIONNELLE



DER NEUE PREMIUMSEKT VON KATTUS
JETZT AUCH ALS ROSÉ



Out of the Dark and into the NIGHT

Mit der strahlenden NIGHT Edition präsentiert Schlumberger eine leuchtende Innovation exklusiv für die Szenegastronomie.

Sektvielfalt in ihrer schönsten Form zu kultivieren ist seit 175 Jahren Auftrag und Leidenschaft des Traditionshauses. Zum Jubiläum setzt man den Schritt in ausgewählte Bar- und Nachtlokale mit einem besonderen Produkt für Nachtschwärmer, die gerne das Prickeln bester österreichischer Qualitätsschaumweine am Gaumen spüren.

Turn on your night

Sekt ist seit jeher untrennbar mit Feierlaune und guter Stimmung verbunden – in der pulsierenden Szenegastronomie war er aber lange Zeit unterschätzt und unterrepräsentiert. Doch diese Zeiten sind endgültig vorbei. Gerade wenn es länger wird, wollen Gäste etwas Hochwertiges mit wenig Alkohol trinken.





Sekt schmeckt, beschwingt und kommt bei Damen und Herren gleichermaßen gut an. Gleichzeitig ist der richtige Auftritt wichtig. Schlumberger NIGHT kommt diesem Trend entgegen und bringt die besten Clubs und Bars des Landes zum Leuchten. Darum zündet der Schaumweinhersteller zum 175. Geburtstag keine Kerzen an, sondern bringt seine edlen Flaschen zum Strahlen.

A bottle best dressed

Zum ersten Mal wird die patentierte Flasche ganz in Schwarz gehüllt, damit das trendige lumineszierende Etikett, auf dem sich der edle Schlumberger Adler erstmals in voller Größe präsentiert, bestens zur Geltung kommt. Dank einer 3-Volt-Batterie am Boden der Flasche leuchtet der markante Adler über viele Stunden je nach Sorte strahlend Gelb oder Magenta.

Your night, your choice

NIGHT Classic ist eine Cuvée aus den Sorten Weißburgunder, Welschriesling und Chardonnay, wird ausschließlich aus österreichischen Grundweinen hergestellt und zeichnet sich durch ein feinduftiges, frisches Bouquet aus. Die Dosage liegt mit 8 % bei Brut und ergibt ein aromatisches, durch weiche Reifekomponenten geprägtes Geschmackserlebnis, das lange am Gaumen hält.

NIGHT Rosé wird aus edlen Pinot Noir Trauben aus dem Burgenland gekeltert. Am Gaumen harmonisch, treten in der Nase edle Burgundernoten hervor, während der Rosé beim Schwenken im Glas leicht bernsteinfarben reflektiert.

Mit der Einführung von Schlumberger NIGHT als trendiges, junges Szeneprodukt, das Lifestyle und höchste Schaumweinqualität vereint, setzt das Unternehmen einmal mehr neue, wegweisende Innovationsstandards. Wie alle hochwertigen Produkte des Hauses wird auch Schlumberger NIGHT in beiden Variationen streng den Regeln der „Méthode Traditionnelle“ folgend hergestellt.

www.schlumberger.at

Whisky-Expertise

Mit den Raritäten der Rare Collection unterstreicht Beam Suntory seine Kernkompetenz in Sachen Whisky und gibt zudem sein Expertenwissen in Master Classes weiter.

Neben exklusivem Gin, Tequila und Vodka sowie dem französischen Cognac Courvoisier umfasst die Rare Collection ein ebenso vielfältiges wie einzigartiges Angebot an Premium-Whiskys. Ob amerikanische Bourbons, schottische Single Malts oder hochwertige Whiskys aus Irland, Kanada und sogar Japan – die Rare Collection vereint das Beste aus aller Welt.

Besondere Begehrlichkeiten schafft Beam Suntory zusätzlich mit Limited Editions, die von Kennern überaus geschätzt werden und aufgrund der begrenzten Stückzahl gefragte Sammlerobjekte sind. Aktuell wartet Beam Suntory mit vier schottischen „Peated Malts“ auf, wie dem The Ardmore 20 YO aus den Highlands oder dem auf Islay gelagerten Laphroaig 27 YO. Von der rauen Seeluft der Insel geprägt sind auch die Sondereditionen Bowmore 18 YO „Manzanilla Cask“ und Bowmore 26 YO „French Oak Barrique“ – beide sind fruchtig, mit den typisch torfig-rauchigen Noten gut gereifter Islay Single Malts. Obgleich man sagt: „From Peat to Sweet“ – also je älter der Whisky ist, desto weniger Torf- und umso mehr Fassnoten prägen ihn.

Master Classes

Als führender Anbieter internationaler Whiskys sieht es Beam Suntory als seine Aufgabe, die Premiumisierung der Kategorie weiter voranzutreiben und das Experten-Wissen rund um die edle Spirituose weiterzugeben. Daher werden für österreichische Gastronomiepartner Master Classes angeboten, bei denen Brand Ambassador Roman Lindner in Verkostungen die vielfältigen Facetten von Whisky aufzeigt. Im Mittelpunkt stehen dabei neben dem Portfolio der Top-Marke Jim Beam besonders die Premium-Marken der Rare Collection von Beam Suntory.

The Ardmore 20 YO

Dieser The Ardmore (49,3 % Vol.) aus dem Jahrgang 1996 erhielt über seine 20-jährige Reifezeit eine zweifache Lagerung: zuerst in first-fill Bourbon-Fässern, dann in Ex-Islay-Whisky-Fässern. Ein außergewöhnlicher, dezent rauchiger Highland Single Malt mit süßen Vanillenoten und trockenem Finish sowie Anklängen von Butterscotch, Muskatnuss und Orangenesten.

Bowmore 18 YO Manzanilla Cask

Nach 13-jähriger Lagerung in Bourbon-Fässern wurde dieser Islay Single Malt fünf weitere Jahre in einem Manzanilla-Sherry-Fass gelagert und anschließend in Fass-Stärke (52,5 % Vol.) ohne Kühlfiltrierung abgefüllt. Das Ergebnis ist ein trockener Whisky mit Torfrauch- und Orangennoten, gefolgt von salzigem Karamell.

Bowmore 26 YO French Oak Barrique

Nach 13 Jahren Lagerung in Bourbon-Fässern wurde dieser Bowmore nochmals 13 Jahre in Wein-Barrique-Fässern gelagert. Abgefüllt in Fass-Stärke (48,7 % Vol.) und ohne Kühlfiltrierung, besticht dieser torfig-rauchige Single Malt mit einer perfekten Balance aus tropischen Früchten, würziger Eiche und dunkler Schokolade.

Laphroaig 27 YO

Der 27 Jahre alte Laphroaig wurde nach der ersten Reifung in Hogsheads in first-fill Ex-Bourbon-Fässern sowie Quarter Casks gelagert und in Fass-Stärke (48,9 % Vol.) abgefüllt. Der typische Torfrauch wird geschmacklich abgerundet durch Aromen von gerösteten Macadamia-Nüssen, Vanille, einem Hauch Limette und Nektarine sowie Noten von Meersalz und mildem Chili.

www.beamsuntory.at





Mehr Sicherheit. Mehr Effizienz – CONNECTED WASH



Keine Investition. Null Risiko – PAY PER WASH

Moving to the next level!

„Moving to the next level!“ – Das ist der Leitgedanke des Spülspezialisten Winterhalter Gastronom bei den bevorstehenden Herbstmessen und natürlich auf der Alles für den GAST in Salzburg.

Bilder: Winterhalter Gastronom GmbH

Messebesucher sind eingeladen, einen Blick in die Zukunft des gewerblichen Spülens zu werfen und die neuesten Entwicklungen von Winterhalter zu erleben: von der intelligent vernetzten Spülmaschine über ein neues Finanzierungsmodell bis hin zur überarbeiteten MT-Serie mit eingebauter Sparfunktion. Österreich-Geschäftsführer Johann Freigassner ist überzeugt: „Einmal mehr hat Winterhalter die Weichen neu gestellt. Wir freuen uns sehr, auf der GAST 2017 zu zeigen, was gewerbliches Spülen heute und in der Zukunft ausmacht. Die ersten Feedbacks von Gastronomen und Hoteliers sind überaus positiv und stellen unsere Innovationskraft wieder unter Beweis.“

Connected wash

Am CONNECTED WASH TOWER zeigt Winterhalter, welche Möglichkeiten die Digitalisierung bietet und wie diese in gewerblichen Spülmaschinen sinnvoll genutzt werden können – für mehr Sicherheit und Effizienz. Mit CONNECTED WASH sind die Spülmaschinen per LAN oder W-LAN vernetzt und senden Maschinendaten praktisch in Echtzeit an einen Server. Mittels Computer, Tablet oder Smartphone haben die Winterhalter-Kunden Zugriff auf die CONNECTED WASH App und können so die Maschinenfunktionen rund um die Uhr und von überall auf der Welt überwachen.

Pay per wash

Thomas Böhme, internationaler Marketingleiter, verrät: „In unserer speziellen PAY PER WASH LOUNGE stellen wir ein neues Finanzierungsmodell vor: Die Abrechnung erfolgt nach tatsächlicher Nutzung der Maschine. Damit erfüllen wir den Wunsch vieler Gastronomen und Hoteliers nach höchster Spülqualität – ohne jedes Risiko und ohne Investition.“ Dabei müssen Winterhalter-Kunden ihre Spülmaschine bei diesem Modell ab sofort nicht mehr kaufen. Somit entfallen die sonst üblichen Anschaffungskosten. Erstmals entstehen Kosten nur dann, wenn mit der Spülmaschine auch gespült wird.

MT-Spar-Serie

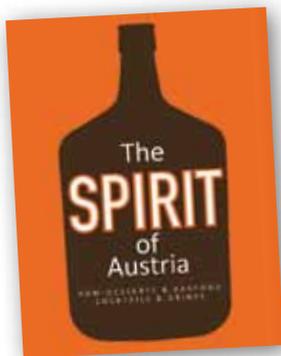
Die Korb- und Bandtransportspülmaschinen der MT-Serie warten dank laufender Weiterentwicklungen mit beeindruckenden Einsparmöglichkeiten auf. „Kostenreduzierung und Ressourcenschonung sind elementare Themen für unsere Kunden – gerade beim Spülen großer Geschirrmengen. Durch die technische Optimierung der Nachspülzone konnten wir eine deutliche Reduzierung des Wasserverbrauchs um bis zu 20 Prozent erzielen. Dies hat eine spürbare Senkung der Betriebskosten zur Folge, da im gleichen Verhältnis auch Reiniger und Klarspüler sowie Energie eingespart werden“, so Freigassner zum dritten GAST-Highlight.



GAST 2017 – „Moving to the next level!“ Das ist der Leitgedanke bei den bevorstehenden Herbstmessen des Spülspezialisten Winterhalter Gastronom GmbH.

Moving to the next level – auf der Alles für den Gast in Salzburg vom 11. bis 15. November 2017 bei Winterhalter, Halle: Arena / Stand: 0116

www.winterhalter.at



The Spirit of Austria

Vor 185 Jahren wurde in Kärnten die Stroh Spirituosen-Manufaktur gegründet. Ein Stück österreichische Genussskultur und Lebensart. Der Inländer Rum ist nicht nur für die Mehlspeisküche, sondern auch für Cocktails eine unverzichtbare Zutat. Einige der kreativsten Pâtissiers, Küchenchefs und Bartender in Österreich kreierten Rezepte mit Stroh Inländer Rum. Die Rezeptauswahl reicht von der traditionellen österreichischen Mehlspeisküche und Küchenklassikern über moderne Interpretationen bis hin zu alpin angehauchten Drinks und spannenden Cocktailkreationen.

Hardcover, 128 Seiten, 16,90 €, ISBN 978-3-902-469-71-7, Edition A la Carte



Herbst – Die Jahreszeiten-Kochschule

Katharina Seiser, Fotografien von Joerg Lehmann

Herbstliche Früchte-Vielfalt, köstliche Vorräte aus wild wachsenden Beeren, Kürbis und Kartoffeln, Wild- und Wildgeflügel und selbstgebackenes Brot mit vielen Aufstrich-Ideen: Im Herbst schöpfen wir aus dem Vollen und ernten das Jahr! Basis ist die österreichische Küche, von Lieblings-Klassikern bis zu kreativen Weiterentwicklungen. Aus dem Besten, was uns der Herbst schenkt, köstliche Mahlzeiten zubereiten – Freude am Kochen und Erfolgserlebnisse inkludiert.

Hardcover, 20 x 27 cm, 248 Seiten, ca. 150 Abbildungen, 34,90 €, ISBN 978-3-7106-0039-5, Verlag Brandstätter



Chez moi – Leben wie eine Pariserin

Sarah Lavoine

In diesem Style-Guide zeigt die Autorin, wie wir mit einfachen Mitteln den zeitgenössischen Pariser Chic in unsere vier Wände einziehen lassen können. Der Fokus des Buchs liegt auf leicht umsetzbaren Interior-Tipps für Wohnzimmer, Küche, Schlafzimmer, Bad und Kinderzimmer. Zahlreiche Fotografien und handgezeichnete Illustrationen geben einen Einblick in das Leben und das kreative Schaffen der Designerin und machen Lust, sofort mit dem Umstyling der eigenen Wohnung zu beginnen.

Broschiert, 192 Seiten, 150 farbigen Abbildungen, 25,70 €, ISBN 978-3-95728-048-0, Knesebeck



Dutch Interior Design

Leonie Hendrikse & Jeroen Stock, Fotos: Carin Verbruggen & Ferry Drenthem Soesman

Vorwort von Candy Dulfer Britische Popmusik

Italienisches Essen. Deutsche Automobile. Wie diese Verbindungen schickt sich die Paarung aus „niederländisch“ und „Einrichtungsdesign“ an, zu einem Trademark, einem eigenen Gütesiegel zu werden. Ein Paradebeispiel dafür liefern die beiden Autoren: Unter dem Label Stock Interiors verkörpern sie die Essenz meisterhaften niederländischen Interior Designs mit einer unverwechselbaren Handschrift – voller Experimentierfreude, losgelöst von Konventionen und dem Motto „Less is more“ verpflichtet. Die Star-Saxophonistin Candy Dulfer meint, dass ihre Kreationen einem wunderschön komponierten Song ähneln.

Hardcover, 25 x 32 cm, 256 Seiten, ca. 175 Farbfotografien, Texte in Deutsch, Englisch und Französisch, 49,90 €, ISBN: 978-3-96171-043-0, teNeues



Tischkultur – Traumhaft dekorieren für Feste und Gäste

Björn Kroner

Was ist ein hervorragendes Essen mit dem besten Wein ohne eine angemessene Tischdekoration? Eine vertane Chance! Davon ist Starflorist Björn Kroner überzeugt und thematisiert das in seinem Buch „Tischkultur“. Für Kroner gehört zur Tischkultur mehr als nur ein gutes Essen. Er legt sehr viel Wert aufs Detail – angefangen von Platzkärtchen über die Wahl der richtigen Gläser bis hin zur Blumendekoration. In Summe hat der Floristmeister zwanzig spektakuläre Tischdekorationen für jeden Anlass und für jedes Budget kreiert wie etwa einen Ostertisch, eine Hochzeitstafel, Weihnachtstische oder eine Gartenparty. Farben, Geschirr, das Besteck, die Gläser – alles ist perfekt aufeinander abgestimmt.

2017, Gebunden mit Sonderausstattung, 25 x 28 cm, 192 Seiten, 270 Abbildungen, 30,80 €, ISBN: 978-3-7667-2277-5, Callwey

Der „Boulevard of ideas“ lieferte auf der spoga+gafa 2017 ausgefallene Ideen in Sachen Gartengestaltung.

Der nächste Sommer kommt bestimmt



Mit 2.131 Ausstellern aus 59 Ländern bot die spoga+gafa 2017 Anfang September einen guten Überblick über die Outdoor-Trends der nächsten Saison.

Fotos: Koelnmesse, Tramontina

Mit Rekordzahlen bei den Ausstellern und vermieteten Quadratmetern stärkte die diesjährige spoga+gafa in Köln einmal mehr ihre Position als größte Gartenmesse der Welt. „Durch neue, nachhaltige Impulse konnten wir auf der spoga+gafa 2017 auf 226.000 Quadratmetern noch mehr Thementiefe und deutliche Mehrwerte bieten“, erklärt Katharina C. Hamma, Geschäftsführerin der Koelnmesse. „Mit Formaten wie der ‚Outdoor Kitchen World‘ sowie durch die Neukonzeptionierung der ‚Smart Gardening Welt‘ und des ‚IVG Power Place Akku‘ haben wir der Branche wichtige Trendplattformen geboten, die auf sehr positive Resonanz gestoßen sind.“

Freiluft-Küche

Die „Outdoor Kitchen World“ feierte im Rahmen der „garden bbq“ eine gelungene Premiere und griff erstmals dezidiert einen der größten aktuellen Trends der Branche auf: das Kochen unter

freiem Himmel. Ergänzend zum Angebot an Grillern und Grillzubehör wurde in Halle 8 die gesamte Bandbreite hochwertiger Außenküchen gezeigt und das Freiluft-Kochen mit frisch zubereiteten Gerichten erlebbar gemacht.

Garten 2.0

Ein voller Erfolg war auch die neu konzeptionierte „Smart Gardening Welt“ in Verbindung mit dem „IVG Power Place Akku“. Ob Bewässerungs-Apps, vernetzte Außenbeleuchtung oder die digitale Steuerung des Rasenmähers: Smart Gardening wird immer mehr zum Thema. Erstmals schaffte die spoga+gafa deshalb – innerhalb der „garden creation & care“ – eine eigene Themeninsel in Halle 6, die die Innovationen und Möglichkeiten der neuesten Technologietrends live und in Aktion zeigte. Direkt daneben präsentierten beim „IVG Power Place Akku“ Hersteller von Akku-Geräten ihre neuesten Fokus-Produkte.



Schlichte Eleganz

Aber auch in den anderen Bereichen „garden living“ und „garden unique“ bot die spoga+gafa wieder viel Interessantes und Neues. Stark im Trend liegen v. a. designorientierte Outdoor-Möbel, die sich variabel einsetzen und platzsparend verstauen lassen. Sowie Stühle und Sitzbänke, die eine unaufdringliche Eleganz ausstrahlen und in natürlichen Farbtönen wie Sand oder Taupe Ruhe und Behaglichkeit vermitteln. Die neue Trendfarbe heißt aber „Greenery“ und kann von kräftig-frischen Tönen bis zu dunklen Nuancen reichen.

Die nächste spoga+gafa findet vom 2. bis 4. September 2018 in Köln statt.

www.spogagafa.de



Outdoor-Leben mit Stil



Der heiße Sommer ist Geschichte, der Winter im Anrollen. Warum zur kalten Jahreszeit auf Inszenierungen im Garten verzichten? Mit einigen Accessoires schafft man trotz Kälte schnell Party- und Wohlfühlatmosphäre.

Text: Daniela de Cillia,

Fotos: GSI Outdoors, Smart and Green

Bei festlichen Anlässen gehört Wein einfach dazu. Warum die Gäste nicht mal kurz nach draußen bitten? GSI Outdoors bietet eine große Auswahl formschöner und robuster Wein- und auch Sektgläser, die dem Outdoor-Erlebnis Stil verleihen. Für die Gläser wird Co-Polyester verwendet. Dieser Kunststoff ist klar wie Glas und sieht ihm auch zum Verwechseln ähnlich. Mit einem maßgeblichen Unterschied. Er ist bruchfest und viel leichter – die Gläser wiegen nur rund 80 Gramm, ein normales Glas zum Vergleich ca. 160 Gramm. Die Gläser vertragen Warmes und Kaltes, sind BPA-frei und der Boden ist rutschfest. Außerdem bietet GSI Outdoors auch einige Modelle aus lebensmittelechtem 18/8 Edelstahl an. Clever ist das Design, denn das Glas besteht eigentlich aus zwei Teilen. Aus dem Stiel und dem Kelch. Zum Verstauen einfach den Stiel abschrauben, den Kelch umdrehen und am Glasboden einklippen.

Beleuchtung als Dekoration

Ob festlich beleuchtet oder sanft illuminiert Lichtakzente zu setzen, die das Ambiente unterstützen, Entspannung fördern und das Wohlbefinden verbessern, ist eine Kunst. Entscheidend ist insbesondere die richtige Lichtfarbe, sie trägt zur Stimmung der Gäste bei. Erst durch das richtige Zusammenspiel von Beleuchtung, Ausstattung und Architektur lässt sich ein harmonisches Gesamtkonzept realisieren. Beliebte Gestaltungsmittel sind dabei insbesondere im Outdoor-Bereich Leuchtkugeln. Mit den neuen Smart and Green-Designerlampen lassen sich jetzt auch extravagante Ideen wirkungsvoll und ohne großen zeitlichen oder technischen Aufwand umsetzen. So verströmen sie beispielsweise als Barelemente, Hocker, Pflanzenbehälter oder Schwimmobjekte Licht in allen denkbaren Farben und machen als mobile Tischleuchte oder witterungsbeständige Dekoration Außen- wie Innenräume visuell neu erlebbar.

Das Wechselspiel der Farben

Ob im Hotel, bei Events im Freien oder im Restaurant – Gäste erwarten heute ein ansprechendes Ambiente. Um für die passende Lichtstimmung zu sorgen, wird deshalb häufig eine Beleuchtung mit Farbwechselfunktion eingesetzt, die per Fernbedienung gesteuert werden kann. Meistens bietet diese jedoch nur eingeschränkte Möglichkeiten. Der Lampenhersteller Smart and Green hat sich deshalb etwas Besonderes einfallen lassen. Die bruch sicheren, akkubetriebenen Leuchten, die in vielen unterschiedlichen Größen und Formen erhältlich sind, lassen sich nun auch per kostenloser Smartphone-App steuern und beliebig miteinander vernetzen. Hinzu kommt die Möglichkeit, aus 160.000 Farben und zahlreichen Farbwechsel-Szenarien zu wählen. Ob drinnen oder draußen – so können bei jeder Veranstaltung ohne großen organisatorischen Aufwand und Kabelsalat besondere Lichtakzente gesetzt werden. Die Lampen sind mit einem hochwertigen Lithium-Ionen-Akku ausgestattet und kommen je nach Größe für etwa sieben bis zwanzig Stunden ohne Kabel und Strom aus der Steck-

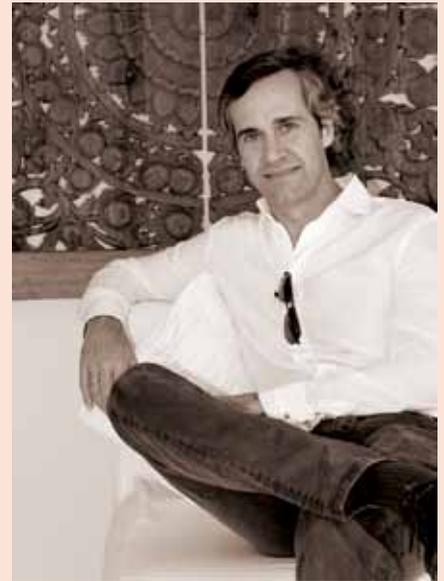


dose aus. Die darin verbauten, energiesparenden LED-Einheiten weisen eine Lebensdauer von bis zu 50.000 Stunden auf und können mehr als 600 Mal ohne Nachlassen der Akkuleistung aufgeladen werden.

Regelung über Bluetooth-App

Die Steuerung erfolgte bisher über eine Funkfernbedienung, eine Option besonders bei einer überschaubaren Anzahl von Lampen. Um die Regelung im größeren Maßstab zu vereinfachen, etwa wenn sehr viele Leuchten vernetzt werden sollen, bedient sich das Startup nun der Smart Mesh-Technologie. Solange man sich selbst nicht weiter als zehn – in Zukunft auch bis zu zwanzig – Meter von einer Lampe entfernt befindet und der Abstand zwischen den einzelnen Lampen ebenfalls nicht mehr als zehn bis zwanzig Meter beträgt, lassen sich diese problemlos über eine Bluetooth-App bedienen. Die Lampen sind kompatibel mit allen Smartphones und Tablets, die mindestens über Bluetooth 4.0 verfügen. Die App kann für Android einfach über Google Play sowie für das iOS-Betriebssystem im Apple Store heruntergeladen werden. Zudem gibt es eine Downloadmöglichkeit direkt auf der Homepage von Smart and Green. Weitere Informationen unter: www.gsioutdoors.com und www.smartandgreen-leuchten.de. 





Puro Group CEO Beltrán Álvarez de Estrada über die Wichtigkeit einer starken Marke im Lifestyle-Bereich.

„The world works in brands“

Die Marke folgt dem Leitgedanken eines reise-affinen, weltoffenen Geistes mit hohem Qualitätsanspruch. Das Geschäftsmodell von Puro basiert auf einem Franchise- und Managementkonzept. Heute zählt die Gruppe fünf Beach Clubs in Spanien und Portugal sowie ein Boutique-Designhotel in Palma de Mallorca. Beltrán Álvarez de Estrada hält seit 2014 als Geschäftsführer der Puro Group die Fäden in der Hand. Der erste Purobeach eröffnete in Palma. Auf einer kleinen Halbinsel in der Bucht von Palma gelegen, gilt der 2005 eröffnete Club mit 180-Grad-Meerblick und großem Pool seit Jahren als Hotspot für Bohemiens aus aller Welt.

Eine starke Marke

Der Purobeach Marbella in Spanien fungierte 2006 als Pilotprojekt für das Franchisesystem. Franchisenehmer haben mit der Puro Group einen verlässlichen Partner an der Hand. Das Puro-Team steht bei der strategischen und operativen Geschäftsentwicklung zur Seite und fördert durch Marketingkampagnen die Entwicklung einer starken Marke. „Das Team unterstützt beim Besuch der Standorte, berät beim Design und der Architektur, gibt Tipps für den Einkauf und die Beschaffung, hilft bei der Menüerstellung und Musikauswahl und vielem mehr“, so der CEO. Die Locations erhalten regelmäßige Besuche aus der Zentrale, „mystery guests“ berichten über ihre Eindrücke der Abläufe, um die Markenstandards standortübergreifend zu gewährleisten.

„Bei der Auswahl eines neuen Partners sei der Aspekt des gemeinsamen Wachstums ausschlaggebend. Hierzu zählen die finanziellen Ressourcen, gemeinsame Expansionsmöglichkeiten und nicht zuletzt Vertrauen“,

Puro Group CEO Beltrán Álvarez de Estrada

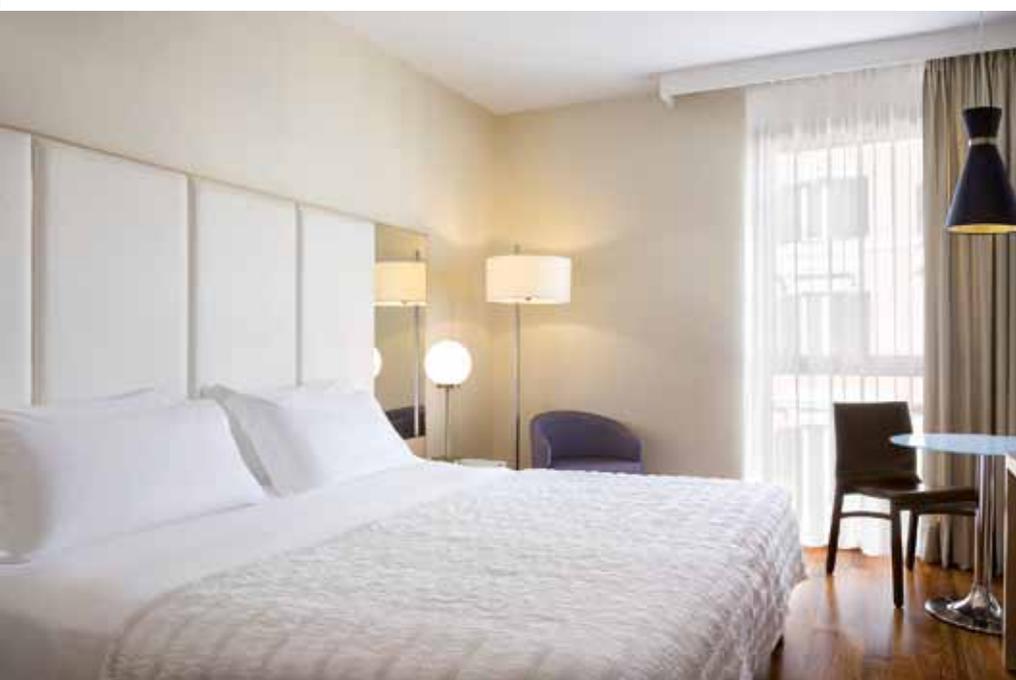
Das eigene Plattenlabel Puro Music ist spezialisiert auf Deep und Afro House. Ein zentrales, webbasiertes Musiksystem mit tageszeitabhängigen Genres, auf das alle Locations Zugriff haben, sorgt für starken Wiedererkennungswert. Langfristig sieht Beltrán die Gruppe als führende Lifestyle-Marke. Für ihn ist es wichtig, dass die Purobeach Clubs nicht als Party, sondern als Lifestyle-Konzept wahrgenommen werden. Im Dezember 2017 feiert der Purobeach Playa del Carmen in Mexico als erster Beach Club außerhalb Europas Grand Opening. Auch bei der Erweiterung des Portfolios um weitere Beach Clubs in Griechenland, Marokko und Ägypten lautet das Kredo „Stil, Qualität und Authentizität“. Das Purohotel Palma liegt in einem alten Stadtpalast aus dem 18. Jahrhundert, im beliebten La Lonja Viertel, nur wenige Schritte vom Hafen entfernt. Das Hotel verfügt über 51 Zimmer und Suiten in modernem, zeitgenössischem Design, einen Swimming-Pool auf dem Sonnendach und ein Spa. Elf Zimmer und Suiten befinden sich zudem im exklusiven Privatflügel „Private Wing“, der vor allem durch seine Dachterrasse begeistert. Die Gäste können hier in Lounge-Atmosphäre über den Dächern Palmas entspannen. ▮



La dolce vita

Das Le Meridien Hotel Visconti Palace liegt zentral in Rom, in der Nähe des Tibers. Ein idealer Ausgangspunkt, um die Sehenswürdigkeiten der Ewigen Stadt zu erkunden. In den letzten zwei Jahren wurde das Haus komplett renoviert und spiegelt nun die neue Design-Linie der Hotelgruppe wider.

von Peter A. de Cillia



Rom – die Ewige Stadt: Kunst, Kultur, die römische Vergangenheit und so man ein Filmfan ist, eine Stadt, die mit unvergessenen Filmen, die alle in den Cinecittà-Studios in Rom gedreht wurden, aufwarten kann. Wer, vorausgesetzt Cineast und schon ein wenig älter, erinnert sich nicht wehmütig an Fellinis „La dolce vita“ und an „Ein Herz und eine Krone“ mit den unvergessenen Hollywood-Größen Gregory Peck und Audrey Hepburn. Nun, diese glorreichen Filmzeiten sind vorbei und Rom präsentiert sich 2017 auf jeden Fall ganz anders. Gleich vorweg, man darf sich auch nicht ob des Namens des Hotels – Visconti – die Opulenz des berühmten Namensträgers sowie Regisseurs beim Gebäude und im Hotel erwarten, denn Luchino Visconti hat mit dem neu gestalteten Le Meridien Visconti Palace nichts zu tun.



Von außen erscheint das Hotel daher eher bescheiden. Man hat sich dennoch irgendwie mehr erwartet, aber das ist jetzt eine sehr persönliche Meinung und an sich „motzen“ auf hohem Niveau. Zudem darf auch nicht vergessen werden, dass eben das Gebäude schon bestand und nur das Innenleben komplett aufwendig erneuert wurde.

Modern, aber nicht spacig

Tritt man ins Hotel, wird das Auge sogleich wieder befriedigt. Schon unmittelbar nach der Eingangstür tritt man in eine moderne, aber auch zugleich irgendwie bekannte Designwelt. Die großzügig angelegte Lobby besticht durch eine helle Farbgebung und edle Materialien, der Stil kann eindeutig als Retro interpretiert werden. Jung, modern, einladend – und dieser Eindruck setzt sich im gesamten Hotel fort.

Modernes Leben

Die 240 Zimmer und Suiten verfügen über raumhohe Fenster, durch welche helles Tageslicht strahlt, und sind funktionell eingerichtet, lassen dennoch nicht ein hohes Maß an Charme vermissen. Leichte Reminiszenzen an die frühen 60er- und 70er-Jahre sind hinsichtlich der Couch, der Lampenschirme und einiger anderer Einrichtungsdetails zu erkennen. Ein hervorragendes Bett mit einer wunderbaren Bettwäsche ist ein besonderes Plus, wenn leider auch in Luxushotels keine Selbstverständlichkeit. Zur modernen technischen Ausstattung zählen kabelloser High-Speed Internetanschluss und natürlich ein Flachbildfernseher.

Die Suiten bestechen durch kleine Ausziehcouchen in den Wohnzimmern und begehbare Kleiderschränke – einige verfügen auch über eigene Balkone. Die Ecksuiten gewähren einen unvergesslichen Blick wie zum Beispiel auf den Justizpalast.



Die Roof 7 Terrace Bar

Mit beeindruckendem Panoramablick auf die Ewige Stadt ist die Roof 7 Terrace Bar eine elegante Location. Diese Event-Location kann im Sommer für Privatveranstaltungen gebucht werden.

Im Café und in der Bar hängt Kunst aus Italien – ebenfalls modern – an der Wand. Man will hier nicht auf die berühmten vergangenen Zeiten der Stadt zurückblicken, sondern inszeniert einen jungen, frischen italienischen Lifestyle, der sich sehr sympathisch präsentiert. Besonderes Augenmerk legt man in der Bar auf kleine formidable Snacks und gekonnt gemixte Cocktails. Die gesamte Servicemannschaft zeichnet sich durch außerordentliche Freundlichkeit aus. Durch die besonders gute Lage zu vielen Sehenswürdigkeiten ist das Hotel naturgemäß ein Ort für viele Touristen aus aller Welt, speziell, wenn es sich um die Hauptreisezeit handelt, aus den USA und Asien.

Fazit

Ein Hotel in bester Lage, dennoch nicht im unmittelbaren Stadtzentrum und deshalb sehr ruhig. Modern, chic, aber nicht gekünstelt. Das neue Design der Le Meridien-Gruppe kommt sehr sympathisch, weil unaufgeregt, rüber.

HOTEL&DESIGN-Bewertung					
Architektur	🌿	🌿	🌿		
Design	🌿	🌿	🌿	🌿	
Kulinarik	🌿	🌿	🌿	🌿	
Service	🌿	🌿	🌿	🌿	🌿



Nur der Name alleine genügt nicht

Kürzlich am Flughafen Wien. Ich überwinde mich und mache etwas, was sonst nicht zu meinen Gepflogenheiten zählt – ich bestelle mir, um die Wartezeit in der Früh zu überbrücken, einen Kaffee und ein Croissant. Überwindung deshalb, weil ich an sich der Überzeugung bin, dass auf fast allen Flughäfen der Welt, besonders aber in Wien, das Angebot und die dafür verlangten Preise schlichtweg obszön hoch sind. Aber manchmal macht man halt eine Ausnahme.

Ich will auf Nummer sicher gehen und wende mich zwecks Order an den neu eröffneten Shop des englischen Koch-, aber vor allem Marketing-Talents Jamie Oliver. Gleich vorweg – die Enttäuschung konnte nicht größer sein. So einen grottenschlechten Kaffee und so ein mieses Croissant habe ich in den letzten Jahren nirgendwo gegessen. Abgesehen vom Servicepersonal, das maßlos überfordert war, sollte man doch annehmen, dass ein Profi wie Oliver zumindest den Qualitätsstandard hochhält und ihn irgendwie durch irgendwen auch regelmäßig überprüft. Nur seinen teuren Namen und sein Konzept anscheinend in Franchise herzugeben und die Qualitätssicherung sträflich zu vernachlässigen, geht gar nicht. Warum mich dies besonders ärgert? Knappe zwei Stunden später landete ich in Sofia, ging durch die Innenstadt und bestellte in einer mir nicht bekannten Kaffeebar dasselbe. Und was soll ich sagen – in Rumänien, das sich nicht gerade durch eine jahrzehntelange hohe Kulinarik-Kultur auszeichnet, bekam ich einen herrlichen Espresso und ein noch besseres Croissant. Ich empfehle hiermit Jamie Oliver, bevor er sein nächstes „Italien-Food“-Restaurant mitten in Wien eröffnet, schnell noch einen Abstecker nach Sofia zu machen, um zu lernen, wie man einen guten Kaffee etc. herstellt.

Wieder einmal mehr bewahrheitet und erhärtet sich der alte Spruch „Nur der Name alleine genügt nicht“. Den kulinarischen Kaffeeausflug würde ich auch vielen Wiener Kaffeehausbesitzern nahelegen, die noch immer Kaffeekultur mit Kaffeehauskultur verwechseln und meinen, wenn sie ein altherwürdiges, schönes Ambiente ihren Gästen bieten, kann die Qualität des Kaffees ruhig vernachlässigbar sein.

meint
Ihr anonymus

Mit anonymus (griechisch = namenlos) bezeichnet man einen Schriftsteller, Verfasser unbekannter Herkunft und Identität. HOTEL&DESIGN gibt in jeder Ausgabe einer bekannten Persönlichkeit die Möglichkeit, über in der Branche diskutierte oder relevante Themen zu schreiben. Anmerkung der Redaktion: Der Beitrag muss nicht zwangsläufig mit der Meinung der Redaktion übereinstimmen und ist ausschließlich als Meinung des Verfassers zu werten.

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



Foto: Roland Mosmann

Vorschau

Hofgut Hafnerleiten

In Bad Birnbach in Deutschland verzaubern zwölf individuelle Unterkünfte inmitten unberührter Natur. Vielfältige Themenhäuschen vom Baumhaus bis zum Wasserhaus garantieren einen sehr individuellen Urlaub. Wir ließen genüsslich die Seele baumeln.

Wellness & Pool: Entspannung auf höchstem Niveau

„Wellness“ lautet das Zauberwort. Wir stellen Produkte und Ideen vor, die Ihrem Haus einen ganz besonderen USP vermitteln.



Foto: Hotel Forsthausjäger



Foto: KARE

Interieur & Dekoration

Ob Hotel oder Restaurant – Stil ist angesagt. Wir demonstrieren, wie auch Sie mit Ihrem Ambiente Gäste positiv überraschen können.

FOOD & DESIGN

Edle Kulinarik & exquisite Spirituosen

Die Festtage nähern sich, Gäste möchten besonders in dieser Zeit kulinarisch Außergewöhnliches angeboten bekommen. Wir haben einige ausgezeichnete Gustostückerln für Sie bereit.



Foto: Top Spirit

Back to the future

In dieser Ausgabe schließen wir unser Geburtstags-Special ab. Ausgewählte Firmen bekommen zu unserem 10-jährigen Geburtstags-Jahr wieder die Möglichkeit, ihr Unternehmen und die Entwicklung der letzten Jahre zu beschreiben.



Termine für H&D Nr. 6 | Dezember 2017:

Erscheinungstermin: 11. Dez., Redaktionsschluss: 13. Nov. 2017

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 Strohmayr

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,
Angelina Eggli, Nicole Hoffmann,
Friedrich Strohmayr

Verlags- und Produktionsleitung:

Brigitte Strohmayr, +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:

Kempinski Hotel Berchtesgaden

Druck:

BAUER MEDIEN
Produktions- & Handels-GmbH, 1030 Wien

Erscheinungsweise:

6 x jährlich

Auflage:

12.000 Exemplare

Aboservice und Verrechnung:

Brigitte Strohmayr, +43 664/110 43 54
bst@hotel-und-design.at
Birkensee 32a, 2482 Mühlendorf
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 Strohmayr
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



Agent for Austria
Wolfgang Grascher
+43 699 1923 6632
w.grascher@selva-austria.com
www.selva.com - www.selvahospitality.it

S E L V A
HOSPITALITY

Die Manufaktur einzigartiger Hotelkonzepte



KONZENTRIEREN SIE SICH

auf das Wesentliche zum
Wischen, Reinigen, Desinfizieren.

Konzentrieren Sie sich

AUF HAGLEITNER.

Denn HAGLEITNER konzentriert auch
das Wesentliche für Sie:

integral 2GO

Das präziseste Dosiergerät
seiner Klasse!

Eine 2,6-l-Patrone bringt es auf bis zu 1.300 l fertige
Anwendungslösung. Und sechs verschiedene Reiniger
decken den gesamten Housekeeping-Bereich ab.

Informieren Sie sich: **+43 5 0456**
Ihr Hygieneberater von HAGLEITNER
kommt gern bei Ihnen vorbei.

