HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Nr. 6 | Dezember 2017

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

WELLNESS & POOL
Stilvoll relaxen

HOTEL & DESIGN
10-jähriges Jubiläum

FOOD & DESIGN
Exquisite Spirituosen

be surprised – details coming soon!

SAVE THE DATE

H&D-Award 2018 am 11. April, 19 Uhr

„And Desi goes to ...!“

in Salzburg in der **Hotel & Design Werkstatt**

Erstmals in Kooperation mit der HDW im Rahmen der

Hotel-Planungs-Tage 2018 am 11./12. April

Fotos: sen by srcb, HDW

Verehrte Leserschaft!

Die Weihnachtszeit steht vor der Tür – für die Touristikbranche eine der besonders intensiven Arbeitszeiten. Von Beschaulichkeit samt Stille also weit entfernt. Trotzdem werden Sie sicher in den nächsten Tagen einmal die Ruhe finden, unser Magazin in die Hand zu nehmen, weil Sie sich ja Neuigkeiten – bestens recherchiert und aufbereitet – bei uns erwarten. Wir haben uns bemüht – wie bei jeder Ausgabe in den letzten zehn Jahren – Ihnen auch diesmal besonders interessante Hotelgeschichten und Produktvorstellungen zu präsentieren. Um-, Neu- als auch Zubauten wurden heuer ja besonders viele getätigt – das demonstriert eindrucksvoll, dass die Branche innovativ ist und bleibt sowie sich auch immer wieder neuen Herausforderungen stellt. Der anspruchsvolle Gast will auf allen Ebenen zugleich mit allen Sinnen verwöhnt werden. Das erfordert nicht nur viel Kenntnis über Gästewünsche und Erwartungen, sondern auch den Willen der UnternehmerInnen zu investieren, um vorne mit dabei zu sein. Da ist viel Unternehmertum plus Mut zum Risiko gefragt.

Chefredakteur Peter A. de Cillia freut sich über das 10-jährige Bestehen von HOTEL&DESIGN und die vielen Statements aus der Branche (ab Seite 40).

Wir sind als Fachmagazin nun zehn Jahre erfolgreich am Markt – in dieser Ausgabe finden Sie einige Glückwünsche von Persönlichkeiten aus der Branche. Die sehr herzlich geschriebenen Zeilen freuen uns besonders und bestärken uns beim Versprechen, die nächsten zehn Jahre ebenso am Puls der Zeit und der Branche zu bleiben und Ihnen mit viel Qualitätsbewusstsein für Sie relevante Informationen sowie Geschichten bestens verpackt zu liefern. Trotz aller Hektik rund um Weihnachten und den Jahreswechsel nehmen Sie sich Zeit für Ihre Familie. Versuchen Sie, zwischendurch Kraft zu tanken, um auch 2018 an der Spitze zu bleiben.

In diesem Sinne wünscht Ihnen das gesamte Team von HOTEL&DESIGN
Frohe Weihnachten und einen guten Rutsch ins Jahr 2018!

Peter A. de Cillia
Chefredakteur

H&D HOTELS & GASTRONOMIE

Hofgut Hafnerleiten, Niederbayern ① .... SEITE 25
Arthotel Blaue Gans, Salzburg ③ .... SEITE 36
Das Traunsee ④ .... SEITE 38
Hannahs Speisesaal ⑤ .... SEITE 61
Aï Vienna ⑥ .... SEITE 65
Jamie's Italian, Wien ⑦ .... SEITE 66
Mochi-Ramen-Bar ⑧ .... SEITE 68
Designhotel Silena, Südtirol ⑨ .... SEITE 70
Hôtel particulier, Paris ⑩ .... SEITE 72

H&D H&D INFORMIERT

Editorial .... SEITE 3
News .... SEITE 6
Investoren in der Tourismus-Branche .... SEITE 24
10 Jahre HOTEL & DESIGN .... SEITE 40
Buchtipps .... SEITE 64
Kolumne anonymus .... SEITE 73
Vorschau, Impressum .... SEITE 74

H&D WELLNESS & POOL

Stilvoll relaxen .... SEITE 10
Outdoor-Edelstahlpool im Haidachhof .... SEITE 14
One&Only Le Saint Géran .... SEITE 15
Maßgeschneiderte Infrarotlösungen .... SEITE 16
Armaturen für das Wellnesserlebnis .... SEITE 18
Das Bad wird digital .... SEITE 20
Designerstück Dusch-WC .... SEITE 22

H&D WOHNEN

Himmlische Unterbetten .... SEITE 28
Außergewöhnlich residieren ② .... SEITE 30
Das neue Wellbeing der Silver Society .... SEITE 32
Wohnen für Führungskräfte .... SEITE 34
Messe Frankfurt „ambiente" .... SEITE 44

H&D FOOD & DESIGN

Exquisite Spirituosen & edle Kulinarik .... SEITE 45
Außergewöhnliche Festtags-Drinks .... SEITE 48
Hochkarätige Edelbrände .... SEITE 49
Zehn „brandneue" edle Destillate .... SEITE 50
Le Grand Liqueur .... SEITE 52
Österreichischer Sekt .... SEITE 54
Intergastra 2018 .... SEITE 56
Perfekter Kaffeegenuss .... SEITE 58
Wiberg Genusswelt .... SEITE 60
Catering-Trends .... SEITE 63

www.vw-nutzfahrzeuge.at

Der Amarok.

Jetzt auch als attraktives Einstiegsmodell Entry ab EUR 25.500,–[1] erhältlich.

Jetzt mit bis zu
€ 2.180,–[2]
Unternehmerbonus

Der Amarok verfügt über einen kraftvollen V6-TDI-Motor mit 550 Nm. Außerdem bietet er den zuschaltbaren oder permanenten Allradantrieb 4MOTION mit Offroad-ABS und die breiteste Ladefläche seiner Klasse.

Für Unternehmer Vorsteuerabzug möglich!

Nutzfahrzeuge

---

1) Unverb., nicht kart. Richtpreis exkl. MwSt. 2) Bei Kauf erhalten Sie bis zu EUR 2.180,– Unternehmerbonus (bei Amarok Aventura 135 kW/224 PS) für Unternehmer mit gültiger UID-Nummer bei Kauf bis 30.06.2018 bzw. solange der Vorrat reicht. Bonus ist inkl. MwSt. und NoVA und wird vom unverb. empf. Listenpreis abgezogen. Nähere Infos bei teilnehmenden VW Betrieben. Symbolfoto.
Verbrauch: 8,1 – 8,7 l/100 km, CO_2-Emission: 212 – 229 g/km.

Die Möbel-Welt

Die imm cologne wirft ihre Schatten voraus. Als weltweit führende Möbel-Produktshow stellt sie vom 15. bis 21. Jänner 2018 die Weichen für ein erfolgreiches Business der Zukunft. Der österreichische Möbelhersteller ADA wird auf 1.250 m² mit vielen Neuheiten, Ideen, Funktionen und nachhaltigen Materialien in Halle 10.2, Stand M011 überraschen.

Walter Luttenberger

Neueröffnung am Nassfeld

Am 15. 12. eröffnet das Lifestyle-Hotel franz FERDINAND Mountain Resort in Tröpolach am Nassfeld. Hildegard Mosser, die Geschäftsführerin, gab erste Eindrücke bekannt. Für aktive Urlauber offeriert das urbane Mountain Resort ab der Wintersaison 2017/18 insgesamt 144 Zimmer und Suiten, davon 60 großzügige Familienzimmer. Mit einer 16 Meter hohen Kletterwand bietet das Resort seinen Gästen im Hotel-Innenbereich den höchsten Kletterturm Österreichs in einer Hotellobby.

Bestens ausgestattet

Im Wiener Schweizerhaus befindet sich seit kurzem die größte „NCR Orderman7"-Installation Europas. In dem Betrieb mit 2.150 Sitzplätzen legen die Kellner, oft mit mehr als einem Dutzend Bierkrügen beladen, bis zu 20 Kilometer pro Schicht zurück. Perfektes Timing, optimierte Abläufe und zuverlässige Arbeitsgeräte sind deshalb essentiell. Neben 55 Stück „NCR Orderman7"-Handhelds sowie Gürteldruckern hat Orderman das Schweizerhaus noch mit 25 neuen POS-Kassen und 13 „Orderman Basistationen4" ausgestattet.

Platin für Hotelkombo

Die Deutsche Gesellschaft für nachhaltiges Bauen (DGNB) zeichnet die beiden neuen Häuser der Hotelgruppe AccorHotels Novotel und ibis Wien Hauptbahnhof mit dem Platin-Zertifikat aus. Die im Sommer eröffneten Hotels wurden von der DGNB auf die Erfüllung von 40 Nachhaltigkeitskriterien aus sechs Themenfeldern geprüft.

Exklusive Eventlocation

Seit über eineinhalb Jahren veranstalten namhafte Autohersteller ihre Klausuren, Veranstaltungen, Produktpräsentationen, Händler-Meetings, Schulungen und Tagungen im „autohaus" des Hotels Gut Brandlhof. Skoda war mit fast 150 Fahrzeugen zu Gast und nützte die 700 m² für ein exklusives Produkttraining.

Wein und vieles mehr

Mehr als 6.600 Aussteller aus nahezu allen Weinbauregionen der Welt werden sich vom 18. bis 20. März wieder auf der ProWein in Düsseldorf präsentieren. Damit bietet die Messe einen vollständigen Überblick über das internationale Angebot an Weinen und Spirituosen sowie über aktuelle und zukünftige Branchentrends. Die österreichischen Winzer finden sich, gemeinsam mit den Ausstellern aus Griechenland sowie der „ProWein Tasting Area by Mundus Vini", in Halle 17. Neue Schwerpunkte der Messe sind neben einem vergrößerten Bio-Angebot auch Craft Biere, Craft Spirits, Cider, japanischer Sake sowie ungarische Palinka-Obstbrände.

Feierliche Weintaufe

Am 18. November lud Lenz Moser wieder rund 500 Freunde des Hauses zum alljährlichen Herbstfest nach Rohrendorf ein. Das Highlight des Abends war auch diesmal die Weintaufe und -segnung durch Georg Wilfinger, Abt des Stifts Melk: Als Taufpate für den neuen Jahrgang konnte Innenminister Mag. Wolfgang Sobotka gewonnen werden, der dem heurigen „Grüner Veltliner Selection" den Namen „Symphonie" gab. Ein weiterer Höhepunkt war zudem die Segnung des neuen 1.000-Eimer-Fasses im alten Kellergewölbe von Lenz Moser. Patin für dieses monumentale Fass ist Helga Bruckner, Witwe des einstigen VOG-Vorstands Otto Bruckner.

Erneut begrüßten die Lenz Moser-Vorstände Walter Holzner und Andreas Pirschl sowie Chefönologe Ernest Grossauer beim Herbstfest viel Prominenz aus Wirtschaft, Politik und Kultur.

Goldene Teekanne 2017

Bereits seit 1979 kürt Teekanne als Partner des ÖSV jedes Jahr die beliebtesten heimischen Wintersportler mit der „Goldenen Teekanne". Gewählt von den österreichischen Skifans, durften 2017 bereits zum wiederholten Mal die Alpin-Stars Marcel Hirscher und Anna Veith sowie in der nordischen Disziplin Stefan Kraft die begehrte Auszeichnung entgegennehmen. Darüber hinaus wurde auch die junge Skirennläuferin Stephanie Venier als „Newcomer of the Year" mit der „Silbernen Teekanne" geehrt. „Seit Jahren bilden wir mit dem ÖSV ein Top-Team", erklärt Teekanne-Marketingleiter Dr. Michael Lehrer.

Affenzirkus

Als Side-Event der GAST entführte Pernod Ricard Austria 47 geladene Gäste (plus Begleitung) zu einer Reise vom Landgasthof Zum wilden Affen ins K+K am Waagplatz in Salzburg. Die Inspiration dazu lieferte Montgomery Collins, Erfinder des Schwarzwälder Gins „Monkey 47": Nach einem Dinner mit Cocktail-Pairing ging es ab in den Affenzirkus zu einer spannenden Mischung aus Zirkus und Vintage-Accessoires, wo köstliche „Monkey 47 Gin"-Kreationen serviert wurden. In der Manege sorgte ein DJ für coole Beats, während Artisten die Gäste mit ihren Darbietungen begeisterten.

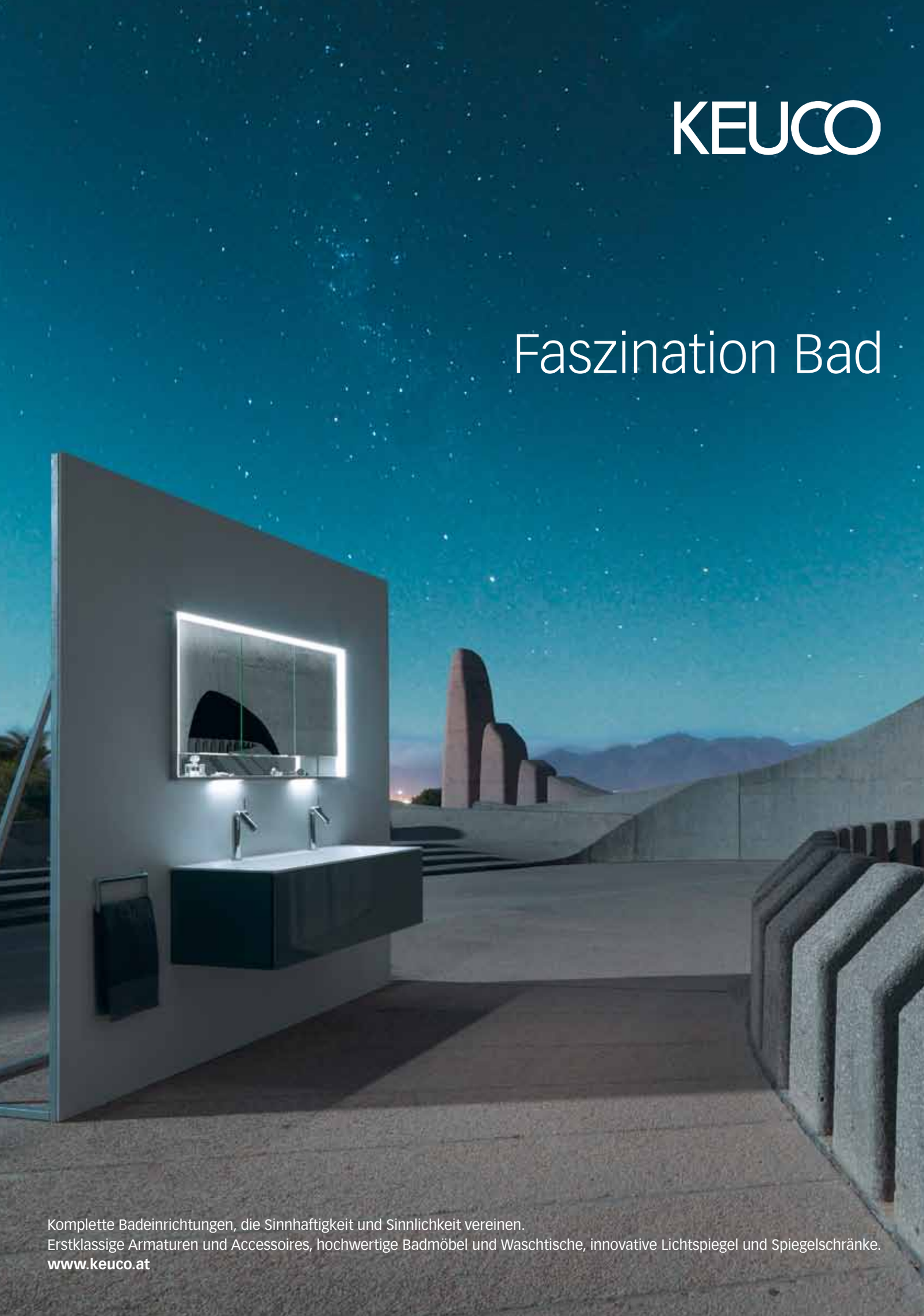
Preislich noch attraktiver

Der vorsteuerabzugsfähige „Sharan" von Volkswagen gewinnt ab sofort für Dienstwagenfahrer, Unternehmer- und Flottenkunden noch mehr an Attraktivität. Denn jetzt sind auch jene Motorisierungen verfügbar, die maximal 127 g pro Kilometer an CO_2 ausstoßen und damit dem Sachbezug von 1,5 % entsprechen. Sowohl im privaten Bereich als Familienauto, aber auch speziell im Unternehmerbereich zählt der „Sharan" seit jeher zu den beliebtesten Großraumlimousinen. Firmenkunden schätzen vor allem die Variabilität und das hohe Raumangebot des vorsteuerabzugsfähigen Vans. Dazu kommt nun der Vorteil von 1,5 % Sachbezug. Zur Verfügung steht die Großraumlimousine mit 115 PS bzw. 150 PS, jeweils mit manuellem 6-Gang-Schaltgetriebe. Beide Versionen verfügen über einen SCR-Katalysator und entsprechen der Euro 6 Abgasnorm. Ab Highline ist nach wie vor neben vielen anderen Assistenzsystemen auch die automatische Distanzregelung ACC mit Umfeldbeobachtungssystem „Front Assist" inkl. integrierter Citynotbremsfunktion serienmäßig inkludiert.

Impulse für die junge Tourismus-Generation

Mit Hogast-Next 2017 veranstaltete die Einkaufsgenossenschaft für Hotellerie und Gastronomie am 21. und 22. 11. ein völlig neues Eventformat für die junge Tourismus-Generation. Gemeinsam mit der Fachhochschule Salzburg, die auch als Veranstaltungsort diente, bot die Hogast spannende Einblicke in die Themen Digitalisierung, Marketing und Innovation. Die Welt verändert sich und damit auch der Tourismus, Trends kommen und gehen, Gäste erwarten innovative und personalisierte Urlaubspakete, die Konkurrenz liegt nur einen Klick entfernt. „Wir stehen vor neuen Herausforderungen, daher haben wir eine Veranstaltung speziell für unsere jüngeren Mitglieder und die Nachfolger-Generation geschaffen, um neuen Ideen und Lösungen zum Durchbruch zu verhelfen", erklärt Walter Veit, Aufsichtsratsvorsitzender der Hogast.

Kapsch BusinessCom Leiter der Geschäftsstelle Salzburg Rudolf Knauseder, Hogast Geschäftsführerin Barbara Schenk, Hogast-Aufsichtsratsvorsitzender Walter Veit, Keynote-Speaker Axel Jockwer, Moderatorin Larissa Schütz und Mario Jooss von der FH Salzburg (v.l.n.r.)


KEUCO
Faszination Bad
Komplette Badeinrichtungen, die Sinnhaftigkeit und Sinnlichkeit vereinen.
Erstklassige Armaturen und Accessoires, hochwertige Badmöbel und Waschtische, innovative Lichtspiegel und Spiegelschränke.
www.keuco.at

Stilvoll relaxen

Foto: Cariitti; Koelnmesse

Das Kölner Messe-Doppel Aquanale und FSB zeigte im November alle aktuellen Innovationen und Trends rund um die Themen Schwimmbad, Wellness und Freizeitgestaltung. Und lieferte damit zahlreiche Anregungen, wie Top-Hotels noch mehr zum Wohlbefinden ihrer Gäste beitragen können.

Durch die Verknüpfung der beiden Veranstaltungen nutzt die Koelnmesse gekonnt Synergie-Effekte: Während einerseits die Aquanale eine globale Plattform für die Bereiche Pool sowie Sauna und Wellness darstellt, ist die FSB andererseits zentraler Treffpunkt der Freiraum- bzw. Freizeitbranche mit Fokus auf Sport-, Spiel- und Bäderanlagen. „Das war eine Aquanale in Bestform", resümiert Katharina C. Hamma, Geschäftsführerin der Koelnmesse. „Die gute Ausstellerbeteiligung und der sehr gute Besucherzuspruch sind ein klares Signal der Branche, dass die Aquanale eine starke Position im Konzert der globalen Branchenfachmessen einnimmt. Auch die enge Verzahnung mit dem öffentlichen Schwimmbadbereich der FSB macht Köln zum einzigartigen Treffpunkt."

Nahezu alle marktführenden Unternehmen, aber auch kleinere, international agierende Hersteller präsentierten in Köln eine spannende Vielzahl an Produkten und zeigten damit die aktuellen Branchentrends auf. Nachhaltige, energieeffiziente Lösungen standen dabei ebenso im Mittelpunkt wie multifunktionale und „smarte" Bediensysteme. Neben individuellen Fertigungen und Anpassungen sind bei Schwimmbädern und Spas außerdem mehr denn je Komfort und Wertigkeit gefragt. Das zeigt sich auch daran, dass flächendeckend hochwertige, beständige Werkstoffe wie Edelstahl, Naturstein, Holz oder Glas zum Einsatz kommen. Mithilfe innovativer Lösungen und Materialien lassen sich außergewöhnliche Wellness-Oasen zum Regenerieren und Genießen schaffen.

Whirlpool 2.0

Eines der Highlights der Messe war der innovative „Smart Spa" von Whirlcare – der erste interaktive Whirlpool der Welt, der sich via Sprachsteuerung bedienen lässt. Einfach mit dem bestehenden Smart Home System verbunden, können Massagestärke, Lichtfarbe, Musik und vieles mehr über WLAN mittels Sprachbefehl gesteuert werden, um ein einzigartiges Wellness-Erlebnis zu schaffen. Als deutsches Qualitätsprodukt verfügt der „Smart Spa" zudem über zusätzliche Features wie Sitzplatzerkennung, „Soft Skin" (winzige Mikrobläschen im Wasser zur Verbesserung des Hautbildes) oder „Intense Aroma" für sinnliche Düfte.

Authentic Finnish Sauna Experience

Mit einem Gemeinschaftsstand waren auf der Aquanale einige Mitglieder der Vereinigung „Sauna from Finland“ vertreten – ein Netzwerk von über 170 Unternehmen, die an einem authentischen, finnischen Saunaerlebnis arbeiten. Dazu zählen Sauna- und Öfen-Hersteller sowie Wellness- und Designfirmen ebenso wie Konsumgüter- und Serviceanbieter. In Köln dabei waren u. a. die Firma Cariitti – einer der marktführenden Produzenten von Beleuchtungslösungen für Badezimmer, Sauna, Dampfbad und Spa – sowie der Wellness-Spezialist Huliswood. Das Unternehmen ist spezialisiert auf Kelo, ein spezielles Holz aus getrockneten Bäumen: Die neue Indoor-Sauna aus Kelo-Holz schafft eine einzigartige Atmosphäre mit frischem Duft, der durch das jahrzehntealte Holz entsteht.

Individualität gefragt

Wedi gilt international als Profi für Spa- und Wellnessprojekte und unterstützt Hoteliers von der Konzeptionierung bis zur individuellen Fertigstellung. Nahezu alle Gestaltungsmöglichkeiten lassen sich dank modularer Systeme in die Tat umsetzen, egal ob es um Dampfbäder, Duschen, Becken- und Unterwasserkonstruktionen oder fliesbare Bänke und Liegen für den Ruheraum geht. Für das Dampfbad entwickeln die Wedi-Konstrukteure je nach Einbausituation und Designkonzept auch unterschiedliche Dach- und Wandkonstruktionen, die in eckigen wie runden Formvarianten nach Maß gefertigt werden. Dazu gibt es eine große Auswahl an Ausstattungselementen.

Wedi GmbH

BINDER
HydroStar
Die Turbinenschwimmanlage

Machen Sie
Meer aus
Ihrem Pool ...

Nr.1 in Europa
MADE IN GERMANY

PLUS X AWARD
2017 ausgezeichnet für:
Innovation
High Quality
Bedienkomfort
Funktionalität

GOLDEN WAVE

german brand award '17 winner

Schwimmen wie in der Natur: Mit HydroStar von BINDER. Die leistungsstarken Turbinen erzeugen eine breite, gleichmäßige Strömung – so wird Endlosschwimmen ohne Wenden auch in kleinen Pools möglich. Für alle Ansprüche – für die ganze Familie. Energieeffizient, wartungsfrei und geräuscharm.

HIER LIVE ERLEBEN:
hydrostar-binder.de

Lebenselixier

Ob Salarium, Sole-Inhalationsgrotte oder Sole-Dampfbad: Der Einsatz von Salz im Spa- und Rehabereich fördert nicht nur Ruhe und Entspannung, sondern auch die Gesundheit. Das Einatmen salzhaltiger Luft hilft nachweislich bei Atemwegserkrankungen, zudem wirkt der Naturstoff unterstützend bei Hautproblemen. Die Firma Königssalz schafft aus Himalaya-Ursalz Wellness-Oasen mit antibakteriellem Mikroklima: Die kristallinen Salzsteine sind dank „QuickRailSystem“ ohne den Einsatz von Klebern flexibel einsetzbar, sodass selbst Decken oder Rundungen damit gestaltet werden können. Hintergrundbeleuchtungen setzten das gesunde Natursalz optisch zusätzlich in Szene.

Pionier

Die hsb Group errichtete 1969 das erste Edelstahl-Schwimmbecken und gilt somit als Pionier in diesem Bereich. Seither hat das Unternehmen weltweit rund 2.000 Anlagen (ca. 6.000 Pools) erbaut – viele namhafte Hotels wie beispielsweise das Alpinresort Reiterhof in Saalbach, Ebner's Waldhof in Fuschl oder der Rosenhof im Kleinwalsertal setzen auf die Kompetenz von hsb. Denn Edelstahl verbindet Qualität und Ästhetik, das hochwertige Material ist nachhaltig, hygienisch und leicht zu reinigen. Darüber hinaus punkten Edelstahlbecken durch kürzeste Bauzeiten und senken Instandhaltungskosten sowie Wartung auf ein Minimum. Insgesamt sind Edelstahl-Pools also keinesfalls teurer als betonierte Schwimmbecken mit Fliesen oder Folie, die zudem leicht beschädigt werden können.

Fitness und Wellness in einem

Die Turbinenschwimmanlage „HydroStar“ von Binder eignet sich für kraftvolles Ausdauerschwimmen ebenso wie für entspannende Wellness-Anwendungen. Mit seinen vielfältigen Nutzungsmöglichkeiten ist das System die ideale Ergänzung des Sport- und Fitnessangebotes von Hotels.

„HydroStar“ unterscheidet sich von anderen Gegenstromanlagen unter anderem durch die breite Strömung, die den Körper gleichmäßig umfließt und deshalb nicht punktuell belastet. Dank dieser Eigenschaften und ihrem ruhigen Lauf ist die Turbinenschwimmanlage prädestiniert für den Einsatz bei Wellnessanwendungen wie z. B. Aqua-Jogging. Die Stärke der Strömung lässt sich per Piezo-Taster, Fernbedienung oder optionalem Touch-Display bequem regulieren. Ausdauerschwimmer kommen ebenfalls auf ihre Kosten, denn Binder bietet „HydroStar“ in sechs verschiedenen Leistungsstufen mit Volumenströmen von bis zu 550 m^3 in der Stunde an.

Einfache Montage und Wartung

Die Installation der kompakten Turbinenschwimmanlage ist einfach und auch nachträglich ohne großen Aufwand möglich. Für die Nachrüstung hat Binder 2017 eine modern designte Einhänge-Anlage auf den Markt gebracht, die sich unauffällig in jede Umgebung einfügt. Einbau und Wartung des Systems sind unkompliziert, da kein Trockenraum benötigt wird und die Gleitlager des Motors vom Wasser geschmiert werden. Ein weiterer Vorteil von „HydroStar“ ist die Effizienz: Die Anlage verbraucht nur 20 bis 50 Prozent der Energie, die herkömmliche Systeme benötigen.

Ausgezeichnete Qualität

Wie innovativ die Technologie von „HydroStar“ ist, beweisen die Auszeichnungen, die Binder für seine Turbinenschwimmanlage bereits erhalten hat. So würdigte der „Plus X-Award“ neben der herausragenden Technik vor allem die Funktionalität und den Bedienkomfort der Anlage. Der „German Brand Award“ hob die Marken-Strategie von Binder hervor: Die Hamelner vertreiben „HydroStar“ nur über ausgewählte Fachhändler, mit denen sie in engem Kontakt stehen. Sie kennen deshalb die Wünsche ihrer Kunden und konzipieren bei Bedarf auch individuelle Einbaulösungen.

Hamam zeitgemäß interpretiert

Den traditionellen Hamam hat die Keramik Manufaktur Sommerhuber neu interpretiert und der geradlinigen Designsprache der heutigen Zeit angepasst. Nach individuellen Wünschen gefertigt und in 19 verschiedenen Glasuren erhältlich, sorgt das orientalische Dampfbad mittels langwelliger Infrarotstrahlung für Wohlbefinden und Entspannung. Um höchsten Hygiene-Ansprüchen gerecht zu werden, verarbeitet Sommerhuber großflächige Keramik, sodass auf den Sitz- und Liegeflächen möglichst wenige Fugen entstehen. Formschöne keramische Wasserbecken vervollständigen das Gesamtkonzept. Beheizt wird der Hamam entweder mit Wasser oder elektrisch, wobei die Oberflächentemperatur stufenlos regelbar ist.

Let it snow!

Mit „SnowFall ultimate" präsentierte die SnowBox GmbH in Köln ein innovatives Neuprodukt, um sich nach Sauna oder Dampfbad auf besondere Weise abzukühlen. Auf Knopfdruck rieselt nach wenigen Sekunden echter Schnee von der Decke und sorgt für eiskalte Erfrischung von Körper und Geist. Die Installation geht dank Plug & Play-System leicht vonstatten, die Maschine muss lediglich an Strom und Wasser angeschlossen werden. Je nach Bedarf stehen unterschiedliche Bauformen und Konfigurationen zur Verfügung.

Koloss von Prora

Mit dabei auf der Aquanale war auch die deutsche Behncke GmbH, die als Spezialist für Poolmanagement-Technik unter anderem Filter, Wärmetauscher, Edelstahlbauteile sowie weitere Produkte anbietet. Die jüngste Referenz des Unternehmens ist das im vergangenen Jahr neu eröffnete Prora Solitaire Hotel auf Rügen: Das im gleichnamigen Ort gelegene „Koloss von Prora" wurde während des Zweiten Weltkrieges als Kaserne genutzt und nun zu einem Luxus-Ferienresort direkt am Meer umgebaut. Sowohl im Hallenbad als auch bei den Außenbecken der Anlage setzen die Betreiber auf die moderne Filtertechnik und langlebigen Edelstahl-Einbauteile aus dem Hause Behncke.

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 Philippi

Der Edelstahlpool ist die neue Attraktion im Haidachhof. Der Pool bietet ausreichend Platz zum aktiven Schwimmen. Auf der Rohrsprudelliege können Gäste wie auf einem Kissen im Wasser schweben und den Blick auf die Tiroler Bergwelt genießen.

Foto: Berndorf Bäderbau, A/Fügen, Hotel Haidachhof

Ein Traum aus Edelstahl im Zillertal

Das traditionelle Familienhotel Haidachhof weiß seine Gäste zu verwöhnen. Seit 2016 zählt auch ein großer Edelstahlpool im Außenbereich zum Angebot des Hotels.

Das 4-Sterne-Verwöhnhotel bietet 31 Zimmer in verschiedenen Kategorien und ist ideal für Wellness-, Ski- und Wanderferien. Das Hotel ist im Sommer und Winter der ideale Ausgangspunkt für aktive Freizeit in der Natur.

Nach einem spannenden Tag in der Natur lädt der Wellnessbereich zur Entspannung ein. Ein Indoorpool, eine ausgedehnte Saunalandschaft sowie verschiedene Massagen und Beauty-Behandlungen bieten den Gästen zahlreiche Möglichkeiten zum Entspannen. Seit vergangenem Jahr können die Gäste auch ein 15 x 5 m großes Schwimmbecken aus Edelstahl von Berndorf Bäderbau im Außenbereich nutzen.

Der Pool verfügt über eine Einstiegstreppe mit rutschhemmend geprägten Auftrittsflächen, Massagedüsen in der Beckenwand und eine 3 m breite Rohrsprudelsitzbank. Die Überlaufrinne des Beckens ist mit Granitsteinplatten abgedeckt, sodass ein stimmiger und nahtloser Übergang vom Beckenkopf zum Umgang geschaffen wurde. Zur weiteren Ausstattung gehören eine energiesparende Unterflur-Rollladenabdeckung, die in einem Kasten ruht, Unterwasserscheinwerfer und ein Treppenhandlauf für die Rollladenabdeckung.

Sowohl die Abdeckung als auch die Nachtabsenkung sorgen für energiesparende Betriebsweise. Im Ruhebetrieb, wenn die Abdeckung geschlossen ist, wird der Wasserspiegel abgesenkt und damit die Überlaufrinne trockengelegt. So kann kein Wasser mehr über die Rinne verdunsten, was die Kosten erheblich reduziert.

Aufstellungsort und Bauherr: Aktiv- und Wellnesshotel Haidachhof, Haidach 2, A-6263 Fügen
www.haidachhof.com

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

Hotelbecken im Outdoor Bereich
Länge: 15,00 m, Breite: 5,00 m
Wassertiefe: 1,40 m, Wasserfläche: 75,00 m²

Besonderheiten/Ausrüstung:
- Einstiegstreppe mit rutschhemmend geprägten Auftrittsflächen, 7-stufig
- Treppenhandlauf für Rollladenabdeckung
- Chlor-Messwasserentnahme
- Nachtabsenkung
- Unterflurrollladenkasten & Unterflurrollladenabdeckung
- Rohrsprudelsitzbank 3 m lang
- Massagedüsen
- Überlaufrinne mit Steinabdeckung ausgeführt

www.berndorf-baederbau.com

Eine Resort-Legende ist zurück

Das One&Only Le Saint Géran eröffnet einen neuen Spa inklusive Wellness-Cruise auf einer royalen Vintage Yacht.

Wenn das legendäre One&Only Le Saint Géran am 1. 12. 2017, nach einer mehrere Millionen Dollar teuren Renovierung, seine „Wiedergeburt" feiert, wird es neue Luxusstandards auf Mauritius und im Indischen Ozean setzen. Mit der Transformation des Inselresorts geht auch eine Neugestaltung des One&Only Spa einher, inklusive neuen Signature Treatments, hochkarätigen Partnern und der schwimmenden Dependance „Lady Lisbeth" – einem Vintage-Boot aus dem ehemaligen Besitz der Queen. So umfasst der neue Spa-Bereich nun mehr als 1.000 Quadratmeter Fläche, bietet Panoramablicke auf Lap-Pool und Lagune und ist eingerahmt von glasklarem Wasser und üppiger Vegetation, wie geschaffen für Open-Air-Behandlungen vor paradiesischer Kulisse. Die neue Spa-Lobby versteckt sich in einem Dschungel aus Kokospalmen und öffnet das Tor zu einer Welt friedvoller Stille. Angeschlossen sind 13 neu designte Behandlungsräume, die sich um den Pool gruppieren und teils über einen eigenen Privatgarten mit Außendusche verfügen. Doch der neue One&Only Spa bindet seine Gäste nicht ans Festland. Wer seine Behandlung lieber auf dem Wasser genießen möchte, kann dies ab sofort an Bord eines kunstvoll restaurierten Vintage-Boots, der Lady Lisbeth, tun – bei einem ganztägigen Wellness-Cruise mit privatem Skipper, Butler und Spa-Therapeuten.

Spezielle Treatments

Auch nach der Wiedereröffnung wird der One&Only Spa die Partnerschaft mit der preisgekrönten Spa-Marke ESPA fortsetzen. Dabei werden neue Signature Treatments, unter Einsatz authentischer, heimischer Techniken und dem Namen „Only Here", für völlig neue Spa-Erlebnisse sorgen. In Ergänzung zu ESPA hat das One&Only Le Saint Géran drei neue Partnerschaften mit bekannten Spa-Marken geschlossen: Als erstes Resort auf Mauritius kooperiert das One&Only mit Biologique Recherche und bietet verschiedenste Facial Treatments unter Verwendung der hochwertigen Produkte an. So kommen Frauen, Männer und auch Jugendliche auf ihre Kosten. Das One&Only Le Saint Géran empfängt ab dem 1. Dezember 2017 wieder Gäste.

www.oneandonlylesaintgeran.com

Hotel Seehof, Kaiserwinkl

Maßgeschneiderte Infrarotlösungen

Besonders im Urlaub ist Erholung unentbehrlich. Entspannung in kürzester Zeit mit positiver Wirkung spielt für Gäste eine große Rolle. Die Kraft der Wärme kann zur Linderung von Beschwerden führen und das Wohlbefinden nachhaltig steigern. Physiotherm hat dafür die richtigen Lösungen parat.

Hotel Mirabell, bei Meran (IT)

Mit seinem ganz bestimmten Charakter hinterlässt jedes Haus beim Gast einen bleibenden Eindruck. In den modernen Wellnesslandschaften darf die gesunde Wärme von Physiotherm nicht fehlen. Dort, wo es an Platz mangelt, bietet der „Infrarot-Profi“ innovative und maßgeschneiderte Lösungen an. Physiotherm Professional nimmt sich den individuellen Wünschen an und erarbeitet gemeinsam mit Architekten und Gastgebern eine Gesamtlösung, die sich entweder in eine bestehende Umgebung einfügt oder ganz neue Seiten hervorhebt. Die hauseigene Produktion schafft es, auf spezielle Kundenwünsche einzugehen. Gesunde Wärme spüren und den Urlaub genießen. Egal, ob Wärmeliegen für den Ruhe-Bereich, Infrarotkabinen für die private Wellness-Oase auf dem Zimmer oder innovative Infrarotduschen – Physiotherm Professional bietet maßgeschneiderte Lösungen nicht nur für den Wellnessbereich.

Infrarot für die Terrasse

Sowohl im Außen-Wellnessbereich in der Hotellerie als auch im Garten wird die neue Infrarotgondel zum unübersehbaren Eyecatcher. Hier treffen originelles Design und hohe Funktionalität perfekt aufeinander. Für den jahrelangen Einsatz im Skibetrieb konstruiert, ist die Gondel extrem witterungsbeständig und leicht. Durch die solide Bauart kann sie das ganze Jahr im Freien genutzt werden.

Infrarot mit Aussicht

Natur genießen und gesunde Wärme spüren? Die Physiotherm Infrarotgondel macht das möglich. Was ehemals Sportbegeisterte und Panoramagenießer in die Bergwelt transportierte, bekommt ein neues Gesicht und Zuhause. In liebevoller Kleinstarbeit wird die original Ski-Gondel zum Wellnesstempel umfunktioniert. Mit hochwertiger Innenausstattung aus Zirbenholz und der original Physiotherm-Technologie wird die Infrarotgondel nicht nur optisch, sondern auch funktional zum Highlight – sowohl im Außen-Wellnessbereich in der Hotellerie als auch im eigenen Garten.

Hotel Reschenhof, Mils

Günter Oberhofer, Geschäftsführer Reschenhof: „Von der Beratung, der Planung über das Musterzimmer, der Fertigung bis zur Montage durch das qualifizierte Team lief die ganze Abwicklung problemlos und zu unserer besten Zufriedenheit. Bei einer weiteren Modernisierung der bestehenden Zimmer werden wir gerne wieder auf Physiotherm zurückgreifen.“

Über Physiotherm

Physiotherm versteht sich seit nunmehr 20 Jahren als führender Hersteller von innovativen Infrarotlösungen. Nach individuellen Bedürfnissen werden die vielfachen Ausführungen den Zielgruppen angepasst. Sowohl im Privatbereich, Thermalbad, Rehazentrum als auch im Hotel- und Wellnessbereich führt die einzigartige Physiothermtechnologie zur maximalen Entspannung und besten Wärme. Die Kombination aus Niedertemperatur-Infrarottechnik und patentierter Lavasandtechnologie kann das Immunsystem stärken, den Stoffwechsel erhöhen und Verspannungen lösen. Physiotherm entwickelt die Produkte mit der hauseigenen Forschungs- und Entwicklungsabteilung laufend weiter und geht dabei auf die Bedürfnisse des menschlichen Organismus ein.

www.physiotherm.com

Armaturen für das Wellnesserlebnis

Durchdachte, innovative Designprodukte von KEUCO im Hotel-SPA bringen dem Gast eine angenehme Entspannung.

Ein SPA Hotel mit professioneller Saunalandschaft ist optimal, um mal so richtig nachhaltig auszuspannen. Ob Wellness-Urlaub oder Wochenende, Day-SPA-Tagesarrangement oder mehrtägiges Wohlfühl- und Verwöhn-Programm – immer kommt es darauf an, dass der Gast dabei höchsten Komfort genießen kann. In der gehobenen Hotellerie wird dies auch vom Gast rundum erwartet und als Selbstverständlichkeit vorausgesetzt. Designprodukte von KEUCO für hochwertige Wellness-Bereiche und Private-SPA-Suiten bieten das ganz besondere, sinnliche Erlebnis für ein anspruchsvolles Gästeklientel und damit den erwünschten exklusiven Mehrwert für Wellness- und SPA-orientierte Hotels.

Wellness auf höchstem Niveau

Dabei steht das Erlebnis Wasser im Fokus jedes SPA-Konzeptes. Zur ganzheitlichen Entspannung für Körper, Geist und Seele gehört aber auch ein atmosphärisches Ambiente mit hochwertigen Materialen und edlem Design. Das Auge des Betrachters, in diesem Fall des Gastes, sollte nicht unterschätzt werden. Der Komplettanbieter für hochwertige Badausstattungen bietet dafür aus Überzeugung ein umfassendes Armaturen- und Accessoires-Sortiment an, mit denen jeder Wellness-Bereich aufgewertet und zudem perfektioniert wird.

Funktionen und minimalistisches Design vereint: Ein IXMO Einhebelmischer oder Thermostat wird mit multifunktionalen Armaturenelementen kombiniert, die neben Anschlüssen für ein, zwei oder drei Wasserwege weitere Funktionen wie Schlauchanschluss, Brausehalter, Absperrventil oder Umsteller kompakt verbinden. Die Anzahl der Produkte auf der Wand lässt sich damit reduzieren und gleichzeitig optisch optimieren. www.keuco.de

Als wahres Multitalent erweisen sich vor allem die „IXMO“ Armaturen, mit denen Gäste von SPA-Hotels nach ihrem individuellen, ganz persönlichen Bedürfnis belebende oder entspannende Wasseranwendungen genießen können. So laden unter der Dusche Wasserquellen wie Schwallbrause, große Kopfbrause oder Gussschlauch rundum zum perfekten SPA-Erlebnis ein. Diese können mit nur zwei minimalistischen Modulen, mit einem Durchmesser bzw. einer Kantenlänge von nur 90 mm und einer Tiefe von nur 80 mm, ganz einfach bedient werden. Durch die intelligente Zusammenführung von Funktionen lässt sich die Anzahl der Produkte auf der Wand auf ein Minimum reduzieren. Der Sinnspruch „Weniger kann Mehr“ kommt hier voll zur Geltung.

Auch für eine Badewanne, wie sie oft speziell im Private-SPA-Bereich zu finden ist, bieten die multifunktionalen „IXMO“ Armaturen innovative Lösungen.

Zur Wellness-Auszeit gehört meist auch ein gesundheitsfördernder und relaxender Saunabesuch mit anschließenden eiskalten Güssen. KEUCO liefert dazu den passenden Gussschlauch. Der elegante Gussschlauch mit einer Länge von 1.800 mm fügt sich in seiner weißen Farbgebung und der hochwertigen verchromten Halterung harmonisch in jeden exklusiven Wellness-Bereich perfekt ein. Schlauchanschluss und -halter sind in nur einem Modul integriert. Das Ende des Schlauches in einer soliden Chromausführung unterstreicht das edle Design und zeigt sich auch im Handling für die Gäste sehr komfortabel. Design folgt der Funktion – bei KEUCO eine Selbstverständlichkeit.

Für den erfrischenden Schwall eiskalten Wassers sorgen zudem die innovativen „IXMO“ Armaturen durch ihre hundertprozentige Kaltwasser-Garantie. Bei der Kalt-Einstellung des Thermostat-Reglers wird die Zufuhr aus der Warmwasserleitung komplett verschlossen. Somit vitalisiert sofort eiskaltes Wasser wohltuend den Körper nach der entspannenden Wärme der Sauna und führt zur ultimativen Erholung des Gastes. Und zufriedene Gäste sind immer „Wiederholungstäter“ und tragen nachhaltig zum wirtschaftlichen Erfolg eines Hotels bei.

Das Bad wird digital

Kaldewei überzeugt mit neuen intelligenten und smarten Technik-Lösungen und zusätzlicher Sicherheit im Bad.

Mit drei Beleuchtungssystemen für Badewannen unterstreicht Kaldewei seine Kompetenz für smarte Technologien im Bad. Die Bedienung erfolgt einfach und komfortabel über ein digitales Bedienelement an der Wanne.

Durch die beleuchteten Vivo Turbo Whirl-Düsen von Kaldewei lässt sich das Whirlbad noch intensiver erleben, da durch das Zusammenspiel von Wasser, Wärme und Licht eine nachhaltige Tiefenentspannung erreicht wird.

Digitale Technologien prägen immer mehr Lebensbereiche. Die Digitalisierung erreicht damit auch das Badezimmer und bietet auf Knopfdruck individuelle Behaglichkeit. Mit der elektronischen Badewannenarmatur „Comfort Select“, dem Bad-Audio-System „Sound Wave“ und verschiedenen Beleuchtungsszenarien für Bade- und Whirlwannen reagiert Kaldewei und beweist einmal mehr seine Rolle als Pionier der modernen Badkultur. Und für mehr Sicherheit im Bad sorgt zusätzlich „Secure Plus“.

Besonders im Bad als Ort des Entspannens wünscht man sich, dass Raumatmosphäre und Komfort ganz auf das individuelle Wohlgefühl abgestimmt sind. Die perfekte Wassertemperatur in der Badewanne, dazu die Lieblingsmusik und eine angenehme Beleuchtung, möglichst einfach per Fingertipp bedienbar. Was nach ferner Zukunftsmusik klingt, kann bereits heute Standard sein. Dabei verschmelzen die Ansprüche an Ästhetik, Komfort- und Funktionalität. Die intuitive Bedienbarkeit steht bei allen Kaldewei-Entwicklungen im Vordergrund. Komfortsteigernde Technik soll nicht zu komplex werden oder gar stören – sie soll unauffällig und unkompliziert sein.

Die Wanne wird zum Klangkörper

Musik und Klänge prägen unser Leben und wirken sich auf unsere Stimmung aus. Die Kombination eines Soundsystems mit der Badewanne ist daher eine konsequente Weiterentwicklung der Badgestaltung. „Sound Wave“, das erste Bad-Audio-System von Kaldewei, lässt sich mit allen Wannenmodellen der Badmanufaktur kombinieren und funktioniert über einen Empfänger, der Audiodateien vom Smartphone, Tablet-PC oder jedem anderen Bluetooth-fähigen Gerät wiedergeben kann. Es gibt keinen Lautsprecher, die Wanne fungiert selbst als Resonanzkörper und schafft sowohl mit als auch ohne Wasser ein außergewöhnliches Klangerlebnis. Gönnt man sich ein entspannendes Bad und hört dabei über Sound Wave Musik, so sind die Töne nicht nur hörbar, sondern über das Badewasser auch sanft spürbar.

Wohlfühlen mit nur einer Berührung

Mit der Armatur „Comfort Select“ wird das Badevergnügen komfortabler denn je gestaltet. Abgestimmt auf die Design-Badewannen aus dem Avantgarde- und Ambiente-Segment, wird eine

Kaldewei Sound Wave benötigt keinen Lautsprecher, die Badewanne selbst ist der Resonanzkörper. Die Armatur Comfort Select regelt das Ein- und Ablaufen des Wassers, die Temperatur sowie die Wahl der Dusch- oder Badefunktion digital und intuitiv.

elektronische Armatur mit Bedienpanel angeboten, die das Ein- und Ablaufen des Wassers, dessen Temperatur sowie die Ansteuerung von Dusch- oder Badefunktion digital regelt. Das Wasser füllt die Wanne ab der ersten Sekunde gleichmäßig in der gewählten Temperatur, welche auch während des Einlaufens bequem per Fingertipp individuell in 0,5 °C-Schritten verändert werden kann und stoppt bei optimaler Füllstandshöhe. Das beugt nicht nur Überraschungen vor, sondern spart auch Wasser und Energie und trägt so einem gezielteren und effizienteren Ressourceneinsatz Rechnung.

Ein Meer aus Licht und Farben

Seit Jahrhunderten ist die positive Wirkung von Licht und Farben auf Körper und Geist bekannt, die in Verbindung mit Wasser eine noch intensivere Tiefenentspannung erreicht. Mit den drei Beleuchtungssystemen „Spektrallicht“, „Unterwasserscheinwerfer“ und „indirekte Beleuchtung“ für Badewannen sowie mit beleuchteten Düsen beim Vivo Turbo Whirlsystem bietet Kaldewei smarte Lichttechnologien im Bad an.

Die Bedienung erfolgt einfach und komfortabel über ein Bedienelement am Wannenrand. Und wer sich beim Spektrallicht von Kaldewei nicht auf eine bestimmte Farbwelt festlegen möchte, der wählt den automatischen Farbendurchlauf, mit dem ein faszinierendes Spiel der unterschiedlichen Farb- und Lichtstimmungen gestartet wird.

Für ein sinnlich-sicheres Duscherlebnis

„Secure Plus“ ist eine vollflächige und nahezu unsichtbare, rutschhemmende Oberflächenvergütung für Duschflächen aus Kaldewei Stahl-Email. Sie sorgt für mehr Sicherheit auf höchstem Niveau, ohne das Design der Dusche zu beeinträchtigen, und wertet das Hotelbad in seiner Funktion als Visitenkarte des Hauses nachhaltig auf.

Hotelbäder werden nicht allein unter funktionalen Aspekten gestaltet, sondern sollen auch allen Ansprüchen an Ästhetik und Design gerecht werden. Mit „Secure Plus“ lassen sich sämtliche emaillierten Duschflächen in den zwölf exklusiven Mattfarben der Coordinated Colours Collection mit einer nahezu unsichtbaren, aber spürbar rutschhemmenden Oberfläche für eine optimale Standsicherheit veredeln. Die Emaillierung wird dauerhaft in die gesamte Duschfläche aus kostbarem Kaldewei Stahl-Email eingebrannt. Diese speziellen Oberflächen überzeugen nicht nur optisch und in puncto Sicherheit, sondern ebenso durch die hervorragenden Material- und Hygieneeigenschaften. Das Material ist besonders langlebig, robust und leicht zu reinigen. Auf der porenfreien Oberfläche entstehen auch bei langjährigem Gebrauch nicht einmal mikroskopisch kleine Kratzer. Schmutz und Bakterien haben daher keine Chance, sich festzusetzen – das Duschen wird so zu einem rundum sauberen und komfortablen Erlebnis im Hotelbad.

Die fortwährende Weiterentwicklung des besonderen Werkstoffs ist Teil des Selbstverständnisses von Kaldewei als internationaler Partner für das Projektgeschäft.

Fotos: Kaldewei

Designerstück Dusch-WC

Dusch-WCs sind die klaren Gewinner, wenn es um Hygiene und die Frische der Intimreinigung mit purem Wasser geht. Das „Cleanet Riva“ von Laufen überzeugt besonders durch seine technisch anspruchsvollen und nutzerfreundlichen Lösungen. Doch wie sieht es aus, wenn auch die Optik nicht zu kurz kommen soll?

Vorteile & Funktionen

- Kompaktes, elegantes Design
- Integrierte Selbstreinigungsfunktion
- Thermische Reinigung mit 70 Grad
- Integrierte Entkalkung
- Spülrandlos
- Intuitive Bedienung
- Fernsteuerung
- Abnehmbarer Sitz und Deckel
- Automatische Geruchsabsaugung
- LED-Nachtlicht
- Niedriger Energieverbrauch

„Hygiene ist Vertrauenssache. Deshalb kommuniziert ‚Cleanet Riva' die Sauberkeit bereits optisch", beschreibt der Schweizer Designer Peter Wirz die Vorzüge seines Produkts, das er nach dem Motto entwarf: Weniger ist Mehr.

www.laufen.co.at

Gegenüber Dusch-WCs hält sich das Vorurteil, sie wären voluminös und würden daher nur in große Bäder passen. Außerdem würden die technischen Produkte eher einer plumpen Maschine als einem Designerstück gleichkommen. Diese Vorurteile kann Laufen mit dem Vorzeigeprodukt „Cleanet Riva" eindeutig widerlegen. Denn das WC unterscheidet sich von außen betrachtet kaum von einem klassischen Design-WC. Auf den ersten Blick ist nur ein geschlossener Keramikkörper mit einer eleganten Designkante im unteren Drittel erkennbar. Der Sanitär-Manufaktur ist es trefflich gelungen, die Technik komplett in den geschlossenen Keramikkorpus zu integrieren und somit eine zeitlose Ästhetik zu schaffen, die sich für hochwertige Badinszenierungen eignet – auch in kleineren Räumen.

Die durchdachte Bedienung

Um die Bedienung so komfortabel wie möglich zu gestalten und es dadurch für Privathaushalte wie Hotelbadezimmer tauglich zu machen, verfolgt das innovative Dusch-WC ein cleveres Bedienkonzept auf zwei Ebenen.

Das Dusch-WC kann einerseits über einen seitlichen Drehknopf durch Drehen und Drücken intuitiv bedient werden. Der Knopf erlaubt die sichere Regulierung von Wassermenge und Position des Duscharms. Zusätzlich stellt die Lady-Dusche eine Taste mit Lady-Symbol neben dem Bedienknopf bereit. Speziell für Hotels gibt es zudem eine Fernbedienung mit eigener Hotelsoftware, die auch deren Bedienung für den Gast sehr unkompliziert macht.

Die Reinigung per Klick

Auch die Wartung von „Cleanet Riva" ist besonders einfach. Hygienereinigungen müssen nämlich nicht von einem externen Handwerker durchgeführt werden, sondern können vom Reinigungspersonal erledigt werden. Das erspart zusätzliche Kosten. Die Fernbedienung und ein LED-Licht weisen automatisch auf anstehende Hygienevorgänge für das Dusch-WC hin. Mit nur wenigen Klicks lassen sich die thermische Reinigung oder die Entkalkung problemlos starten und durchführen. Somit erfüllt das Riva jederzeit die hohen Hygienestandards der Hoteliers und der Gäste.

Das preisgekrönte Design

Das aus der Feder des Schweizer Designers Peter Wirz stammende Dusch-WC wurde bereits mit hochkarätigen Preisen ausgezeichnet (zum Beispiel: Red Dot 2016, Design Plus 2017, iF Award 2017).

reddot award winner

DESIGN PLUS powered by: ISH

iF DESIGN AWARD 2017

H&D FACH-KOMMENTAR

Was reizt Investoren an der Tourismus-Branche?

Stefan Pertl

Auf der 20. Expo Real in München herrschte durchwegs positive Stimmung. Key-Player der Immobilienbranche diskutierten über Trends, zukünftige Entwicklungen und Strategien, aber auch das Thema Hotelimmobilie fand großen Anklang.

Auch in München konnte man wahrnehmen, dass immer mehr Investoren auf der Suche nach Hotelimmobilien sind. Ein Investitions-Trend?

„Die Gründe aus Investorensicht, sich in Richtung Tourismus zu interessieren und Investitionen zu tätigen, sind vielseitig", berichtet Stefan Pertl von Kohl & Partner. „Zum einen erwarten sich Investoren eine höhere Rendite als von Wohn- oder Büroimmobilien und zum anderen erkennen Investoren, dass durch meist langfristige Betreiberverträge ein nachhaltiges und stabiles Einkommen erzielt werden kann." Auch die Branche Tourismus stellt für viele einen Reiz dar, denn wer war noch nie auf Urlaub? Wer kann von sich behaupten, dass Tourismus nicht Emotionen weckt? Dies ist auch bei Investoren spürbar.

Wohin geht die Reise?

Doch welche Hotelkonzepte sind es, die derzeit gefragt sind? Kombinationen von Produkten wie Hostels, Co-Living und Longstay stehen derzeit im Trend. Vienna House Basecamp, um ein derzeitiges Konzept zu betiteln. Eine neue Marke, welche das klassische Hotel mit Service-Appartements und Micro-Living verbindet. Statt dem Hotelrestaurant ist ein rund um die Uhr geöffneter F&B-Shop geplant sowie eine Bar mit Speisen. Ein weiteres Beispiel ist die Gruppe „The Student Hotel", eine Mischung aus modernen Studentenzimmern, Hotelzimmern und Co-Living Spaces. Vor kurzem wurde bekanntgegeben, dass 2020 das erste Student-Hotel in Wien eröffnet werden soll. Diese zwei genannten Konzepte spiegeln den derzeitigen Markt mit seinen Facetten gut wider – wir führen Verwendungszwecke und Zielgruppen in einem Konzept zusammen und peppen es durch Style und Trends auf.

Neuentdeckung ländlicher Raum?

Auch Harry´s Home verkündet Neuigkeiten. Die erfolgreiche Innsbrucker Hotelgruppe setzt in Zukunft auf Franchise. Neben den sieben bereits bestehenden Harry´s Home-Hotels im urbanen Raum, inklusive dem neuen Standort in Zürich (Eröffnung 2018), möchte man in den kommenden Jahren mit Harry´s Home Country den Schritt aufs Land wagen. Des Weiteren gewinnen „Buy-to-let"-Modelle in der Ferienhotellerie vermehrt an Bedeutung. In diesem Modell werden Hotelzimmer von einem Investor erworben, um sie anschließend an einen bestehenden oder angeschlossenen Hotelbetrieb zu vermieten. Für den Hotelier bedeutet dieses Modell eine weitere Möglichkeit der Finanzierung bzw. eine Erhöhung der Eigenkapitalquote.

Im urbanen Raum drängen immer mehr Budget-Hotels auf den Markt. Dies bringt natürlich die eigentümergeführte Stadthotellerie stark unter Druck. Betriebe ohne wesentliche Investitionen und Innovationen in den letzten Jahren werden es in Zukunft schwer haben.

Internationale Betreiber aus dem Budget-Segment, welche derzeit noch nicht am österreichischen Markt präsent sind, wie beispielsweise B&B Hotels und Super 8, suchen akribisch nach geeigneten Standorten in den österreichischen Städten. Vor allem B- und C-Städte werden zunehmend attraktiv.

Dass die eigentümergeführte Stadthotellerie vor großen Herausforderungen steht, ist nicht von der Hand zu weisen. Aus Sicht von Kohl & Partner gibt es für eigentümergeführte Hotels dennoch sehr gute Nischen und Möglichkeiten, um am hart umkämpften Markt erfolgreich zu sein.

Kühlen Kopf bewahren

Berater Pertl nennt die wesentlichen Faktoren: Unüberlegte und panische Preissenkungen, um Auslastung zu generieren, führen langfristig nicht zum Erfolg. Falsche Kosteneinsparungen merkt der Gast sofort (Einsparungen am Frühstücksbuffet, lange Wartezeiten am Check Out am Morgen durch z. B. Einsparung von Mitarbeitern etc.) und postet diese schlechten Erfahrungen auf Bewertungsplattformen. Diese Gast-Rückmeldungen haben wiederum negative Auswirkungen auf das zukünftige Preis- und Nachfrageverhalten. „Ein Kreislauf, den wir gemeinsam mit unseren Kunden unterbrechen möchten", so Pertl. „Vielmehr ist es gerade jetzt wichtig, aktiv zu werden und die richtigen langfristigen Maßnahmen zu setzen."

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

Das etwas andere Hideaway

Das Hofgut Hafnerleiten in der Nähe von Bad Birnbach in Niederbayern verwandelte sich über die Jahre hinweg in einen unvergleichlichen Rückzugsort.

Peter A. de Cillia

Man fährt in die Landschaft – tief hinein und irgendwann kommt man zum Gut. Irgendwie merkt und spürt man schon beim Aussteigen aus dem Wagen, dass man an einem ganz besonderen Ort angekommen ist. Bitte, mich jetzt nicht missverstehen, denn Esoterik liegt mir wirklich nicht. Aber ist man einmal angekommen, dort mitten in Niederbayern – im Nirgendwo – dann fällt sehr schnell jeglicher Stress ab und das hat nichts mit dem Umstand der Funktionsverweigerung des Handys zu tun, oder damit, dass der Laptop nur im Hauptgebäude einen Empfang hat. Der mediterrane Garten, die Ruhe, die eigenwillig ausschauenden Häuser direkt am Teich oder mitten im Areal, all das stimmt einem sofort auf einen entspannenden, ruhigen Aufenthalt ein.

Wie alles begann

Als der Wunsch der Kochkurs-Teilnehmer einer kleinen Kochschule nach Übernachtungsmöglichkeiten laut wurde, schufen der gelernte Koch und Baristameister Erwin Rückerl und seine Frau Anja Horn-Rückerl 2001 mit dem Bootshaus die erste Unterkunft für Gäste. Im Juli 2005 entstanden in Zusammenarbeit mit den Architekten von studio lot sechs Themenhäuschen. 2009 folgten zwei Teichsuiten und Ende 2011 fünf Wellnesswürfel zum Entspannen, Saunieren und für Spa-Behandlungen. Die letzte große Erweiterung stellten die drei größeren, 2013 eröffneten Ferienhäuser, die sogenannten Rottaler Langhäuser, dar, für die das Architekturbüro Format Elf verantwortlich zeichnete. Dank der Lage inmitten der Natur ist das Hofgut Hafnerleiten

mit seinen nun insgesamt zehn Häuschen und zwei Suiten ein außergewöhnlicher Ort, ein familiäres Refugium prädestiniert für einen Offline-Urlaub. Und das im wahrsten Sinne des Wortes, denn Internetempfang gibt es nur im Haupthaus, das auch als Restaurant dient, und das Handy ist ebenfalls nur am Parkplatz zu gebrauchen.

Die Architektur der Häuser

Das Herz der Anlage bildet der Innenhof mit einem gespaltenen Kopfsteinpflaster, über den die Gäste das Hofgut betreten. Rechts wird dieser vom Haupthaus begrenzt, in dem das Esszimmer, die Wohnhalle mit Kamin und angeschlossenem Wintergarten sowie die Denkbar zum Schlemmen und Verweilen einladen. Täglich wird hier das Abendessen an einer großen Tafel serviert. Auf der linken Seite des Innenhofes befindet sich das Brunnenhaus. Hier finden Koch- und Kaffeekurse sowie Seminare für bis zu 30 Personen statt. Eine kleine Treppe führt in den rund 30.000 m² großen Garten, in dem sich insgesamt zwölf Unterkünfte verteilen. Eine Architektur, die sich mit der Natur verbindet und den Menschen in den Vordergrund stellt, war von Beginn an der ausdrückliche Wunsch von Anja und Erwin Rückerl. In enger Zusammenarbeit mit der Architektin Veronika Kammerer von studio lot, dem Architektur-Duo Stefan Hanninger sowie Robert

Maier von Format Elf und dem Landschaftsarchitekten Wolfgang Wagenhäuser wurde dieser Realität. So entstanden mit dem Boots-, Wiesen-, Wasser-, Terrassen-, Hang-, Garten- und Baumhaus sieben einzigartige Themenhäuser mit jeweils 45 m² Fläche. Während die Gäste im Wasserhaus auf Stelzen inmitten des kleinen Badesees wohnen, verschmilzt das Hanghaus förmlich mit dem sanften Hügel, in den es gebaut ist, und das Baumhaus befindet sich in luftiger Höhe zwischen den Baumwipfeln. Für Wohlfühlatmosphäre sorgen in allen Häusern helle Farben, an die sanft geschwungene niederbayerische Landschaft angelehnte Formen, heimische Hölzer und große Fenster, die viel Tageslicht hereinlassen. Alle Häuschen haben, genau wie die zwei Teichsuiten, die sich auf Höhe des Haupthauses befinden, eine Teeküche und

einen offenen Wohn- und Schlafraum sowie eine große Terrasse. Das Frühstück wird in Form eines mit Lebensmitteln prall gefüllten Korbes jeden Morgen ins Haus gebracht. Gestaltet von Format Elf, bieten die drei Rottaler Langhäuser mit jeweils 80 m² und einem kleinen Raum im ersten Stock noch mehr Platz und Privatsphäre. Mit modernen Küchen ausgestattet, können sich Gäste in den Rottaler Langhäusern auf Wunsch selbst versorgen. Alle zwölf Domizile verfügen über einen Kamin, eine Außenfeuerstelle und einen Brunnen sowie über einen kleinen Erlebnisgarten und eine oder mehrere große Terrassen.

Nichtstun als Programm

Alle Besucher des Hofguts entscheiden sich mit einem Aufenthalt ganz bewusst für den Luxus, einfach mal für ein paar Tage, im wahrsten Sinne des Wortes, abzuschalten und „offline" zu sein. Ohne WLAN, Fernsehen, Radio und Handyempfang bleibt viel Zeit für unbeschwertes Nichtstun. Das müssen zwar viele Gäste erst lernen, aber hat man einmal dazugelernt, wird man diese Art von Urlaub mehr als genießen.

Nachhaltigkeit

Das Hofgut Hafnerleiten ist Mitglied der Hotelkooperation Green Pearls® Unique Places und überzeugt unter anderem durch eine eigene Abwasseraufbereitungsanlage, einen 90 Meter tiefen Trinkwasserbrunnen und eine Photovoltaikanlage. Bei den drei Rottaler Langhäusern handelt es sich um Niedrigenergiehäuser mit einer dunklen, hinterlüfteten Lärchenfassade und auch bei den anderen Domizilen kamen natürliche Materialien zum Einsatz. Baumgruppen, Wildhecken, Streuobstwiesen und mehrere Teiche mit unter anderem verschiedenen Karpfenarten, Teichmuscheln und Krebsen garantieren Biodiversität.

Erwin Rückerl und Anja Horn-Rückerl

Fazit

Kurz beschrieben – einfach perfekt. Diese Art von Urlaub, noch dazu in so einem perfekten Umfeld, überzeugt schnell. Fern jeglicher Pseudo-Inszenierung wird hier ein Urlaub angeboten, der seinesgleichen sucht.

www.hofgut.info

HOTEL&DESIGN-Bewertung					
Architektur					
Design					
Kulinarik					
Service					

Ihre Gäste werden es lieben

HEFEL Unterbetten verbessern nachhaltig das Bettklima, verbessern den Liegekomfort – speziell bei härteren Matratzen – und sind eine wirkungsvolle Hygienemaßnahme zum Schutz der Matratze vor Verschmutzung.

Eine der wohl exklusivsten Referenzen für das österreichische Unternehmen weltweit ist der allseits bekannte Hotelkomplex des Burj al Arab in Dubai, das seine anspruchsvollen Gäste auf Unterbetten der österreichischen Manufaktur ruhen lässt. Eine Referenz der ganz besonderen Qualitätsklasse.

Höchster Liegekomfort

Mit einem HEFEL Unterbett wird jedes Bett ohne großen Aufwand zu einer himmlisch weichen Schlafoase. Die hochwertige Verarbeitung mit Gummibändern an den Ecken macht Verrutschen unmöglich. Die speziellen Unterbetten gibt es in verschiedenen Geweben und Füllungen – für alle Ansprüche. Vom sehr zweckmäßigen Programm HEFEL Softbausch 95 über HEFEL Klima Control Comfort oder Wellness Vitasan bis hin zu HEFEL Pure Cotton aus 100 % Baumwolle.

Je nach Programm sind die Unterbetten entweder bei 60 oder 95 Grad waschbar und für den Trockner geeignet. Die Unterbetten der Manufaktur sorgen für einen angenehmen Temperatur- und Feuchtigkeitsaustausch, unabhängig von Raumklima und Jahreszeit. Speziell allergieempfindlichen Menschen sind Unterbetten aus schlafhygienischen Gründen anzuraten, aufgrund der sehr guten Waschbarkeit.

www.hefel.com

Unterbett Klima Control Comfort
Gewebe: 100 % Baumwolle
Füllung: 100 % HEFEL-TENCEL®
Pflege: 60 °C waschbar, Lufttrocknung

Unterbett Wellness Vitasan
Gewebe: 100 % Baumwolle
Füllung: 100 % HEFEL-Vitasan-4-Loch-PES-Hohlfaser
Pflege: 60 °C waschbar, trocknergeeignet

Unterbett Pure Cotton
Gewebe: 100 % Baumwolle
Füllung: 100 % HEFEL-Baumwolle
Pflege: 95 °C waschbar, trocknergeeignet

Unterbett Softbausch 95
Gewebe: 50/50 % Baumwoll-PES
Füllung: 100 % HEFEL-PES-Softbausch-Hohlfaser
Pflege: 95 °C waschbar, trocknergeeignet

Folgen Sie uns auf und

HEFEL
BED AND SLEEP

Flexible Kartenzahlung

Nicht nur in der Hotellerie, auch in der Gastronomie bezahlen die Gäste immer häufiger mit Karte. Die bargeldlose Bezahlung ist zur Selbstverständlichkeit geworden.

Wenn es um sicheren bargeldlosen Zahlungsverkehr geht, gilt SIX Payment Services – vormals PayLife – als verlässlicher und innovativer Partner vieler Hotellerie- und Gastronomiebetriebe. SIX Payment Services bietet mobile und stationäre Bankomat-Kassen mit branchenspezifischen Funktionen, sodass die am häufigsten benötigten Geschäftsfälle direkt am Terminal in Sekundenschnelle aufgerufen werden können, wie zum Beispiel Trinkgeldfunktion und Schichtsumme oder auch die garantierte Zahlung der Stornogebühr bzw. der ersten Nächtigung bei Nichterscheinen des Gastes.

Praktisch ist zudem die DCC-Funktion (Dynamic Currency Conversion). Damit sehen Gäste aus Nicht-Euro-Ländern schon beim Bezahlen die Höhe der Rechnung in ihrer gewohnten Landeswährung und können entscheiden, in welcher Währung sie bezahlen möchten.

Anbindung an Registrierkassen

Um den gesetzlichen Anforderungen zu entsprechen und unnötigen Mehraufwand in der Abwicklung sowie Buchhaltung zu vermeiden, sind die Bankomat-Kassen von SIX Payment Services mit den gängigen Registrierkassen verbindungsfähig. Kartenzahlungen können auf diese Weise einfach in das betriebliche Zahlungssystem integriert werden. Bezahlt werden kann dabei mit allen gängigen Karten, ob Maestro-Bankomatkarte, V PAY oder Kreditkarte (Mastercard, Visa, American Express, Diners Club, JCB und China UnionPay).

| BA12-17G |

Das Gebäude der Zukunft kann auch so aussehen.

Ideal für Modernisierungen: Die offene, PC-basierte Gebäudeautomation von Beckhoff.

www.beckhoff.at/building

So wird wertvolle Bausubstanz nicht nur erhalten, sondern zukunftsfit gemacht: Mit der integralen Gebäudeautomation von Beckhoff implementieren Sie alle Möglichkeiten der Kommunikations- und Steuerungstechnik – angepasst an die individuellen Bedürfnisse der Immobilie. Alle Gewerke werden von einer einheitlichen Hard- und Softwareplattform gesteuert: Ganz gleich, ob es um die nutzungsgerechte Beleuchtung, die komfortable Raumautomation oder die hocheffiziente HLK-Regelung geht. Für alle Gewerke stehen vordefinierte Softwarebausteine zur Verfügung, die das Engineering enorm vereinfachen. Funktionserweiterungen oder -änderungen sind jederzeit möglich. Das Ergebnis: Durch die optimale Abstimmung aller Gewerke werden die Energieeinsparpotenziale voll ausgeschöpft und die Effizienz der Bewirtschaftung deutlich erhöht.

Die ganzheitliche Automatisierungslösung von Beckhoff:

Flexible Visualisierung/ Bedienung

Skalierbare Steuerungstechnik, modulare I/O-Busklemmen

Modulare Software-Bibliotheken

New Automation Technology BECKHOFF

Außergewöhnlich residieren

Eine neue Lodge hat in Maurach am Achensee ihre Türen geöffnet. Das „Cocoon by Alpenrose". Ein ganz besonderes Refugium für ganz besondere Gäste. Für die Interieur-Handschrift zeichnet unter anderem Selva verantwortlich.

Fünf Sterne, 27 großzügige Suiten in den Größen zwischen 80 und 140 Quadratmetern, wunderschöne Badelandschaften mit eigener Sauna, elegante Schlafräume mit Kamin und edlen Materialien, welche dem Natur- und Designanspruch der Gäste absolut entsprechen und eine edle Atmosphäre – all das garantiert die neue Lodge rund um das Hotel „Alpenrose" der Familie Kostenzer am Achensee in Tirol.

Obwohl das „Cocoon" eine Art „Erweiterung" des sehr erfolgreichen Hotels „Alpenrose" ist, ging es hier keinesfalls um Kapazitätserweiterung, wie der Chef des Hauses, Wolfgang Kostenzer, bekräftigt. Mit eigener Küche, eigenem Restaurant, eigener Zigarrenlounge, eigenem Weinkeller, eigenem Shop und eigener Rezeption sind die Gäste des Neugebäudes vom Haupthaus völlig unabhängig. Bei dieser Neuplanung ging es in erster Linie darum, mehr Raum und Möglichkeiten für Gäste zu schaffen.

Mit 35.000 Kubikmetern verbautem Raum ist dies auf jeden Fall gelungen. Von den sieben Stöcken sind drei in den Hang verbaut und beherbergen Mitarbeiter und Tiefgarage. Für die Gestaltung des „Cocoon" engagierte die Familie Kostenzer das Architekturbüro TB Schaschl aus Schröcken.

Das Cocoon

Der neu geschaffene Rückzugsort für Verwöhnte ist ein imposantes Gebäude im Stil einer alpinen Lodge mit Annehmlichkeiten wie z. B. einer Kamin-Lounge, 27 neuen, ganz speziellen Cocoon Spa-Suiten mit eigener Sauna, einem Fusion-Restaurant mit Front-Cooking & Buffet, einer sehr edlen Tiroler-Stuben, einer Gymnastik- & Sporthalle, einem speziellen 250 m² großen Alpenrose-Shop, einer neuen Vinothek – der „Genusswerkstatt" –

und einer exklusiven Zigarrenlounge. All dies trägt dazu bei, dass sich Gäste in ihrem Wellnessurlaub rundum wohlfühlen. Und das alles direkt neben und in das bestehende und erfolgreiche Hotel Alpenrose integriert. Die Kombination von Natursteinen, authentischem Alt-Holz, Glas und dem Element Feuer mit einem einzigartigen Raum- und Lichtdesign, warmen Farben und feinen Stoffen ist einzigartig. Die neue Lodge inspiriert mit einer neuen alpinen Wohnqualität, die ihresgleichen sucht.

Kreative und verlässliche Partner

In enger Zusammenarbeit mit dem Besitzer und der Architektin wurden die besten Materialien ausgesucht und verwendet, nicht nur in Bezug auf die Hölzer, sondern auch, was die Farbkonzepte, Stoffe und den Komfort betrifft. Hier durfte auch Selva seinen Beitrag leisten. Das Ambiente eines besonderen Hotels ist nichts anderes als das Spiegelbild der Seele des Hauses. Nach 50 Jahren Erfahrung sind deshalb spezielle Leistungen, Individualität und „Custom Solution" für Selva eine Selbstverständlichkeit. Durch das neue Kompetenzzentrum in Isola Rizza, nahe Verona, wo sich Manufaktur und Showroom unter einem Dach verbinden, ist es ein Leichtes, auf die Bedürfnisse der Kunden einzugehen und für ein Projekt nicht nur kurzfristig, sondern auch individuell und auf die finanziellen Vorgaben zugeschnitten zu agieren. Mit maßgeschneiderten Lösungen, stilistischer Vielfalt, modernster Logistik, italienischer Handwerkskunst, Kreativität, Umweltbewusstsein, höchster Qualität und – perfektem Service.

www.alpenrose.at www.selva.com

Das neue Wellbeing der Silver Society

Sie sind fit, engagiert sowie aktiv und sie haben einen ausgeprägten Sinn für die schönen Dinge des Lebens.

Schon seit Jahren schreitet der Megatrend der gesellschaftlichen Alterung voran und bringt Änderungen in sämtlichen Lebensbereichen mit sich. Um mehr als zehn Jahre unterschreitet das gefühlte Alter das biologische. Was in jüngeren Jahren gefällt, gefällt auch noch im Alter – nur dass die Ansprüche an die Produkte durch den größeren Erfahrungsschatz steigen.

Der älteren Generation ist es wichtig, den eigenen Lebensstil so lange es geht zu erhalten. Die Anforderungen des Alters werden deshalb schon frühzeitig in der Einrichtung berücksichtigt und dies ist auch einer der Gründe, warum Hotels mit Weitsicht ganz speziell an diese Gästeschicht denken sollten.

Design mit Funktion

Ergonomische Sessel, barrierefreie Zugänge und bodenebene Duschen werden dabei als Luxuselemente betrachtet – fernab vom rein praktischen altersgerechten Wohnen. Mit den gehobenen Ansprüchen haben auch Möbel einige Anforderungen zu erfüllen: „Sie sollen schön designt, qualitativ hochwertig und in allen Lebensabschnitten funktional sein“, erklärt Andrea Steinegger von der Österreichischen Möbelindustrie. Besonders begehrt sind etwa großzügige Boxspringbetten, die es in vielen individuellen Ausführungen gibt. Zudem sind sie höchst komfortabel und erleichtern im Alter das Aufstehen. Auch Stühle und

Sessel sollen sich nicht nur harmonisch in den Einrichtungsstil einfügen, sondern zudem ergonomische Eigenschaften aufweisen, die ein langes angenehmes Sitzen ermöglichen. Somit werden vor allem Bequemlichkeit und Ästhetik in einer gelungenen Kombination gewünscht.

Qualität für viele Jahre

„Daneben sind auch die Ansprüche an Qualität und Langlebigkeit besonders hoch", ergänzt Andrea Steinegger. In diesem Sinn haben sich auch die österreichischen Hersteller diesen hohen Anforderungen verpflichtet. Sessel, Stühle und Betten orientieren sich in puncto Design, Komfort und Qualität an den Wünschen der weiter wachsenden Silver Society. Dabei entstehen aber nicht nur Möbel speziell für diese Generation, sondern Stücke von zeitloser Eleganz in edler Ausführung und mit modernem Komfort.

Österreichische Möbelhersteller stehen mit ihren Produkten für hohe Qualität, traditionelles Handwerk, modernste Präzisionstechnik, ökologische Verantwortung und ein Möbeldesign, das durch künstlerische Strömungen im ureigenen Land entstanden ist.

ambiente

9. – 13. 2. 2018

Was macht ein Event zu einem echten Ereignis. Wie passt eine Welt in eine einzige Stadt. Wo werden Ideen für morgen erdacht.

Dies ist die Einladung in die Zukunft der Gegenwart – an dem Ort, wo Kreativität gelebt wird, wo die Vielfalt vibriert.

Ambiente, the show.
Infos und Tickets unter
ambiente.messefrankfurt.com
Telefon 01/867 36 60 60
info-nbs@austria.messefrankfurt.com

Partner Country
The Netherlands

messe frankfurt

Auch Führungskräfte sehnen sich nach Geborgenheit

Der Wertewandel in der Gesellschaft stellt Unternehmen in der Rekrutierung vor neue Herausforderungen.

„Wer bei Fachkräftemangel qualifizierte Führungskräfte binden will, muss stärker auf persönliche Bedürfnisse von Angestellten eingehen. Themen wie Status und Sozialprestige werden immer seltener materiell definiert, sondern zunehmend darüber, ob Führungskräfte die Möglichkeit haben, sich selbst und ihre Werte zu entfalten“, erläutert Lisa Mellinghoff.

Gemeinsam mit Viktor Gilz hat sie unter der Marke Suite&Co einen Ansatz entwickelt, der das Thema Zuhause in den Mittelpunkt des Recruitments stellt. Die weiter zunehmende Mobilität und die Entfremdung durch immer schnellere Produkt- und Themenzyklen in Unternehmen führen zum Bestreben nach Stabilität, Kontinuität und Geborgenheit. Nachfolgend haben die Experten drei Gründe identifiziert, warum das Zuhause in Zukunft verstärkt zum Fundament für die berufliche Heimat wird.

Die Wohnung als Statussymbol

Ob Wohnküche, Designermöbel oder Kunstwerk an der Wand. Die Wohnung hat sich in den vergangenen Jahren zum Statussymbol entwickelt. Gleichzeitig führt der angespannte Wohnungsmarkt in vielen Metropolen dazu, dass selbst Führungskräfte keine geeignete Wohnung finden. „Unternehmen müssen erkennen, dass sie Mitarbeiter mit den besten Jobs nicht auf Dauer gewinnen, wenn bei Fach- und Führungskräften das Grundbedürfnis auf Wohnen, das natürlich ein Grundbedürfnis nach schönem Wohnen ist, nicht befriedigt ist“, sagt Viktor Gilz.

Die Wohnung als Basis

Im Durchschnitt verbringen Manager und Führungskräfte 750 Stunden pro Jahr mit Pendeln. „Die Pendelzeit nimmt mit zunehmender Internationalisierung zu“, erzählt Lisa Mellinghoff mit Blick auf Studien. Damit steigt die Sehnsucht nach einem Ort der Geborgenheit. Das Problem: Da sich Einrichtungsstile durch die Globalisierung mittlerweile sehr stark angepasst haben, sieht das eigene Zuhause

bei vielen Menschen längst aus wie ein Hotelzimmer in London, Peking, Berlin oder New York. „Der Mensch sehnt sich jedoch insgeheim nach einer Wohnumgebung, die ihn auch als Individuum ausdrückt. Nur so können sich Identitäten weiterentwickeln“, weiß Lisa Mellinghoff. Daher hilft ihr Unternehmen Führungskräften, sich selbst auch durch eine persönliche Inneneinrichtung auszudrücken.

Hilfe beim Umbruch

Ein berufsbedingter Ortswechsel stellt wechselwillige Mitarbeiter nicht nur vor die schwierige Suche nach einer neuen Wohnung. Hinzu kommen der stressige Umzug und das Einrichten sowie die Eingewöhnung in die neue Wohnsituation. Suite&Co hat sich sowohl auf Immobilien- und Umzugsmanagement als auch auf die individuelle innenarchitektonische Gestaltung der Immobilien spezialisiert.

Suite&Co bietet einen neuen Weg in der Rekrutierung von Führungspersonal. Dabei unterstützt das Team von Lisa Mellinghoff und Viktor Gilz Unternehmen, Top-Führungskräfte für sich zu gewinnen, indem sie „Innenarchitektur“ als attraktiven Unternehmensbonus anbieten.

www.suiteandco.de

Purer (Kunst)-Genuss

Das Arthotel „Blaue Gans“ ist mit 660 Jahren das älteste Gasthaus und Hotel der Stadt Salzburg. Andreas Gfrerer führt das Haus als extravagantes Boutiquehotel mit historischem Charme, 120 Kunstwerken, hauseigener Manufaktur und regionaler Küche. Ein Besuch, der mit viel Genuss auf allen Ebenen begleitet wurde.

Mitten im Szene- und Museumsviertel, nur wenige Schritte vom Großen Festspielhaus und Mozarts Geburtshaus entfernt, steht das 4-Sterne-Arthotel Blaue Gans in prominenter Lage in der Getreidegasse. Im Haus gehen Historie und Gegenwart eine spannende Symbiose ein. Die dicken Mauern, knorrigen Holzböden, Kastenfenster und Stuckdecken des wahrlich alten Gemäuers vermitteln eine ganz besondere Atmosphäre. Man fühlt sich im Inneren weit weg vom wahnsinnigen Trubel der Getreidegasse. Wie in einem Cocoon eingeschlossen, in einer anderen,

kunstvollen, aber nicht künstlichen Welt. Irgendwie gut aufgehoben und geschützt vor den vorbeiziehenden Touristenhorden, die jeden Tag ab 10 Uhr vormittags bis zum frühen Abend die Innenstadt regelrecht belagern.

Freiraum für Individualisten

Die 37 Zimmer – 34 Doppelzimmer und 3 Suiten – bestechen durch Understatement. Hier herrschen solide Tischlerarbeit, edle hochwertige Stoffe, dezente Farben vor. Geradlinigkeit bestimmt das Wohngefühl, geschaffen für Menschen, die den Luxus der Einfachheit lieben.

Der rechte Winkel ist im Haus Mangelware, die Zimmer haben alle einen unterschiedlichen Zusschnitt, und die Wände sind windschief und bauchig.

Hotelware von der Stange ist hier gar nicht möglich – Gott sei Dank. Stattdessen steht Handwerkskunst im Vordergrund: solide Tischlerarbeit, gegossene Betonfliesen, Kastenfenster und sorgfältig verlegte Steinböden. Möbel von Morose, MDF Italia, Fredericia und Eigenentwürfe. Armaturen von Zucchetti und Dornbracht. Die Leuchten wurden von Architekt Christian Prasser entworfen und von 2f gebaut. Licht in die Sache bringen außerdem Artemide, Flos, Axel Meise Licht und Foscarini.

Die Kulinarik

Im historischen Restaurantgewölbe kredenzt Martin Bauernfeind eine feine Küche mit hochwertigen Produkten des Alpenraums. Ohne Schnickschnack oder zu viel „Künstlichem" am Teller. Die Qualität kann sich sehen und vor allem schmecken lassen. Für den kleineren Hunger steht noch die Brasserie-Bar zur Verfügung, in der man – auf Hochtischen sitzend – sich ebenfalls dem Genuss hingeben kann.

Die Stimmigkeit, der „rote Faden", der sich durch das gesamte Ensemble zieht, ist trotz aller Professionalität überraschend, denn diese Selbstverständlichkeit ist nur bei ganz wenigen Häusern auch wirklich augenscheinlich. Eigentümer und Mastermind Andreas Gfrerer hat es in den letzten zwanzig Jahren geschafft, eine kunstvolle Oase zu schaffen, die auch nach so vielen Jahren nicht nur ihren Anziehungspunkt noch nicht verloren hat, sondern sich auch für das Auge noch immer am Punkt der Zeit befindet. Ein Kunststück, denn zwei Jahrzehnte bringen an sich auch große geschmackliche Veränderungen mit sich. Wieder einmal ein Beispiel, dass man mit hoher Materialqualität und einer klaren Ausrichtung in Sachen Design und Architektur fast zeitlos bleibt. Gfrerer möchte aber nächstes Jahr zum 20-jährigen Jubiläum wieder einen weiteren Meilenstein setzen. Zwei neue Appartements mit eigener Küche, bestens geeignet für Familien, sowie die Neugestaltung der Brasserie-Bar sollen wieder Akzente setzten, die ganz sicher für lange Zeit Geltung haben werden.

GF Andreas Gfrerer und Küchenchef Martin Bauernfeind

Foto: Ingo Pertramer

Fazit

Mit Abstand eines der gelungensten Themen-Hotels in Österreich und dem benachbarten Ausland. Selbst diejenigen, die mit Kunst und Kultur nicht ganz so viel am Hut haben, fühlen sich in der Kombination von Alt und Neu wohl und spüren, dass hier nicht mit kurzzeitigen „in´s" und „out´s" gearbeitet wurde, sondern etwas für fast die Ewigkeit geschaffen wurde – chapeau!

HOTEL&DESIGN-Bewertung					
Architektur					
Design					
Kulinarik					
Service					

Das Hotel als Bühne

Am malerischen Traunsee im Herzen des Salzkammergutes befindet sich in direkter Seelage das 4-Sterne-Superior-Hotel „Das Traunsee", das seit drei Generationen von Familie Gröller geleitet wird. Ein Besuch demonstrierte eindrucksvoll, wie Gastfreundschaft auf hohem Niveau verwirklicht werden kann.

In Halbinsel-Lage thront regelrecht das Hotel. Alle 38 Zimmer und Suiten verfügen über einen prächtigen Balkon-Seeblick. Von den Mini-See-Suiten und der Salzkammergut-Suite im Erdgeschoß gelangt man direkt über einen privaten Zugang zum Wasser sowie zur hoteleigenen Steganlage. Das Traunsee ist übrigens das einzige Hotel mit Direkt-Seezugang.

Sommelier Christopher Oliveira-Malveiro

Ein Wellnessbereich, u. a. mit Sauna und Dampfbad sowie Massagen und eigener Kosmetikerin, erwartet die Gäste. Bei dieser außerordentlichen Lage spielt natürlich das Hotel die Hauptrolle, denn ein Blick sagt mehr als tausend Worte. Hier wird die Umgebung als Bühne perfekt genutzt und ins Geschehen gekonnt miteinbezogen. Die Gastgeber haben sich aber nicht alleine auf diesen USP verlassen. Mit einem ganz besonderen Küchenchef überzeugen sie nicht nur Hausgäste, sondern auch allerlei andere Genussmenschen, die von Nah und Fern anreisen, um diese einzigartig gelungene Küche von Lukas Nagl zu genießen.

Genießen auf höchstem Niveau

Das „Loslassen" dem Gast schmackhaft zu machen ist Executive Küchenchef Lukas Nagl und seinem Team im Rahmen der Küchenlinie „Im Wandel der Werte" Bedürfnis und Freude zugleich. So steht im mehrfach ausgezeichneten hoteleigenen Restaurant „Bootshaus" der Genuss am Produkt im Vordergrund. Der Gast soll die geschmacklichen Reize regionaler Rohstoffe in unverfälschten und intensiven Geschmackserlebnissen erfahren. Ein Unterfangen, das vollends gelingt, noch dazu zu Preisen, die anregen und nicht aufregen, denn diese Virtuosität am Teller zu diesen Menüpreisen zu bekommen, ist mittlerweile für Gourmets schon zu einer Herausforderung avanciert. Der heimische Fisch und der Herbstzeit entsprechend, das heimische Wild standen bei unserem Besuch im Mittelpunkt des kulinarischen Geschehens. Bis ins kleinste Details durchdacht, optisch bestens aufbereitet und für den geübten Gaumen nachvollziehbar, präsentieren sich die Gerichte auf wunderbare Weise. Wahre Geschmacksexplosionen lassen nach jedem Gang Lust auf einen weiteren Gang aufkommen. Dabei wird aber nicht auf das Produkt vergessen, denn dieses bleibt im Mittelpunkt und wird nicht durch unnötiges Beiwerk „entstellt". Bei allem Detailreichtum legt der Meister nicht allzu viel Wert auf „Pinzettenküche" oder Molekularexperimente – Gott sei Dank.

Wer es einfacher, deftiger, bodenständiger, aber dennoch sehr gut haben will – ganzjährig federführend ist Lukas Nagl auch in der neuen Poststube 1327 mit moderner Wirtshausküche, wenige Schritte entfernt im Schwesterhotel Post am Ortsplatz von Traunkirchen.

In dritter Generation kümmern sich Monika und Wolfgang Gröller samt Team und Küchenchef Lukas Nagl (Mitte) um das Wohl der Gäste.

Fazit

Ein Hideaway der Sonderklasse in traumhafter Lage. Das Service und die Küchenleistung sind mehr als top.

HOTEL&DESIGN-Bewertung					
Architektur					
Design					
Spa					
Küche					
Service					

Die Herausgeber Peter A. de Cillia und Brigitte Strohmayer freuen sich über die vielen Glückwünsche.

10 Jahre HOTEL & DESIGN

10 Jahre und kein bisschen leise – wir feiern Geburtstag und einige Persönlichkeiten haben uns ihre Glückwünsche übermittelt. Ein Auszug davon auf den nächsten Seiten. Und ein Versprechen – wir werden alles daransetzen, die nächsten 10 Jahre mit der gleichen Qualität und Intensität für die Branche da zu sein.

Joka

Wir arbeiten sehr gerne mit dem Magazin HOTEL & DESIGN zusammen, weil wir die hochwertige Aufmachung und die interessanten Berichte und Infos sehr schätzen. Uns begeistert außerdem das zusätzliche Engagement des Magazins in Form des H&D-Awards, der für die Branche ein guter Parameter in Hinblick auf neue Trends und Ideen ist und ein Bindeglied für die unterschiedlichen Lieferanten eines hochwertigen Hotels darstellt.

Mag. Anna Kapsamer-Fellner, Geschäftsleitung Marketing & Vertrieb

Foto: Humer

Kohl & Partner

Eine stabile, gute Unternehmenskultur fördert menschliche Kompetenz – und menschliche Kompetenzen führen zu fachlicher, top-aktueller Qualität. So banal dieser Satz auch klingen mag, die Umsetzung erfordert ein professionelles Stabilitätsmanagement. Sicherheit durch Vertrauen und Wissen durch Erkenntnis prägen das Consultingunternehmen Kohl & Partner seit nunmehr 35 Jahren und wir sind stolz auf eine jahrelange professionelle Medienkooperation mit HOTEL & DESIGN. Das Team von Kohl & Partner gratuliert zu 10 Jahren Qualitätsjournalismus im Tourismus – weiter so!

Claudia Kohl, MBA, GF

Hotel Altstadt Vienna

Die letzten 10 Jahre war und ist HOTEL & DESIGN ein inspirierender Wegbegleiter in punkto Hotelgestaltung. Sei es bei der erfreulichen Berichterstattung über einige meiner eigenen Hoteleröffnungen und -erweiterungen oder bei der Kuratierung von anderen spannenden neuen Projekten. Alles Gute für weitere Dekaden!

Philipp Patzel, GM

Symphonic

Zum 10-jährigen Jubiläum von HOTEL & DESIGN möchten wir uns herzlich für die stets gute und kompetente Kooperation bedanken. Die hervorragende Medienarbeit und die Präsenz der letzten Jahre hat auch die Entwicklung von Symphonic positiv beeinflusst. Wir hoffen auch weiterhin auf eine konstruktive Zusammenarbeit und freuen uns auf eine vielversprechende Zukunft!

Simon Bair, Geschäftsführer

Philip Jandrisits, Assistent der Geschäftsleitung, PR und Marketing

Jura

Das Magazin HOTEL & DESIGN bietet eine sehr hochwertige Plattform, um unsere Produkte ausgezeichnet zu präsentieren. Wir können uns mit diesem tollen Fachmagazin sehr gut identifizieren. Sowohl die Zielgruppe als auch die Themen passen hervorragend zu unserer Marke. Wir wünschen dem gesamten Team alles Gute zum 10-jährigen Jubiläum und auf weiterhin gute Zusammenarbeit.

Andreas Hechenblaikner, Geschäftsführer

Arthotel Blaue Gans, Salzburg

Auch als Leser von HOTEL & DESIGN hat man einen Grund zu feiern: Bereits seit einer Dekade freue ich mich darüber, diesen Gradmesser für Hoteldesign und -architektur im Postkasten zu finden. Mein Interesse für das professionell gemachte Magazin überrascht mich keineswegs, richtet es sich doch laut Selbstbeschreibung „an Ästheten und Menschen mit Lust am schönen Leben". Wer da nicht hellhörig wird, den hat sicherlich der Mainstream in seinen Klauen. Danke für zehn Jahre Überblick und Inspiration.

Adreas Gfrerer, Geschäftsführer

Boutiquehotel Stadthalle

2007 war mein erstes volles Jahr als Interessenvertreterin und Vorsitzende der ÖHV Wien. Ich bekam eine frische Perspektive auf Wirtschaft und Politik. Plus das Insight, wie die Felder miteinander interagieren und an welchen Hebeln man ansetzen muss, um die Interessen seiner Mitglieder durchzusetzen. Als treue HOTEL & DESIGN-Leserin schätze ich die gleiche Frische und spannende Perspektive auch jedes Mal, wenn ich das neue Heft aufschlage. In diesem Sinne – alles Gute zum runden Geburtstag & auf mindestens noch einmal genauso erfolgreiche 10 Jahre!

Michaela Reitterer, Präsidentin der österreichischen Hoteliervereinigung

Wiberg

Qualitativ hochwertige Produkte wie jene der Marke Wiberg benötigen professionelle mediale Partner, die unsere hohen Ansprüche verstehen und zu schätzen wissen. Bei HOTEL & DESIGN fühlen wir uns schon seit Jahren gut aufgehoben und identifizieren uns mit der ausdrucksstarken Linie des Magazins. Aus der Synergie von hochwertigen Produkten und einer dementsprechenden Präsentation hat sich eine Zusammenarbeit entwickelt, die Erfolg nicht nur verspricht, sondern hält! Im Namen der Qualitätsmarke Wiberg gratuliere ich HOTEL & DESIGN zum 10-jährigen Bestehen und freue mich auf viele weitere, gemeinsame und gewinnbringende Jahre. Ralf Vogt, Commercial Director FRUTAROM Savory Solutions

Hotel Topazz und Hotel Lamée, Wien

Vor 10 Jahren begannen wir als Bauträger, spezialisiert auf hochwertigen Wohnbau, mit den Planungen unserer ersten 5-Sterne-BoutiqueHotels Topazz und Lamée. Auch die Konzeption des Café Bar Bloom mit BEHF Architekten fällt in diese Zeit. Eine große und wunderschöne Herausforderung, erstmals durfte ich bis zum Kissen und Löffel jedes Stück definieren – so aufregend! Gekrönt wurde dies mit zahlreichen Auszeichnungen, auch von eurer Seite. Seit damals lese ich regelmäßig interessante Geschichten in eurem Magazin, denn: Will man in dieser Branche am Laufenden sein, liest man HOTEL & DESIGN. Ich gratuliere herzlich zum Geburtstag!

Mag. Christiane Weissenborn, Leitung Konzeption und Projektentwicklung Lenikus Gruppe

Foto: Kassner

Atelier Heiss Architekten

Eine schöne Reise – 10 Jahre zurück … Da durften wir gerade die Residences zum Hotel Kempinski in St. Moritz planen – ein sehr interessantes und wichtiges Projekt für uns. Aber auch in Österreich, besonders in Wien, war und ist die Hotelbranche sehr spannend zu beobachten. Glücklicherweise durften wir mit einigen Projekten Teil dieser Entwicklung sein. In den nächsten Jahren werden zahlreiche neue (Hotel) Projekte entstehen. Gratulation zu 10 Jahren HOTEL & DESIGN. Das Magazin durchzublättern bereitet mir stets große Freude: Aktuelle Infos, neue Hotelprojekte und Produkte – alles zum Thema – eine immer wieder aufs Neue faszinierende Reise.

Architekt Christian Heiss

Winterhalter

Mit dem HOTEL & DESIGN, als neuem Fachmagazin für die Hotellerie mit Fokus auf Design und Architektur, wurde vor 10 Jahren die Medienlandschaft in Österreich wirklich bereichert. Nationale und internationale Spitzenhotels werden vom branchen- und marktkundigen Redaktionsteam persönlich und detailliert unter die Lupe genommen. Ein Kundensegment, das uns sehr am Herzen liegt. Die erfolgreiche Symbiose von Hotelinhalten und Herstellerauswahl hat dem Magazin ein Alleinstellungsmerkmal bis heute erhalten: Top-Player unter sich! Zusätzlich wird mit der „Desi" – dem H&D-Award – seit Jahren eine Auszeichnung verliehen, die die Netzwerke stetig weiter spinnt und die Hotelindustrie-Community face-to-face und auf Augenhöhe miteinander kommunizieren lässt. Herzlichen Glückwunsch zum 10-jährigen Jubiläum – und: weiter so!

Johann Freigassner, GF Winterhalter Gastronom Vertrieb und Service GmbH; Österreich

Foto: TGH/Liebenwitt

The Guesthouse Vienna

10 Jahre HOTEL & DESIGN-Magazin … wie die Zeit vergeht! Ich habe 2007 das Cafe Drechsler am Naschmarkt nach einer Renovierung mit meinem Partner Alexander Maculan eröffnet. Das war eine spannende Zeit und eine schöne Aufgabe, so ein traditionelles Cafe ins 21. Jahrhundert zu führen. In der Zwischenzeit ist auch mein anderes Projekt, das Guesthouse Vienna im ersten Bezirk, schon 4 Jahre. Das HOTEL & DESIGN-Magazin war mir von Anfang an bei beiden Projekten ein toller Begleiter, ich habe mir auch tolle Inspirationen geholt und mich jedes Mal auf die neue Ausgabe gefreut … so wie ich das auch heute noch tue! Happy Birthday!!!

Manfred Stallmayer; GM, Miteigentümer

cp architektur

Wir von cp architektur (Architekt Christian Prasser) beschäftigen uns seit vielen Jahren mit innovativen Hotelkonzepten. Als durchgängiges Prinzip lässt sich hierfür ein besonders sorgsamer Umgang mit österreichischen Traditionen in Verbindung mit zeitgenössischer Architektur nennen. Das GreenWell Conference Center bei Wien, das Hotel Post in Lech am Arlberg oder das Arthotel Blaue Gans in Salzburg sind dafür nur einige Beispiele. Mit dem HOTEL & DESIGN-Magazin fühlen wir uns seit Anfang an sehr verbunden, da auch dort Qualitätsbewusstsein und hohe Ästhetik sowie viele wertvolle Informationen für die Branche zu finden sind. Auch für die nächsten 10 Jahre alles Gute!

Architekt Christian Prasser

Foto: Philipp Kraill

Novotel und ibis

Ich gratuliere HOTEL & DESIGN herzlich zum zehnjährigen Jubiläum. Die gut recherchierten Reportagen und informativen Branchen-News sind auch für mich immer eine wertvolle Informationsquelle und vergnügliche Lektüre. In den letzten zehn Jahren hat sich in unserer Branche, die sich im schnellen Wandel befindet, vieles verändert. Deshalb freue ich mich besonders, dass HOTEL & DESIGN auch für uns als Novotel + ibis Hauptbahnhof ein beständiger Medienpartner und kontinuierlicher Wegbegleiter geworden ist.

Thomas Wacker,
Cluster GM Novotel & ibis Wien Hauptbahnhof

Foto: Michael Szedl/Vienna Marriott Hotel

Hotel Marriott, Wien

Ich möchte Ihnen auf diesem Weg sehr herzlich zu Ihrem Jubiläum gratulieren und mich im Namen des Vienna Marriott Hotels dafür bedanken, dass Sie uns über die letzten Jahre bei all den Renovierungsprojekten – beispielsweise der Neugestaltung unserer Zimmer im Frühjahr – begleitet haben und immer ein verlässlicher Partner waren. Wie in der Medienbranche ist es auch in der Hotellerie unumgänglich, immer am Puls der Zeit zu sein. Insofern freue ich mich auf eine tolle weitere Zusammenarbeit auch in den nächsten zehn Jahren.

General Manager Dieter Fenz

Hotel Sacher Wien

Die Hotellerie ist wie andere Branchen von stetiger Weiterentwicklung geprägt. Bedürfnisse und Anforderungen der Gäste verändern sich ebenso konstant, es ist unerlässlich, sich mit neuen Technologien, Ansprüchen und Wünschen an Komfort und Serviceleistungen sowie dem Reiseverhalten selbst auseinanderzusetzen und rechtzeitig zu agieren und seine Angebote zu adaptieren. Auch in den Sacher Hotels steht die Zeit niemals still. Nachdem wir 2005 eine der bislang größten Renovierungsarbeiten abgeschlossen hatten, bei dem das Hotel Sacher Wien um zwei Etagen aufgestockt wurde, ging es vor 10 Jahren darum, die Bankettträumlichkeiten im Mezzanin zu erneuern. Diese wurden nach historischen Vorlagen aufwendig renoviert und adaptiert, um weiterhin höchste Annehmlichkeiten und Ambiente für Feiern und Meetings zu gewährleisten. Es ist sehr gut und wichtig, dass auch das HOTEL & DESIGN-Magazin diese und andere signifikanten Thematiken stets aufgreift und Ideen sowie Möglichkeiten in allen fachspezifischen Belangen teilt. In diesem Sinne gratuliere ich dem Team herzlich zum 10-jährigen Jubiläum und wünsche auch weiterhin alles erdenklich Gute!

Direktor Reiner Heilmann

Jede neue Idee lässt den Umsatz wachsen

Fotos: Messe Frankfurt/ambiente

Die Ambiente legt mit den Niederlanden als Partnerland, innovativem Business-Match-Making-Programm, Point of Experience und B2B-Plattformen für das Objektgeschäft einen Grundstein für eine dynamische internationale Saison. Vom 9. bis 13. Februar platziert die 2018er Edition zahlreiche Marktimpulse und informiert mit praxisnahem Rahmenprogramm.

Die Partnerlandpräsentation „DO DUTCH" lädt Ambiente-Besucher ein, charakteristisch niederländische Produktkultur und die Gedanken der Macher kennenzulernen. Der Industriedesigner und Kurator Robert Bronwasser setzt dabei Konsumgüter des Königreichs in einen neuen überraschenden Kontext und inszeniert sie minimalistisch und farbenfroh zugleich.

„Ich möchte ein Gesamtkunstwerk schaffen, bei dem die Produkte auf die typische niederländische Art und Weise kombiniert werden: abstrakt, minimalistisch, experimentell – und hoffentlich als Aufhänger für eine lebhafte Diskussion dienen. Für mich bedeutet niederländisches Design, Form und Funktion in einen neuen Kontext zu setzen", so Bronwasser.

Die richtigen Kontakte treffen

Das Business Matchmaking-Programm fördert den Kontakt zwischen Herstellern und Einkäufern bereits vor Messebeginn. Besucher sehen, wer ausstellt und können Kontakt aufnehmen. Aussteller sehen, wer als Besucher kommt und können diese auf ihren Stand einladen. Für die Planung von Meetings steht eine übersichtliche Online-Plattform zur Verfügung. Zusätzlich unterstützt das Matchmaking-Team bei Fragen oder Problemen. Wer bereits ein Ticket für die Ambiente besitzt, ist automatisch beim Business Matchmaking-Programm dabei und loggt sich mit den bekannten Messe-Zugangsdaten ein.

Hotspot für das Objektgeschäft

Die Weltleitmesse für die Konsumgüterindustrie bietet einer Vielzahl von internationalen Herstellern für die Einrichtung von Hotellerie und Gastronomie eine Präsentationsplattform. Mehr als 290 Aussteller machten die Ambiente 2017 damit zum Hotspot für das Objektgeschäft. Profis und Entscheider aus dem Hotel- und Gaststättengewerbe wie Projektentwickler, professionelle Einkäufer, Einrichter, Innenarchitekten oder Designer, Gastronomen und die Hotellerie nutzen das breite Angebot, um Impulse für das eigene Business aufzugreifen. Außerdem können die aufgespürten Trends gleich vor Ort geordert werden.

Praxisnahes Rahmenprogramm

Wie gewohnt werden zur Ambiente 2018 die maßgeblichen Trends für die Bereiche Tisch, Küche, Wohnen und Schenken präsentiert. Das renommierte Stilbüro bora.herke.palmisano recherchiert vier Trendwelten und inszeniert diese in einer großen Sonderschau.

Der Ethical Style Guide informiert die Fachbesucher über nachhaltige und ethisch produzierte Konsumgüter auf der Ambiente. Anhand von Kategorien bietet der Guide Orientierung in einem höchst komplexen globalen Angebotssegment und hilft, die Stände von ethisch und/oder nachhaltig produzierenden Ausstellern einfach zu finden.

Exquisite Spirituosen & edle Kulinarik

Foto: Transgourmet Österreich

Kippis!

Der finnischen Außenhandelsstelle in Österreich – Finpro – ist es gelungen, sechs nordischen Top-Produzenten den Weg zum österreichischen Getränkemarkt zu ebnen. Als erster hat der Getränkegroßhandel Killis 25 Spirituosen in sein Sortiment aufgenommen und bietet finnischen Gin, Vodka und Whisky an. Unter anderem findet sich im Sortiment der „Napue Small Batch Rye Gin“ der Kyrö Distillery, der 2015 in Großbritannien bei der International Wine & Spirit Competition zum weltbesten Gin für Gin-Tonic gekürt wurde. Weitere der finnischen Erfolgsunternehmen sind Altia, die Helsinki Distilling Company, Northern Lights Spirits, Shaman Spirits und Teerenpeli.

Trendscout

Mit einem Sortiment von mehr als 3.300 Weinen, 550 Schaumweinen, 1.500 Spirituosen sowie zahlreichen Bieren und alkoholfreien Getränken hat sich der zu Transgourmet gehörende Fachgroßhandel Trinkwerk als Getränke-Experte in der Gastro-Szene etabliert. Als solcher kennt man natürlich ganz genau die neuesten Trends der Branche: So gewinnt auch im Spirituosen-Segment das Thema Regionalität zunehmend an Bedeutung. Lokale Produzenten wie Hans Reisetbauer mit seinem „Axberg Wodka“, Stefan Liebmann mit dem „Yin Gin“ oder Peter Affenzeller, der Whisky, Wodka und „Rick Rich Dry Gin“ produziert, werden stark nachgefragt.

Alle Umsatzrekorde sprengt bei Trinkwerk derzeit aber karibischer Rum in XO Qualität, wie beispielsweise „Ron Zacapa“ oder der „Plantation Barbados Rum“. Beide Rum-Spezialitäten sind – entsprechend der Bezeichnung XO – mindestens sechs Jahre in Eichenfässern gereift und überzeugen mit sehr komplexen, vielfältigen Geschmacksnoten.

Raritäten für Kenner

Innerhalb der „Rare Collection“ überrascht Beam Suntory aktuell mit exklusiven Islay Single Malts – u.a. aus der 1779 gegründeten Bowmore Distillery, der ältesten Whiskybrennerei der schottischen Insel. Sowohl der „Bowmore 18 YO Manzanilla Cask“ als auch der „Bowmore 26 YO French Oak Barrique“ lagern zunächst 13 Jahre in Bourbon-Fässern, jedoch reift ersterer weitere fünf Jahre im Manzanilla-Sherry-Fass, während der 26-jährige Whisky weitere 13 Jahre in Wein-Barrique-Fässern ruht. Beide Islay Single Malts werden in Fass-Stärke ohne Kühlfiltrierung abgefüllt und bestechen durch den typisch torfig-rauchigen Charakter, verbunden mit salzigen Noten, die durch die raue Seeluft der Insel geprägt sind.

Originalrezeptur anno 1872

Mit dem neuen „Riserva Speciale Bitter“ stellt die italienische Traditionsmarke Martini dem bereits bekannten Duo „Riserva Speciale Rubino“ und „Riserva Speciale Ambrato“ ein Neuprodukt für die Zubereitung klassischer Cocktails (wie Negroni) an die Seite. Die Rezeptur, die Martini Master Herbalist Ivano Tonutti für den Bitter heranzog, stammt aus dem Jahr 1872 und basiert unter anderem auf den drei ausgewählten Botanicals Safran, Angostura und Columba, die dem Drink seinen besonderen Charakter verleihen. Der Alkoholgehalt liegt bei 28,5 % Vol.

Gelungene Liaison

Jameson vereint erstmals die beiden Herstellungsprozesse für Irish Whiskey und Bier, um die jeweiligen Geschmacksnoten gegenseitig zu nutzen. So verlieh die Destillerie ihre Eichenholzfässer an eine lokale Bierbrauerei, die darin ein aromatisches „Irish Stout Craft“ braute. Nach Rückkehr der Fässer in die Midleton Distillery wurden diese wieder mit „Jameson Irish Whiskey“ befüllt. Der darauffolgende Reifeprozess resultierte in einer neuen Geschmackssensation: „Jameson Caskmates“ (40 % Vol.) beeindruckt mit Noten von Hopfen und Kakao, abgerundet mit süßlichen Nuancen von Butterscotch sowie Milchschokolade im Nachklang.

Streng limitiert

Seit 1992 wird jedes Jahr die „Metaxa Private Reserve“ aus nur einem einzigen Fass in limitierter Auflage in besonders ästhetische Dekanter abgefüllt. Jeder der Dekanter ist nummeriert und von Metaxa Master Costas Raptis signiert, der große Eichenkorken mit Prägung spiegelt außerdem die Verbundenheit zur Natur wider. Die aktuelle 25. Edition der „Metaxa Private Reserve“ (40 % Vol.) besticht mit einem komplexen Bouquet von getrockneten Blumen und Eichennoten, verbunden mit Anklängen von Honig, Zitrusschalen, Schokolade und Kaffee sowie getrockneten Feigen im Abgang. Bei der International Wine & Spirit Competition 2017 wurde die bernsteinfarbene Limited Edition bereits mit Silber ausgezeichnet.

Außergewöhnliche Festtags-Drinks

Pernod Ricard Austria hat sich mit Top-Barkeepern des Landes zusammengetan, um ganz besondere Drinks für die nahenden Festtage zu kreieren.

Fotos: Jürgen Hammerschmid

Basierend auf den Top-Marken aus dem Hause Pernod Ricard – wie „Absolut Elyx Vodka", „Beefeater Gin", „Havana Club Rum", „Perrier-Jouët Champagner" oder „Lillet" – kredenzen renommierte heimische Barkeeper extravagante Longdrinks und Cocktails, die perfekt zur festlichen Stimmung rund um Weihnachten und Silvester passen. Damit liefern sie spannende Inspirationen, um Abwechslung in die Getränkekarte zu bringen und anspruchsvolle Gäste zu verwöhnen.

Besondere Highlights sind beispielsweise die Drinks der beiden Mixologen Lukas Hochmuth und Michael Reinhart von der D-Bar im The Ritz-Carlton Vienna – der Hotelbar des Jahres – sowie von Dominik Wolf, Havana Club Experience-Sieger aus Graz.

Cuban Navidad *created by Dominik Wolf*

5 cl Havana Club Selección de Maestros
1 Barlöffel Rohrzucker
5 Tropfen Zimtbitter
1 Stück Sternanis
Alle Zutaten auf Eis rühren und in einem Tumbler ohne Eiswürfel servieren.

Liaison *created by Lukas Hochmuth & Michael Reinhart*

3 cl Lillet Blanc
1,5 cl gewürzter Orangensirup
1,5 cl frisch gepresster Zitronensaft
2 dashes Old Fashion Aro
Perrier-Jouët Grand Brut
Die Zutaten auf Eis shaken und im Glas mit Perrier-Jouët Champagner toppen.

Royal 24 *created by Lukas Hochmuth*

4 cl Beefeater 24 Gin
2,5 cl frisch gepresster Grapefruitsaft
1,5 cl Zuckersirup
2 dashes Peychauds Bitter
Perrier-Jouët Grand Brut
Die Zutaten auf Eis shaken, Double Strain und mit Perrier-Jouët Champagner aufgießen. Eine Grapefruitzeste mit essbarem Goldlack besprühen und mit einer Nelke fixieren.

www.verantwortungsvoll.at

Für die besonderen Momente

Ein hochkarätiger Edelbrand aus dem Hause Bauer Freiherr von Prankh begeistert die Gourmets.

Exklusiv wird Freiherr von Prankh, der neue Edelbrand von der Destillerie Franz Bauer aus Graz, präsentiert. Rechtzeitig ist das erstklassige Produkt zum Gastronomie-Messe-Highlight des Jahres, der „Gast-Messe" in Salzburg, finalisiert worden. Das Fachpublikum zeigte sich von Qualität und Optik beeindruckt.

Die Geschichte

Bis zum Ende des 16. Jahrhunderts reicht die Geschichte des Grazer Schlosses „Prankherhof" zurück. Das Schloss erhielt seinen Namen von den Freiherren von Pranckh, die es um 1629 käuflich erwarben. Die weit erstreckten Äcker und Wiesen rund um das Schloss dienten in jener Zeit den Grazern als Naherholungsgebiet, für ausgedehnte Spaziergänge oder lustige Schlittenfahrten im Winter. Häufiger Besitzerwechsel führte Ende des 18. Jahrhunderts zum Abriss des Schlosses. Heute erinnert die nach dem Schloss benannte „Prankergasse" an das Anwesen von einst. An diesem Standort befindet sich seit knapp 100 Jahren auch der Firmensitz der Destillerie Franz Bauer, die sich seit jeher mit viel Sorgfalt und Leidenschaft der Herstellung feinster Spirituosen widmet.

Die neue Edelbrandlinie zeigt sich mit dem Namen – Freiherr von Prankh – anmutig und edel. Die fassgelagerten Edelbrände befinden sich in einer stilvollen 350 ml Flasche, mit naturbelassenem Papier-Etikett, verpackt in einem hochwertigen Geschenkkarton. Die Brände entstehen zu 100 % aus der namensgebenden Frucht und sind die charaktervolle Krönung der Produkt- und Qualitätsvielfalt aus dem Hause Bauer. „Traditionell, erhaben und nicht zuletzt modern ist das Design des neuen Edelbrandes. Die zahlreichen Besucher aus Österreichs Fachgastronomie, die im Rahmen der Salzburger Messe diesen Brand verkosteten, reagierten darüber hinaus sehr positiv auf die Geschmackssensorik dieses Edelbrandes, der ab sofort das Sortiment abrundet", fasst Helmut Roitner, Verkaufsleiter der Destillerie Franz Bauer GmbH, zusammen.

Insgesamt stehen drei Sorten zur Auswahl: Ein Marillen Edelbrand mit 42 % vol. Alkoholgehalt. Ein Edelbrand aus süßen Marillen, drei Jahre fassgelagert in französischer Eiche. Weiters ein Uhudler Tresterbrand mit 42 % vol. Alkoholgehalt, ein Edelbrand aus fruchtigem Uhudler-Trester, ebenfalls drei Jahre zur Reife gebracht, und zu guter Letzt ein Zwetschken Edelbrand mit 42 % vol. Alkoholgehalt, ein Edelbrand aus vollreifen Zwetschken, drei Jahre fassgelagert in französischer Eiche.

„Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend."

Johann Wolfgang von Goethe

www.bauerspirits.at

Brennen für das Besondere

Mit den „Puchheimer Edelbränden" präsentiert Spitz eine im wahrsten Sinne des Wortes „brandneue" Produkt-Range: Zehn edle Destillate sorgen für höchsten Genuss.

Erstmalig groß vorgestellt wurden die neuen Edelbrände auf der Alles für den GAST in Salzburg: Spitz-Brennmeister und Edelbrandsommelier Franz Strobl höchstpersönlich präsentierte stolz die edlen Sorten und erzählte am Messestand viel Wissenswertes über Früchte, Produktion, Gläserkultur und genussvolle Geschmackskombinationen. Denn die fruchtigen Brände harmonieren ganz wunderbar mit vielen pikanten Gerichten sowie Käse, aber auch mit Desserts und Zartbitterschokolade.

Insgesamt offeriert Spitz unter der Marke „Puchheimer" zehn verschiedene – reinsortige – Edelbrände mit so klingenden Namen wie „Donau Marille", „Kronprinz Rudolf" oder „Mährische Vogelbeere". „Der Trend geht bei Edelbränden und Schnäpsen ganz klar hin zu reinsortigen Varianten", weiß Franz Strobl, der selbst nur streng ausgewählte, vollreife Früchte verarbeitet. Und er weiß auch: „Aus alten, unbeachteten Sorten lassen sich besonders interessante Brände herstellen".

Um den „Puchheimer Edelbränden" ihr volles Aroma und den milden Geschmack zu verleihen, wird nach dem Destillieren der Maische ausschließlich der wertvolle Mittellauf abgefüllt. Dabei verlässt sich der erfahrene Brennmeister allein auf sein jahrelanges Know-how und seine gut geschulte Nase, um beim Brennen den Mittellauf möglichst punktgenau vom Vor- und Nachlauf abzutrennen. Denn dies ist ausschlaggebend für die perfekte Reinheit, die für die Qualität entscheidend ist.

Getrunken werden die Brände dann am besten aus bauchigen, runden Gläsern mit nach oben verjüngendem, hohem Trinkrand. So kommen die Aromen der feinen Obstdestillate am besten zur Geltung. Die Trinktemperatur sollte idealerweise zwischen 16 und 18 °C liegen.

Spezialitätenbrennerei

Für die Herstellung der „Puchheimer Edelbrände" wurde am Unternehmensstandort von Spitz in Attnang-Puchheim eigens eine moderne Spezialitätenbrennerei errichtet. Durch deren Füllvolumen von 140 Litern können hier nun täglich rund 150 Halbliter-Flaschen der neuen Brände abgefüllt werden. Aber auch limitierte Sorten, die auf raren Rohstoffen basieren, können in der neuen Brennerei in Kleinmengen produziert werden, wie etwa die aktuellen Limited Editions „Wildmispel", „Steirische Zirbe" oder „Aroniabeere". Wie edel diese außergewöhnlichen Raritäten sind, wird durch ein schwarzes Flaschenetikett mit gold glänzendem Schriftzug auch optisch unterstrichen.

150 Jahre Kompetenz

Schon seit der Gründung des Unternehmens im Jahr 1857 besticht Spitz durch Kompetenz in der Spirituosen-Erzeugung. Begonnen mit dem „Inländer Rum", hat sich der Traditionsbetrieb im Laufe der Jahre zur einem wahren Spirituosen-Experten und internationalen Player entwickelt. Neben dem traditionsreichen „Spitz Inländer Rum" und den neuen „Puchheimer Edelbränden" umfasst das Portfolio auch diverse heimische Liköre wie „Eier Wein Brand", Vodka sowie alkoholische Heißgetränke. Insgesamt produziert Spitz heute jährlich mehr als 4,4 Mio. Liter Spirituosen.

LAPHROAIG®

THE BIG WHISKY FROM THE LITTLE ISLAND

Laphroaig – gälisch für „Die schöne Senke an der weiten Bucht" – befindet sich auf der kleinen, abgelegenen Insel Islay. Diese schottische Insel ist der Ursprung unseres Whiskys, der hier seit über 200 Jahren von vielen Generationen der Inselbewohner destilliert wird. Noch heute wird der Torf für das Feuer über dem die Gerste trocknet von Hand gestochen – der Grund für den unnachahmlich markanten, rauchigen Geschmack von Laphroaig 10 Year Old. In Steinlagerhäusern werden die Eichenfässer dann 10 Jahre gereift und unser Whisky wird so durch die Winde des Atlantischen Ozeans mit Noten aus Seegras und Salz veredelt.

"A big peaty slap in the face. Perfect."
John Campbell. Distillery Manager.
#opinionswelcome

www.drinksmart.com

Laphroaig® 10 Year Old Islay Single Malt Scotch Whisky, 40% Alc./Vol. ©2017 Laphroaig Import Company, Chicago, IL

Le Grand Liqueur

Als einzigartige Liaison aus edlem Cognac und exotischer Bitterorange steht „Grand Marnier“ seit fast zwei Jahrhunderten für französische Raffinesse und Eleganz.

Die Geschichte von „Grand Marnier“ begann im Jahr 1827, als Jean Baptiste Lapostolle eine kleine Brennerei unweit von Paris eröffnete. Als im Jahr 1876 seine Enkeltochter den Sohn einer Winzerfamilie – Louis-Alexandre Marnier – heiratete, war das Haus Marnier Lapostolle geboren. Louis-Alexandre war Liebhaber von hochwertigem Cognac und so kam ihm die Idee, diesen mit einer speziellen Orangensorte aus der Karibik zu verbinden – zu damaliger Zeit ein rares Luxusgut. Damit kreierte er 1880 die Rezeptur für den „Grand Liqueur“, die noch heute – unverändert – den „Grand Marnier Cordon Rouge“ auszeichnet: 51 % vollmundiger Cognac vereint mit luxuriöser Bitterorangen-Essenz, ausgewogen im Geschmack mit einem Hauch von Vanille und harmonisch im Abgang.

Der Blend macht’s

Als Basis werden nur französische Ugni Blanc-Trauben (eine der ältesten Rebsorten der Welt) aus dem Herzen der Cognac-Region verwendet. Der doppelte Destillations-Prozess im Kupferkessel führt zu einem sehr feinen, aromatischen Destillat, das anschließend in Eichenfässern lagert, bis der Cognac reif ist für das Blending. Grand Marnier Master Blender Patrick Raguenaud hat dabei die herausfordernde Aufgabe, aus Cognacs verschiedener Fässer eine perfekte Ausgewogenheit und Harmonie zu schaffen.

Die Schalen der in der Karibik handgeernteten Bitterorangen werden zu einem Mazerat mit intensivem Zitrus-Aroma verarbeitet und verleihen bei der anschließenden Zusammenführung dem Cognac jene unverwechselbare Fruchtnote, die „Grand Marnier“ ausmacht.

Raritäten für Liebhaber

Ausgehend von der Rezeptur des „Grand Marnier Cordon Rouge“ hat das Traditionshaus Marnier Lapostolle in jüngerer Vergangenheit einige Sondereditionen hervorgebracht und dem Klassiker echte Raritäten zur Seite gestellt:

Louis-Alexandre

Dieser „Grand Marnier“ wurde zu Ehren des Namensgebers 1977 mit einem sehr hohen Cognac-Anteil von 82 % kreiert. Denn Louis-Alexandre Marnier Lapostolle fügte seinem Glas „Grand Marnier“ gerne noch ein paar extra Tropfen Cognac hinzu, um den Geschmack zu intensivieren.

Cuvée Cent-Cinquantenaire

Ebenfalls 1977 zelebrierte Jacques Marnier Lapostolle in der 5. Generation das 150-jährige Bestehen mit dieser kostbaren Liaison aus Cognac der Grande Champagne sowie Bitterorange, mit Anklängen von geröstetem Kakao und Zimt. Sehr speziell ist auch die florale Glaskaraffe im Art Nouveau Stil.

Cuvée Centenaire

Dieses Liebhaberstück wurde 1927 anlässlich des 100-jährigen Jubiläums geschaffen und ist eine exklusive, sehr komplexe Mischung von XO Cognacs mit Noten von Tabak und Balsamico, verbunden mit dem charakteristischen Bitterorangen-Aroma.

Cuvée Quintessence

Diese jüngste Kreation, lanciert im Jahr 2011, ist eine Zusammenführung alter Cognacs aus dem Familienbestand und zeichnet sich durch das außergewöhnliche Zusammenspiel von lieblichen und rustikalen Aromen aus. Der Cognac-Anteil liegt auch hier bei 82 %.

Puchheimer

DESTILLERIE SEIT 1857

dafür brennen wir

Für alle, die Erlesenes zu schätzen wissen.

Unsere Puchheimer Edelbrandlinie.
www.puchheimer.at

Qualität in Klassik & Reserve

Schlumberger reagiert auf die neue dreistufige Qualitätspyramide für österreichischen Sekt.

Österreichischer Sekt hat sich in den vergangenen Jahren zunehmend am heimischen Sektmarkt etabliert und gezeigt, dass er sich nicht vor der Konkurrenz aus Frankreich, Italien & Co zu verstecken braucht. Mit der neuen Qualitätspyramide für österreichischen Sekt wird das Qualitätsniveau nun noch einmal deutlich angehoben und durch die Auslobung auf den Flaschen für den Konsumenten einfach, verständlich und transparent dargestellt. Diese Renaissance in der österreichischen Sektbranche nutzt die Sektkellerei Schlumberger und bringt im Jubiläumsjahr mit der Neuauflage des Spezialitätensortiments, entsprechend den aufwendigen Kriterien der Qualitätspyramide, frischen Wind in den Sektmarkt.

Das neue Reserve-Sortiment

Ab 2018 wird das Spezialitätensortiment entsprechend der Klassifizierung der Qualitätspyramide in die Kategorien „Klassik“, „Reserve“ und „Große Reserve“ neu aufgerollt und ist exklusiv für den Verkauf in der Gastronomie vorgesehen. Während in der Stufe „Klassik“ die im Handel erhältlichen Sorten Schlumberger Sparkling, Rosé und Grüner Veltliner zu finden sein werden, wird die noch exklusivere „Reserve“ am breitesten besetzt: mit Schlumberger Blanc de Noirs, Chardonnay, Pinot Noir, einer Prestige Cuvée im Bereich Brut und erstmalig einem reinsortigen Pinot Blanc, der als Extra Brut auf den Markt kommt.

Auch optisch neu

Auch optisch erscheint die Schlumberger Reserve rundumerneuert. Hier fallen neben der besonderen Flaschenform, welche vorher einzig der DOM-Linie vorbehalten war, besonders die Halsschleife und das Vorderetikett auf. Auf der Halsschleife wird die Qualitätsstufe „Reserve“ klar ausgelobt und an die Stelle des Verweises auf die Herstellungsmethode tritt die Handlese, welche eine wesentliche Voraussetzung darstellt. Das Vorderetikett zeigt sich sehr reduziert und klassisch elegant, je nach Sorte in einer eigenen Farbe und ebenfalls mit klarer Definition als „Reserve“.

Die neue Schlumberger Reserve vereint eine Mindestreife von 18 Monaten auf der Hefe und die Herstellung nach der Methode Traditionnelle, der klassischen Flaschengärung.

Das Geheimnis um die neue große Reserve von Schlumberger wird aufgrund der deutlich längeren Reifezeit von mindestens 30 Monaten erst im Herbst 2018 gelüftet.

Die österreichische Sekt-Qualitätspyramide

Die neue dreifstufige Qualitätspyramide für österreichischen Sekt dient als Garant für die Herstellung nach strengen Qualitätskriterien sowie für die Verarbeitung ausschließlich heimischer Trauben in Österreich. Die Pyramide unterscheidet zwischen den Kategorien „Klassik, „Reserve“ und „Große Reserve“. Das neue Reglement bringt die deutliche Auslobung der Qualitätsstufe direkt auf das Etikett des Schaumweins und soll zu einer noch höheren Transparenz am Sektmarkt verhelfen. Vor allem für den Endkonsumenten dient die Angabe der Qualitätsstufe als sinnvolle Orientierungshilfe.

Die einzelnen Stufen – angefangen bei „Klassik“ bis hin zur „Großen Reserve“ – verlangen nach immer höheren und strikteren Qualitätsparametern, deren Einhaltung regelmäßig überprüft wird. Die Wesentlichsten umfassen u. a. die genaue Herkunft der Trauben, Reifezeit auf der Hefe, Herstellungsmethode und Alkoholgehalt, schonende Pressung und Ausbeutesatz. Weitere Qualitätsstandards sind die Arbeit im Weingarten, Erntekonditionen, Handlese und Schütthöhe. In der Spitzenkategorie „Große Reserve“ messen sich die österreichischen Sekthersteller mit den höchsten Standards weltweit und gehen sogar darüber hinaus.

www.schlumberger.at

Durch die Erweiterung der Ausstellungsfläche um die Halle 10 bietet die Intergastra 2018 noch mehr Platz für Innovationen und Trends.

Die ganze Welt des Gäste-Business

So lautet – zu Recht – der Claim der Intergastra. Denn die Stuttgarter Messe bietet vom 3. bis 7. Februar 2018 wieder ein sehr breites Angebotsspektrum und versteht sich dabei als Problemlöser für Gastronomie und Hotellerie.

Die Schwerpunkte der Intergastra 2018 liegen auf den Bereichen „Hotel & Ambiente“, „Küchentechnik & Food“ sowie auf Kaffee, Getränken und handwerklich hergestelltem Speiseeis („Gelatissimo“). Aber auch Dienstleitungen sind ein zentrales Thema. Die rund 1.400 Aussteller sind übersichtlich nach Themenbereichen in den einzelnen Hallen zusammengefasst und werden auf einer erweiterten Fläche von 115.000 Quadratmetern ihre Produkte in Stuttgart präsentieren. Neben einem guten Branchenüberblick bietet die Intergastra aber auch ein hochwertiges Rahmenprogramm sowie die Gelegenheit für einen regen Informationsaustausch mit Branchenkollegen, Küchenprofis und Experten.

HOTEL & DESIGN hat im Vorfeld der Messe mit einigen Experten aus Gastronomie und Hotellerie über die Bedeutung der Intergastra gesprochen und hat nachgefragt, welche Trends die Branche bewegen.

„Ich freue mich auf die Intergastra, weil es für mich keine bessere Möglichkeit gibt, mich innerhalb überschaubarer Zeit über Innovationen in unserer Branche zu informieren.“

Andreas Müller, Inhaber des Hotels Adler am Schloss in Bönningheim

Cloudbasierte Digitalisierung

Der für alle Gesprächspartner wichtigste Trend ist die fortschreitende Digitalisierung und damit die Automatisierung der Betriebsabläufe bzw. Serviceprozesse. „Die cloudbasierte Digitalisierung bringt enorme Kosteneinsparungen beim Personaleinsatz“, weiß Andreas Müller, Inhaber des Hotels Adler am Schloss in Bönningheim. „Durch die erzielte Zeitersparnis, etwa bei der Arbeitszeiterfassung oder Dienstplanerstellung, bleibt mehr Zeit für das Wesentliche und das Personal kann effizienter eingesetzt werden.“ Beispielsweise für individuelle Dienstleistungen. Denn – darüber sind sich alle Experten einig – der persönliche Kontakt mit dem Gast darf durch die Digitalisierung keinesfalls auf der Strecke bleiben, sondern sollte wenn möglich sogar noch verstärkt werden.

„Für mich ist die Intergastra wichtig, um den Kontakt zur Branche zu erhalten, am neuesten Stand zu bleiben und Produkte sowie neue Technologien zu vergleichen.“

Mario Pick, Chief Operating Officer Novum Group

Auch Jürgen Kirchherr, Hauptgeschäftsführer des Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Baden-Württemberg, betont die Wichtigkeit der Implementierung digitaler Systeme, sowohl in Groß-

„Die Intergastra ist für mich eine spannende Messe, weil sie den Besuchern ein großartiges Aussteller-angebot und ein fachlich sehr hochwertiges Rahmenprogramm bietet."

Jürgen Kirchherr, Hauptgeschäftsführer des Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA Baden-Württemberg

als auch in Kleinbetrieben. Er betont aber gleichzeitig, dass „die Digitalisierung nicht zwischen dem Hotelier bzw. Gastronomen und dem Gast stehen darf".

Emotionen schaffen

Die Interaktion mit dem Kunden ist unverzichtbar, um durch Emotionen besondere Erlebnisse – und damit letztlich Kundenbindung – zu schaffen. Dabei ist der Qualitätsanspruch der Gäste so hoch wie nie: Es wird ein gleichbleibend hoher Standard erwartet, sowohl im Hotel als auch im Restaurant werden Komplexität sowie eine große Produkt- und Serviceauswahl als selbstverständlich vorausgesetzt. Damit Konzepte noch Aufmerksamkeit erregen und beim Gast in Erinnerung bleiben, müssen sie Emotionen wecken. Gastgeber leben deshalb im ständigen Spagat zwischen systematischen Verfahren und Individualisierung. Oft ist es die Inszenierung von kleinen Details, um über die reine Bedarfsdeckung hinaus zu kommen und die Emotionalisierung und Interaktion mit dem Kunden zu steigern.

Mario Pick, Chief Operating Officer der Novum Group, setzt unter anderem darauf, „eine ordentliche Portion Lokalkolorit in Hotelstandorte zu integrieren, um sich von Mitbewerbern abzuheben und verschiedene Zielgruppen anzusprechen." Die Intergastra nutzt der erfahrene Hotelfachmann nicht nur zum Informationsaustausch mit Branchenkollegen, sondern vor allem auch, um durch das Ausstellerangebot neue Inspirationen zu finden sowie neue Produkte und Technologien direkt vergleichen zu können.

Ehrliche Küche

Individualität zählt auch für Sternekoch Erik Arnecke in der Top-Gastronomie. Der Küchenchef des Gourmetrestaurants Philipp Soldan im Relais & Châteaux Hotel Die Sonne Frankenberg verbindet gerne traditionelle und moderne Elemente, immer mit klarem Bezug zur Region. „Regionale Produkte alleine aber werden dem Stammgast auf Dauer langweilig, daher sind individuelle Speisenkreationen gefragt", so Arnecke. „Für mich ist der derzeit wichtigste Küchentrend die Besinnung auf das Wesentliche sowie frische, natürliche Zutaten – weg von vielen vorgefertigten Produkten und Einheitsgeschmack hin zu ehrlicher und bodenständiger Küche."

www.intergastra.de

„Auf der Intergastra werden mit Sicherheit viele Neuheiten und Neuerungen für die Gastronomie präsentiert. Auch wir als erfahrene Gastronomen lernen nie aus."

Erik Arnecke, Küchenchef im Gourmetrestaurant Philipp Soldan

Messe Stuttgart
Mitten im Markt

INTERGASTRA
Die ganze Welt des Gäste-Business

3.-7.2.2018
Messe Stuttgart
Im Messe-Duo mit:
GELATISSIMO

Genießen Sie den ersten Hotellerie-Treff 2018!

- Unverzichtbar: Erleben Sie das volle Programm rund um Hotelbetrieb und -ambiente.
- Anregend: Sprechen Sie mit Europas Know-how-Trägern für eine erfolgreiche Hotellerie.
- Einzigartig: Lassen Sie sich bei FOKUS HOTEL inspirieren, Ihrem Forum für Best-Practice und Innovation.
- 115.000m² voller Ideen: direkt an der Autobahn, 5 Min. Fußweg vom Flughafen und von der S-Bahn.

intergastra.de
#intergastra18
/INTERGASTRA

Ein Partner auf den man sich verlassen kann

Schon seit 23 Jahren konzentriert sich die Premium-Marke JURA auf seine Kernkompetenz und das mit voller Leidenschaft – von der frischen Bohne zum perfekten Kaffeegenuss.

Fotos: JURA

JURA ist ein Partner, auf den man sich auf allen Linien verlassen kann: auf die mehrfach ausgezeichneten Produkte und auf die Innovationskraft des Schweizer Unternehmens. Die Vielzahl an Awards und Auszeichnungen sprechen für sich. Das Angebot an hochwertigen Kaffeevollautomaten bewegt sich von Einstiegsmodellen für Kaffeepuristen bis hin zu Premiumgeräten, die auch für den großen und vielseitigen Kaffeebedarf geeignet sind.

Innovationskraft

Mit Innovationen, dem Halten von Markenversprechen und dem Übertreffen von Kundenerwartungen wird immer wieder unter Beweis gestellt, dass das von der Branche ins Unternehmen gesetzte Vertrauen gerechtfertigt ist. JURA ist der Inbegriff für Qualität und Verlässlichkeit. Mehr als 70 hochmotivierte Ingenieure arbeiten daran, den Kaffeegenuss auf Knopfdruck stetig weiterzuentwickeln und zu perfektionieren. Ein paar innovative Neuigkeiten gefällig?

Der flexible Allrounder

Mit der neuen X-Linie für den Professional-Bereich ist Kaffeegenuss auf höchstem Niveau in Großraumbüros, im Catering-, Seminar- und Tagungsbereich oder in Geschäftsräumen garantiert. Die X8 meistert das gesamte Spektrum an Kaffeespezialitäten, von Schwarzkaffeevarianten bis zum klassischen Kännchenkaffee. Zusätzlich verfügt sie für Teeliebhaber über unterschiedliche Temperaturstufen für Heißwasser. Als Modell der X-Linie wurde der neue Kaffeevollautomat speziell für Einsatzbereiche mit einer Tageskapazität von bis zu 80 Tassen konzipiert. So lassen sich

21 Spezialitäten, vom Espresso doppio über den Flat White bis hin zum Latte macchiato mit der X8 individuell programmieren. Das AromaG3-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 und sorgt für einen vollmundigen Ristretto oder Espresso. Über ihren höhenverstellbaren Kombiauslauf können auf Knopfdruck wahlweise eine oder gleichzeitig zwei Kaffeespezialitäten zubereitet werden.

Selbsterklärende Bedienung

Das klar verständliche Bedienkonzept und das im Hochformat angeordnete 2.8 Zoll-TFT-Farbdisplay machen in Kombination mit den großen, eindeutig zugeordneten Zubereitungstasten die Bedienung spielend leicht. Außerdem sind sämtliche Bedienelemente der X8 frontal platziert. Außerdem ermöglichen JURA Smart Connect und die neueste Bluetooth®-Technologie zusätzliche Programmieroptionen sowie eine Bedienung via Smartphone oder Tablet. Die X8 brilliert sowohl an variablen als auch an festen Standorten. Auch die Design-Ansprüche kommen 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-Kaffeevollautomaten ist aus edlem Platin gefertigt.

Kaffeegenuss auf höchstem Niveau

Wer auf Kaffeespezialitätenvielfalt, Flexibilität, Einfachheit und Ästhetik setzt, liegt mit der neuen WE8 goldrichtig. Sie besticht durch hohe Autonomie und eignet sich ideal für den Einsatz in Büros, Geschäftsräumen, Ladenlokalen oder bei Großfamilien. Trotz hoher Kapazität findet sie aufgrund ihrer Kompaktheit überall leicht Platz. Die One-Touch-Funktion zaubert zwölf verschiedene Klassiker und Trendspezialitäten ganz einfach auf Knopfdruck und in höchster Feinschaum-Qualität. Frontal angeordnete Tasten und ein modernes TFT-Display machen die Bedienung besonders einfach. Eine Weltneuheit, der Puls-Extraktionsprozess (P.E.P.®), optimiert die Extraktionszeit und garantiert bei kurzen Kaffeespezialitäten ein Höchstmaß an Aroma.

Einfache Pflege und Reinigung

Ebenso unkompliziert präsentiert sich die Pflege. CLARIS-Wasserfilter liefern die optimale Wasserqualität für stets perfekte Kaffeeresultate. Sie schützen das Fluidsystem vor Kalk und befreien das Wasser gleichzeitig von geschmacks- und geruchsbeeinträchtigenden Stoffen wie Schwermetalle oder Chlor. Um die Vorteile des Filters und seine Kapazität optimal zu nutzen, erkennt die WE8 dank dem neuen intelligenten Wassersystem (I.W.S.®) die mit RFID-Technologie ausgestattete CLARIS-Smart-Filterpatrone automatisch. Nie zuvor war die Filterverwendung so einfach, effektiv und sicher. Zudem garantieren integrierte Spül- und Reinigungsprogramme TÜV-zertifizierte Hygiene.

www.jura.com

Spannendes aus der WIBERG Genusswelt

Schätze der Natur

WIBERG Exquisite bedeutet würzen vom Feinsten. Bei den 14 Produkten im Sortiment handelt es sich um einzigartige Besonderheiten für kreative Individualisten und deren Liebe zu natürlichen, wertvollen Lebensmitteln. Vielseitig, kostbar und außergewöhnlich. Christian Berger vom WIBERG Team Inspiration nimmt Sie mit auf eine Genussreise zu den Schätzen der Natur und zeigt Ihnen, Gewürze, von denen Sie nicht einmal zu träumen gewagt haben.

Geschmack fernab vom Mainstream

Die WIBERG Exquisite-Linie verkörpert eine neue Würz-Dimension: Rohgewürze sowie Mix-Spezialitäten, verführerisch im Geschmack, unvergleichlich aufregend in Struktur und Duft. Die exquisite Produktrange birgt kulinarische Schätze aus den entlegensten Orten der Welt – aber auch heimische Aromen. Gemeinsam fügen sie sich zu einem Gesamtkunstwerk zusammen, das garantiert begeistert. Wahre Genießer erleben damit die unwiderstehliche Verführungskraft expressiver Geschmackserlebnisse und erliegen einer kulinarischen Versuchung.

Kulinarische Bestimmung

Die erlesenen Rohgewürze Assam Langpfeffer, Bourbon Pfeffer, Nepal-Kardamom violett, Sansho Blütenpfeffer, Szechuanpfeffer, Tasmanischer Bergpfeffer und Vanille Tahiti sowie die unvergleichlichen Mischungen Azteken Gold, Black BBQ, Cuba Nueva, Masala Aphrodite, Nordic Flair, Pfeffer-Cuvée und Red Dhofar machen ebenso außergewöhnliche Lebensmittel zu einzigartigen Erlebnissen. Die jeweilige kulinarische Bestimmung finden Sie direkt auf der Verpackung. Es handelt sich dabei um eine kleine Anwendungshilfe, die in Anspruch genommen werden kann. Genauso gut lässt sich mit WIBERG Exquisite Neues entdecken, der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Die neue Welt kulinarisch entdecken

Die Gerichte fremder (Ess)kulturen auszuprobieren und nachzukochen, ist Teil einer modernen Gastronomie. Mittel- und Südamerika sowie die Karibik haben dabei ihren ganz besonderen Reiz. Mit den beiden Mischungen Azteken Gold und Cuba Nueva hat man das besonders authentisch zum Ausdruck gebracht. In ihnen ist alles enthalten, was die Region und die damit verbundene Kultur kennzeichnet. Schon probiert: Cuba Nueva Männertee. Rinder-Bouillon mit Cuba Nueva verfeinern, Beef Tartar-Blätterteig-Zigarre dazu und fertig ist das nach Tabak sowie Kaffee und Rum duftende, kubanische Gericht. Ebenso edel lässt sich Kakao mit Azteken Gold in ein würzig wohltuendes Getränk verwandeln, das Lust auf mehr macht!

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

www.hannahs-speisesaal.at

Kantine reloaded

Das Bundesamtsgebäude Radetzkystraße bekommt etwas, das man früher vielleicht „Kantine" nannte ...

Fotos: Mato Johannik, Wolfgang Pohn

Wiens Catering- und Event-Grand Dame Hannah Neunteufel steuert ab November den von Hannahs Plan völlig neu konzipierten und refurbishden Mittags-Treffpunkt im Ministeriumsviertel nahe der Urania. Für alle, die bei Lunch, Jause oder Take away schnell, liebevoll und schmackhaft bekocht und versorgt sein wollen, wird der Speisesaal, die ehemalige Kantine des 1.800 Personen fassenden Gebäudes, sicherlich ein beliebter Treffpunkt.

Hannahs Speisesaal

Abwechslungsreich, köstlich, frisch und gesund – das sind die Kriterien, die im neuen Speisesaal an oberster Stelle stehen. Schnelligkeit sowieso. Regionale Küchentradition wird genauso bedient wie der moderne, auch vegetarische Mittagstisch – saisonal, regional, international. Das Küchenteam ist perfekt aufgestellt – eine gesunde Mischung aus Erfahrung (Michael Wimmer) und Innovation (Jakob Neunteufel) zeichnet für das kulinarische Konzept.

Der Wohlfühlplatz

Hannah und ihr Team möchten ein Stück über den Kantinen-Tellerrand schauen. Der Speisesaal ist Rastplatz, eine Komfortzone, in der man die kleine, persönliche Pause spürt und sich Wohlgefühl auf allen Linien einstellen kann. In einem großen Haus wie hier besonders wichtig. Das Konzept und die Interieur-Umsetzung wurden von Hannah Neunteufel selbst konzipiert. Als geschmackssichere Allrounderin bringt sie mit ihren zahlreichen Projekten immer Konzept und Umsetzung unter ein gut gedecktes Dach – sei es Eventarchitektur oder Revitalisierung und Gestaltung von Objekten, denen neues, echtes Leben eingehaucht werden. Gekonnt mischt sie Altbestände – aus welchen Epochen auch immer – und transferiert sie behutsam und spannend ins Jetzt. Detailverliebt, praktikabel, aber auch visionär.

Speisesaal-Meeting-Service

Heute online bestellen – morgen genießen. Das geht mit Hannahs Speisesaal ganz einfach via Website. Fingerfood, Herzhaftes, Snacks, Obst und Getränke können unkompliziert gustiert und ausgewählt und vor allem kurzfristig bestellt werden. Man wählt mühelos und übersichtlich im Online-Shop, bestellt bis 14:00 Uhr (werktags) und genießt am Folgetag – selbst abgeholt oder ins Stockwerk (im BMGV) gebracht. Hannah Neunteufel ist seit Jahren ein Fixstern am österreichischen Event- und Cateringhimmel. Mit ihrem Caterplan und Eventplan beschickt sie seit Jahrzehnten höchst erfolgreich private und wirtschaftliche Ereignisse. Mit ihrem Vienna Ballhaus bespielt sie eine der schönsten Eventlocations der Stadt. Und alles, was die Kreativ-Branche an Rundum-Service sonst noch zu bieten hat, findet man in dem von Hannah Neunteufel gegründeten ViennaBold, das mit den besten Köpfen aus den Bereichen Werbung, PR, Animation, Video etc. zur Verfügung steht.

Gold-Edition

Zum 125-jährigen Firmenjubiläum hat Schaerer die „Coffee Art Plus" in einer exklusiven, auf 125 Stück limitierten Gold-Edition aufgelegt. Ausgestattet mit bewährten Komponenten (wie dem Milchsystem „Best Foam") vereint sie alles, was Schaerer zu einem der führenden Hersteller professioneller Kaffeemaschinen gemacht hat: innovative Technologie, höchste Getränkevielfalt und -qualität sowie einfachste Bedienung via Touchscreen. In edlem Gold gehalten ist die „Schaerer Coffee Art Plus" ein echter Blickfang.

Cuvée Rosé in neuem Look

Die Cuvée Rosé von Champagne Laurent-Perrier gilt als Ikone und ist der wohl beliebteste Rosé-Champagner der Welt. Von Liebhabern wegen seines Geschmacks und von Ästheten wegen seiner schönen Flaschenform gewählt. Seit einigen Jahren ist es Brauch, dass eine limitierte Schmuckverpackung auf den Markt kommt. 2017 gibt sich Cuvée Rosé – beziehbar über Kattus Vertriebs GmbH – in ihrer neuen „Robe" auffallend feminin-elegant. Die Wiener Sektkellerei Kattus feiert heuer den 160. Geburtstag.

Be connected

Rational stellte auf der GAST gleich zwei Neuheiten vor: Zum einen den neuen „CombiMaster Plus" als leistungsstarkes Kochgerät für Profiköche, die Combi-Dämpfer mit manueller Bedienung bevorzugen. Er überzeugt durch einzigartige Garleistung und grenzenlose Kochvielfalt. Zum anderen zeigte Rational die digitale Vernetzungslösung „Connected-Cooking": Damit lassen sich ein oder mehrere Geräte in ein Netzwerk einbinden, zentral steuern und digital verwalten.

Wie damals

Als Hommage an Firmengründer Franz Josef Rauch und dessen erstes Produkt anno 1930 offeriert Rauch exklusiv für die Gastronomie drei neue Säfte in der kultigen grünen 0,9-Liter-Bügelflasche. Der klassische „Apfelsaft naturtrüb" erinnert an den Urmost, der den Grundstein für das Erfolgsunternehmen legte. Wie schon damals werden frische, regionale Äpfel aus der Bodenseeregion direkt zu Fruchtsaft gepresst. Ergänzend dazu hat Rauch außerdem die beiden Geschmackskombinationen „Apfel-Holunderblüte" und „Apfel-Ribisel" kreiert.

Kraft der Farben

Farben können sowohl einen bedeutenden Einfluss darauf haben, wie ein Gast ein Restaurant wahrnimmt, als auch darauf, wie er den Geschmack und die Aromen einer Mahlzeit erlebt. Tork hat deshalb gemeinsam mit der schwedischen Food-Stylistin Linda Lundgren eine Inspirationsbroschüre zusammengestellt, die zeigt, wie sich mit der richtigen Serviettenfarbe das Potenzial einzelner Gerichte voll ausschöpfen lässt. Gleichzeitig hat Tork die Farbpalette seiner „LinStyle" Premium-Servietten um die neuen Töne Minze, Koralle, Senf und Anthrazit ergänzt.

Perfekt zu Kaffee

Vandemoortele erweitert das süße Sortiment um eine zart-knusprige „Nougatcreme-Tasche“: Die Blätterteig-Tasche (mit einem Butteranteil von 20 %) ist außen kross und innen mit softer, schokoladig-nussiger Nougatcreme gefüllt. Die 100 g schweren „Nougatcreme-Taschen“ müssen (angetaut) nur etwa 20 bis 25 Min. fertig gebacken werden und lassen sich – mit Puderzucker betreut oder mit heller oder dunkler Kuvertüre abgesponnen – ganz leicht zusätzlich veredeln.

Philipp Lipiarski

Superpremium-Likör

Auf der GAST sorgte Jägermeister am Stand der Destillerie Bauer für Aufsehen. Erstmals wurde das neue Superpremium-Meisterwerk Manifest präsentiert. Die streng geheime Rezeptur aus 56 Kräutern, Blüten und Wurzeln begeisterte das Fachpublikum uneingeschränkt. Ein vollmundiges Wechselspiel, das mit einer süßlichen Anis- und Trockenobstnote beginnt, mit einer leichten Würze und Bitterkeit fortgeführt wird und mit vanillegeprägten Holzlagernoten seine Vollendung findet.

Was kommt 2018 auf den Tisch?

Als Vorschau und Inspiration für das nächste Jahr einige der größten Catering-Trends.

Für den Erfolg einer Veranstaltung spielt das kulinarische Angebot eine wesentliche Rolle. Der Markt verlangt ständig neue Trends, gleichzeitig findet eine Rückbesinnung auf bodenständige Klassiker statt. Welche Trends die Cateringszene im kommenden Jahr prägen werden, analysiert der Küchenchef und Inhaber von frederik's Catering, Frederik Mayringer. Während vegane und glutenfreie Optionen längst Standard geworden sind, muss Catering auch in anderen Bereichen kreativ bleiben. „In der Gastronomie ist man ständig auf der Suche nach neuen Produkten, einzigartigen Gerichten und außergewöhnlichen Trends. Darum mein Grundsatz, der meine Arbeit spannend macht und an den ich mich als Chef bis heute eisern halte: Stay in the kitchen“, schmunzelt Mayringer

Blütendekor und Kräuter

Biologisch, regional, gesund – auch im kommenden Jahr wird es immer wichtiger, dass diese Schlagworte im Bereich Catering ernst genommen werden. Dazu gehört nicht nur die bewusste Wahl der Zutaten und deren Herkunft, sondern auch das Kochen im Einklang mit den Jahreszeiten und mit den Zutaten, die zur Verfügung stehen. „Greifbar wird das für den Gast vor allem, wenn neben dem Menü auch die Aufbereitung der Speisen und der Dekor-Elemente nachhaltig ist, das Craftbeer von der Kleinbrauerei nebenan serviert wird oder die Herkunft der selbst geernteten Gartenkräuter ersichtlich ist“, so Mayringer.

Spiel mit Farbe

Während „gesund & biologisch“ im Fokus steht, bedeutet das noch lange nicht, dass Catering-Küche langweilig wird. „Die ästhetische Aufbereitung des Essens ist keine Nebensache, denn das Menü soll Spaß machen“, so der Küchenchef. Aktuelle Highlights sind vor allem lebhafte Farben und neue Texturen. Besonders beliebt sind außergewöhnliche Eyecatcher am Buffet wie beispielsweise violette Kartoffeln.

Üppig und minimalistisch

Mit Stichworten wie „Global Cuisine“ oder „Fusion Kitchen“ wagt man sich an spannende Mischungen und kulinarische Ausflüge in andere Länder. Gleichzeitig geht der Trend in Richtung Downsizing. Die Speisen werden einfacher und bodenständiger, die Auswahl wird reduziert, dabei jedoch perfektioniert.

V.l.n.r.: Janusz Derczynski, Sous-Chef bei frederik's Catering, Frederik Mayringer, Küchenchef, Edwin Castro, Sous-Chef

Foto: frederik's

Hüttenzauber – Köstliche Alpenküche 90 Rezepte

Lizzie Kamenetzky

Wissen Sie noch? Man saß vor einer urigen Hütte in der Sonne, schlürfte sogenanntes Skiwasser und wartete geduldig auf den frisch gemachten Kaiserschmarrn. Solche und ähnlich nostalgische Erinnerungen an Skiurlaube lassen uns an tief verschneite Dörfer, Tellerlifte und vor allem an herrliche Gaumenfreuden denken. In diesem Buch finden Sie nun über 90 Original-Rezepte aus den deutschen, österreichischen, italienischen, französischen und Schweizer Bergen: vom Apfelstrudel über Käsefondue, Cassoulet und Schlutzkrapfen bis zu Zürcher Geschnetzeltem. Da kommt Urlaubsstimmung auf!

Gebunden, 22,5 x 26 cm, 176 Seiten, 25,70 €, ISBN 978-3-8369-2132-9, Gerstenberg

Winter – Die Jahreszeiten-Kochschule

Richard Rauch Katharina Seiser

Kochen im Rhythmus der Jahreszeiten. Dieser Band zeigt in neun thematischen Kapiteln anschaulich und leicht nachzuvollziehen, wie man aus dem Besten, was uns der Winter schenkt, köstliche Mahlzeiten zubereitet – Freude am Kochen und Erfolgserlebnisse inkludiert! Basis ist die österreichische Küche, von Lieblings-Klassikern bis zu kreativen Weiterentwicklungen und modernen Aromenkombinationen. So schön war saisonal kochen noch nie!

Hardcover, 20 x 27 cm, 240 Seiten, ca. 150 Abbildungen, 34,90 €, ISBN 978-3-7106-0029-6, Brandstätter

Das große Gewürzbuch

Dr. Simone Taschée und Dr. Klaus Postmann

Nach Jahren der „free from" Küchen, geschmacksverwirrender Molekular-Kulinarik und künstlicher Aromen in Industrie- und Junkfood erleben natürliche Gewürze in Westeuropa eine Renaissance. Angetrieben wird diese Entwicklung durch neue, spannende Einflüsse aus fernen Gewürzregionen im Nahen und Mittleren Osten sowie durch die Rückbesinnung auf Regionalität und Herkunft von Lebensmitteln. In den Küchen Westeuropas wird heute mehr denn je geschnitten, gemörsert, gemahlen und geröstet – denn Würzen ermöglicht es, den globalisierten Einheitsgeschmack aus der eigenen Küche zu verbannen.

Hardcover mit Schutzumschlag, 16 x 23 cm, 386 Seiten, 25,00 €, ISBN 978-3-99100-229-1, Braumüller

Wintertraum & Weihnachtszeit
Rezepte und Ideen für die schönste Jahreszeit

Wohnen & Garten (Hrsg.)

Wintermonate und Weihnachtszeit sind jedes Jahr aufs Neue etwas ganz Besonderes! Draußen mag es kalt und ungemütlich sein, drinnen laden gemütliche Wärme und ein stimmungsvolles Ambiente zum Wohlfühlen und Entspannen ein. Dieses Buch gibt zahlreiche Anregungen, wie sich das Haus in winterlich-weihnachtlichen Glanz hüllen lässt: von ausgefallenen Deko-Ideen und Tipps für die festliche Tafel bis hin zu besonderen Rezepten für die kalte Jahres- und Weihnachtszeit. Wintertraum & Weihnachtszeit – die ideale Einstimmung auf die schönste Zeit des Jahres!

2. Auflage von 2017 (1. von 2016 vergriffen). Gebunden mit Schutzumschlag, 21,5 x 28 cm, 160 Seiten, 198 Fotos, 30,80 €, ISBN: 978-3-7667-2236-2, Callwey

Landhäuser – Zeitgemäß wohnen, nachhaltig bauen

Melanie Breuer

Wer träumt nicht von einem Haus auf dem Land? Das Buch zeigt zeitgemäß umgebaute Bauernhäuser und ungewöhnliche Neubauten aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und den Niederlanden. Wunderschöne Architekturaufnahmen und unterhaltsame Texte zeichnen stimmungsvolle Porträts der Häuser und ihrer Bewohner. Exkurse zu Themen wie Lehmfarben, Naturteichen, historischen Baustoffen und Naturmaterialien liefern nützliches und interessantes Wissen. Ein Buch für alle, die sich eine nachhaltige und naturverbundene Lebensweise wünschen und moderne, behagliche Häuser lieben!

Gebundenes Buch, Halbleinen, 41,10 €, ISBN: 978-3-421-04076-3, DVA

Von Asien mit Liebe

Ein neuer asiatischer Gourmet-Tempel mit japanischem Einfluss zieht ins Goldene Quartier in Wien ein.

Mit Aï Vienna zieht ein Restaurant ins Goldene Quartier, das ein neues Konzept japanisch-asiatischer Küche erstmals nach Wien bringt und seine kulinarische Intention bereits im Namen ankündigt – denn Aï ist das japanische Wort für „Liebe".

Mitten im Herzen der Wiener Innenstadt präsentiert sich ein Gastronomie-Konzept, das hochwertige, innovative asiatische Cuisine mit japanischem Einfluss in ihrer facettenreichen Geschmackswelt erlebbar macht. Neben dem japanischen Holzkohlegrill Robata und Sushi-Bar, die als Active Kitchen dem Gast Einblick und direkte Kommunikation mit dem Koch ermöglicht, komplettiert eine Classic Cocktail-Bar & Lounge das „Aï Vienna Erlebnis". Besonders das in Asien beliebte Teilen unterschiedlicher Gerichte ist für Aï Vienna wichtiger Bestandteil des Konzepts.

Das internationale Team formierte sich rund um Managing Director der AT Kamp Catering Gruppe Mark Khalifé, Group Executive Chef Samuel Wilkes, Head Chef Sören Herzig, Development Chef Richard Seidel sowie Pâtisserie Chef Daniele Teuchmann. Sie erwecken Aï Vienna nicht nur zum Leben, sondern stellen regionale Produzenten in den Mittelpunkt, die sich auf der Speisekarte wiederfinden und dem Gedanken „farm to table" entsprechen.

Auf zwei Stockwerken und 600 Quadratmetern wurde vom mehrfach ausgezeichneten Designer Gregory Gatserelia eine klare Formensprache gewählt, die der Geradlinigkeit der asiatischen Küche entspricht.

Die Verschmelzung der verschiedenen Stilrichtungen wird durch eine Glasskulptur symbolisiert, die beide Stockwerke miteinander verbindet. Gegensätzliche Materialien wie Marmor, Leder, Edelhölzer und Kupfer schaffen subtil verschiedene Bereiche, die Robata-Grill, Sushi- und Cocktail-Bar voneinander abgrenzen, aber dennoch als Einheit erscheinen lassen. Durch stimmungsvolle Details werden die verschiedenen Oberflächen mittels Lichtdesign zu einem Spiel der Kontraste. Einzigartig ist auch das Porzellan, das extra in Japan designt, angefertigt und an die unterschiedlichen Gerichte angepasst wurde.

Für private Events steht eine Glasbrücke als schwebender Dining Room zur Verfügung, in der warmen Jahreszeit lockt ein Gastgarten – eine Ruheoase im hektischen Treiben der Innenstadt.

www.airestaurant.co

Gastro-Hotspot hat eröffnet

Seit dem 31. Oktober 2017 hat das erste „Jamie's Italian" im deutschsprachigen Raum seine Pforten in Wien eröffnet. In monatelanger Feinarbeit wurde das Restaurant liebevoll und sehr hochwertig renoviert und bietet so das perfekte Umfeld für „Jamie's Italian".

Auf zwei Etagen sowie einer großzügig bemessenen Terrasse können bis zu 150 Gäste die traditionellen italienischen Gerichte mit dem einzigartigen Jamie-Twist genießen. Insgesamt 80 Mitarbeiter kümmern sich im neuen Hotspot in der Wiener Innenstadt um das Wohl der Gäste. Als Küchenchef konnte David Svarc gewonnen werden, der zuvor schon im Sofitel Vienna sowie im Tian den perfekten Umgang mit sorgfältig ausgewählten Top-Produkten unter Beweis gestellt hatte.

Qualität, die auch leistbar ist

Jamie Oliver tritt mit seinen Jamie's Italian Restaurants weltweit den Beweis an, dass gesunde Küche auch leistbar sein kann. Die Anforderungen an Zutaten und Lieferanten sind hoch – die Preise moderat. Jamie's Italian Restaurants sollen für jedermann zugänglich sein. Dazu trägt auch das Buchungssystem bei. So können stets nur 30 Prozent der Tische vorreserviert werden. Die restlichen werden nach dem walk-in Prinzip vergeben. Mit seinem italienischen Mentor, dem Profikoch Gennaro Contaldo, eröffnete Jamie Oliver sein erstes „Jamie's Italian" 2008 in Oxford, mittlerweile sind es 80 weltweit. Die Idee war, Gerichte in gemütlichem Ambiente zu servieren, welche die beiden Profis seit ihrer Kindheit lieben.

„Das Großartige an Jamie's Italian ist, wenn es wirklich gut und vor allem richtig läuft, dann fühlt man sich, als wäre man bei einem Freund zu Gast. Man muss sich nicht sonderlich anziehen, es ist egal, wie man hinkommt, man fühlt sich wohl und bekommt qualitativ hochwertiges Essen zu leistbaren Preisen. Ich glaube, dass Jamie's Italian in Wien wirklich gut funktionieren wird", so Oliver zu seinem weltweiten Konzept. In Wien war er übrigens schon einige Male und liebt die Stadt. Vor allem schätzt er die Mehlspeis- und Kaffeehauskultur.

Erstes „Jamie's Italian" im deutschsprachigen Raum

„Mein erstes Lokal außerhalb von Ungarn wollte ich unbedingt in Wien eröffnen", erklärt Roy Zsidai, der „Jamie's Italian" nach Österreich brachte. Der ungarische Gastronom, der drei Jahre lang in Wien gelebt hat, betreibt mit seiner Familie insgesamt zwölf Restaurants, unter anderem das „Jamie's Italian" in Budapest – das erste, welches in Mitteleuropa eröffnet wurde und mittlerweile so erfolgreich ist, dass Zsidai in London vor Vertretern aller 60 „Jamie's Italian" Restaurants referieren darf. Die Zsidai Gastronomy Group blickt auf 35 Jahre Erfahrung in Gastronomie und Hotellerie zurück.

Jamie's Italian Vienna

Dr.-Karl-Lueger-Platz 5
1010 Wien

Restaurant-Größe
Innen: 550 m² auf zwei Geschoßen
Außen: 127 m²

Sitzplätze
Innen: 160 im Erdgeschoß und 50 im Untergeschoß, Außen: 100

Öffnungszeiten:
täglich von 11.30 bis 23.00 Uhr

www.jamiesitalian.at

Fotos: Philipp Kreidl

Japan neu inszeniert

cp architektur entwarf für das Wiener Trendlokal Mochi eine kleine Dependance auf dem Wiener Vorgartenmarkt, die Mochi-Ramen-Bar.

Wie der Name schon sagt, eine Bar, die sich auf die japanische Ramen-Suppe spezialisiert, avanciert zum neuen Hotspot in Wien. Da das Mochi-Ramen zwei Marktstände zu einem Raum vereint und damit eine Marktzeile durchsticht, war der Planungsgedanke hierfür, ein spiegelsymmetrisches Lokal zu entwickeln, das von beiden Seiten ident wirkt. Dadurch gibt es Zugänge von zwei Seiten, in der warmen Jahreszeit auch zwei Gastgärten.

Im Winter präsentiert sich das Mochi-Ramen von außen auf den ersten Blick etwas zugeknöpft. Zwei Rollgaragentore dienen als Lokalwände. Die mit kleinen, doppelten Plexiglasscheiben versehenen Minifensteröffnungen lassen jedoch das warme Licht des Lokals nach außen scheinen, vermitteln Gemütlichkeit und machen neugierig. Im Inneren geben die Wände überraschender Weise keine Kälte ab, unterstreichen aber die Idee des improvisierten

Lokals im ehemaligen Marktstand. Im Sommer ermöglichen die beiden Tore eine komplette Öffnung des Lokals auf beiden Seiten. Die beiden Gastgärten und der Innenraum verschmelzen zu einer Einheit, unterstrichen von den schwarz gestrichenen Bierbänken, die in ihrer Einfachheit und Funktionalität in der neuen Farbgebung plötzlich sehr japanisch anmuten. Der Eintritt im Winter erfolgt über eine flächenbündige, schwarz geflämmte Bretterholztüre, deren Eyecatcher ein grober Seilknoten ist, der als Türgriff fungiert.

Blick in die Küche

Der Innenraum wird dominiert von einer kommunikativen Bar in hellem Holz mit Blick in die offene Küche. Sie zieht sich entlang der gesamten Tiefe des Raums, dient als Sitzplatz mit Essplatz und lädt dazu ein, den Köchen bei ihrem Handwerk zuzuschauen. Der zweite Sitzbereich besteht aus schwenkbaren Tischen mit Sitzmöglichkeiten entlang der langen Wand. Die Sitzhöhe rund um die Tische ist jener der Barhocker angepasst – der Unterschied zwischen stehenden und sitzenden Gästen wird so aufgehoben und lässt auch bei großem Besucherandrang bei den sitzenden Gästen kein Beengungsgefühl aufkommen. Die Küche ist optisch im Zentrum des länglichen Lokals. Besondere Aufmerksamkeit ziehen die 100 Liter fassenden Kochtöpfe auf sich, in denen jede Nacht die Fonds für die Suppen gekocht werden.

Tradition neu interpretiert

Die eingesetzten Materialien lassen an traditionelles Handwerk denken, werden jedoch neu interpretiert. Die Bar besteht aus gebrauchten Dippelbaumbalken, die schwarz ausgekittet wurden und haptisch ein sehr warmes, angenehmes Gefühl vermitteln. Die Beleuchtung ist eine Weiterentwicklung des eigens für das Mochi entwickelten Keramikgeschirrs des steirischen Töpfers Matthias Kaiser. Die Sitzbankrückenlehnen sind aus geflochtenen Bananenblattfasern. Im Design eigenständig, weckt das Mochi-Ramen doch Assoziationen an das Stammhaus in der Praterstraße.

Fakten

Bauherr: Mochi GmbH

Planungsbeginn: Dezember 2015

Fertigstellung: Februar 2017

Nutzfläche: 100,50 Quadratmeter

Architektur: Architekt Christian Prasser,
Mitarbeit: Ba. of Arts Anikó Imrek,
Ma. of Arts Benedikt Dekan,
Ma. of Arts Alexander Bader, alle cp architektur

www.mochi.at

Angewandte Wohnkunst

Schon vor der imm in Köln stellte COR interlübke im November in Wien das neue Möbelprogramm vor. Im Rahmen der Design 2017 wurden im Museum für Angewandte Kunst das Sideboard „jorel" (interlübke) sowie das ausladende, bequeme Sofa „Moss" (COR) inszeniert – zwei innovative Möbeldesigns, die exemplarisch für zeitgenössisches Interieur stehen. In der Planung und Anfertigung lassen sie sich in jedem Detail individualisieren, ganz der „Angewandten Wohnkunst" des 21. Jahrhunderts entsprechend.

Zum Wohlfühlen

Wäschekrone erhöht mit einer neuen Wellness-Kollektion in den Farben Weiß, Anthrazit und Capuccino das Wohlbefinden im Hotel-Spa: Die flauschigen Velours-Bademäntel mit Schalkragen zeichnen sich neben ihrer Passform vor allem durch die gute Saugfähigkeit aus, genauso wie die extra großen, weichen Walkfrottier-Saunatücher in den zwei Dessins „Spa" und „Streifen". Wasserfeste Wellness-Taschen in Flechtoptik sowie weiße Badeslipper aus Velours oder Feinfrottier ergänzen die Kollektion.

Oase für Erwachsene im Moorfeld

Das Hotel Moarhof wird zum Designhotel Silena, the soulful hotel. Es entsteht eine Symbiose aus Südostasien und Südtirol.

Am 26. Dezember 2017 zieht ein Refugium der Ruhe in die Hotellerie im Südtiroler Hochtal Vals, Mühlbach, ein. Mit dem Silena, the soulful hotel, eröffnet ein 4-Sterne-Superior-Hotel, das sich auf Erwachsene spezialisiert. Die Geschwister Magdalena und Simon Mair verwandeln das ehemalige Hotel Moarhof ihrer Eltern in ein Designhotel, das mit einer ungewöhnlichen Fusion aus südostasiatischen Wohlfühlgeheimnissen und Südtiroler Kultur überzeugt. Dazu wird der bestehende Hoteltrakt umgebaut und um einen Neubau ergänzt. Der Neubau beherbergt 49 großzügige Zimmer und Suiten, einen Sein-Garten, eine Tee-Bibliothek, ein Restaurant sowie eine Bauernstube, eine Lese-Lounge, ein Dachterrassen-Spa sowie ein Infinity-Outdoor-Pool. Eine von Feng Shui inspirierte Architektur sorgt für Klarheit sowie Fokus und stellt die Verbindung mit der umliegenden Landschaft des Hochmoors her. Gäste erwartet ein abwechslungsreiches, personalisiertes Programm aus Sport und Ernährung, Literatur und Kreativität sowie Spiritualität und Begegnung.

Die Verschmelzung

In exponierter Lage inmitten eines Naturbiotops Hochmoor bietet das neue Hotel einen Rückzugsort für Ruhe, an dem Südtiroler Lebenskunst auf fernöstliche Lebensphilosophie trifft. Die Gastgeber-Geschwister Magdalena und Simon Mair haben sich japanische Geishas zum Vorbild genommen, die sich hingebungsvoll in den Dienst des Gastes stellen, die individuellen Vorlieben erkennen und ihn mit geistreichen Angeboten unterstützen. Diese Grundsätze kombinieren die Jungunternehmer mit ihren Südtiroler Wurzeln in den Bereichen Architektur, Spa, Kulinarik und Kultur. Wie ein bewachsener Moorhügel wirkt das imposante Gebäude des Designhotels, dessen Fassadenelemente aus Aluminium an ortstypische Gräser erinnern. Die ebenmäßige Lage, die organische Architektur und die Verwendung natürlicher Materialien lassen das Hotel unmittelbar mit der Moorlandschaft verschmelzen.

Bei der Innenraumgestaltung kombinieren Gastgeberin Magdalena Mair und die mehrfach ausgezeichneten Architekten von noa* – network of architecture in Bozen – das Moor-Thema mit den Prinzipien des asiatischen Feng Shui. Das Farbkonzept spielt mit Naturtönen, Braun-, Beige-, Türkis- und Grünnuancen. Organische Dekorationselemente komplettieren die Illusion der Moorlandschaft, zum Beispiel geschwungene Holzdecken oder mit Blättern bedruckte Glaswände. In Anlehnung an die Landschaft wurden vermehrt natürliche Materialien wie Holz und Stein mit Glas und kühlem Beton kombiniert. Die 29 komplett neu gestalteten Zimmer und Suiten haben ein offenes Bad und Holzoberflächen aus geräucherter Eiche und Tapeten, deren erdiges Farbspiel an das Hochmoor erinnert.

Fusion der Kulturen

Die einzigartige Fusion der Kulturen findet sich auch in der Küchenphilosophie wieder. Die bodenständige Südtiroler Küche wird mit südostasiatischem Wissen kombiniert und in Anlehnung an die fernöstliche Esskultur in kleinen Schälchen gereicht. Die Zutaten, die Küchenchef Alex Hackhofer für seine Kreationen aussucht, kommen aus heimischer oder nachhaltiger Produktion. Die Tee-Bibliothek mit asiatischen Sitzmöbeln lädt zum Genuss exquisiter Tees und Kräuteraufgüsse ein und ist Ort für ausgewählte Lesungen. Genügend mentales Futter bieten die 1.000 Bücher in der angrenzenden Bibliothek mit Lese-Lounge.

Spa-Ruhe

Das Spa zeichnet sich ebenfalls durch ein klares und hochwertiges Design aus und verbindet asiatische Wohlfühlrituale mit heimischen Materialien wie Granitstein und Mooreiche. Unter dem Motto „Erden-Loslösen-Sein“ erleben Gäste hier maßgeschneiderte Signature Behandlungen. Im Spa findet die hoteleigene Pflegelinie PURE SILENA Verwendung, die auf asiatische und heimische Kräuter und Pflanzen zurückgreift. Das Spa beherbergt verschiedene Saunen, ein Indoor-Pool sowie ein 18 Meter langer Outdoor-Infinity-Pool und vieles mehr.

www.silena.com

Paris mon amour

Das Wiener Boutique-Hotel „Hollmann Beletage" erweiterte nach seinem Wellness-Paradies in Sri Lanka sein Angebot um eine charmante Pariser Altbauwohnung, mitten im Herzen der Seine-Metropole, auf der Île St. Louis.

Durch ein schmiedeeisernes Gitter hindurch gelangt man über einen kleinen Hof direkt vom Seine-Ufer aus in die von cp architektur renovierte und neu adaptierte Wohnung. Sie liegt in der Beletage eines klassizistischen Pariser „Hôtel particulier" (Privatpalais) aus dem 17. Jahrhundert.

Die 107 m² große Wohnung umfasst drei Schlafzimmer für maximal sechs Personen, zwei Bäder und eine großzügige, voll ausgestattete Wohnküche mit Salon. Die traditionellen „französischen Fenster", also bis zum Boden reichende doppelflügelige Fenster, geben den Blick frei auf das Nordufer der Seine und auf das nördlich anschließende Trendviertel „Marais".

Edle Rückzugsmöglichkeit

Die Wohnung ist um eine kleine, private Terrasse angeordnet, die dem müden Paris-Touristen einen kühlen, ruhigen Rückzugsort bietet. Die Wohnung kann aber auch in zwei kleinere Wohneinheiten unterteilt werden, die getrennt begehbar sind. Wie schon in den drei Bauphasen des Wiener Hotels „Hollmann Beletage" war der Anspruch des Gestalters, ein Refugium zu gestalten, das den Ansprüchen modernen Wohnens gerecht wird und gleichzeitig die Wohnung in der Umgebung klassizistischer Pariser Stadtpalais zu verorten.

Mut zur Farbe

Getreu der Tradition des französischen Interior Designs umfasst die Umgestaltung der Wohnung ein farbliches Gesamtkonzept, das vom Boden über die Wände bis zur Decke geht. Der französische, dunkel gehaltene Parkettboden wird im Salon durch die hellen Lamperien, die sich über den Fensterrahmen fortziehen, kontrastiert. Die dominierenden Farben Rot und Blau zitieren mit einer gewissen Ironie die Farben der Grande Nation. Sie zieren nicht nur die Wände, sondern finden sich auch in den Fliesen und den Verkleidungen der Einbauschränke wieder. Die Gestaltung der Küche erweist jenen ursprünglich volkstümlichen Bistros die Ehre, die unter dem Namen „les zincs" bekannt sind. Der „zinc" bezieht sich auf das Herzstück jedes Lokals – auf die aus Zink bestehenden Bartresen, deren weiteres Erkennungsmerkmal jene Schnappverschlüsse sind, die garantieren, dass die Schanktüren auch richtig geschlossen bleiben.

Bauherr: LAGO Immobilien GmbH

Planungsbeginn: 9/2015

Fertigstellung: 9/2016

Nutzfläche: 107 m² +15 m² Innenhof

Architektur:
Architekt Christian Prasser, www.cp-architektur

Projektleitung: BA of Arts Anikó Imrek

Schließungszeiten

Es herrscht Messezeit in Salzburg – die „GAST" hat ihre Pforten geöffnet und sehr viele aus der Branche sind speziell von Samstag bis Dienstag zugegen. Die meisten von ihnen benötigen ein Zimmer. Und ja – wir kennen das Gesetz von Angebot und Nachfrage und wissen, dass leider überall, wo es Messen oder bekannte Großveranstaltungen gibt, die Zimmer in den Hotels dann um einiges teurer werden, bei gleicher Leistung. So weit so für mich unverständlich, aber das ist eine andere Geschichte/Diskussion. In diesem Fall erlebte ich aber ein ganz besonderes Schmankerl an betriebswirtschaftlichem, nicht nachvollziehbarem, Denken. Wir wählten wie so oft einen Betrieb, der auch über ein gutes Restaurant verfügt. Für uns ideal, weil es sehr angenehm ist, nach einem anstrengenden Messetag einfach im Hotel gleich ein Abendessen einzunehmen. Nun, leider vergeblich, denn sowohl am Sonntag als auch am Montag war das Restaurant geschlossen. Als Draufgabe war auch die Hotelrezeption am Sonntag nicht besetzt.

Man stelle sich das vor – an zwei wirklich bestens frequentierten Messetagen ist ein beliebtes Restaurant einfach zu. Nach vorsichtiger Schätzung und Kenntnis könnte man an diesen Tagen die Tische mehrmals „umdrehen". Süffisant könnte man fragen „Wegen Reichtum geschlossen?" Auf der Messe selbst meinten dann Einige nach meiner Erzählung dieses Umstandes, dass es halt wahrscheinlich mit zu wenig Personal und den damit verbundenen Überstunden zu tun haben muss. Na geht es noch? Also wenn ich als Betrieb zu wenig Personal habe und die schon zu viele Stunden gearbeitet haben, dann schließe ich an jedem anderen Tag, um diesen Umständen Genüge zu tun, aber nicht an diesen zwei wichtigen Messetagen, wo die Stadt berstend voll ist und die meisten Restaurants ausgebucht sind. Wir übersiedelten in ein benachbartes Restaurant, das gerade noch einen Tisch für diese zwei Tage durch Zufall frei hatte und gaben dort unser Geld aus.

Wenn ich das nächste Mal über die Schlagworte „Wirtesterben" oder „Personalmangel" stolpere, werde ich an diese Episode denken, denn wie schon erwähnt – es gibt genug Probleme in und für die Branche, aber an Tagen, an denen man gutes Geld verdienen kann, nicht offen zu haben, hat mit oben genannten Problemen nichts zu tun

meint
Ihr anonymus

H&D gibt in jeder Ausgabe einer bekannten Persönlichkeit die Möglichkeit, über in der Branche diskutierte oder relevante Themen zu schreiben. An. d. Red.: 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

Vorschau

Das Chalet ist das Ziel

Vor den Toren von Salzburg, im idyllischen Berchtesgadener Land, verbringen verwöhnte Gäste neuerdings ihren exklusiven Chalet-Urlaub. Die 5-Sterne-Bayern-Chalets mit ihrer besonderen Privatsphäre liegen ruhig und schön im Grünen, dennoch ist es nur ein Katzensprung in die Stadt Salzburg, nach Bad Reichenhall oder Berchtesgaden.

F&D: Food-Trends

Wird es wieder üppig oder doch minimalistisch? Siegt regional über international? Wohin gehen die Trends in der Küche?
Wir gehen diesen Fragen nach.

Moderne Bad-Impressionen

Konzeptstudien über die Zukunft des Bades, Produktentwicklungen durch die Bündelung von internen und externen Designkompetenzen, Zusammenarbeit mit internationalen Top-Designern: VitrA demonstriert z. B. mit der Badkollektion Memoria Black, wohin die Reise geht.
Noch viel mehr in unserem Bad-Special.

Foto: 11er

Sonderthema: Reise

Kreuzflüge und Luxus-Individualtrips sind in aller Munde. Die jüngste Reiseveranstalterin im Luxusreisesegment dieser Kategorie kommt aus Österreich. Melanie Frühwirt organisiert und begleitet jährlich Touren der Superlative für ihr Unternehmen HL Travel.

IMPRESSUM

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

Medieninhaber und Herausgeber:
Peter A. de Cillia, Brigitte Strohmayer

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

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

Redakteure dieser Ausgabe:
Claudia Brameshuber-Halilovic, Daniela de Cillia, Peter A. de Cillia, Nicole Hoffmann, Stefan Pertl

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

Fotos:
Daniela de Cillia, Fritz Strohmayer, Archiv
Fotorechte für nicht gekennzeichnete Fotos: Von den Hotels und Herstellern kostenlos zur Verfügung gestellt.

Coverbild:
One&Only Le Saint Géran

Druck:
BAUER MEDIEN
Produktions- & Handels-GmbH, 1030 Wien

Erscheinungsweise:
6 x jährlich

Auflage: 12.000 Exemplare

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

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

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

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Verlages. Vorbehaltlich Satz- und Druckfehler.
Derzeit gilt die Anzeigenpreisliste 2017.
Alle namentlich gekennzeichneten Beiträge spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wider. Alle Rechte, insbesondere die Übernahme von Beiträgen nach § 44 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz, vorbehalten.

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

Pflege für Kids

Mit „Osmè Baby & Kids" hat der Schweizer Hotelkosmetik-Hersteller GFL S.A. eine besonders hautschonende Pflegelinie speziell für die kleinsten Gäste entwickelt. Basierend auf biologischen Inhaltsstoffen enthalten die Produkte keinerlei Zusatzstoffe wie Parabene, Mineralöle, Silikone oder Düfte und sind dermatologisch getestet. Die Serie umfasst neben Seife, „Hair & Body Gel" sowie einer „Nourishing Cream" auch Baby-Feuchttücher und diverse Accessoires für Kids.

H&D Nr. 1 | Februar/März 2018: Erscheinungstermin: 20. Februar, Redaktionsschluss: 22. Jänner 2018

Kontakte

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

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

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

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

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

Mag. Roland Holstein
+43 664/12 12 995, r.holstein@hotel-und-design.at

KALDEWEI
Waschtisch MIENA by Anke Salomon
kaldewei.com

PROFESSIONAL

Wo robuste Allrounder gefragt sind

X8

Kaffeegenuss – frisch gemahlen, nicht gekapselt

- Zentraler Kombiauslauf und Tassenpositionierungshilfe für perfekten Kaffeegenuss auf Knopfdruck
- Abschließbarer Bohnenbehälter und Wassertank zum Schutz vor Fremdeinwirkung
- Frontal angeordnete, große Tasten für eine intuitive Selbstbedienung

Ideale Einsatzgebiete: Selbstbedienungszone, Großbüro, Kantine, Catering

Empfohlene Tageshöchstleistung: 80 Tassen