

HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Nr. 1 | Februar/März 2018



BAD & DESIGN
Erlaubt ist,
was gefällt

MÖBEL & INTERIEUR
Emotionen im
Wohn(t)raum

FOOD-TRENDS
Was auf den
Teller kommt

SYMPHONIC

Objekt Design & Maßanfertigung



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



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

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



Peter de Cillia und Brigitte Strohmayer freuen sich auf die H&D-Award-Verleihung in der HDW.

Verehrte Leserin, lieber Leser!

Die Wintersaison ist mehr oder weniger abgehakt und mit den Zahlen kann die Branche durchwegs zufrieden sein. Österreich hat sich als tolles Gastgeberland schon seit vielen Jahren in den Köpfen der Reisenden etabliert – die Früchte können nun eingefahren werden. Dies geschieht in erster Linie auch deswegen, weil umtriebige, weitsichtige und vor allem professionelle Hoteliers immer das Neue suchen und permanent Investments tätigten, die in die Zukunft gerichtet sind. So kreieren sie auch Trends und das sieht und fühlt der Gast in den meisten Häusern – und genau dieser Umstand spricht sich positiv herum.

Wie in allen Ausgaben haben wir uns dem Schlagwort „Trend“ auch diesmal wieder verschrieben und so können Sie nicht nur über die neuesten Kreationen rund um das Badezimmer lesen, sondern erfahren ebenso viel über die neuesten Möbel- sowie Food-Trends, die demnächst zum Alltag gehören werden.

Mit uns als Magazin-Partner lesen Sie über die wichtigsten Messen, beispielsweise über die imm in Köln oder die Intergastra in Stuttgart. So können Sie die für Ihr Haus richtigen Trends verfolgen und bewerten. Auch die Reportagen über Hotels, Restaurants und Bars im In- wie auch Ausland sollen Ihnen einen Einblick darüber verschaffen, wie Ihre KollegInnen versuchen, Gäste zu generieren. Sicher finden sich da einige Anregungen, die Sie vielleicht abgewandelt auch für Ihr Haus verwenden können. Die Produzenten, die bei uns ihre Produkte, Neuigkeiten und Innovationen vorstellen, zählen zu den besten der Branche – für Sie als LeserIn ein Garant, von uns ganz gezielt nur über Qualitätsprodukte informiert zu werden.

Und wir feiern eine kleine journalistische Premiere in dieser Ausgabe. Karl Riffert bereiste für unser Reisespecial die Welt. Er wählte besondere Hot-Spots aus, die Sie gesehen haben sollten, und gibt Anregungen für außergewöhnliche Reisen. Tipps vom Reise-Profi für Touristik-Profis.

Und nun ganz in eigener Sache: Rund um unseren jährlichen H&D-Award – der einzige Design-Award in Österreich für die Branche – gehen wir erstmalig eine Kooperation mit der Hotel & Design Werkstatt in Salzburg ein. Unsere Siegerstatue „Desi“ wird anlässlich der zweitägigen „Hotel-Planungs-Tage“ am 11. April abends in der HDW verliehen. Ein Event der Superlative!

Es würde uns freuen, wenn auch Sie dabei sind, wenn es wieder lautet: „And Desi goes to ...!“

In diesem Sinne viel Vergnügen beim Lesen

Ihr

Peter A. de Cillia
Chefredakteur



Coverfoto: Gerber Hotels tätigen Millioneninvestment in Kühtai, Seite 20



Emotionen im Wohn(t)raum: Möbel-Trends und Messe-Highlights ab Seite 25



Start der Outdoor-Saison: Schattenspender, Möbel & Co ab Seite 37



FOOD & DESIGN: Und was kommt auf den Teller? Seite 46



Reisetipps von unserem Reiseprofi Karl Riffert, ab Seite 64



H&D H&D INFORMIERT

Editorial	SEITE 3
News	SEITE 6
Hotel-Planungs-Tage und H&D-Award ..	SEITE 10
Fachkommentar von Kohl & Partner	SEITE 35
Buchtipps	SEITE 57
Vorschau, Impressum	SEITE 70

H&D HOTELS & GASTRONOMIE

Gerber Hotels: Mooshaus in Kühtai®	SEITE 20
Hotel Cesta Grand im Gasteiner Tal®	SEITE 22
Townhouse Weisses Kreuz in Salzburg® ..	SEITE 44
Höflehners gumpenBAR®	SEITE 56
Bayern-Chalets®	SEITE 58
Motel One in Berlin®	SEITE 60
Renaissance Downtown Hotel®	SEITE 62
Apollo Hotel Amsterdam®	SEITE 63



H&D BAD & DESIGN

Rund ums Bad	SEITE 12
Bad-Trends 2018	SEITE 13
Kosmetikspiegel Moon Dance	SEITE 18

H&D MÖBEL & INTERIEUR

Ziemlich beste Möbel	SEITE 25
Neue Büros, erweitertes Sortiment	SEITE 26
Boho ist das neue Ethno	SEITE 28
Die Heimtextil 2018	SEITE 30
imm cologne: Neues aus der Möbelwelt ..	SEITE 32
Intelligente Gebäudetechnik	SEITE 34

H&D OUTDOOR

Start der Outdoor-Saison	SEITE 37
TerraWay Bodenbeläge	SEITE 40
Gastraum im Freien	SEITE 42

H&D FOOD & DESIGN

Food-Trends	SEITE 46
Legendärer Scharfmacher	SEITE 49
Neueste Trends im Küchenalltag	SEITE 50
Outsourcing mit Biss	SEITE 51
Wiberg Genusswelt	SEITE 52
F&D-Produkte	SEITE 53
Intergastra 2018	SEITE 54

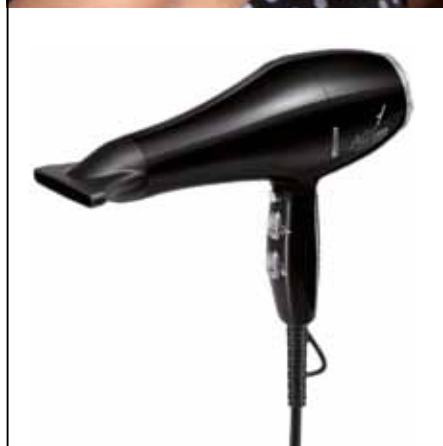
H&D REISE-SPECIAL

Unterwegs im höflichsten Land der Welt ..	SEITE 64
Reisetipps	SEITE 68





GUESTROOM SPECIALISTS



☆☆☆☆☆
HORN
Vertrieb Österreich Kitzbühel
Exklusiv-Vertrieb für Aliseo GmbH
www.horn-vertrieb.at
Horn Vertrieb Österreich
Orleansplatz 3, D-81667 München
Tel.: +49-89-448 0000
Fax: +49-89-448 9890
info@horn-vertrieb.at





Matthias Birnbach ging als Sieger aus dem Falstaff Young Talents Cup hervor

Transgourmet fördert Kochkunst

Beim Wettbewerb „Les Chefs en Or“, der zu den wichtigsten Kochwettbewerben Frankreichs zählt, treten Profi- und Nachwuchsköche aus sieben Ländern an. Für Transgourmet Österreich fährt bereits zum zweiten Mal der 19-jährige Matthias Birnbach, der sich als Sieger des Falstaff Young Talents Cups für die Teilnahme in Frankreich qualifizierte, als Nachwuchskoch nach Paris.



Burger Bros

Die Szenegastronomen Markus Artner und Christoph Novak eröffneten ihr mittlerweile drittes Burger Bros, diesmal in der Seitenstettengasse in Wien. Das kreative Duo hat das leerstehende Lokal des einstigen Kuchldragoners als ihre neueste Wirkungsstätte auserkoren. Junge und junggebliebene Feinschmecker dürfen sich über lukullische Köstlichkeiten nach amerikanischer Art freuen.



Sacher Eck & Confiserie © Hotel Sacher

Das feinste Eck von Wien

Mit Blick auf die Kärntnerstraße sowie auf die Wiener Staatsoper werden Kaffee und Schokolade im neuen Sacher Eck auf eine ganz neue Ebene gehoben – und das auch im Wortsinn: Denn das feinste Eck von Wien umfasst nun zwei Etagen im unverkennbaren Sacher-Stil. Edler Marmor in Schwarz und Weiß kombiniert mit rotem Plüsch. An jedem Ort des Sacher Ecks genießt man nicht nur den köstlichen Sacher-Schokoladegeruch, sondern stets auch ein Stück Sacher-Geschichte.

Umsatzwachstum

Es ist das Kerngeschäft des Handelshauses: der Gastro-Großhandel. Mit einem Umsatzwachstum von 5,5 Prozent in den Märkten Deutschland, Österreich und Italien konnte das Handelshaus Wedl das Geschäftsjahr 2017 sehr erfolgreich abschließen. In Zahlen gesprochen: Wurden im Gastro-Großhandel 2016 323 Millionen erwirtschaftet, waren es 2017 340,7 Millionen. Kräftig zugelegt hat das einzige österreichweit distribuierende Familienunternehmen dabei vor allem im Bereich der Zustellung.



V.l.n.r.: Prokurist Klaus Mantl, KR Leopold Wedl, Prokurist Lorenz Wedl, Prokurist Tobias Waidhofer

Anders auftanken

Die spanische Hotelgruppe Meliá Hotels International, deren weltweites Portfolio über 370 Häuser umfasst, nimmt mit ihren deutschen Hotels der Marken Inside by Meliá und Meliá am Destination Charging Programm des US-Elektromobil-Pioniers Tesla Motors teil. Ausgestattet mit zwei Wall Chargers für Tesla-Modelle sowie einer standardisierten Typ-2-Ladestation für andere Elektroautomarken ermöglicht der Hotelkonzern seinen Gästen ein bequemes, kostenfreies und schnelles Auftanken während ihres Aufenthalts.



Foto: Tesla



Erstes Haus in Spanien

Motel One expandiert nach Spanien und eröffnet mit dem Motel One Barcelona-Ciudadella ein Haus, das außergewöhnliches Design und perfekte Lage vereint. Namensgeber und Design-Inspiration ist der unmittelbar angrenzende Parc de la Ciudadella. Flora, Fauna und architektonische Highlights aus dem Park spiegeln sich in der bunten Gestaltung von Rezeption und Lounge wider.



Marriott Austria Top 100

Erstmals nach dem Merge 2016 luden die 15 österreichischen Marriott Hotels zur gemeinsamen Feier – der „Marriott Austria Top 100“. Es folgten 200 langjährige Partner und Freunde der Hotels am 1. Februar der Einladung in die Wiener Albertina Passage. Als Basis der Veranstaltung diente die erfolgreiche „Club 2000 Gala“, welche in den vergangenen Jahren im Vienna Marriott Hotel stattgefunden hatte.



Arbeitskleidung einmal anders

Die Zeiten schwerer und uniformartiger Kochjacken sind endgültig vorbei. Unter dem Motto „Work meets Fashion“ präsentiert Karlowsky Fashion Neuheiten, die die Grenze zwischen Arbeits- und Freizeitkleidung verschwimmen lassen. Neben stylischen Kochjacken finden sich auch erstmals ultraleichte Kochhemden im Programm. Bei der Produktentwicklung wurde besonders viel Wert auf leichte Materialien gelegt, die dem Träger maximalen Bewegungsfreiraum bieten.



Olympia wartet

1.700 Flaschen österreichischer Qualitätssekt stehen für Feierlichkeiten des ÖOC bei den Olympischen Spielen 2018 in Pyeongchang bereit. Den erklärten Hotspot wird einmal mehr das Austria House des Österreichischen Olympischen Comités darstellen. Bereits zum fünften Mal in Folge ist die Traditions-Sektkellerei Schlumberger als exklusiver nationaler Schaumweinpartner für die prickelnden Momente – bei Medaillenfeierlichkeiten gleichermaßen wie beim gesamten Rahmenprogramm – im Austria House verantwortlich.



ÖOC-Präsident Dr. Karl Stoss und Schlumberger (Neo-)Vorstand Dr. Arno Lippert

Küchendesign by DS Automobiles

Yannick Alléno trat vor einigen Monaten mit einer besonders herausfordernden Aufgabe an die Designer von DS Automobiles heran: Sie sollten die neuen Küchenräume des Pavillon Ledoyen entwerfen. Dabei setzen der Spitzenkoch des Sterne-Restaurants und die Premiummarke DS auf gemeinsame Erfolgszutaten: Kreativität, Leidenschaft, Wagemut und Modernität. Der Pavillon Ledoyen ist seit 1792 die Adresse für französische Spitzenküche. Die neuen Küchenräume sollen im Frühling enthüllt werden.





Kaldewei Iconic World eröffnet

Mit der Eröffnung der neuen Iconic World hat Kaldewei ein außergewöhnliches Markenerlebnis geschaffen. Es entstand ein faszinierender Ort zum interaktiven und multisensorischen Entdecken der Marke Kaldewei. Die neu konzipierte Ausstellung gewährt Einblicke in das Designverständnis des Premiumherstellers und gibt Gelegenheit, sich von der Qualität und der Haltbarkeit des Kaldewei Stahl-Emails selbst zu überzeugen. Ergänzt wird das didaktische Konzept der Kaldewei Iconic World durch eine Werksführung, bei der die Besucher den Herstellungsprozess hautnah miterleben.



GAEA Kalamata. Foto: Philipp Lipinski

Fruchtig-aromatische Akzente

Das „Lingenhel“ in Wien ist Genuss-Oase, Feinschmecker-Treffpunkt und Käse-Erlebniswelt in einem. Um die vielseitige Verwendbarkeit von griechischem Olivenöl aufzuzeigen, kreierte Johannes Lingenhel kürzlich für und mit „Gaea“ ein dreigängiges Menü. Dabei wurden nicht nur zum hausgemachten Ziegenfrischkäse und Seeteufel verschiedene „Gaea“-Olivenöle gereicht, auch beim Dessert harmonierte das fruchtig-grasige Öl perfekt mit der Schokolade. Und als Aperitiv servierte Genussexperte Reini Pohorec den Gästen seine Interpretation eines Oliven-Fizz.

Elektrifizierung der Produktpalette

Porsche schnürt ein nie dagewesenes Zukunftspaket. Mehr als sechs Milliarden Euro investiert der Sportwagenhersteller bis 2022 in die Elektromobilität: in Plug-in-Hybride und in rein elektrische Fahrzeuge. „Damit verdoppeln wir die Aufwendungen für die Elektromobilität von rund drei Milliarden auf mehr als sechs Milliarden Euro“, sagt Oliver Blume, Vorstandsvorsitzender der Porsche AG.



Neuer Glanz für Luxusherberge

In den vergangenen Monaten haben Elisabeth Gürtler und ihr Team das Astoria Resort in Seefeld komplett erneuert – neue Bar, neue Lobby, neue Suiten, neues Spa Chalet und vieles mehr. Und es hat sich ausgezahlt: 5-Sterne-Superior und eine Auszeichnung nach der anderen. Nun wurde das Astoria Resort Seefeld von den Gästen unter die Top 3 Luxushotels in Tirol auf Tripadvisor gewählt.



Hotel im neuen Kleid

Das Loews Hotel 1000 in Seattle präsentiert sich nach umfangreichen Renovierungsarbeiten jetzt in zeitgemäßem Ambiente. In Anlehnung an den Spitznamen Seattles als „Emerald City“ – Smaragd-Stadt – stand die Umgestaltung unter dem Motto „Emerald Elegance Unscripted“. Das Design ist geprägt vom Gegensatz von Natur und Urbanität, vom üppigen Grün in und um Seattle und der geometrischen Strenge des Straßennetzes.



Foto: Loews Hotels



London mit neuem Szene-Hotspot

Ausgefreudige Londoner und anspruchsvolle Reisende aus aller Welt können sich in der neuen Bar und Lounge The Perception at W London vom lebendigen Treiben Sohos mitreißen lassen. Die neue Location in der ersten Etage des W London Leicester Square verwandelt sich von einem entspannten Treffpunkt bei Tag zu einer der angesagtesten Lokalitäten bei Nacht. Das freche Interieur setzt Elemente aus den Bereichen Mode, Musik und Design – alles Leidenschaften, welche die Marke W Hotels und die Stadt London miteinander vereinen – raffiniert in Szene.



Foto: Julius Meinl

Marcel Löffler, CEO Julius Meinl Coffee Group

Julius Meinl in Bulgarien

In der bulgarischen Top-Gastronomie ist der Wiener Traditionsröster Julius Meinl bereits seit 2005 vertreten. Jetzt gründet das Familienunternehmen eine eigene Tochtergesellschaft in Bulgarien. Damit verfügt Julius Meinl über 19 Tochtergesellschaften weltweit und ist darüber hinaus über Vertriebspartner in mehr als 50 Ländern vertreten.

Der Grundstein für die Architektur der Zukunft.

Building Automation von Beckhoff.



Skalierbare Steuerungstechnik

Das modulare Steuerungssystem von Beckhoff bietet Lösungen vom leistungsstarken Industrie-PC oder Embedded-PC als Gebäudeleitrechner bis zum dezentralen Ethernet-Controller.

Der Automatisierungsbaukasten

Das Beckhoff-Busklemmensystem für die Anbindung der Datenpunkte unterstützt mit 400 verschiedenen I/O-Klemmen alle gängigen Sensoren und Aktoren.

www.beckhoff.at/building

Mit PC- und Ethernet-basierter Steuerungstechnik von Beckhoff lassen sich alle Gebäudefunktionen softwarebasiert realisieren. Das durchgängige Automatisierungskonzept mit Hard- und Softwarebausteinen für alle Gewerke bietet maximale Flexibilität bei geringen Engineeringkosten. Die Automatisierungssoftware TwinCAT beinhaltet alle wesentlichen Gebäudefunktionen sowie eine standardisierte Systemintegration über Ethernet, BACnet/IP, OPC UA oder Modbus TCP. Der Beckhoff Baukasten erfüllt eine Gebäudeautomation nach Energieeffizienzklasse A.





Foto: sen by stieb, HDW

Das Veranstaltungs-Highlight für die Branche HOTEL-PLANUNGS-TAGE und H&D-Award 2018

Einschlägiges Know-how, Trendbarometer, Innovationspreviews, Best Practice-Berichte und Zukunftsvisionen renommierter Experten vereinen wir für Sie am 11. & 12. April 2018 in den einzigartigen Räumlichkeiten der Hotel & Design Werkstatt im Salzburger Gusswerk.

Nach drei ebenso spannenden wie abwechslungsreichen Veranstaltungen in den Vorjahren gehen die internationalen HOTEL-PLANUNGS-TAGE 2018 in die vierte Runde. Dabei wird das renommierte Erfolgsformat, das längst zu einem beliebten Branchenfixpunkt zählt, heuer noch weiter ausgebaut. So freuen wir uns nicht nur über den Zuwachs an neuen Veranstaltern, sondern auch über eine vielversprechende Erweiterung der Fachthemen und internationalen Referenten aus der D-A-CH-Region sowie aus Südtirol.

Lassen Sie sich zu den Themen Hotel (Architektur, Interior-Design, Innenausbau & Projektentwicklung), Luxury Living sowie Health Care im Highend-Bereich auf den neuesten Stand bringen und nutzen Sie die außergewöhnliche Kulisse der Hotel & Design Werkstatt zum entspannten Netzwerken.

Im Anschluss an das spannende Fachsymposium erwartet Sie am 11. April zudem die Abendveranstaltung von HOTEL & DESIGN, bei der die begehrten „Desis“ des H&D-Awards heuer erstmals in der HDW verliehen werden.

Die Hotel & Design Werkstatt

Am nördlichen Stadtrand von Salzburg, nur 10 Minuten von der Altstadt entfernt gelegen, bietet das Areal der ehemaligen Glockengießerei im Gusswerk – mit seinen historischen Backsteingebäuden in Kombination mit dem Industrial Chic puristischer Industriehallen und moderner Architektur – die perfekte Kulisse für die Hotel & Design Werkstatt. Als riesiger Showroom konzipiert, steht in der HDW auf rund 1.600 Quadratmeter verfügbarer Fläche genügend Platz für Product Placements aller Art zur Verfügung, wobei das absolute Herzstück die offene Design-Area mit stylischem Bar- & Loungebereich ist. Mit ihrem loftartigen Flair bildet die HDW eine einzigartige Atmosphäre für all jene Hersteller, die ihre Produkte in einem ganz speziellen, dynamischen Umfeld in Szene setzen möchten.

Die Vision

Wechselseitige Inspiration, Austausch von Know-how sowie völlig neuartige Kooperationsideen sind die Erfolgsgaranten, die hinter dem exklusiven Netzwerk-Konzept der Hotel & Design Werkstatt, einem Mitglied der INOVUM®-Gruppe, stehen.

Die Vision ist es, die innovativsten Unternehmen, Produzenten und Manufakturen aus den unterschiedlichsten Bereichen unter einem gemeinsamen Dach zu vereinen und miteinander zu vernetzen. Fernab von kurzfristigem Konkurrenzdenken und eingeschränktem Tunnelblick präsentieren sich die Partner gemeinsam in diesem außergewöhnlichen Ausstellungskonzept. Ob in der Design-Area, in den voll ausgestatteten Hotel-Schauzimmern oder aber im individuellen Office-Bereich in der Galerie – der phantasievollen Inszenierung sind hier keine Grenzen gesetzt.

Referenten-Sneak-Peek

- Innenarchitekt Dipl.Ing. (FH) Dirk Balkenohl
„Leidenschaft und Details im Design – Kreativität schlägt Budget“
- Arch. Dipl. Ing. Christian Heiss, Atelier Heiss Architekten
„Original oder Kopie“
- Johann Kerkhofs, Managing Director Arborea Hotels und Resorts GmbH, „Arborea – the new lifestyle Resort Brand“
- DI. Michael Strobl, MA, strobl architekten ZT
„Bauen für Gäste – renovieren für Touristen oder sanieren für Generationen“
- David-Ruben Thies, Geschäftsführer Waldkliniken Eisenberg
„HOSPES ... oder was Patienten und Gäste (nicht?) gemeinsam haben. Ein Beispiel von Hospitecture aus Thüringen“
- Mag. Harald Ultsch, Geschäftsführer Harry's Home Hotels
„Harry's Home Hotels – die unmögliche Antwort auf AIRBNB“
- Nicole Walzl-Piffer, Designerin & Gesellschafterin W2 Manufaktur, „Wie viel Inszenierung verträgt der Gast – Hotelarchitektur um jeden Preis?“
- Michael Widmann, Geschäftsführer PKF hotelexperts
„Do's & Don'ts in der Hotelplanung“

Anmeldung HOTEL-PLANUNGS-TAGE

Teilnahmegebühr für die zweitägige Fachkonferenz am 11. und 12. April 2018: € 330,- (exkl. 20 % Mwst.)
Kontakt: HDW, Mag. Sandra Schabauer
sandra.schabauer@inovum.com, Tel.: +43 662 434300



Der H&D-Award 2018

Lassen Sie das spannende Tagesprogramm am 11. April stilecht bei der Abendveranstaltung unseres Fachmagazins HOTEL&DESIGN ausklingen und seien Sie dabei, wenn die Siegerstatuen „Desi“ in der jeweiligen Kategorie verliehen werden. Die Teilnahme an dem Mega-Event ist kostenlos, aus organisatorischen Gründen bitten wir jedoch gesondert um verbindliche Anmeldung an: award@hotel-und-design.at.

Die Kriterien für die Vergabe des H&D-Awards sind Innovationsgrad, Funktionalität, formale Qualität, Langlebigkeit, Selbsterklärungsqualität und ökologische Verträglichkeit.

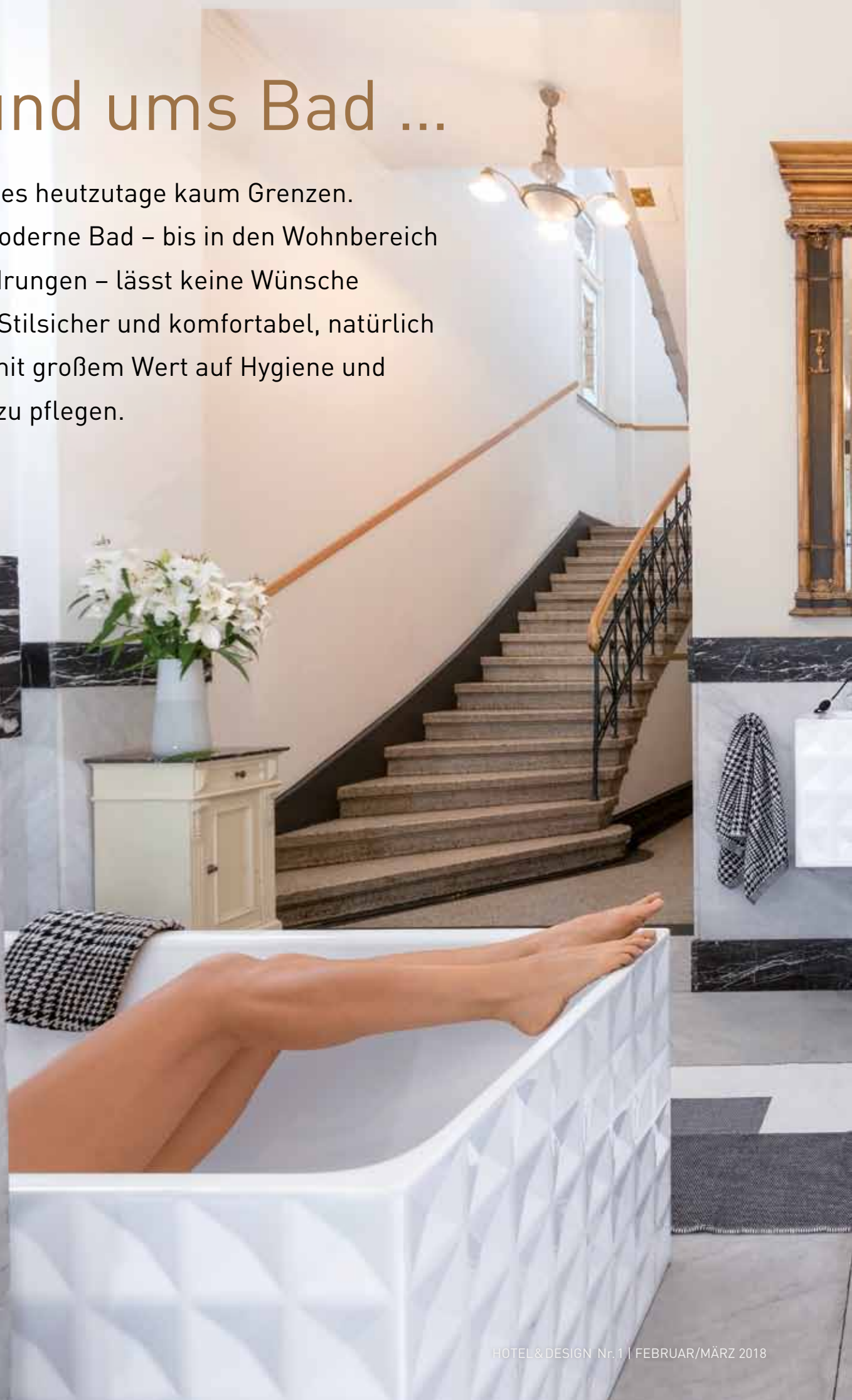
Nationale wie internationale Firmen haben wieder die Chance, sich einer Fachjury zu stellen und so den Entscheidungsträgern der Branche ihre neuesten Produkte zu präsentieren. Bis 1. März können noch Produkte für den Award eingereicht werden, einzige Voraussetzung: Das nominierte Produkt muss schon serienreif am Markt erhältlich sein. Die Einreichung erfolgt ebenfalls an: award@hotel-und-design.at.
Kontakt: HOTEL&DESIGN, Peter A. de Cillia
p.decillia@hotel-und-design.at, +43 676/93 83 202



Rund ums Bad ...

... gibt es heutzutage kaum Grenzen.

Das moderne Bad – bis in den Wohnbereich vorgedrungen – lässt keine Wünsche offen: Stilsicher und komfortabel, natürlich auch mit großem Wert auf Hygiene und leicht zu pflegen.



Bad-Trends 2018

Gleich eines vorweg: Außergewöhnliche Materialkonzepte sind auch 2018 „in“. Grelle Farbkleckse sind bei aktuellen Bädern eher selten anzutreffen. Gedämpfte, harmonische Farben liegen derzeit im Trend. Und erlaubt ist, was gefällt. Elemente aus Holz, dekorative Nischen und fugenlose Böden sind absolut en vogue.

Fotos: Andreas Körner; Koelnmesse

Echtholz ist derzeit genauso ein Thema wie großformatiges Feinsteinzeug, Wandputze, Natursteine, Tapeten oder wandfüllende Foto-drucke hinter Glas. Fliesen sind aktuell weniger im Trend. Der Fliese ihre Daseinsberechtigung dabei aber abzusprechen, wäre falsch. Fugenlose Badezimmer sind auf dem Vormarsch und mit ihnen die komplett fugenlose Gestaltung von

Wänden und Böden – meist mit mineralischen Putzen und ähnlichen Spachteltechniken. Materialien, die als Inbegriff für Langlebigkeit gelten, werden verwendet. Stahl-Emaile, Keramik, Naturstein, Marmor. Dabei ist das Bad noch nie so modebewusst gewesen wie heute.



Material als Statement

Vielleicht kein Zufall, dass gerade jetzt, wo so viel über Nachhaltigkeit gesprochen wird, wieder Marmor als Material für Böden und Wandverkleidungen en vogue ist. Designer schätzen das langlebige Material nicht nur aufgrund seiner eleganten Ästhetik, sondern auch wegen seiner wertigen und nachhaltigen Eigenschaften. Marmor vereint Wohncharakter, Clean-Optik und Nachhaltigkeit – ideale Eigenschaften für das Bad. Mit der zunehmenden Bedeutung des Badezimmers als Private Spa wird es auch mit einer neuen Aufenthaltsqualität ausgestattet. Die Wandlung zum Wohn-Badezimmer ist vollzogen.

Marmor und Holz in allen Varianten

Auch zu Echtholz, das im Badezimmer mehr und mehr Einsatz findet, passt Marmor an Wänden und auf Waschtischen ausgesprochen gut. Die Industrie hat Lösungen entwickelt, um Vollholz auch im feuchtwarmen Bad-Klima nutzen zu können. Wer dem Naturholzprodukt nicht völlig traut oder den Pflegeaufwand eines Naturholzbodens scheut, greift auf klassische Materialien in naturimitierenden Oberflächen zurück, beispielsweise auf Fliesen in Holzoptik. Als Alternative zu Holz und Holz-Fliese bietet sich Naturstein an. Das Bad wird heute von vielen



Architekten und Interior Designern als vollwertiger Wohnraum aufgefasst und unabhängig vom Grundriss auch als solcher behandelt. Selbst bei schwierigen Räumen wie fensterlosen Bädern, Mini- oder Schlauchbädern: Ein Badezimmer definiert sich nicht mehr nur über eine an der Wand platzierte Toilette, Waschtisch und Badewanne. Weitere Ausstattungselemente wie Möbel, dekorative Leuchten und Accessoires haben Anteil an der Design-DNA des modernen Badezimmers. Und selbst bei langlebigen Ausstattungselementen wie der Badewanne oder dem Waschtisch gibt es Möglichkeiten, etwas Wärme, Wohnlichkeit und Glamour ins Bad zu holen – etwa in Form von integriertem Licht, Glasvitrinenelementen, textilen Bezügen, Intarsien-Furnier oder Stahl-Emaille mit geprägten Mustern.

Innovative Technik und modernes Design

Mag der klassische Look an alte, gute Zeiten erinnern – auf moderne technische Ausstattung möchte dabei niemand mehr verzichten. Wannen lassen sich auf Knopfdruck oder via App befüllen, das Wasser kann am Waschtisch per Handbewegung an- und ausgeschaltet werden, die Dusche hat für jeden Mitbewohner sein eigenes Duschprogramm parat, und das hygienische Dusch-WC fährt nicht nur automatisch den Sitz hoch, sondern kann per Fernbedienung auch noch viele Komfort-Funktionen der Intim-Hygiene abrufen. Auch formal überraschen selbst traditionelle Stahl-Emaille-Produkte mit innovativen Ansätzen wie etwa mit einer Oberfläche in auffälligem Strukturmuster. Denn wie auch in den anderen Bereichen des Wohnens passen im Bad Alt und Neu, Marmor und Moderne bestens zusammen. 

MEIN LIEBLINGS- DESIGNER? **GEBERIT.**

GEBERIT AQUACLEAN. DAS DUSCH-WC.



DESIGN
MEETS
FUNCTION

Mit Geberit AquaClean Mera beginnt Wellness schon im Badezimmer. Das WC mit integrierter Duschfunktion reinigt den Po sanft mit einem warmen Wasserstrahl und erfüllt somit die steigenden Gästeanforderungen an Komfort und Hygiene. Für ein Gefühl von Frische und Sauberkeit den ganzen Tag. Weitere Informationen zu den vielfältigen Dusch-WC Modellen auf www.geberit-aquaclean.at.





Weich gepolstert

Mit „BetteLux Oval Couture“ bringen Bette und Designer Dominik Tesseraux Behaglichkeit ins Bad. Die freistehende, ovale Badewanne und der bodenstehende, kreisrunde Waschtisch bestehen aus glasiertem Titan-Stahl und sind – wie ein Sofa – mit gewebtem, gepolstertem Stoff bezogen. Der Outdoor-Funktionsstoff ist widerstandsfähig, pflegeleicht sowie wasser- und schimmelresistent. Die vier Stoff-Farben „Ivory“ (Beige), „Moss“ (Grün), „Carbon“ (Anthrazit) und „Elephant“ (Grau meliert) können auf Wunsch mit verschiedenen Farben des Titan-Stahls abgestimmt werden.



Schwerelose Ästhetik

Die Badkollektion „Laufen Ino“, entworfen vom französischen Designer Toan Nguyen, versteht sich als Neuinterpretation archetypischer Waschtischformen und nutzt dabei das volle gestalterische Potential von Laufens „SaphirKeramik“: Die unterschiedlichen Waschtische und die zwei „Ino“-Badewannen überzeugen mit schlichter Linienführung und sehr zarten, aber dennoch stabilen Wandungen. Passend zur Serie hat Toan Nguyen auch ein eigenes Badmöbel-Set entworfen.



Lösungsorientiert

Entwässerungslösungen für Duschen müssen höchste Anforderungen an Funktion, Hygiene und Sicherheit erfüllen. Mit den Aco-Modellen „E+“, „M+“ und „U“ der „ShowerDrain“-Serie lassen sich nahezu alle baulichen Herausforderungen und gestalterischen Ansprüche umsetzen, egal ob im Badezimmer, Spa-Bereich oder Schwimmbad. Ein optisches Highlight ist die „Aco ShowerDrain U“: Direkt in die Duschwand eingebaut und somit praktisch unsichtbar, erfüllt die Duschrinne selbst anspruchsvollste Designwünsche.



Facelifting

Zehn Jahre nach ihrer Markteinführung erhält „Grohe Linear“ ein neues Design. Die Armaturen-Linie fällt jetzt durch sehr schlanke Dimensionen und klar definierte Formen auf, sie verfügt über den schmalsten Armaturenkörper, den Grohe je produziert hat. Der Auslauf und der ergonomische Hebel wurden ebenso flach gestaltet und unterstreichen so die filigranen Proportionen der neuen „Linear“. Die verschiedenen Waschtisch- und Wannenarmaturen gibt es wahlweise in glänzendem Chrom oder in mattem „SuperSteel“.

Minimalistisch

„Como“, die erste eigene Armaturen-Kollektion des jungen Boutique-Labels Vallone, findet Inspiration im malerischen Lago di Como, in dessen unmittelbarer Nähe die Produkte gefertigt werden. Bestehend aus 100 % Edelstahl vereinen die Armaturen die Robustheit und Langlebigkeit des Materials mit einem minimalistischen, auf das Wesentliche reduzierten Design. Die matt gebürstete (oder wahlweise hochglänzende) Metall-Oberfläche wirkt in den neuen Farben „brushed gold“, „natural copper“ und „gunmetal black“ besonders edel.





Ultraflach

Die bodenebene Brausewannen-Serie „UltraFlat S“ von Ideal Standard vereint Ästhetik mit hohen Sicherheitsstandards und der Option auf nahezu jedes Sondermaß. Gefertigt aus „Ideal Solid“, einem sehr widerstandsfähigen Mix aus natürlichen Mineralien und Harzen, verleihen die Brausewannen mit ihrer außergewöhnlichen Materialität jedem Bad Exklusivität und Persönlichkeit. Die matte, hochwertige Steinoptik wirkt gleichermaßen robust wie elegant. Zudem ist die Oberfläche pflegeleicht und rutschfest.

Für Individualisten

Ob puristisch, verspielt oder klassisch – mit den Badkollektionen von Villeroy & Boch lässt sich jedes Badezimmer nach Lust und Laune individuell zusammenstellen. Durch die gelungene Kombination aus geradliniger Keramik und ausdrucksstarken Möbeln bietet etwa die Kollektion „Legato“ eine Vielzahl an Variationsmöglichkeiten. Die Waschtisch-Unterschränke können nach persönlichem Wunsch mit verschiedenen Keramiken aus dem Villeroy & Boch-Sortiment kombiniert werden.



Es werde Licht!

Burgbad hat mit „RL40 Room Light“ ein neuartiges Lichtkonzept entwickelt, das die biologische Wirkung des Lichts mit einer interaktiven Bedienung verbindet. Zentrales Element ist der „RL40“-Spiegelschrank bzw. Leuchtspiegel mit integrierter Sensorfläche, die berührungslos zu bedienen ist: Mit senkrechten bzw. waagerechten Fingerbewegungen lassen sich vier vorprogrammierte Lichtstimmungen aktivieren, Beleuchtungsstärke und Lichtfarbe können zusätzlich durch kreisende Fingerbewegungen reguliert werden.



Edler Metall-Look

Damit sich bei der exklusiven Badgestaltung auch die Toilette harmonisch ins Gesamtkonzept einfügt, bietet Tece seine WC-Betätigungsplatten jetzt – trendgemäß – auch mit metallischen Oberflächen an. In edlem Messing, Bronze, Red Gold, Nickel oder Black Chrome (wahlweise in polierter oder gebürsteter Optik) wird die Betätigungsplatte zum Designelement und schafft in Verbindung mit den passenden Hansgrohe-Badarmaturen ein außergewöhnlich stilvolles Ambiente.





MOON DANCE
product concept + design: sieger design



German Design Award 2018

Der Badezimmer-Profi „Aliseo“ wurde in der Kategorie „Industry Excellence in Branding“ ausgezeichnet.

Die Aliseo GmbH wurde vom Rat für Formgebung mit dem begehrten Design Award für ihr „Excellence in Product Design“ ausgezeichnet. Der begehrte Design-Preis 2018 wurde im Bereich Bad und Wellness für den Kosmetikspiegel MOON DANCE vergeben – Produktkonzept und Kreation stammen von sieger design.

Die renommierte Jury attestierte MOON DANCE, ein „innovatives, zeitloses und transformatives Produkt“ zu sein, dessen definierte Linien, neue Materialien und Lichttechniken eine dezente skulpturale Form von individualisiertem Geschmack und technologischer Verführung erzeugen.

Feinste Materialien, minutiöse Oberflächenverarbeitung, solide Konstruktion und moderne Beleuchtungstechnik verleihen diesem innovativen Kosmetikspiegel Robustheit und Langlebigkeit. Das durchscheinende Acryl-Gehäuse entfaltet Licht in allen Richtungen. Eine SMD-LED Beleuchtung mit T3-Technologie für wartungsfreie 50.000 Stunden ist nur eines der vielen „goodies“ des ausgezeichneten Produktes. Die feierliche Preisverleihung fand im Rahmen der Ambiente Show am 9. Februar 2018 in Frankfurt statt.

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

100
YEARS
ICONIC
BATHROOM
SOLUTIONS

KALDEWEI



Waschtisch **MIENA** by Anke Salomon

kaldewei.com



Gerber Hotels tätigen Millioneninvestment in Kühtai

Das 4-Sterne-Superior Hotel Mooshaus in Kühtai lockt ab der Wintersaison 2017/2018 unter anderem mit dem höchstgelegenen Infinity Pool der Alpen. 17 Millionen Euro hat die Unternehmerfamilie Gerber in das Flaggschiff der Gerber Gruppe und den Ausbau zum Resort investiert.



Mit einem der spektakulärsten Hotelprojekte des Alpenraums macht das Kühtai in dieser Wintersaison von sich reden. Die Gerber Hotelgruppe investierte im Laufe des Sommers 17 Millionen Euro in die Renovierung und den Umbau ihres 4-Sterne-Superior Hotels Mooshaus zum Hotelresort mit Sportgeschäft und Skischule. „Uns war es wichtig, nicht nur das eigene Haus zu optimieren, sondern auch ein klares Bekenntnis zum Standort Tirol abzugeben. Wo möglich haben wir auf lokale Anbieter und regional ansässige Firmen zurückgegriffen“, so Mario Gerber, Geschäftsführer der Gerber Hotels. „Regionalität im Tourismus muss den Gästen nicht nur am Teller serviert, sondern sollte auch im Hinblick auf die Infrastruktur gelebt werden. Die Tirolerinnen



und Tiroler, die nicht vom Tourismus leben, profitieren so auf indirektem Wege auch vom Fremdenverkehr," ist Mario Gerber überzeugt.

Mit eigenem Mitarbeiter-Hotel, Fortbildungsmöglichkeiten und zahlreichen Extras (wie zum Beispiel einem vergünstigten Skipass für das Skigebiet Kühtai) sind die Gerber Hotels im Winter Innovationsführer und auch attraktiver Arbeitgeber für künftig rund 160 Personen. Durch den Umbau konnte der Personalstand um rund 30 % erhöht werden.

Erlebnisse kreieren

„Der komplette Umbau war von der Vision getrieben, unseren Kunden künftig ein innovatives, einzigartiges Produkt zu bieten. Daher haben wir uns auch lange mit den Details beschäftigt“, so Gerber. „Natürlich wäre kleiner und weniger aufwendig möglich gewesen, aber heutzutage geht es nicht mehr einfach darum, Betten zu verkaufen. Der Gast sehnt sich nach Erlebnissen“, bringt es Gerber auf den Punkt.

Auf exakt 2.050 Meter Seehöhe gelegen lädt der 100 Meter lange Endless Sky Pool Wintersportler daher zum Abtauchen ein. Dank des „Ski-in/Ski-Out“ geht es so quasi direkt von der Piste ins warme Wasser – mit Blick auf die Bergkulisse des Kühtai. Neben dem alpinen Gipfelbad sorgt das neue Flaggschiff der Gerber Hotelgruppe auch im kulinarischen Bereich für Höhenflüge.

Im Restaurant „Das Gerbers – Fine Asian Cuisine“ dürfen sich Gourmets auf internationale Kochkunst in alpiner Umgebung freuen. Das neue Mooshaus bietet zudem auch ein attraktives Angebot für Familien – vom Babypool bis zum Kids Spa, von der Teens Lounge bis zum Kinosaal gibt es in der 700 Quadratmeter großen Kinder-Erlebniswelt für jede Altersgruppe zahlreiche Attraktionen.

Das absolute Highlight des Mooshaus Familien-Angebots ist die Ravensburger Spielewelt Kühtai. Der Name ist in diesem Fall Programm – pädagogisch durchdacht, praxiserprobt und kindgerecht von Experten konzipiert, bietet die Spielewelt im Mooshaus alles, was Kinderherzen höher schlagen lässt.

www.gerberhotels.com





Cesta Grand – Aktivhotel & Spa

Das 4-Sterne-Superior-Hotel Cesta Grand im Gasteiner Tal bietet qualitätsbewussten Gästen ein großzügiges Programm, das keine Wünsche offen lässt.

Fotos: Hotel Cesta Grand

Im Sommer 2016 übernahm Fidelity Hotels and Resorts den 1982 gegründeten Europäischen Hof. Nun setzt die Gruppe mit frischem Look und einem neuen Angebot auf eine umfassende Revitalisierung des Traditionsbetriebes.

Das neu konzipierte Angebot des 111 Zimmer umfassenden Hotels basiert auf drei Säulen und hat für alle Gäste des Hauses etwas zu bieten. Rund um die Bereiche Aktivität und Entspannung kann man sich nach individuellen Wünschen ein vielfältiges Programm zusammenstellen. Ob im neu gestalteten, lichtdurch-

fluteten Café, im Restaurant, im 2.000 Quadratmeter großen Wellnessbereich oder auf den Außenanlagen – die weitläufigen Flächen des Cesta Grand vermitteln das Gefühl, das Gelände nicht verlassen zu müssen, um abwechslungsreiche Tage zu verbringen. Die stilvoll eingerichteten und geräumigen Zimmer bieten nicht nur ausreichend Platz, um sich zurückzuziehen, in der heimeligen Atmosphäre lässt es sich schnell wie zu Hause fühlen. Neben Aktivität und Entspannung bildet die Kulinarik die dritte Säule.



bad und Kneippbereich zur Verfügung. Weiterhin verwöhnt das Spa seine Gäste mit einer großen Auswahl an verschiedenen Massagen, Körper- und Gesichtsbehandlungen.

Kochkunst für höchste Ansprüche

Ein besonderes Augenmerk legt die neue Hotelführung unter Direktor Ronald Terzer auf die Vielfalt des kulinarischen Angebots im Hotel-Restaurant, um den

Aufenthalt auch in dieser Hinsicht zu einem Highlight zu machen. Die neu ausgerichtete Küche verwöhnt mit einer Kombination aus traditioneller österreichischer Kochkunst und leichten Gerichten, wobei besonderer Wert auf den Einsatz frischer, regionaler Produkte gelegt wird. Auch Gäste mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten müssen nicht auf kulinarischen Genuss verzichten, für sie hält die Küche ein speziell abgestimmtes Menü bereit. Besonders viel Herzblut steckt in der umfangreichen neuen Weinkarte.

www.cesta-grand-hotel.com

Aktivität

Dieser Bereich macht den Hotelgästen Lust auf Bewegung. Das weitläufige Gelände rund um das Hotel bietet zwei Tennisplätze auf ATP-Level sowie den einzigen Direktzugang zum örtlichen 18-Loch-Golfplatz – für Kenner eine der schönsten Anlagen im Salzburger Land. Die umgebende Berglandschaft lädt zu Ausflügen, Wanderungen oder zum Skifahren ein.

Entspannung

Im SigNatur Beauty- und Gesundheitszentrum stehen allen Gästen das größte Thermalhallenbad der Region sowie eine großzügige Saunalandschaft mit Dampf-



„Die
Heimtextil“ –
Internationale Fachmesse
für Wohn- und Objekttextilien
in Frankfurt am Main. Lesen Sie
mehr auf den Seiten 30/31.
Foto: Urban Mobile Sofa
by Hannabi / Messe
Frankfurt



Ziemlich beste Möbel

Trends kommen und gehen. Aber auch die Zeitlosigkeit ist bei hochwertigen Möbeln sinnvoll. Der Spagat zwischen Massenware und Erzeugnissen von überdauernder Qualität und gutem Design ist für die Branche wichtig. Emotionen im Wohn(t)raum – lassen Sie sich inspirieren!





Neue Büros, erweitertes Sortiment

Für SYMPHONIC stand der Kurs auch 2017 auf Wachstum.
Eine Erfolgsgeschichte wird prolongiert.



Die SYMPHONIC Trading GmbH komponiert und vertreibt Möbel zum Schlafen und Relaxen. Durch innovative Konzeptlösungen in der Hotel- und Objektgestaltung konnte sich der österreichische Premiumausstatter seit seiner Gründung 2012 fest in der Branche etablieren und ist sowohl national als auch international bestens aufgestellt.

Bei jedem Produkt wird auf allerhöchste Qualität Wert gelegt. Neben erstklassigem Komfort gilt der Anspruch insbesondere smarter Funktionalität. Klare Linien prägen das zeitlose Design und bieten einen großen Gestaltungsspielraum. Bei der Produktion hat die Einhaltung hoher Qualitätsstandards absolute Priorität. Der gesamte Prozess wird daher durch SYMPHONIC selbst genauestens kontrolliert, wobei auch auf Schadstofffreiheit und eine umweltschonende Herstellung geachtet wird.

Anspruch an Qualität & Design

Im Einklang mit dem Unternehmensgeist „Architektur. Handwerk. Vision“ entstehen dementsprechend innovative Möbel, die für verschiedene Ansprüche und Bedürfnisse alltagstauglich sind und gleichzeitig eine zeitlos schöne, stilvolle Einrichtung kreieren. Als 100-prozentige Tochterfirma der ADA Möbelwerke Holding AG, des größten Polstermöbelherstellers Österreichs, greift SYMPHONIC auf eine jahrzehntelange Erfahrung zurück. Vollendete Handwerkskunst und edle Materialien garantieren eine hochwertige Verarbeitung und erfüllen so die hohen Ansprüche der Hotellerie an Qualität und Design. Für das Unternehmen geht ein vielversprechendes Jahr zu Ende.

„Auch 2017 konnten wir wieder eine Umsatzsteigerung erzielen“, resümiert Simon Bair, Geschäftsführer von SYMPHONIC, zufrieden. „Einige Projekte standen auf dem Plan, die erfolgreich umgesetzt wurden – so haben wir unser Team vergrößert und neue Büros bezogen. Zudem konnten wir unsere Produkthighlights und -neheiten sehr effektiv in Salzburg auf der Messe „Alles für den GAST“ präsentieren.“ Hier überzeugte der Premiumproduzent besonders mit innovativen Kreationen, klarer Formensprache und einem Hauch Extravaganz. Besucher und potentielle Kunden konnten die neuesten Sessel, Sitzbänke, Loungemöbel und Betten in all ihren handwerklichen Details unter die Lupe nehmen. Das Prestige-Projekt des Jahres war die Ausstattung des neuen Almanac Hotels in Barcelona. Dafür lieferte SYMPHONIC ein hochwertiges Bettenmodell nebst Matratze und Topper, das auch anspruchsvolle Gäste verwöhnt.

Mit kreativem Schwung ins neue Jahr

Insgesamt blickt das Unternehmen positiv auf das letzte Jahr zurück. Mehr Mitarbeiter versprechen einen noch umfassenderen Service und das erweiterte Sortiment geht noch intensiver auf die Wünsche der Kunden ein. „Für 2018 ist natürlich weiteres Wachstum geplant“,



kündigt Simon Bair an. „Gleich ab Februar verstärken wir deshalb unser Außendienst-Team in Deutschland um zwei Mitarbeiter.“

Breite Produktpalette

Das Produktsortiment reicht von Betten und Matratzen über Sofas und Funktionsliegen bis hin zu Stühlen und Sesseln. Luxuskomfort etwa bieten die Boxspringbetten, durch deren hochwertigen Schichtaufbau das Ober- und das Unterbett optimal belüftet werden. Als Verwandlungskünstler sind die Schlafsofas hervorzuheben, die tagsüber eine äußerst bequeme Sitzmöglichkeit bieten

und durch nur wenige Handgriffe in der Nacht ein ebenso bequemes Bett. Durch vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten können sowohl Einzelstücke als auch Konzeptlösungen nach individuellem Wunsch entworfen werden. Ob klassisches oder modernes Design, schlichte Eleganz oder gemütliches Ambiente – verschiedene Stoff- und Lederausführungen, diverse helle und gedeckte Töne sowie unterschiedliche Musterungen sorgen für eine zeitgemäße Objektausstattung. Obwohl der perfekten visuellen Gestaltung höchste Aufmerksamkeit gewidmet wird, liegt der Fokus von SYMPHONIC darauf, das Design auch immer mit praktischen Funktionen und hohem Komfort zu verbinden.

www.symphonic.at





Boho ist das neue Ethno

Es gibt sie noch, die Trends, die sich unabhängig vom Einfluss der Marketing-Experten auf dem Markt durchzusetzen scheinen. In den Wohnzimmern breitet sich derzeit ein Virus aus, der das Interior-Design verändern dürfte: der Boho-Style.

Was sich mit dem Vintage-Stil schon ankündigte, hat mit Boho seine (bisher) endgültige Form erhalten. Ein Aufbegehren gegen die repräsentative Kultur des Wohnens in cleanen, auf Hochglanz polierten Schau-Zimmern. Beim Boho-Stil darf gemischt werden, was auf den ersten Blick gar nicht recht zusammenzupassen scheint. Bunte Ethno-Muster neben modernen grafischen Designs, grobe Wollstoffe und feinstes Leder, an der Wand Schwarz-Weiß-Fotos von Hollywood-Stars neben schwarz-weißen Kühen, ein Korbtrisch vom Flohmarkt begleitet von einem Eames-Chair – nichts scheint besser geeignet, angestaubte Architekturen von Bauhaus bis zu den 50er-Jahren aufzulockern.

Der Trend vom Wohnen im Boho-Chic

Genau das tut das Fotomotiv der „Köln möbliert“-Reihe, das ein Wohnzimmer-Ensemble rund um eine Lederpolstergruppe im originalen 50er-Jahre-Ambiente der Industrie- und Handelskammer zu Köln zeigt. Die eher gedeckten Töne der originalen schönen Holzvertäfelung bilden den idealen Hintergrund für eine Inszenierung im Boho-Style. Neues und Altes werden kombiniert, um den authentischen Charakter zu erhalten. Denn das ist es, was im Boho zählt: anders sein, unperfekt sein, echt sein.

Wenn auch der Minimalismus in letzter Zeit mit einer gemütlich gemilderten, skandinavisch-frischen Version einen angenehmen Charakter erhalten hat, gab es immer schon eine designinteressierte Community, die einem betont individuellen, unkonventionellen Wohnstil den Vorzug gab, in dem es nicht nur origineller, sondern auch weniger perfekt zugeht. Als Erben der Hippie-Kultur vermengt sie, was ihrer Meinung nach gut zusammengeht. Und da der modische Hippie-Chic als Boho-Style gerade wieder salonfähig geworden ist, bildet sich dieses Gestaltungsprinzip derzeit auch im Einrichtungsbereich als spezifische Mischung sehr origineller Trends ab.

Einfach mal anders

Kein anderer Einrichtungsstil zeigt sich so betont unabhängig vom architektonischen Rahmen wie der Boho-Style. Die einen orientieren sich am originalen Vorbild und streichen die Wände in gedeckten, auch gerne kräftigen Farben, während die anderen die Boho-Elemente lieber in skandinavisch-hell gehaltenen Räumen einsetzen. Altbauwohnungen mit hohen Decken eignen sich besonders für Boho, doch auch in einer ganz normalen Wohnumgebung oder in einer ungemütlichen Büro-Atmosphäre schafft man sich mit dem selbstbewussten Stil der „Bohème“ seinen eigenen (Frei-)Raum. Denn der Boho-Style folgt dem Vorbild der Bohemians, die im 19. Jh. gegen das spießige Bürgertum mit einem betont zwanglosen und andersartigen Lifestyle rebellierten.



Eine aufgeräumte Optik, bei der Krimskrums und Gebrauchsgegenstände in Einbauschränken verschwinden, findet sich im authentischen Boho-Style nicht. Sämtliche Einrichtungselemente sind Solisten, die sich zu einem Chor zusammenfinden, der seine Harmonie in der Andersartigkeit der Stimmen findet. Boho ist die Antwort auf das Ideal von Slow Living, wo die Ästhetik der Leere eine schon fast meditative Qualität erhält.

Naturmaterialien aus exotischen Kulturkreisen

Die Ethno-Anleihen stammen aus allen Teilen der Welt, Kissen aus alten Kelim-Teppichen werden zu Stoffen aus Indien und Decken aus Peru kombiniert. Accessoires und Textilien sind die unkomplizierten Elemente, mit denen Boho arbeitet. Alte Sofas und Récamiers werden durch Überwürfe, Hocker durch darüber drapierte schöne Stoffe aufgepeppt und der Couchtisch bei Bedarf durch ein großes, auf dem Pouf platziertes Metalltablett ersetzt. Dazu einige Beistellmöbel aus Rattan, Korbgeflecht, Geknüpftes und Gewebtes, Selbstgemachtes und viele Grünpflanzen – fertig ist der coole Look.



Die Heimtextil 2018



Messe Frankfurt / Normann Copenhagen

Die Heimtextil ist das Saison-Opening für neue Trends und textile Innovationen. Hier findet man alles an einem Ort. Bei einem Rundgang fielen uns diesmal einige herausragende Trends auf.



Messe Frankfurt / Jean-Luc Palatin

Aufgrund unserer veränderten Lebensgewohnheiten verändern sich auch die Wohnbereiche. Diese Entwicklung wird von einer neuen Generation von Sofas aufgegriffen, die als modulare, anpassungsfähige Systeme konzipiert sind. Die ästhetische Gestaltung ist minimalistisch, ruhig und edel und nimmt sich zurück, sodass die Form von der Funktion bestimmt wird. Die Sitz- und Polster Elemente können beliebig kombiniert werden, um spielerische und interaktive neue Räume zu schaffen.

Mehr Farben ins Leben

Farben können unsere Stimmungen und Gefühle beeinflussen. Farbe kann Energie spenden oder beruhigen, entspannen oder sogar Gefühle von Zorn

oder Allmacht hervorrufen. Im Gegensatz zur gängigen Meinung hat es sich gezeigt, dass blaues Licht anregend und rotes Licht beruhigend wirkt. Relax/Recharge ist eine transformative Designrichtung, welche die Kraft der Farbe dazu nutzt, in reizüberfluteten städtischen Lifestyles den Energiehaushalt ins Gleichgewicht zu bringen. Sie definiert sich über ein völliges Eintauchen in Farbe – Wände, Böden, Möbel und Einrichtungen werden mit einzelnen Tönen unterschiedlichster Schattierungen innerhalb des Spektrums Rot und Blau gesättigt.

Back to the roots

Die Rückkehr zu Handwerk und Handwerkskunst wird von einer neuen Designrichtung begleitet, für die Unvollkommenheit vollkommen ist. Die Übersättigung durch Massenware führt zu einem Revival alter Handwerkstechniken, die den Objekten Herkunft, Geschichte und Bedeutung verleiht. Indigo, eines der ältesten Färbemittel der Welt, steht bei zahlreichen aktuellen Marken und Designern hoch im Kurs. Sie entdecken das Handwerk des Indigofärbens wieder neu und nehmen die Unvollkommenheiten und die vielen Farbabstufungen dieser tiefblauen Farbe dankbar an. In Anlehnung an die uralte japanische Philosophie des Wabi-Sabi (das Unvollkommene akzeptieren) präsentieren Materialien und Produkte die Spuren ihrer Herstellung, werden sichtbare Pinselstriche, Absteppungen und Nähte als poetische Dokumentation des Schaffensprozesses begrüßt.

Soft Minimal

Wohnsysteme sind auf raffinierte Weise multifunktionell und anpassungsfähig, können von einem zum anderen Ort leicht mitgenommen werden und in neuen Umgebungen ein Gefühl von Heimat erzeugen. Ohne überflüssigen Zierrat werden Produkte aus intelligenten Materialkombinationen zusammengestellt, die ihre Funktionalität unterstreichen. Soft Minimal konzentriert sich auf Inneneinrichtungen und Produkte, die so schön designt, einfache und elegante Lösungen bieten, dass sie ein Leben lang wertgeschätzt statt je nach Jahreszeit ausrangiert und ersetzt werden. Die Designrichtung Adapt and Assemble richtet sich an moderne Nomaden unter uns und steht für Einrichtungen und Materialien, die problemlos mit auf Reisen gehen können. Modulare Designs verwenden dabei einfache Verbindungselemente und lassen sich schnell und einfach aufbauen. Von allen überflüssigen Schnörkeln und komplexen Details befreit, bestehen die Designs vielmehr aus geometrischen und linear vorgegebenen, austauschbaren Formen und Materialien, die sich leicht verpacken und transportieren lassen. Textiltechniken sind simpel und verlässlich gehalten, während Nähte und Verbindungen im Mittelpunkt stehen. Die Inspiration stammt von standardisierten industriellen und kommerziellen Beschlägen und Halterungen, zweckmäßige Materialien und Techniken werden für den Hausgebrauch umfunktioniert. Wir haben eine Ur-Verbundenheit zur Natur, trotzdem leben wir zunehmend urban sowie digital und entfernen uns immer weiter von natürlichen Lebensräumen. Schon kurze Zeit



Messe Frankfurt / Hermann Tiedelack GmbH/Jochem Günther

in der Natur kann zu einem gesteigerten Wohlbefinden führen. Designer verwandeln daher nun Innenräume in grüne Oasen: stille Zufluchtsstätten in harten, kalten und industriellen urbanen Landschaften. Grün gilt als erholsamste Farbe für das Auge und wird im Design eingesetzt, um Körper und Geist zu erfrischen, zu nähren und mit neuer Energie aufzuladen. Üppige Grünschattierungen, Ton in Ton, werden verwendet, um Räume und Produkte mit heilenden, therapeutischen und erfrischenden Eigenschaften auszustatten. Texturen, welche die Natur widerspiegeln oder nachahmen, sorgen dabei für eine volle, weiche Haptik. Dunkles Wald- und Salbeigrün wird mit matten Rosatönen gemischt, um schweren Edelmetallen Wärme zu verleihen.



Messe Frankfurt / Pietro Suter



Neues aus der Möbelwelt

Die „imm cologne“ zeigte im Jänner ganz deutlich den wichtigsten Trend in der Einrichtungswelt: Es gibt kein Richtig oder Falsch. Die modernen Wohnstile sind so vielseitig wie das Leben.

Auch wenn weiterhin eine starke Tendenz zu Minimalismus und einer klaren, zeitlosen Formensprache erkennbar ist, so setzen bei reduzierter Einrichtung vermehrt wieder üppig-bunte Sofas, Pölster, Teppiche und Dekorationen Akzente im Raum. Die Trendfarben der Saison sind übrigens „Ultra Violett“ und „Heart Wood“, aber auch Grün ist weiter angesagt. Grün- und Erdtöne flankieren auch perfekt den anhaltenden Trend zum Green Living, dem die „imm cologne“ schon seit Jahren mit einem wachsenden Angebot an natürlichen Möbeln für gesundes Wohnen und Schlafen Rechnung trägt.

Alpiner Lifestyle

Auf knapp 500 m² Fläche präsentierte Voglauer auf der imm nicht nur seine neuesten Modelle, sondern auch sein neues, eindrucksvolles Standkonzept. Einladend führte ein fließendes

Wasser symbolisierender Lichtstrahl ins Innere des Messestandes, der mit behaglicher Stimmungswelt perfekt den modernen alpinen Lifestyle widerspiegelte. Die hochwertigen Voglauer-Naturholzmöbel für Wohn-, Ess-, Schlafbereich und Badezimmer schufen zusammen mit dem Standdesign eine besondere Wohlfühlatmosphäre. Ganz nach dem Motto: „Natur als Quelle der Inspiration“.

Design & Gemütlichkeit

Top-Markenqualität und spannende Neuheiten präsentierte auch ADA auf der imm in sehr entspanntem Ambiente: Die Österreicher schafften es, mit Gemütlichkeit etwas Ruhe in die hektische Kölner Messe-Geschäftigkeit zu bringen. So gelang es ADA auf der imm trotz eines ständig vollen Ausstellungsstandes, seine Gäste mit vielen Produkt-Highlights sowie einer angenehmen Auszeit in der heimeligen Alpenlounge zu begeistern.



Fotos: imm cologne

Flexibel

Durch Vielfalt und Variantenreichtum bedient die Neuheit „Laguna“ von Joka alle architektonischen Ansprüche an modernes Wohnen. Ob großzügig elegant im offenen Raum oder gemütlich intim im kleineren Ambiente – dank der frei kombinierbaren Module im geradlinigen Design stellt sich das vielseitige Polstermöbel-Programm auf unterschiedliche Lebenssituationen und deren Veränderungen ein.



Komfortabel sitzen



Mit „Merwyn“ hat Sebastian Herkner die von Wittmann gestellte Design-Aufgabe perfekt umgesetzt: Gefragt war ein Stuhl mit hohem Sitzkomfort bei optischer Leichtigkeit, gefertigt mit der handwerklichen Kompetenz der Wittmann Möbelwerkstätten. Durch die runde Formgebung und den Taschenfederkern ist bequemes Sitzen garantiert. Rücken und Armlehne (optional) sind in Leder ausgeführt, signifikantes Merkmal ist ein meisterhaft verarbeiteter Keder, der um den runden Sitz verläuft.



Nomen est omen

„Bed for Living Deluxe“ heißt das neueste Design-Bett-Sofa von Swiss Plus – und es macht seinem Namen alle Ehre: Es erscheint in klarer, filigraner Formsprache und bietet dank großzügiger Sitztiefe den Komfort einer bequemen Lounge. Bei Bedarf lässt sich „Deluxe“ in ein hochwertiges Doppelbett verwandeln, das dank Bico-Qualitäts-Matratze besten Schlafkomfort garantiert.

Viel Gestaltungsspielraum

Designer Christian Werner entwickelte gemeinsam mit Interlücke das Programm „lilu“ – ein innovatives Winkelregal-System, das mit außergewöhnlichem Design und raffinierten Details punktet. Dabei lässt „lilu“ einen überraschend großen Gestaltungsspielraum auf allen Wandflächen zu: Die unterschiedlich hohen und breiten Grundwinkel in 24 neuen, aufeinander abgestimmten Farben lassen sich flexibel neben-, vor- und übereinander anordnen sowie jederzeit mit einem Handgriff versetzen. Durch eine individuelle Anordnung ergeben sich skulpturale Darstellungen, die sich mit einer Hintergrundbeleuchtung noch stärker akzentuieren lassen.



Weiche Rundungen

Garantiert ein Eyecatcher in der Hotel-Lobby oder Suite ist die neue Möbelkollektion von Bretz designed by Pauline Junglas. Inspiriert vom französischen „Croissant“, sind Sofa und Chaiselounge geprägt durch runde Formen und ein skulpturales Design. Die einzelnen Möbel sind miteinander kombinierbar, auch als Ecklösung. Und die Sitztiefe von 64 cm sorgt ebenso für Sitzkomfort wie die in die Lehne integrierte Nierenstütze. Ergänzt wird die Kollektion noch durch einen stylischen, 360° drehbaren Armsessel, der zum Sitzen und Verweilen einlädt.



Raumtemperatur und Beleuchtung lassen sich in den Zimmern klassisch über „Gira Esprit Glas C“-Schalter oder über das intuitive Gira-Interface auf dem iPad steuern.

www.gira.de



Intelligente Gebäudetechnik

Im Herzen des Bergischen Landes liegt, idyllisch in einem Waldgebiet, das Tagungshotel Große Ledder. Die renovierten historischen Gebäude sind im Inneren so modern wie kaum ein anderes Hotel.

Die elf individuell gestalteten Häuser der Seminar- und Freizeithotel-Anlage Große Ledder verteilen sich über die hügelige Landschaft eines 50 Hektar großen Waldgrundstücks und bieten 91 komfortable Zimmer sowie 13 lichtdurchflutete Konferenzräume. 2008 begann der Betreiber, die Bayer Real Estate, mit der schrittweisen Modernisierung des Anwesens: Die zentralen Empfangsgebäude wurden umgebaut und zwischen dem Gutshaus und dem 1777 erbauten, komplett sanierten Herrenhaus wurde ein moderner Verbindungsbau errichtet. Gleichzeitig ist durch die Installation einer KNX-Infrastruktur ein rundum intelligentes Hotel entstanden, das mitdenkt und fit ist für die Zukunft.

Zentral gesteuert

Aufgrund der voneinander separierten Räumlichkeiten war es sinnvoll, die einzelnen Häuser mittels KNX-Vernetzung zu verbinden – so lässt sich der laufende Betrieb spürbar erleichtern: Dank zwei redundant laufender Gira FacilityServer kann von zentraler Stelle aus die gesamte

Technik gesteuert und in den Zimmern überprüft werden, ob eine technische Störung vorliegt, die Klimaanlage läuft oder die Fenster noch geöffnet sind, obwohl der Gast bereits ausgecheckt hat.

Komfort für die Gäste

Im Herrenhaus wurden auf Grundlage des KNX-Systems nahezu alle gebäudetechnischen Feinheiten realisiert. Wird über das Hotelbuchungs-System „Protel“ ein Zimmer gebucht bzw. eingekcheckt, stellt sich die Heizung rechtzeitig vor Ankunft des Gastes automatisch auf Wohlfühltemperatur ein. Wird der Raum verlassen oder sind die Fenster geöffnet, fährt die Temperatur herunter, um keine Energie zu verschwenden. Je nach Jahreszeit ist auch die Klimaanlage mit eingebunden. Die Regelung der Raumtemperatur und der dimmbaren LED-Beleuchtung ist über edle schwarze „Gira Esprit Glas C“-Schalter oder über das intuitiv bedienbare Gira-Interface auf dem iPad möglich, das der Gast für seinen Aufenthalt erhält. Sehr komfortabel ist zudem die Freisprecheinrichtung in den Zimmern, die via Bluetooth Telefonate

frei im Raum ermöglicht. Ebenso einfach lässt sich die persönliche Lieblingsmusik vom Handy abspielen, Einbaulautsprecher in den Zimmern und Bädern sorgen beim Musikhören und Fernsehen für einen ausgezeichneten Raumklang.

Energieeffizient

Zur Programmierung und Detailplanung haben der Betreiber und Elektromeister Thomas Hering den System-Integrator Willian Vent von microswitch hinzugezogen. Gemeinsam haben sie über das KNX-System die einzelnen Komponenten und Gewerke miteinander verknüpft. Alle Funktionen können dabei jederzeit umprogrammiert bzw. ergänzt werden, ohne an die Bausubstanz zu gehen und Wände aufstemmen zu müssen.

Positiv bemerkbar macht sich die Technik insbesondere auch bei der Energiebilanz, die Stromkosten konnten um ein Vielfaches gesenkt werden. Dafür wurden Thomas Hering und Willian Vent 2014 sogar mit dem „Gira System-Integratoren Award“ und dem „Energie Effizienzpreis“ des ZVEH ausgezeichnet. 

Warum Sie Ihre Website auf https umstellen sollten



Michael Köck, MA



Vielleicht ist Ihnen in letzter Zeit aufgefallen, dass in der Branche immer wieder von https oder SSL-Zertifikat gesprochen wird? Das hat einen berechtigten Grund! Aber alles der Reihe nach.

Was bedeutet https und SSL-Zertifikat?

SSL ist ein Sicherheitsprotokoll, um sicherzustellen, dass während der Kommunikation zwischen Website-User und dem Anbieter der Website keine Daten von Dritten gestohlen werden. Ein SSL-Zertifikat bestätigt, dass dieses Protokoll im Einsatz ist.

https (Hypertext Transfer Protocol Secure) ist sozusagen ein sicheres Upgrade von http, dem normalen Protokoll, mit dessen Hilfe Daten vom World Wide Web auf den Browser übertragen werden. Wenn Sie Ihre Seite auf https umstellen, gilt diese als sicher.

Wie kann ich überprüfen, ob meine Website sicher ist?

Öffnen Sie Ihre Website und überprüfen Sie, ob ganz oben in der Adresszeile `http://` oder `https://` vor Ihrer Webadresse steht. Im Falle von `https://` steht wahrscheinlich auch noch das Wort „Sicher“ daneben, oder Sie sehen das Symbol eines grünen Vorhängeschlosses. Sollte das der Fall sein, ist alles im grünen Bereich – Ihre Seite ist bereits auf https umgestellt und sicher. Wenn nicht? Dann sollten Sie Ihre Seite auf https umstellen.

Warum soll ich meine Website auf https umstellen?

Aus folgenden Gründen:

Um im Recht zu bleiben – auch wenn es bisher nicht oft exekutiert wird, so wird es immer heikler, wenn es um Websites geht, die mit personenbezogenen Daten umgehen. Bußgelder sind möglich und werden zukünftig wahrscheinlicher.

Um auffindbar zu bleiben – Sicherheit ist und war für Google schon immer ein wichtiger Rankingfaktor. https-Seiten

gehören mehr und mehr zum technischen Standard und alles, was davon abweicht, wird von Google mit einem schlechteren Ranking abgestraft.

Um vertrauenswürdig zu bleiben – das nächste Browser-Update, bei dem Websites, die nicht als ausreichend sicher gelten, noch offensichtlicher gekennzeichnet werden, kann bereits um die Ecke lauern. Würden Sie Ihre Daten gerne in ein Anfrageformular eingeben, wenn der Browser schreit: „Diese Seite ist nicht sicher!“?

Wie stelle ich meine Seite auf https um?

Zur Umstellung müssen Sie Ihre Seite mit dem eingangs erwähnten SSL-Zertifikat durch eine offizielle Vergabestelle für SSL-Zertifikate validieren lassen. Dazu wenden Sie sich am besten direkt an Ihre Webagentur bzw. die Person, die Ihre Website programmiert hat (er oder sie hat Sie im optimalen Fall bereits vor geraumer Zeit über diese Umstellung informiert). Lassen Sie sich über die verschiedenen Arten der SSL-Zertifikate und deren Vor- und Nachteile aufklären und versichern Sie sich, dass für eine professionelle Umleitung aller Ihrer http-Webadressen auf die neuen https-Webadressen gesorgt wird.

Was kostet die Umstellung auf https?

Die Kosten in der Branche können je nach Anbieter und Art des Zertifikates zwischen 80,- und 390,- Euro für die einmalige Einrichtung und zwischen 0,- und 270,- Euro Jahresgebühr (je nach Art des Zertifikates) liegen, ein Vergleich zahlt sich wie immer aus.

Kein Umzug ist gratis, aber dieser geht vergleichsweise schnell und kann sich für Ihre Online-Präsenz äußerst bezahlt machen.



Beschwingter Liegekomfort

Eine konstruktive Meisterleistung ist die futuristische Liege „DS-1000“ von de Sede, die ein völlig neuartiges Erlebnis bietet: Man liegt sanft darauf, als würde man schweben. Das Design besticht mit einer durchdachten Röhrenkonstruktion, breite Ledergurte umfassen die Rohre und tragen eine leichte, abgesteppte Matte. Die Liegefläche spannt sich so als schwebendes Element scheinbar schwerelos zwischen Kopf- und Fussbereich auf.

Galaktisch

Die extravaganten Leuchten von Boca do Lobo verbinden zeitgenössische Designkonzepte mit Handwerkskunst made in Portugal. Auf der imm zeigte Boca do Lobo unter anderem das Modell „Supernova“, das inspiriert ist von der kataklysmischen Explosion eines Sterns und jenen Augenblick einfängt, in dem der Himmelskörper hell aufleuchtet und seine gesamte Energie freisetzt. Edle Materialien wie vergoldetes Messing lassen die Leuchte erstrahlen und verleihen ihr ein Höchstmaß an Eleganz.

Highlights für Happy Hours

Mit den neuen Gin- und Cocktailbechern Prometheus erweitert Sieger by Fürstenberg die Auswahl handgefertigten Porzellans für die Tafel und die Bar. Das präzise Relief macht jeden Becher zu einer kleinen Skulptur mit betont virilen Gesichtszügen – eine perfekte Ergänzung zu dem gleichnamigen Eisbehälter. Als besondere Überraschung wird jedem Gin- und Cocktailbecher das Rezept eines eigens entwickelten Drinks, der speziellen „Prometheus Gin Kreation“, beiliegen.



Universal-Genie

Die neuen „Epicure“-Messer von Wüsthof stellen sich allen Herausforderungen, die es in der Profiküche zu meistern gilt. Sie vereinen die Effizienz und Leichtigkeit japanischer Messer mit deutscher Qualität und Sicherheit: Der ergonomische Griff liegt gut in der Hand, die neu entwickelte Kropfform schützt die Finger vor der scharfen Klinge und verbessert die Schnittführung. Zudem bringen die breiteren Klingensformen mehr Gewicht auf das Schneidgut und arbeiten so noch effizienter.



Bald ist es endlich soweit:
Mit den ersten sonnigen
Frühlingstagen zieht es die
Menschen wieder nach
draußen ins Freie. Zeit also,
rechtzeitig den Gastgarten
bzw. die Terrasse aufzu-
hübschen. Wir liefern Ihnen
einige Anregungen für die
Gestaltung gemütlicher,
schattiger Bereiche.



Start der Outdoor-Saison

Gut geschützt

Markilux möchte diesen Sommer mit dem Markisendach „markant“ Österreichs Gastgärten und Terrassen erobern. Gestützt durch vier eckige Aluminiumsäulen, ist die wasser- und schmutzabweisende Markise bei diesem Terrassendach in den Rahmen des Quadersystems integriert und fährt – das ist völlig neu – waagrecht aus. Das gut gespannte Tuch läuft mittels „tracfix“-System geschlossen im oberen

Rahmen, dadurch ist es laut Hersteller windstabil und schützt das ganze Jahr über vor Sonne und Regen. Zusätzlich lässt sich „markulix markant“ auch mit LED-Lichtelementen und Wärmestrahlern ausstatten.

Minimalistisch

Viteo ist bekannt für hochwertige, in Österreich handgefertigte Outdoor-Möbel mit zeitlos schönem Design. Die neue „Air Collection“ trägt die minimalistische Handschrift des dänischen Industriedesigners Rasmus Falkenberg und ist geprägt von sanften Formen, klaren Linien und natürlichen Farben. Die Kombination aus Edelstahl und „Corian“ sorgt für Langlebigkeit, wobei die Stoffe in unterschiedlichen Texturen und vier Farbkonzepten zu haben sind. Die schlanken Möbel sind v. a. für kleine Freiflächen ideal und lassen sich flexibel kombinieren – ob Lounge Chair, Double Lounge Chair, Sofa oder Daybed.

Klare Formensprache

Bei der neuen Lounge-Gruppe „Lido“ vereint Karasek die Modularität und Flexibilität des bekannten Schwesternmodells „Sylt“ mit einer mondänen, geradlinigen



Formensprache. Dank der Vielfalt an unterschiedlichen Modulen passt sich dieses hochwertige Outdoor-Möbel den individuellen Gestaltungswünschen an, wobei zwei Gestell-Varianten (Grau Metallic und Carbon) sowie mehrere Farbtöne bei den Stoffbezügen zur Auswahl stehen. Der Rahmen aus pulverbeschichtetem Aluminium ist ebenso witterungsbeständig wie die Kissen aus schmutzresistentem, wasserabweisendem Sunbrella-Gewebe.





Exklusiver Schattenspender

Funktionalität und Ästhetik verbindet der neue Freiarmschirm „Aura“ von Glatz: Dank des Seitenmastes ist die gesamte großzügige Fläche unter dem Schirmdach nutzbar, wobei dieses nicht nur höhenverstellbar ist, sondern auch um 360° gedreht und bei tief stehender Sonne zusätzlich geneigt werden kann. Der Seitenmast aus Eukalyptusholz sorgt für eine edle Optik und verfügt über einen stabilen und langlebigen Aluminiumkern für beste Windstabilität. Erhältlich in unterschiedlichen Größen sowie 16 neuen Stoff-Farben fügt sich der exklusive Schattenspender in jedes Ambiente perfekt ein.

Farbtupfer

Ergänzend zu den klassischen Farben Weiß und Granit bietet Lechuza seine UV- und witterungsbeständigen Gartenmöbel jetzt auch in warmem „Mokka“, frischem „Apfelgrün“ und knalligem „Scarlet Rot“ an und setzt damit Akzente im Gastgarten. Die komfortablen Stühle mit luftdurchlässiger Flechtstruktur punkten neben ihrer Optik durch besten Sitzkomfort und lassen sich platzsparend stapeln. Die dazu passenden Esstische sind in zwei Größen mit einer Tischplatte aus Sicherheitsglas oder HPL-Platte erhältlich.



Zeitloses Design

Seit 2006 ist Solpuri Designer und Hersteller exklusiver Outdoor-Möbel, die die Lebensenergie der Sonne mit der Klarheit gelungener Gestaltung verbinden. So ist etwa „grid“ eine Kollektion runder Beistelltische in trendigem Industrial Design,



die mit ihrem filigranen Untergestell aus matt beschichtetem Aluminium ebenso zeitlos wie vielseitig sind. „Solpuri grid“ ist in drei verschiedenen Höhen mit unterschiedlich großen Tischplatten in Teak bzw. in drei HPL-3D Ausführungen erhältlich.

Licht & Schatten

Als Spezialist für gesamtheitliche designorientierte Terrassen-Lösungen bietet Sonnenwerk mit dem Modell „Pyramid“ einen neuen innovativen Sonnenschirm mit max. Größe bis 10 x 10 m an: Außen wie innen mit einer integrierten LED-Technologie ausgestattet, ist er im geschlossenen Zustand als beleuchtete Werbefläche nutzbar. Die komfortable Seiltechnik ermöglicht ein Aufspannen ganz ohne Kraftaufwand, während die automatische Verschließung mit integrierten Magneten eine gesonderte Schutzhülle obsolet macht.



Multitalent

Caravita ist ein Unternehmen der Warema-Gruppe und Spezialist für maßgefertigte Sonnenschirme sowie Sonnensegel. Eines der erfolgreichsten Produkte von Caravita ist der Sonnenschirm „Big Ben“, der mit seinem eleganten Erscheinungsbild eine einladende Atmosphäre schafft – auf der schmalen Terrasse eines Straßencafés ebenso wie im großzügigen Poolbereich exklusiver Hotelanlagen. Er verfügt über ein robustes Gestänge und ist in vielen Formen und über 50 Größen (bis zu 7 Meter Spannweite) erhältlich. Für noch mehr Gemütlichkeit im Freien sorgt die optionale Ausstattung des „Big Ben“ mit dem unauffällig in die Streben integrierten Lichtsystem „Elegance“ und abnehmbaren Heizstrahlern.



Zum Relaxen

Zebra hat seine „Flix“-Serie um eine formschöne Lounge erweitert, deren verschiedene Module individuell miteinander kombiniert werden können. Das unverkennbare „Flix“-Design aus braunem Rundgeflecht und Kontrasten aus recyceltem Teak verleiht der Lounge einen Hauch von Retro-Chic, dicke Sitz- und Rückenkissen in dem Farbton „indian pepper“ laden zum gemütlichen Verweilen ein. Als perfekte Ergänzung gibt es zusätzlich einen drehbaren Sessel sowie zwei passende Loungetische (einer davon mit höhenverstellbarer Tischplatte).



Schlanke Lichtquelle

Esylux präsentiert für die kommende Outdoor-Saison neue Pollerleuchten aus der Serie „Alva“. Die neuen schlanken Leuchten mit nur 10 cm Durchmesser (bei 70 cm Höhe) wirken durch ihr filigranes Erscheinungsbild sehr elegant, während die ebenfalls neuen Ausführungen mit 180 Grad Lichtaustritt eine fokussiertere Beleuchtung von Gebäudezufahrt oder Terrasse ermöglichen. Optional sind die Leuchten auch mit einem Bewegungsmelder ausgestattet und lassen sich intelligent vernetzen sowie mit einfachem DALI-Broadcast steuern.



NEU

Darum macht
der Regen einen
Bogen.

Gastlich. Einladend. Frei.

markilux markant | Das innovative Markisensystem ist ein individuell planbarer Sonnen-, Regen- und Wetterschutz. Es bietet Freiheit mit textilem Charakter, Komfort im puristischen Design und erfüllt alle Ansprüche an eine exklusive Außengastronomie.

Für weitere Informationen besuchen Sie uns jetzt auf markilux-gastro.at

markilux

sicher zeitlos schön



Therme Wien: In Duschbereichen versickert das Wasser wie von Zauberhand – ohne Duschtasse oder ersichtlichen Abfluss. Es ist ein rundum angenehmes Gefühl, TerraWay barfuß zu begehen.

Wenn der Boden
atmet, fühlen sich
die Gäste wohl

Immer mehr Gäste legen auf Ökologie sowie Nachhaltigkeit im und rund um ihr Hotel großen Wert. TerraWay Bodenbeläge sind umweltfreundlich, fest und gleichzeitig wasser- und luftdurchlässig.



Therme Linsberg: TerraWay im Wellnessbereich – ästhetisch, praktisch, ökologisch.

Immer mehr Hotelgäste achten darauf, dass ihr Urlaub ökologisch verträglich, ressourcenschonend und umweltfreundlich ist. Das ist ein Trend, der nicht aufzuhalten ist. Mit umweltfreundlichen Baustoffen, wie z. B. TerraWay Bodenbeläge in den Außenbereichen, können Hotelerrichter und -renovierer genau in dieser Richtung punkten.

Gäste wissen das zu schätzen

Denn TerraWay Böden sind gut befahr-, begeh- sowie belastbar und gleichzeitig wasser- und luftdurchlässig. Das bedeutet, dass die festen Außenbereiche von Hotels nicht mit Asphalt,



Labyrinth Asia Therme Linsberg: Auch Ornamente, Logos od. andere spezielle Gestaltungen sind mit TerraWay möglich.

Beton oder Fliesen versiegelt werden müssen, sondern mit einem offenporigen TerraWay Belag gestaltet Wasser, Staub, Schmutz und Schall schlucken. Der Lebensraum von Pflanzen und Bäumen wird dadurch nicht gestört, die Lärmentwicklung durch Fahr- oder Gehgeräusche gedämpft, das Wasser fließt sofort ab und die Luft wird verbessert. Für Wellness- und Terrassenbereiche oder rund um Schwimmteiche ist TerraWay besonders ideal einsetzbar, ist der Belag doch barfuß äußerst angenehm zu begehen und sofort lackenfrei. Der moderne, anspruchsvolle Hotelgast weiß dies alles heute und in Zukunft noch viel mehr zu schätzen.

Versiegelte Flächen gibt es genug

Die sofortige Versickerungs- und hohe Wasseraufnahmefähigkeit von TerraWay bewirkt bei Regen eine Entlastung des Kanalsnetzes und eine Minimierung des Überschwemmungsrisikos. Wie das alles möglich ist? Ganz einfach: durch einen durchlässigen Kunstharz-Binder, der 2-5 Millimeter große und verschieden farbige, natürliche Edelsplite zusammenhält. Die auf die Architektur des Hotels abstimmbare Farb- und Formgebung ist neben der leichten Reinigung, Winterbeständigkeit und Langlebigkeit eine weitere bestechende Eigenschaft dieses innovativen Bodenbelags.



TerraWay Wege fügen sich harmonisch und ökologisch in die grüne Dachterrassengestaltung ein.

TerraWay gehört dazu

Neben natürlichen Baumaterialien, hochwertiger Tisch- und Bettwäsche, nachhaltig ausgesuchten Inneneinrichtungsmaterialien und einem ressourcenschonenden Klimakonzept gehört auch die umweltgerechte Bodenbelagsauswahl für die Außenbereiche zu einem nachhaltig und ökologisch bewusst ausgerichteten Hotelbetrieb. TerraWay erfüllt diesbezüglich die höchsten Anforderungen.

www.terraway.at



Sauber und einladend begeistern TerraWay-Böden in Eingangsbereichen.

Schattige Plätze auf der Terrasse



Ein Gastraum im Freien für jedes Wetter liegt voll im Trend.

Text: Daniela de Cillia; Fotos: Renson, Corradi, Caravita, Weinor/Göbel's Schlosshotel



Immer mehr spielt sich die Freizeitgestaltung im Freien ab, egal, ob zu Hause oder unterwegs. Und es zieht die Menschen vor allem dorthin, wo sie sich wohlfühlen können und die Atmosphäre zum entspannten Verweilen einlädt. Ein luftiger Schattenplatz ist da an heißen Sommertagen im Restaurant oder Café ebenso begehrt wie ein sicherer Schutz bei Wind und Wetter, feinem Nieselregen oder auch, wenn mal ein Platzregen überrascht.

Hochwertige Sonnenschutzsysteme, Glas- und Lamellendächer sowie Sonnensegel bieten mittlerweile eine ganze Reihe an attraktiven Möglichkeiten, um den Gastraum im Freien für jedes Wetter und auch für die späten Abendstunden behaglich zu gestalten.

Messe-Highlights

Da liegt es nahe, dass die Messe Stuttgart den Themenbereich Outdoor im Rothaus Park zwischen der Halle 5 und der Oskar Lapp Halle gemeinschaftlich auf der Intergastra und der Ende Februar folgenden R+T-Weltleitmesse für Rollläden, Tore und Sonnenschutz – breiten Raum gibt. So können Besucher aus dem Bereich der Hotellerie und Gastronomie genauso wie Fachplaner, Architekten und Fachhändler aus dem Handwerksbereich auf beiden Messen Neues und Bewährtes entdecken und die Produkte live bei der Nutzung im Außenbereich erleben.

6 x 4 Meter große Lamellendächer sind bei der R+T ebenso vertreten wie 7 x 7 Meter große Pergolamarkisen. Auch Glasdächer von 30 Quadratmetern Größe zeigen sehr realistische Einsatzbedingungen und lassen schnell erahnen, wie der Platz unter den verschiedenen Systemen mit Tischen und Stühlen gestaltet werden kann. Mit einem 100 Quadratmeter großen Sonnensegel können sich die Besucher einen guten Eindruck davon machen, wie auch sehr große Flächen optimal beschattet und vor dem Wetter geschützt werden können.

Gut geschützt

Auch Schirme gehören zum Outdoor-Bereich. Ob rund oder eckig – es gibt heute viele Formen und Ausführungen. Ein wichtiger Punkt ist die Boden- oder Tischfreiheit: Sie gewährleistet, dass man Schirme öffnen oder schließen kann, ohne dass Tische



und Stühle umgestellt werden oder Gäste aufstehen müssen. Ein weiterer wichtiger Aspekt ist bei der Schirmbespannung die mögliche Verwendung als Werbefläche. Mit Digitaldruck lassen sich kostengünstig und nach außen sehr gut sichtbar großflächige Eyecatcher installieren. Der umlaufende Schirmvolant bietet dabei eine zusätzliche Möglichkeit, Schriftzüge und Logos gut sichtbar zu präsentieren. So kann der Gast schon aus der Ferne attraktive Plätze zum Verweilen ausmachen.

Interessant wird auf der R+T zweifelsohne auch der Zubehörbereich sein: Heizstrahler, Lautsprechersysteme und Beleuchtung erweitern den Komfort auf der Terrasse maßgeblich und schaffen auch in den Abendstunden oder während der kalten Jahreszeit ein behagliches Ambiente für die Gäste.





Townhouse Weisses Kreuz

Die österreichische Hotellandschaft zeichnet sich durch gelungene Neuplanungen, aber gerade innerstädtisch vor allem auch durch besondere Sanierungsprojekte aus. Das „Townhouse Weisses Kreuz“ in der Salzburger Altstadt ist ein Paradebeispiel für höchsten Wohnkomfort in alten Gemäuern.

Das „Weisse Kreuz“ datiert auf das Jahr 1647 zurück und wurde damals als kapitularisches Baptistenhaus bezeichnet. Bereits 1685 wird es an eine Bierzapferin verkauft und fungiert seither als gastronomischer Betrieb. Heute erstreckt sich das Boarding House mit einer Fläche von insgesamt mehr als 1.000 Quadratmetern über fünf Etagen mit unterschiedlich großen Suiten und allgemeinen Lounge- und SPA-Bereichen. Die Gäste können den hoteleigenen Garten am Fuße des Festungsberges nutzen und

mit ihm gemeinsam bildet das Anwesen ein für die Altstadt von Salzburg einmaliges Ensemble. Eine derart besondere Lage stellt an die Bauherrschaft besondere Anforderungen. Diese legte bei der Renovierung daher größtes Augenmerk auf die Erhaltung des Bestandes bei gleichzeitig modernen Komfortansprüchen.

Außerordentliche Aufgabe

Die nachhaltigen Maßnahmen sowohl im Inneren wie am Äußeren lassen nun das Gebäude für viele Jahre in neuem Glanz erstrahlen. Im Zuge einer Generalsanierung wurde das Gebäude in statischer und technischer Hinsicht auf den aktuellen Stand der Technik gebracht. Dazu wurde es komplett entkernt, schadhafte Baustoffe wurden entfernt. Die Sanierung erfolgte nach historischen Vorgaben im Sinne des Denkmalschutzes und der Altstadterhaltung. Ing. Christoph Hettegger, Bauleiter der Spiluttini Bau GmbH, die für die Ausführung zuständig war: „Besonders wichtig war der Bauherrschaft, dass das Haus sorgfältig und vor allem mit historischen Baustoffen saniert wird. Sämtliche erhaltungswürdigen Bauteile wurden aufwendig restauriert. Die richtige Verarbeitung der Baustoffe erfolgte durch handwerkliches Können vieler routinierter Mitarbeiter.“ Um den Altbestand unter Berücksichtigung der bauklimatischen Bedingungen so gut wie möglich zu erhalten, wurde ein Restaurator zur Beratung hinzugezogen. Heinz Helminger aus Hof bei





Salzburg: „Gerade bei dieser Art von Gebäuden muss man die verschiedenen bestehenden Bausubstanzen genau analysieren und die Rezepturen der neu dazukommenden Baustoffe darauf abstimmen und angleichen.“

Restaurator und Baufirma entschieden sich bei der Ausführung für die Zusammenarbeit mit Saint-Gobain Weber Terranova. Friedrich Häuserer, Key Account Manager Renovieren/Sanieren bei Saint-Gobain: „Im Falle einer historischen Sanierung hat jedes Gebäude eine eigene Geschichte. Und auch die vorhandene sowie die zukünftige Nutzung sind wesentliche Faktoren für die Baustoffauswahl.“

Mit System zur schönen Fassade

Beim Townhouse Weisses Kreuz wurde daher im ersten Schritt die Fassade genau unter die Lupe genommen. Dort war ursprünglich ein Rieselwurf mit einem sehr hohen Zementanteil angebracht. Darunter entdeckten die Experten einen Kalkputz, der durch den Zementrieselwurf und den dichten Anstrich mürbe und nicht mehr tragfähig war. Als Komplettanbieter von der ersten Putzlage bis zum richtigen Anstrich mit dementsprechenden Kenntnissen im denkmalgeschützten Bauwesen konnte Saint-Gobain Weber Terranova hier nicht nur mit dem optimalen Gesamtportfolio punkten, sondern auch mit dem dafür benötigten Know-how. Schlussendlich entschied sich das Bauteam für die Kalkputze weber.ren trassic, weber.cal 172 und weber.cal 286 Kalkstrukturspachtel.

Weber.ren trassic wurde speziell für die Renovierung historischer Gebäude und Kirchen als Deckputz ohne chemische Zusätze entwickelt, mit dem die Struktur der zu verputzenden Fassadenflächen an historische Vorbilder angeglichen werden kann. Besonders im Hotelbau punktet der Kalkputz durch seine natürlichen Rohstoffe. Er enthält keine Biozide und ist somit für Allergiker geeignet.

Die innere Schönheit

Innen wurden die alten Decken sorgfältig freigelegt und darüber, zur Verbesserung des Schall- und Brandschutzes, Betondecken eingezogen. Alle neu erworbenen alten Holztüren wurden ebenfalls schallgeschützt ausgerüstet. Der belgische Kunstsammler und Interior Designer Axel Vervoordt entwarf die Inneneinrichtung unter Verwendung historischen Baumaterials und ließ sie in seinen Werkstätten und mit den besten örtlichen Handwerksbetrieben einzeln anfertigen. Die vorhandene Bausubstanz wurde, soweit es ging, belassen und – wo notwendig – mit Stein und Altholz ergänzt.

www.townhouse-weisses-kreuz.at



FOOD-TRENDS



Und was kommt auf den Teller?

Wie auch in der Mode – Trends kommen und gehen und was irrsinnig gehypt wird, verliert oft schnell an Aufmerksamkeit. Nicht anders ist es bei neu entdeckten Zutaten für allerlei Speisen. Einige Trends, die in nächster Zeit kommen, zeichnen sich dennoch ab.

Rüben zum Beispiel sind stark im Kommen. Restaurants in aller Welt bieten immer mehr Varianten davon an. In einer Zeit, in der viele Menschen nach Erdung suchen, ist der ursprüngliche und überraschend komplexe Geschmack von Rüben eine wohltuende Ergänzung zum bekannten Speiseplan. Der neue Star in diesem Jahr: die Steckrübe. Ob sanft gedünstet oder zu einem cremigen Brei weiterverarbeitet, sie bereichert viele Gerichte mit ihrem einmaligen Aroma, einer wunderbaren Farbe und vielen wertvollen Inhaltsstoffen. Aber auch rote Beete, Radieschen & Co. werden vermehrt unsere Teller bereichern.

Weiters erleben Soya-, Mandel- und Haferdrinks einen großen Hype. Aus diversen Kernen, Nüssen und auch aus Samen und Getreide lässt sich zudem „Milch“ machen. Statt tierischer Milch trinken immer mehr Menschen Variationen aus Hanfsamen, Cashews oder Macadamia. In Cafés in Paris oder Berlin gehören die pflanzlichen Getränke vermehrt zum guten Ton.

Zurück zum Fett

Im Rahmen diverser Low-Carb-Diäten hat es sich bereits angekündigt:

Fett is back. Ungesättigte Fettsäuren schmecken nicht nur gut, sie helfen auch trotz des hohen Energiegehalts beim Abnehmen. Sie stabilisieren Blutwerte, Probleme mit Heißhunger oder einem instabilen Kreislauf gehören mit ihnen der Vergangenheit an. Besonders Omega-9-Fettsäuren treten jetzt in den Fokus. Öle aus Algen gelten als besonders hochwertig und bekömmlich. Neben Omega-9 sind auch die so essenziellen Omega-3-Fettsäuren in diesen Ölen vorhanden. Der Geschmack der Algen-Öle bringt eine maritime Note in Gerichte, die ohne Fisch oder Meeresfrüchte auskommen. Zudem wird zukünftig vermehrt geräuchert. Die typischen Aromen von geräuchertem Fleisch sind bereits bekannt und beliebt – aber wie sieht es mit leicht rauchigen Desserts, Gemüse und Früchten aus? Das sind geschmackliche Eindrücke, die es in Europa so bisher kaum zu entdecken gibt – spätestens 2018 wird sich das definitiv ändern.





Super Mood Food

Die Culinary Fachberater von Unilever Food Solutions haben im Rahmen einer „Super Mood Food“-Kampagne gesunde, leichte und abwechslungsreiche Rezeptideen zusammengestellt, mit denen Gastronomen ihre Gäste überraschen können. Inspirationen liefern u. a. Low-Carb-Rezepte wie Seidentofu mit selbstgemachtem Kimchi, aber auch asiatische Suppenklassiker und trendige Buddha-Bowls. Die Bowls werden mit rohen oder gekochten, kalten oder warmen Komponenten in Schüsseln zubereitet und ganz nach Belieben mit frischen Toppings aufgepeppt. Rezepte dazu gibt's im März auf www.unileverfoodsolutions.de.

Qualitätsfleisch-Programm

Gerade beim Fleisch ist das Thema Nachhaltigkeit von großer Bedeutung. Deshalb hat Wiesbauer Gourmet gemeinsam mit Fleischprofis, Züchtern und Produzenten das Qualitätsfleisch-Programm „Natürlich Niederösterreich – Duroc“ ins Leben gerufen. Neben bester Fleischqualität wird dabei vor allem auch das Wohl der Tiere garantiert, die artgerechte Haltung mit viel Auslauf genießen. Da sich durch diese Bewegungsfreiheit die Dauer der Mast verlängert und die Duroc-Schweine mehr Futter benötigen, haben sie mehr Zeit, langsam zu wachsen und intramuskuläres Fett einzulagern. Dadurch ist das Duroc-Fleisch extrem mager, zart und saftig – mit sehr schöner Marmorierung und guter Fettabdeckung (Speckauflage).



Kleine Köstlichkeiten

Ob als Snack bei Feierlichkeiten oder als Amuse-Gueule vor dem Dinner – kunstvoll angerichtetes Fingerfood kommt bei den Gästen immer gut an. Kartoffel-Spezialist 11er liefert jetzt Profiköchen kreative Anregungen für kleine Häppchen, denn nicht nur die „11er Mini-Schiffchen“ lassen sich nach Lust und Laune füllen, auch die „11er Mini-Röstinchen“ sind eine super Basis für Fingerfood. Sie können mit den verschiedensten Zutaten belegt und verfeinert werden. Eine originelle Servieridee sind zudem das „Alpen-Sushi“ und die „Alpen-Maki“, die anstelle von Reis aus „11er Rösti-Kartoffeln“ gefertigt werden. Die geriebenen Kartoffeln harmonieren u. a. gut mit Lachs oder Zander.



Fisch-Delikatessen

Für all jene, die auf der Suche nach dem Besonderen sind, verrät Norbert Schuster, Fischexperte des Premium-Fischhändlers Eishken Estate, welche delizösen Exoten man als Fischfeinschmecker unbedingt probieren sollte. So gehört etwa der Schwertfisch im Mittelmeer-Raum zu den beliebten Speisefischen, hierzulande ist er aber noch weitgehend unbekannt. Der Meeresfisch mit festem, weißem Fleisch ähnelt im Geschmack zartem Kalbfleisch und lässt sich wie dieses in große Koteletts scheiden. Echte Delikatessen sind laut Schuster aber auch Red Snapper, Drachenkopf und Seeigel, der mit einem leichten Austernaroma und intensiv-salzigem Fischgeschmack überrascht.



Legendärer Scharfmacher

Weltweit steht „Tabasco“ als Inbegriff für aromatische Schärfe. Dabei wird die Chili Sauce nicht nur gerne zum Kochen verwendet, sondern steht vielerorts auch ganz selbstverständlich zusammen mit Salz und Pfeffer zum Nachwürzen auf dem Restaurant-Tisch.

1868 von Edward McIlhenny aus nur drei natürlichen Zutaten kreiert, wird die „Tabasco Pepper Sauce“ noch heute nach der Originalrezeptur auf dem Familienanwesen Avery Island in Louisiana produziert und abgefüllt: Sonnengereifte Chilischoten werden unmittelbar nach der Ernte gemischt und für drei Jahre im weißen Eichenfass gelagert. Danach werden noch Salz und Essig hinzugefügt. Das markante Flaschendesign und das rautenförmige Etikett sind dabei ebenso erhalten geblieben wie das Rezept und der unvergleichliche Geschmack. Egal ob Fleisch, Gemüse, Pasta, Saucen oder sogar Schokoladen-Desserts – die feurige Würzsauce verfeinert allerlei Gerichte, ohne deren Eigengeschmack zu überdecken.

Family of Flavors

In den vergangenen 150 Jahren hat Tabasco seinen roten Klassiker aber auch weiterentwickelt und bietet heute unterschiedliche Variationen an, die von milden 600 bis extra scharfen 8.000 Scoville jeden Schärfegrad und jede Geschmacksvorliebe abdecken. So sind die „Tabasco Green Sauce“ und die „Tabasco Garlic Sauce“ (mit Knoblauch) eher mild. Das schärfste Produkt im Portfolio ist die „Tabasco Habanero Sauce“, die mit bis zu 8.000 Scoville etwa doppelt so scharf ist wie die klassische rote „Tabasco Pepper Sauce“. Bestehend aus Habanero-Chilischoten, die mit Mango, Papaya, Tamarinde, Bananen, Ingwer und schwarzem Pfeffer vermischt werden, genügen schon wenige Tropfen, um Grillmarinaden oder Salsas mit einer fruchtig-feurigen Note aufzupeppen. „Bereits ein paar Tropfen unserer legendären Saucen können ein Gericht revolutionieren“, meint Gary Evans, International



Brand Ambassador Tabasco-Saucen. „Zudem ist das in den Chilischoten enthaltene Capsaicin laut Lebensmittelexperten gesundheitsfördernd und sorgt für einen besseren Stoffwechsel.“

Ein Highlight im Sortiment ist die rauchige „Tabasco Chipotle Sauce“: Sie wird aus roten, über offenem Pecanussbaumholz-Feuer geräucherten Strauch-Jalapeño-Chilis hergestellt. Mit ihrem vollmundig-rauchigen Geschmack und der moderaten Schärfe (1.500 bis 2.500 Scoville) passt die „Tabasco Chipotle Sauce“ beispielsweise perfekt zu Steaks, Fleisch- und Eiergerichten wie zum Beispiel den „Huevos Divorciados“. Dabei kann sie großzügig verwendet werden, denn sie ist die einzige Würzsauce in der „Tabasco“-Familie, die als fertige Steaksauce oder Marinade eingesetzt werden kann.



Back to the roots

Transgourmet bietet für Spitzenköche nicht nur Top-Qualität an, sondern ist naturgemäß immer am Puls der Zeit. Wir fragten die Profis nach den neuesten Trends, die demnächst den Küchenalltag erobern werden.



Welche Food-Trends zeigen sich in der Haubenküche?

Transgourmet: Regionalität bleibt nach wie vor ein großes Thema. Generell werden hochwertige Lebensmittel – auch Bio-Qualität – nachgefragt. Nachhaltigkeit und Produkte, die dieser Philosophie entsprechen, sind immer wichtigere Entscheidungs- und Einkaufskriterien.

Wiederentdeckt wird „Omas Lieblings-thema“ – das Dörren von Obst und Gemüse, um es lange haltbar und geschmacklich intensiver zu machen. Der gute alte Dörrapparat heißt jetzt „Dehydrator“.

Welche speziellen „neuartigen“ Lebensmittel sind in der Gastronomie im Kommen?

Transgourmet: Der absolute Top-Trend ist die generelle Suche nach Produkten, die „besonders“ sind. Das können



alte, in Vergessenheit geratene Gemüsesorten oder auch alte Rassen von Rindern und Schweinen sein. Sogenanntes „Superfood“ ist in der gehobenen Gastronomie kein Thema – Produkte wie Kakaobohnen etc. sind außerdem seit vielen Jahren verfügbar und nicht bahnbrechend neu. Auf der „Ethno-Seite“ boomt die philippinische Küche. Sie zeichnet sich durch die vielfältigen Einflüsse aus Spanien, Mexiko, Indien und China aus – dabei ist sie aber weniger scharf als vergleichbare Küchen.



Welche besonderen Konzepte verfolgt Transgourmet aktuell?

Transgourmet geht mit „Vonatur“ den innovativen Weg einer Eigenmarke für Nachhaltigkeit. Die Produkte stehen für klar benannte Herkunftsregionen und eine Herstellung, bei der Tradition und die Philosophie der Produzenten einfließen. Gäste wollen vermehrt wissen, woher die Zutaten stammen, auf welche Art und unter welchen Bedingungen sie hergestellt wurden. Mit der Lancierung der Nachhaltigkeits-Eigenmarke wird der Anspruch auf hervorragende kulinarische Qualität, ursprüngliche Produkt- und Produzentengeschichten sowie eine abgesicherte Nachhaltigkeitsleistung erfüllt. Eine repräsentative Umfrage ergab, dass sechs von zehn



Österreichern wissen möchten, woher die Hauptzutat des Gerichtes stammt. Die artgerechte Haltung der Tiere sowie nachhaltig produzierte Lebensmittel sind für viele Konsumenten wichtig. Erfreulich: Fast 90 % der Österreicher sind auch bereit, für entsprechende Qualität mehr zu bezahlen. Transgourmet bietet mit „Vonatur“-Spezialitäten, die diesen Kriterien gerecht werden. Gestartet wurde mit hundert außergewöhnlichen Produkten aus den Kategorien Fleisch und Fleisch-erzeugnisse, Fisch, Molkereiprodukte, aber auch Getränke – bis Ende des Jahres sollen 80 weitere Produkte im Sortiment sein. Thomas Panholzer und Manfred Hayböck, die beiden Geschäftsführer von Transgourmet Österreich, freuen sich, „als Vorreiter der Gastronomie entsprechende Produkte und Services anbieten zu können.“





Outsourcing mit Biss

Das Dienstleistungsunternehmen „Outsourcing mit Biss“, das sich darauf spezialisiert hat, Frühstück, Mittag- und Abendessen ganzjährig in ausgewählten Partnerhotels durchzuführen, stellt seine Philosophie vor. Als professioneller Partner dabei fungiert Grapos.

Für das Catering-Unternehmen bedeutet Frühstück nicht nur die reine Nahrungszufuhr. Frühstück wird in diesem Fall mit „Entertainment“ verbunden, wobei es oberstes Ziel ist, Gäste mit höchstem Komfort, ausgewählten Speisen und Getränken, einem stilvoll dekorierten Frühstücksraum und Buffet als auch mit einem hochqualifizierten Mitarbeiter-Team zu überzeugen.

„Outsourcing mit Biss“ hat sich darauf spezialisiert, Frühstück, Mittag- und Abendessen ganzjährig in ausgewählten Partnerhotels wie beispielsweise dem InterCity Wien, den Mercure Hotels Josefshof, Raphael, Secession oder auch des Ibis Styles Wien durchzuführen. Der größte Vorteil ist die Kostenreduktion. Es wird immer nur so viel Personal gestellt – und vom Partnerbetrieb bezahlt – wie für die aktuelle Auslastung des Hotels nötig ist. Zweitens reduzieren sich die Rohstoffkosten durch den zentralen Einkauf. Ebenso wird der Aufwand für das Hotel geringer, da sämtliche Speisen fertig angeliefert werden und vor Ort kein Kochaufwand betrieben werden muss.

Die Buffets überzeugen mit einer großen Auswahl an regionalen Speisen und Getränken, wo es möglich ist, selbstverständlich aus biologischem Anbau, sie sind abwechslungsreich und farbenfroh und laden durch die ansprechende Präsentation zum gesunden Schlemmen ein.

Grapos als verlässlicher Partner

Nachhaltig, regional und bio wird sowohl für die Kunden als auch für die Gäste immer wichtiger. Mit der Firma Grapos findet sich hier der ideale Partner. Grapos bietet für jeden Geschmack frisch gezapfte Getränke und passt mit seiner stylischen Brooklyn Linie und den dazugehörigen BIO-Säften hervorragend in das Konzept des Caterers.

Mit der „Brooklyn Bio und Vitamin Bar“ stehen dem Kunden beim Frühstück schon vier Sorten 100 % reine, selbstverständlich von „Bio Austria“ zertifizierte BIO-Säfte – natürlich als nachhaltiges Konzentrat – zum frischen Ausschank



zur Verfügung. Ebenso beliebt und ein echter Hingucker sind die integrierten Schälchen für Obstscheiben und frische Kräuter – ein zusätzlicher Vitaminkick für den Start in den Tag.

Außerdem bietet die klassische Brooklyn-Getränkelinie mit den passenden Ausschankgeräten jedes Getränk still oder prickelnd an. Hier gibt es trendige Sorten wie Rhabarber, Wassermelone oder Grüntee-Kaktusfeige. Dass der ökologische Fußabdruck aller Grapos-Getränke um 90 Prozent kleiner als jener konventioneller Portionsflaschen ist, gilt noch als zusätzlicher Grund dafür, dass die Wahl auf Grapos gefallen ist. Viele Hotels legen Wert auf das Prädikat „Green Meeting“, dem ist man mit Grapos-Getränken um einen großen Schritt näher.





DIE WIBERG NEWCOMER 2018

Das indische Urgewürz

Garam Masala gibt es fast so lange, wie das Würzen selbst. Die indische Urgewürzmischung schmeckt intensiv nach Kreuzkümmel und Zimt, frisch nach Kardamom, Koriander und Ingwer, mit einer belebenden Chillischärfe. Seit jeher verfeinert dieser Gewürz-Mix Eintöpfe, Ragouts, Hülsenfrüchte, Gemüse und Couscous. Versuchen Sie doch einmal Linsen-Dal mit Garam Masala und würzigen Samosas oder eine geschmorte, rosa gebratene Lammkeule auf Sesam-Humus, Okraschoten und knusprigen Papadams.

Duft von 1001 Nacht

Der Orient war immer schon ein Ort für Märchen, Magie und Momente voller Genuss. All das spiegelt sich auch in den WIBERG À la Carte-Neuheiten für das Jahr 2018 wider, die – wie immer – exklusiv im Herbst auf der „Alles für den Gast“ in Salzburg vorgestellt wurden. Garam Masala, Tandoori und BIO Granatapfel-Essig lauten ihre klingenden Namen und sie versprechen vor allem eines: Den Duft von 1001 Nacht!

Vom Urgeschmack der indischen Küche, über ein fruchtig-buntes Bollywood BBQ bis hin zum göttlichen Genuss der Grenadine – bei diesen drei Produkten hat sich das WIBERG Team Inspiration rund um Christian Berger mal wieder richtig ins Zeug gelegt, um etwas ganz Besonderes, 100 % Authentisches zu schaffen.

Bollywood-BBQ vom Feinsten

Die Aromen von geröstetem Koriander, Curcuma und Kreuzkümmel sowie die fruchtige Schärfe von Paprika und Chilli stehen sinnbildlich für den Grillgenuss der indischen Küche. Zusammengefasst ist all das in der Gewürzzubereitung Tandoori, eine Mix-Spezialität, die kreatives Kochen auf ein anderes Level hebt. Tandoori-Chicken mit Blumenkohl-Curcuma-Püree, geröstetem Koriander und Wiesenkräutersalat sowie Gemüse-Tikka-Masala, indisches Ofengemüse mit Kokosmilch, Blütenreis und Naanbrot sind nur zwei Anwendungsmöglichkeiten für die herrliche Mischung.

Göttlicher Genuss garantiert

Der Granatapfel gilt als Frucht mit hohem Symbolcharakter: Könige demonstrieren durch ihn die Macht über ihr Reich, griechische Göttinnen streiten sich um ihn und im Paradies ist er die verbotene Frucht. Dabei ist er doch vor allem eines: Köstlich kostbar. Als Superfood ist er reich an Antioxidantien und präbiotisch, also gut für das Immunsystem. Grund genug, den Saft reifer Granatäpfel zu einem naturtrüben Bio Essig mit 5 % Säure zu verarbeiten. Sein fruchtig-frisches Aroma eignet sich dabei hervorragend für orientalische und mediterrane Salatkreationen wie Taboulé mit süß-sauren Feigen und mariniertem Schafskäse oder Antipasti wie einem Vital-Cocktail aus Salammousse, Amaranth, Mango, und Granatapfel-Essig-Gelee.

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





Genussvolle Stunden

Kattus ist mit Kattus Brokat Rosé und Kattus Frizzante Rosé der ideale Begleiter jedes sinnlichen Dinners. Die aus österreichischen Zweigelt-Trauben hergestellte Cuvée Kattus Brokat Rosé verwöhnt den Gaumen mit einem feinen Mousseux und Anklängen von Waldbeere und Pflaume. Der ebenfalls zu 100 % aus Zweigelt-Trauben hergestellte Kattus Frizzante Rosé überzeugt mit fruchtigen Noten, zartem Mousseux und einem harmonischen Abgang.

Bieder & Maier

Fünf heimische Experten aus den Bereichen Kaffeeherstellung und Markenentwicklung, allen voran der junge Barista Valentin Siglreithmaier aka „Maier“, präsentieren eine neue kreative Kaffeemarke. „Bieder & Maier“ schlägt eine Brücke zwischen modernem Qualitäts- und Markenanspruch sowie dem Höhepunkt der traditionellen Wiener Kaffeehauskultur im Wien des 19. Jahrhunderts. Zahlreiche prominente Gastronomie-Kunden konnten in der Aufbauphase bereits gewonnen werden.



Blütenzauber

Wäschekrone stellte auf der Intergastra die neue Gartentischwäsche „Sommerblumen“ vor – und der Name ist dabei Programm: Das lebendige, leicht verspielte Dessin ist inspiriert von einer farbenfrohen Blumenwiese und eignet sich wunderbar, um beispielsweise mit farbigen Servietten oder frischen Blumen sommerliche Dekorationsideen umzusetzen. Dank einer Acryl-Micro-Beschichtung ist die Outdoor-Tischwäsche besonders pflegeleicht, da abwischbar, und punktet mit einer angenehmen Haptik.



Premium-Craft-Gin

Mit „Roku“ hat Beam Suntory einen ganz besonderen Gin aus Japan neu im Programm: Denn „Roku“ (im Japanischen gleichbedeutend mit der Zahl sechs) basiert traditionell auf Wacholderbeeren und sieben weiteren typischen Ingredienzien – er enthält aber zusätzlich noch sechs ausgewählte japanische Botanicals, die für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis sorgen. Yuzu-Schalen, Sakura-Blumen und -Blätter, Sencha- und Gyokuro-Tee sowie Sansho-Pfeffer werden saisonal geerntet und zusammen mit den Basiszutaten im speziellen Suntory-Atelier in Osaka von Meisterhand destilliert und vereint.



Die teuerste Sektflasche

Die strahlend-funkelnde 3-Liter-Doppelmagnum „Schlumberger Kristall“, ein zur Gänze in Handarbeit hergestelltes und mit 6.600 Swarovski-Kristallen besetztes Einzelstück, brach den Rekord für die teuerste Sektflasche der Welt bei der Versteigerung im Rahmen der Licht ins Dunkel-Benefizgala. Um beachtliche 10.000 € wurde die Flasche ersteigert. Die besondere Edelcuvée lag neun Jahre lang auf der Hefe und wurde 2017 im zehnten Jahr vollendet. Eine kleinere Version der Flasche (0,75 l) wird in streng limitierter Auflage (175 Stück), und mit 2.025 Swarovski-Steinen besetzt, für kurze Zeit und nur auf Anfrage erhältlich sein.



Schlumberger/Melanie Komma



Glas in all seinen Facetten

Leonardo zeigte auf der Intergastra, wie Glas im Restaurant, in der Bar, aber auch dekorativ in der Hotel-Lobby und im Zimmer stilvoll inszeniert werden kann. Mit dem mehrfach ausgezeichneten Bartender André Pintz, Inhaber und Manager der Imperii Bar in Leipzig, hat Leonardo die vierzehnteilige Glasserie „Spiritii“ mit markantem Facetten-Design entwickelt. Neben klassischen Tumblern und Bechergläsern finden sich auch Sekt- und Cocktailschalen, Weingläser, ein Likörglas sowie ein Mixbecher im Sortiment. Dank der bewährten Teqton-Technologie von Leonardo sind die Stielgläser widerstandsfähig, spülmaschinenfest und dabei dennoch kristallklar.

Treffpunkt der Branche

„Die ganze Welt des Gäste-Business“ zeigte Anfang Februar die Intergastra 2018.

Die Intergastra in Stuttgart ist als Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie inzwischen „zu einem der wichtigsten, vielleicht dem wichtigsten Treffpunkt der Branche“ geworden, erklärte Ulrich Kromer von Baerle, Geschäftsführer der Messe Stuttgart, bei deren Eröffnung am 3. Februar 2018. Und nach zwei Tagen Messebesuch können wir dies absolut bestätigen: Durch die Erweiterung um die neue Paul Horn Halle (Halle 10) ist die Intergastra noch einmal deutlich gewachsen. Auf einer Gesamtfläche von 115.000 Quadratmetern zeigten mehr als 1.400 Aussteller die neuesten Produkte, Innovationen und Trends.

Beeindruckt hat uns dabei die große Vielfalt an Ausstellungsbereichen, die zum einen jedes Bedürfnis des Hoteliers bzw. Gastronomen abdecken und zum anderen in den Hallen perfekt thematisch zusammengefasst sind. So findet jeder schnell, was er sucht – ob Küchengeräte, Geschirr, Interieur, Kaffeemaschinen, Getränke oder Eis.

In Halle 4 bot zudem die Sonderfläche „Fokus Hotel“ Inspirationen und Lösungskonzepte für die erfolgreiche Hotelführung. Hier konnte sich die Branche über aktuelle Themen informieren, begleitet von einem umfangreichen Rahmenprogramm.

Wohlfühlfaktor

Seit über 50 Jahren steht Rossin für das Streben nach herausragendem Design im Objekt- und Privatbereich. Großen Wert legt man dabei neben der Formschönheit der Möbel auch auf deren Wohlfühlfaktor, der die Produkte zu etwas ganz Besonderem macht. Denn ein Ort der Ruhe und Entspannung bedarf Möbel, die sich in das Umfeld perfekt integrieren und dabei einfach gemütlich sind – wie der bereits mehrfach ausgezeichnete Armchair „Monte“. Ob Stühle, Sessel, Barhocker, Dining-Bänke oder meterhohe Stoffwände als Gestaltungselement, bei den Stoffen setzt das Südtiroler Unternehmen auf die erstklassige Qualität von English Dekor.



Reise um die Welt

Im Laufe der Jahrhunderte ist Kaffee bis in die entlegensten Regionen vorge drungen und hat sich tief in den Kulturen der Länder dieser Welt festgesetzt. Dies hat Schärf dazu inspiriert, die einzigartige Kaffeetassen-Kollektion „Culture Coffea“ zu entwickeln, die mit ihren unterschiedlichen Designs die Traditionen einzelner Kaffee-Nationen aufgreift. So sind die Muster beispielsweise von den traditionellen Schmuck- und Kleidungsstücken der äthiopischen Bevölkerung oder von der exotischen Flora und Fauna auf Martinique beflügelt. Innovativ ist auch die ovale Form der Tassen, die eine perfekte Aromaentfaltung und besten Kaffeegeschmack gewährleistet.



Eis-Kreationen mit Wow-Effekt

Mit dem neuen Eis-Konzept „Gelato di Milano“ bringt bindi original italienische Eis-Spezialitäten in die heimische Hotellerie und Gastronomie. Ganz nach dem Gusto der Gäste stehen 27 Sorten zur Wahl, ob cremig, fruchtig oder auch erfrischendes „Sorbetto“. Dabei überzeugt „Gelato di Milano“ durch authentischen Geschmack und perfekten Luftaufschlag. Mit den Tipps für eine handwerkliche Optik eignet es sich ideal für den Portionsverkauf aus der Eisivitrine. Für den besonderen Wow-Effekt empfiehlt bindi, die einzelnen Eiskugeln kreativ zu umhüllen: Dazu einfach die Kugeln in Wiberg-Gewürzvariationen (wie Curry, Sesam oder Blüten) wälzen, kurz frosten und in Papierförmchen hübsch arrangieren.

Brot-Vielfalt

Viel Neues zeigte Resch & Frisch auf der Intergastra, darunter süße und pikante Croissants sowie aromatische „Stangenbrote“. Zwei Sorten (à drei Stück) finden sich jeweils in einer Verkaufseinheit: Das Duo „Körner/Berry“ kombiniert ein Roggenvollkornbrot mit Saaten und ein Roggenmischbrot mit Mandeln und Cranberries. Die zweite Variante „Speck/Roggen“ bietet ein pikantes Roggenbrot mit Speckwürfeln und ein Roggenmischbrot. Die Brote eignen sich ideal für den Einsatz am Buffet oder zum Gedeck und harmonisieren ausgezeichnet mit Butter, diversen Aufstrichen und Olivenöl.



Anpassungsfähig

Die neuen „Palux Ecoline“-Thekenmöbel sind die ideale, qualitativ hochwertige Lösung für offene Küchen oder Frontcooking-Bereiche. Sie sind aus robustem Chromnickelstahl gefertigt und leicht zu reinigen, gleichzeitig sind die Theken funktional und anpassungsfähig. Das umfassende Produktprogramm passt sich flexibel den örtlichen Gegebenheiten an und erleichtert mit einer großen Auswahl an Zubehör (wie Kühlmöglichkeiten oder Eiswürfelbereiter) die Arbeitsabläufe im Schankbereich.



Private Spa

Erstmals stellte auch Repabad auf der Stuttgarter Messe aus und zeigte seine Ausstattungsoptionen für Dusche bzw. Badewanne, die Standard-Badprodukte optisch wie funktional aufwerten und damit ein privates In-Room-Spa schaffen. So kann jede Dusche mit dem Repabad-Infrarotpanel einfach zu einer Infrarotkabine upgegradet werden. Oder aber zum Dampfbad mit Sole-Funktion, Farblicht- und Aromatherapie. Die Badewanne hingegen wird dank zusätzlicher Funktionen zum persönlichen Masseur und entspannt mit farbigem Licht und Musik.

Höflehners trendig-edle gumpenBAR



Pünktlich zum Winteropening schaffte es die Hoteliersfamilie Höflehner auch heuer wieder, die Skiwelt mit einer Innovation am Hauser Kaibling zu überraschen. Neben urigen Hütten können Skifans seit 8. Dezember in das erste Mazot der Region Schladming-Dachstein einkehren.

Fotos: gumpenBAR, Julian Keick, Höflehner

In nur vier Wochen Bauzeit wurde direkt bei der Talstation Höfi Express 1 die neue Attraktion des Gumpenbergs – die gumpenBAR – errichtet. Diese besticht mit außergewöhnlicher Architektur, atemberaubendem 360 Grad Bergpanorama, einer Sonnenterrasse, coolen Drinks und kulinarischen Schmankerln aus der Region.

Edles Ambiente trifft moderne Architektur

Atemberaubend auf der einen, gemütlich auf der anderen Seite. Die Kombination aus Rundumverglasung und Massivholz als dominierende Materialien trägt zu einer trendig-edlen Atmosphäre bei. Der Zoomroom und die offene Bauweise der gumpenBAR bieten den Gästen die Möglichkeit, bei jeder Witterungsbedingung direkt an der Piste und somit inmitten des Geschehens zu sein. Während bei Schönwetter die Terrasse komplett geöffnet werden kann und man im Handumdrehen die Wintersonne genießt, erlebt man bei winterlicheren Bedingungen das Schneetreiben im wettergeschützten Innenbereich inkl. Open Air Feeling. „Als einer der Leitbetriebe der Region sehen wir es als unsere Aufgabe, bei der Weiterentwicklung der Region mitzuwirken und unsere Gäste immer wieder aufs Neue zu begeistern und ihre Erwartungen zu

übertreffen. Mit dem Bau der gumpenBAR haben wir ein neuartiges, trendiges Hüttenfeeling geschaffen. Wie bereits bei der Erweiterung um unseren Funpark im Sommer bleiben wir bei all unseren Projekten und Innovationen unserem Credo, neueste Trends im Einklang mit der Natur umzusetzen und dabei nie die persönliche Note zu verlieren, treu,“ erzählt Hotelier Mag. (FH) Gerhard Höflehner, Eigentümer und Geschäftsführer der gumpenBAR sowie des Natur- und Wellnesshotels Höflehner.

Stimmungsvolle Après-Ski-Location

Die neu geschaffene Atmosphäre bietet einen perfekten Rahmen für eine gemütliche Skipause, aber auch für stimmungsvolle Après-Ski-Abende. Chilliger Sound, heiße und coole Drinks versprechen Hüttenfeeling und beste Stimmung. Für den kleinen Hunger werden regionale Schmankerl, steirische Snacks, Produkte aus der hoteleigenen Metzgerei sowie hausgemachte Strudel und süße Köstlichkeiten angeboten. Ski abschnallen, abfeiern und dann gleich ab ins Hotel – denn die Bar ist nur 100 m vom Hotel entfernt. Für die Idee und Architektur der gumpenBAR zeichnet das Kreativteam rund um Christian Bogner – Living Art – verantwortlich.

www.hoeflehner.com

Industrial Living – Neues Wohnen im Vintage Style

Sophie Bush

Das Bemühen um die Bewahrung und Umnutzung alter Bausubstanz in Form von ehemaligen Industrieanlagen, Lagerhäusern und Werkstätten ist ein globales Phänomen, das sich in allen Metropolen, aber auch in ehemaligen Industrieregionen zeigt. Industrial Living nimmt den Leser mit auf eine Tour zu den ungewöhnlichsten und innovativsten Umnutzungen weltweit. Von kombinierten Arbeits- und Wohnflächen zu familienfreundlichen Lofts, von multifunktionellen bis hin zu ungewöhnlichen Wohnnutzungen: Vorgestellt wird eine große Bandbreite an außergewöhnlichen Wohnungen in historischen Speichern, ehemaligen Textilfabriken, früheren Produktionsstätten und Lagerhäusern aller Art.

Gebundenes Buch, Pappband, 51,40 €, ISBN: 978-3-421-04074-9, DVA



Frühling – Die Jahreszeiten-Kochschule

Richard Rauch, Katharina Seiser, Joerg Lehmann

Knackiger Salat & Wildkräuter, Rhabarber, Kirschen & Blüten, festliche Mehlspeisen, Huhn, Eier und köstliche Braten für die Osterzeit: Im Frühling ist die Vorfreude groß und der Höhepunkt, der erste Spargel, nicht mehr weit! Basis ist die österreichische Küche, von Lieblings-Klassikern bis zu kreativen Weiterentwicklungen. Wie in den ersten drei Bänden bewährt, zeigt der vierte Band der Jahreszeiten-Kochschule, wie man aus dem Besten, was uns der Frühling schenkt, köstliche Mahlzeiten zubereitet.

Hardcover, 20 x 27 cm, 240 Seiten, ca. 150 Abbildungen, 34,90 €, ISBN 978-3-7106-0037-1, Verlag Brandstätter



Schmucke Stube! – Der neue Landhausstil

Schmucke Stube! stellt Landhäuser vor, die die Vergangenheit neu inszenieren, und bietet kreative Anregungen und Inspiration für alle, die selbst Hand anlegen möchten: Hier wird die Originalsubstanz eines alten Châteaux gekonnt mit einer moderner Einrichtung kombiniert, alte Möbel werden neu in Szene gesetzt und Hightech-Küchen der Charme von gestern verliehen. Porträts über Interieur-Designer, Familien, die sich in einem ehemaligen Kuhstall ein romantisches Zuhause geschaffen haben und über Manufakturen und Stofffirmen, die durch Handarbeit wahre Kunstwerke erschaffen, inspirieren und laden ein, den neuen Landhausstil zu entdecken.

Hardcover, 24 x 30 cm, 272 Seiten, Full color, 39,90 €, ISBN: 978-3-89955-909-5, Gestalten



Zu Gast in Highclere Castle

Geschichten und Rezepte aus dem echten Downton Abbey.

Fiona Countess of Carnarvon

Highclere Castle ist eines der bekanntesten Häuser der Welt – nicht erst seit der überaus erfolgreichen britischen Fernsehserie Downton Abbey. Bereits durch Jahrhunderte hindurch wurden hier Royals und Staatsmänner ebenso wie bekannte Persönlichkeiten aus Musik, Kunst und Literatur empfangen. Die 8. Countess of Carnarvon lädt ein, fünf Wochenenden in Highclere zu verbringen. Sie lässt den Leser teilhaben an den Anekdoten des Hauses und seiner Gäste, erlaubt den Blick durchs Schlüsselloch und lässt Mitarbeiter und Persönlichkeiten zu Wort kommen. Gebunden mit Sonderausstattung, 24,8 x 28,8 cm, 288 Seiten, 213 Abbildungen, 41,10 €, ISBN: 978-3-7667-2292-8, Callwey



Bitte reinigen – aber richtig!

Mit gelungenem Housekeeping-Management zum Unternehmenserfolg.

Andrea Pflieger

Der Ratgeber richtet sich an Hoteliers, Geschäftsführer von Gästebetrieben, Housekeeping-Verantwortliche und deren Mitarbeiter. Die richtige Pflege erhöht die Langlebigkeit von Materialien und Ausstattung. Neuanschaffungen sind deshalb seltener nötig. Gute Organisation und effektive Werkzeuge helfen, die Arbeitszeit und damit die Mitarbeiterkosten zu verringern. Dank vorausschauender Planung bei Um- und Neubauten oder Renovierungen lässt sich der Arbeitsaufwand verringern. Die Investition in professionelles Housekeeping-Management zahlt sich in jedem Fall aus. Hardcover, 352 Seiten, 74,90 €, ISBN 978-3-99033-465-2, Trauner Verlag





Kuscheln auf hohem Niveau

Wer dem Stress so wirklich entfliehen möchte, sich nicht an vorgegebene Essenszeiten halten und auch keine Kleidervorschriften befolgen möchte, der ist in den neu errichteten „Bayern-Chalets“ der Familie Berger im Berchtesgadener Land bestens aufgehoben.

Vor den Toren der Stadt Salzburg, nur wenige Kilometer von Freilassing entfernt, im bayerischen Airing gelegen, präsentieren sich die im letzten Sommer fertiggestellten Chalets als Luxushäuschen für einen entspannenden Rückzug aus dem Alltag. Vollkommene Privatsphäre, keine Etikette, keine Zwänge, einfach in den Tag hineinleben – das ist die Devise der Bayern Chalets.

Das Areal ist ziemlich groß (22.000 m²), sodass sich die Gastgeber den Luxus leisten können, jedes Haus mit einem bis zu 500 m² großen, privaten Garten zu umgeben. Geschickt platzierte, ansprechende Lärchenzäune und Pflanzen halten Blicke aus den Nachbarhäusern fern. Ungestört können sich dadurch Chalet-Gäste in ihrem gemütlichen Urlaubszuhause einigeln und erleben schnell und nachhaltig die ruhige Seite des Winters.

Privates Wellness

Die ganz private, eigene Zirben- und Ahornholzsaua und der ganzjährig benutzbare Außenwhirlpool ermöglichen perfekt „Wellness unter vier Augen“. Die Chalet-Saua ist zudem mit einem Flat-TV ausgestattet. Besteigt man die Galerie der Chalets, wird es richtig gemütlich. Die Kuschelbetten oder das Wasserbett laden förmlich zum „Chillen“ ein, den Zirbenduft in der Nase und den Blick in die Weite gerichtet, so lässt es sich genüsslich und ausgiebig faulenzen. An klaren, schönen Wintertagen geben die Panoramafenster die Sicht bis nach Salzburg frei. Naturgeölte Eichenholzböden, Fußbodenheizung, echtes Leder auf den Sitzgarnituren, gesunde Zirbenholz-Schlafzimmer, Luxusbäder, Parkplatz direkt am Chalet, tägliche Reinigung zur gewünschten



Uhrzeit, das Gourmetfrühstück im Chalet und ein À-la-carte-Service im Chalet von 7 bis 21 Uhr – alle erdenklichen Wünsche werden von den Gastgebern jederzeit mit herzlichem bayrischen Charme professionell erfüllt.

Wellness & Spa im Bergerbad

Für all diejenigen, die doch auch einmal mit anderen Gästen in Sichtweite gelangen wollen, denen steht das Bergerbad Wellness & Spa, eine 3.000 m² große Wellnessoase direkt bei den Chalets zur Verfügung. Sauna, Dampfbad und moderne Infrarotkabinen, Ruheräume mit Panoramasicht, Massagen, Bäder und verschiedene Anwendungen laden Chalet-Gäste zur Wellnessauszeit ein. Im Außenbereich sind die Außensaunen, Tauchbecken und Whirlpools sowie die beheizten Pools entspannende Orte für kalte Wintertage. Für den kleinen Hunger zwischendurch müssen Genießer das Wellnesshaus nicht verlassen. Im Bistro werden gesunde Gerichte, frische Salate, hausgemachte Smoothies und Limonaden serviert. Der Kneipp-Weg, die gemütlichen, überdachten Liegebereiche und zahlreiche Plätze für Sonnenanbeter in der Natur sind an milden Sonnentagen genau richtig, um den Alltag hinter sich zu lassen.

Fazit

Eine gelungene Alternative zum „normalen“ Hotelurlaub. Die Chalets sind rund um einen idyllisch angelegten Naturteich aneinandergereiht, wobei zwischen den Holzhäusern genug Platz vorhanden ist, um nicht vom Nachbarn zu viel mitzubekommen. Für Gestresste ein idealer Rückzugsort ohne Zwänge.

HOTEL&DESIGN-Bewertung					
Architektur					
Design					
Wellness					
Kulinarik					



Immergrün

Die neu entwickelten Moos- und Naturleuchten von Freund bedienen auf kreative Weise die wachsende Sehnsucht nach Grün in geschlossenen Räumen und bringen ein Stück Natur ins Haus. Für die Herstellung der Leuchten werden ausschließlich echte Naturmoose verwendet, die dank eines patentierten Konservierungsverfahrens ganz ohne Pflege, Bewässerung oder Düngung auskommen.



100 % nachhaltig

Rundum nachhaltig ist die neue Teppich-Kollektion „Places of Origin“ von Object Carpet. Die Teppiche sind aus 100 % recyceltem Econyl-Garn von Aquafil gefertigt. Das Markengarn wird nachhaltig aus alten Fischernetzen sowie anderen Industrieabfällen hergestellt und ist frei von Bitumen, PVC und Latex. „Places of Origin“ ist als Bahnware oder Fliesen in acht eigenständigen Dessins erhältlich, inspiriert von unterschiedlichen Landschafts-Szenarien wie Dünen und Wäldern.



Fashion meets Street Art

Motel One eröffnete zehntes Berliner Haus direkt am Alexanderplatz und präsentiert sich bunt und unkonventionell.

Fotos: Motel One

Unter dem Design-Motto „Fashion meets Street Art“ eröffnete die Budget Design Hotelgruppe Motel One am Alexanderplatz ihr zehntes Haus in Berlin. In Lobby, One Lounge und den 708 Zimmern wird die bunte und unkonventionelle Seite der Hauptstadt erlebbar.

Luxus-Interieur

Das Design-Thema „Fashion meets Street Art“ des Hotels ist inspiriert von Berlins außergewöhnlicher Streetwear und der im öffentlichen Raum aufwändig inszenierten Kunst, die es überall in der Stadt zu entdecken gilt. Für die authentische Umsetzung des Konzeptes kooperierte die Hotelgruppe mit Partnern, die ihren hohen Qualitäts- und Designanspruch verkörpern und gleichzeitig die wilde und unangepasste Seite Berlins widerspiegeln. Die Lobby im Erdgeschoss, Frühstücksbereich und Bar in der One





Lounge wurden mit Möbeln des italienischen Labels Moroso ausgestattet, das seit mehr als 65 Jahren für ausgefallene Farben, Formen und Materialien steht. Unter dem Motto „work, meet and relax“ setzen die bunten, fashionorientierten Möbel Design-Akzente. Neben der Möbeldesign-Gestaltung entspricht auch die Herstellung dem Berliner Geist: Der Umwelt zuliebe arbeitet Moroso vorrangig mit natürlichen und recycelbaren Materialien.

das Künstlerkollektiv KLUB7. Ein großflächiges Kunstwerk hinter der Rezeption im Erdgeschoss sowie ein riesiges Graffiti-Wandbild im großzügigen Innenhof des Hotels tragen deutlich die Handschrift der sechs Urban Art-Künstler von KLUB7.

Bei den Zimmerkonzepten setzt Motel One neben zusätzlichen Services wie einem Safe und Smart TV verstärkt auf eine individuelle Zimmergestaltung für mehr Wohnlichkeit. Dafür gestaltete die

Künstlergruppe KLUB7 in den Zimmern eine Installation aus diversen Stoffen und Zeichnungen, die überlagert von Farbflächen und Schnittmusterformen ein spannendes Gesamtkunstwerk ergeben. Mit dem neuen Motel One Berlin-Alexanderplatz unterstreicht die erfolgreiche Hotelgruppe aufs Neue ihren Anspruch an das individuelle Design-Konzept: Jedes der zehn Häuser in Berlin erzählt eine ganz eigene, sehr lokal inspirierte Geschichte.

Fashion-Design aus Berlin

Berlins junge Modeszene diente im Hotel nicht nur als Inspirationsquelle für das Thema „Fashion“ – junge Talente der Hauptstadt bekamen die Chance, das Haus aktiv mitzugestalten. In Kooperation mit der Hochschule für Technik und Wirtschaft Berlin veranstaltete Motel One einen Wettbewerb für angehende Modedesigner. Die zwei besten Designideen von Jana Steiger und Anabel Fiebelkorn und deren Entwurfsprozesse werden dauerhaft in einer großzügigen Kollage an zwei Wänden in der One Lounge präsentiert. So vielfältig und extravagant wie die Modetrends der Hauptstadt ist auch ihre Urban Art. Eine Gruppe, die besonders heraussticht, ist





Das Renaissance Downtown Hotel

Die zu Marriott International gehörende Marke Renaissance Hotels hat im Business Bay District in Dubai ein Haus mit 233 Gästezimmern und 65 großzügigen Suiten eröffnet.

Fotos: Renaissance Downtown Hotel, Dubai/Marriott International

Zu den Besonderheiten des Renaissance Downtown Hotels Dubai zählen unter anderem sein kontrastreiches Design, luxuriös gestaltete, lichtdurchflutete Zimmer, die herausragende Küche und das erste All-Suite-Spa von Six Senses.

Rau und zugleich elegant, so lässt sich das auffällige Design des Hotels-Neuzugangs beschreiben. Dafür verantwortlich zeichnet das renommierte Innenarchitekturbüro WA International, das durch den Einsatz unterschiedlicher Materialien, Texturen und dynamischer Farben auf starke Kontraste setzt. Inspiriert von den markanten Sanddünen Dubais ziehen sich matte Schwarz- und Goldtöne durch die öffentlichen Bereiche und Gästezimmer und wirken – durch strukturiertes Glas und verspiegelte Flächen hindurch betrachtet – als wären sie in Bewegung.

Eine Kunstinstallation aus Metall, welche die Dynamik Dubais verkörpert, bildet den Blickfang beim Betreten des Hotels. Nicht weniger eindrucksvoll der aus mundgeblasenem Glas gefertigte Kronleuchter, der die Lobby auf ihrer gesamten Länge überspannt.

Am Check-in umrahmen lange, sich vom Boden bis zur Decke erstreckende, goldene Ketten rohen Beton. Zu den weiteren Design-Features der Lobby zählen Elemente aus Holz, Eisenbalken und ein anheimelnder offener Kamin.

Faszinierende Ein- und Ausblicke

Die 298 eindrucksvollen Gästezimmer und Suiten bestechen durch deckenhohe Fenster. Die prächtigen Stoffe, sandfarbenen Lederakzente und Holzoberflächen ergänzen die Einrichtung aus mattem Gold und Metall, die je nach Tageszeit und Lichteinfall auf faszinierende Weise changiert. Auf dem Zimmer empfangen wird der Gast von einer Schwarzweiß-Nahaufnahme eines grinsenden Kamels und über dem Bett hängt Pablo Picassos berühmte Kamelzeichnung als freche 3D-Skulptur aus Draht.

Nicht weniger ambitioniert präsentieren sich die Restaurants. Das moderne BHAR – arabisch für „Gewürz“ – serviert heimische orientalische Küche. Im Grounded erhalten Gäste internationale Kaffeesorten, zubereitet unter Verwendung einzigartiger Brühmethoden. Zudem bereichern mit dem BASTA! und Bleu Blanc zwei neue moderne Restaurantkonzepte von David Myers die Wüstenmetropole. Das Bleu Blanc ist ein von der südfranzösischen Landküche inspiriertes Restaurant. Das BASTA! hingegen versteht sich als urbane Interpretation einer Mischung aus römischer Trattoria, Florentiner Steakhouse und neapolitanischer Pizzeria. Im Dezember schließlich öffnete mit dem Morimoto Dubai ein modernes japanisches Spezialitätenrestaurant unter der Leitung des weltbekannten Starkochs Masaharu Morimoto. Ebenfalls seit Dezember kommen Gäste in den Genuss eines All-Suite-Spas der Marke Six Senses – das erste seiner Art.



www.renhotels.com/dubai

Mit Individualität, unverwechselbarem Design und einem Restaurant direkt am Wasser stößt das Apollo Hotel Amsterdam zu Marriotts jüngster Marke.

Fotos: Apollo Hotel Amsterdam/
Marriott International



Das erste Tribute Portfolio Hotel in den Niederlanden



Das 223 Zimmer umfassende Hotel zählt nun zur Kollektion anspruchsvoller, unabhängig geführter Hotels und wartet nach einer umfassenden Renovierung mit einem vollkommen neuen Konzept auf. „Eine Atmosphäre der Unabhängigkeit und des Freigeistes machen Amsterdam unverkennbar und zu einem idealen Standort für das erste Hotel von Tribute Portfolio in Holland“, sagt John Licence, VP, Premium & Select Brands Europe, Marriott International. „Wir freuen uns darauf, unsere Hotelgäste wie auch Einheimische in diesem wahrhaft besonderen Hotel in erstklassiger Lage direkt am Kanal mit einer aufsehenerregenden Design-Ästhetik und einzigartiger Gastronomie begrüßen zu dürfen.“

Beste Lage

Das Hotel liegt im Stadtteil Oud-Zuid in einem zu den Olympischen Spielen 1928 errichteten markanten Gebäude und erhielt vom bekannten belgischen Designer Will Erens eine spannende, neue Innengestaltung. Der Designer ließ sich von der Opulenz vergangener Zeiten inspirieren und stellte diese in einen modernen Kontext, sodass ein überbordender Stilmix der 1920er und 1970er entstand, der Elemente des Art Nouveau, Art Deco, Palm Springs und des Post-Luxury umfasst. Die olympischen Farben und die Verwendung hochwertiger Materialien wie Samt, Leder und Marmor verbinden sich zu einem Look, der das moderne Amsterdam widerspiegelt.

Künstlerische Anklänge und Originale sowie sorgfältig ausgewähltes Dekor geben sowohl den öffentlichen Räumen als auch den Zimmern ein edles Erscheinungsbild. Im ganzen Hotel finden sich originale Elemente wie das handgemachte Tiffany-Glas im Lafayette-Stil im Restaurant Bodon, La Grande Brasserie und der typisch Pariserischen Patisserie. Den Gästen werden außerdem die geschmackvollen aus echten Brasserien in Frankreich stammenden, restaurierten Lampen ins Auge fallen, die den Restaurantbereich vervollkommen. Zu den Highlights des Hotels zählen zweifellos die Gourmet-Restaurants Bodon und La Grande Brasserie, wo Küchenchef Inan Sahin klassische französische Küche zubereitet. Das Restaurant bietet 110 Plätze, wobei die einzelnen Tische so arrangiert wurden, dass sie Privatsphäre und zugleich einen Blick über die Grachten Amsterdams erlauben.

www.tributeportfolio.com



Unterwegs im höflichsten Land der Welt

Eine ungewöhnliche Reise zum heiligsten Ort Japans.

Von Karl Riffert

Kyoto-Station, acht Uhr morgens. „Um Japan zu verstehen“, sagte mir ein Freund, der sich einst in Wien in eine hübsche Japanerin verliebte und heute in Tokyo lebt, „genügt es, einmal mit dem Zug zu fahren.“ Er hatte recht, aber so ganz war mir das am Anfang einer Reise, die mich zum heiligsten Ort Japans führen und mir das Wasser bis zum Hals stehen lassen sollte, noch nicht klar. Erst einmal wollte ich in einem kleinen Laden für Süßwaren ein Mitbringsel erwerben. Ich wusste schon, dass

in Japan nicht so sehr der Inhalt eines Geschenks zählt, sondern die Verpackung. Ein Präsent ohne Verpackung zu überreichen ist hier ungefähr so höflich wie den Stinkefinger zu zeigen. Weiß geht übrigens als Papierfarbe gar nicht, denn die Farbe steht für Trauer, und Gott behüte, bloß keine Schleife: Die verwendet man nur für Beerdigungsgeschenke. Und übergeben muss man das Geschenk immer mit beiden Händen, um zu zeigen, dass es von Herzen kommt.

Meine Wahl für den Inhalt fällt auf den beliebtesten Kuchen Japans. Es ist der Baumkuchen und man findet ihn an jeder Ecke, 365 Tage im Jahr. Er ist die Erfindung eines deutschen Konditormeisters, der 1915 nach Japan kam, und heißt auf Japanisch „Baumkuchen“. Er ist schön weich und flaumig, und hat, wenn man ihn aufschneidet, Ringe wie ein Baum. Die Verkäuferin, die wie alle Verkäuferinnen in Japan unglaublich freundlich ist, zeigt mir Baumkuchen in den Geschmacksrichtungen Schoko, Kirsch, Melone und auch Banane, ich wähle aber wie ein Japaner den Bestseller: Baumkuchen mit Matcha, also Grünteegeschmack.

Kyotos unglaublicher Bahnhof

Die Züge fahren auf mehreren Etagen ein, der Gebäudekomplex ist riesig und die Haupthalle 15 Stockwerke hoch. Kyoto wurde im Zweiten Weltkrieg von schweren Luftangriffen verschont und gilt wegen seiner vielen Tempel und Schreine als die besterhaltene Großstadt aus dem Vorkriegs-Japan. Eigentlich ein Wunder, denn die Stadt, die fast ein-tausend Jahre lang die kaiserliche Residenz beherbergte, war wie Hiroshima und Nagasaki ganz oben auf der Liste der Atombombenziele. Aber Kyoto hatte Glück: Der damalige

US-Kriegsminister Henry Stimson verschonte die Stadt, weil er sie als Tourist schon einmal besucht hatte und ihm die Zerstörung von Kyotos Kunstschatzen als barbarisch erschien. Wegen des intakt gebliebenen Stadtbildes wollten Kritiker kein hypermodernes Bahnhofsmonster in ihrer Stadt – auch aus Angst, dass Hochhäuser folgen würden. Nun, die Kritiker hatten recht, die Hochhäuser kamen tatsächlich, aber der Bahnhof selbst ist doch sehr gelungen und wird im Jahr von unglaublichen 169 Millionen Menschen benutzt.

Wir schlendern durch die Hallen zum Bahnsteig der Kinetsu-Linie. Kinetsu ist wie Shinkansen eine eigene Bahngesellschaft und ihr Zug führt zum heiligsten Ort Japans, auf die Halbinsel Ise-Shima. Der Bahnhof Kyoto ist wie das ganze Land unglaublich sauber. Uniformierte Reinigungskräfte kümmern sich um den kleinsten Schmutz. Es fehlt zudem die Graffiti-Pest, die europäische Städte verunstaltet. Zum Bahnsteig darf man in Japan nur mit einem gültigen Ticket. Als ich ein wenig unschlüssig bin, wo ich den Automaten füttern soll, eilt sofort ein freundlicher Bahnbediensteter herbei, um mir zu helfen. Im Zug selbst lassen uns etliche Dinge staunen: Die Sitze werden am Endbahnhof in Fahrtrichtung gedreht. Faszinierend. Und wenn man zur Lokomotive geht, kann man während der Fahrt durch eine Scheibe dem Lokführer





zuschauen. Wenn der Schaffner den Wagon betritt, verbeugt er sich erst einmal vor seinen Fahrgästen; wenn er das Abteil wieder verlässt, gibt es noch einmal eine Verbeugung.

Draußen zieht die Landschaft der Hauptinsel Honshu vorbei. Es ist ein endloses Meer an Häusern. Wer Japan bereist, denkt, es sei ein flaches, total urbanes Land. Doch das ist eigentlich falsch, denn tatsächlich sind zwei Drittel Japans von Bergen bedeckt.

Wir sind unterwegs in ein Städtchen namens Kashikojima. Die Fahrt dauert mehrere Stunden und bei meinem freundlichen Sitznachbarn, Herrn Sato, einem Fischhändler aus Tokyo, meldet sich der Hunger und er holt seine Bahnhofs-Bentobox aus der Tasche. Diese Reise-Bento-Boxen, die die Japaner „eki-bento“ nennen, gibt es für wenig Geld an jedem japanischen Bahnhof. In der schwarzen Schale ist alles drinnen, was Japaner so mögen: ein großes Stück Fisch, meist Lachs, Reis mit einer marinierten Zwetschke drauf, lila Tsukemono (eingelegtes Gemüse) und ein Nudelsalat. Den Japanern, erzählt mir Herr Sato in gutem Englisch, war es über tausend Jahre verboten, Fleisch zu essen. Das hing damit zusammen, dass der Buddhismus ebenso lange Staatsreligion war und änderte sich erst mit den westlichen Einflüssen im 19. Jahrhundert.

Der heilige Ort

Wir sind jetzt fast am Ziel und es ist Zeit, über den heiligsten Ort Japans zu erzählen, den Ise-Schrein. Eigentlich sind es 127 Shinto-Schreine auf einem Gebiet so groß wie Paris. Die beiden Hauptschreine Naiku und Geku dürfen nur von den Priestern und vom Kaiser betreten werden. Der Naiku, der innere Schrein, das Allerheiligste also, ist der Sonnengöttin Ameretsu gewidmet, von der alle japanischen Kaiser abstammen sollen. Bis zum Zweiten Weltkrieg galt folgerichtig der Tenno, der Kaiser, als lebender Gott. Im Naiku befindet sich übrigens auch ein Bronze-Spiegel,



mit dem einst die Sonnengöttin aus ihrer Höhle gelockt wurde, um der Welt Licht und Wärme zu bescheren. Seit eintausend Jahren, soll niemand mehr in diesen Spiegel geblickt haben. Auch mir war der Blick verwehrt, aber dennoch ist der Ise-Schrein ein magischer Ort, der viel über Japan erzählt. Der hölzerne Hauptschrein wird zum Beispiel alle zwanzig Jahre abgerissen und steht jetzt, errichtet übrigens ohne jeden Nagel und ohne jedes Metall, in seiner 62. Inkarnation da. Nichts ist für die Ewigkeit, alles fließt.

Die Halbinsel Ise-Shima bietet aber nicht nur Mystisches, sondern auch irdische Freuden. Ise-Shima ist Hummer-Land, nirgendwo in Japan werden so viele der Schalentiere gefangen wie hier. Und es ist auch die Heimat der legendären Ama-Taucherinnen. Frauen, die im oft eiskalten Wasser bis zu 20 Meter tief ohne Sauerstoffmasken tauchen können, um Perlen-Austern und Meeresfrüchte zu ernten. Darüber, was die Japaner richtig machen, lässt sich wunderbar im schönsten Hotel Ise-Shimas, im Amanemu, meditieren, und zwar so, dass einem das Wasser bis zum Hals steht, in einem Onsen also.

Die heißen Quellen

Onsen sind heiße Quellen, in denen Japaner gerne im Freien sitzen. Das Wasser sollte dabei mindestens 42 Grad heiß sein und man bleibt nur zehn Minuten, dann kann man in ein kühleres Becken wechseln, das aber auch mindestens 25 Grad haben muss. Der lokale Ableger der Luxushotelkette Aman erweist sich als faszinierender Ort: Es gibt nur großzügige 24 Suiten und Villen, zwischen 99 und 360 Quadratmeter groß, und jeder Gast hat seinen eigenen Privat-Onsen. Ich bevorzuge das große Onsen-Becken im Amanemu-Spa, eingerahmt von Natur und wunderbarer japanischer Zedernholz-Architektur. Bei frischer Luft und und heißem Wasser fällt einem Vieles ein: Zum Beispiel, dass Japan fast ein Vierteljahrtausend lang von Ausländern nicht betreten werden durfte. Das änderte sich erst 1868. Ich habe also Glück. Und ich muss an Matsuo Basho denken, ein reisender



Poet aus dem 17. Jahrhundert, der japanische Gedichte, die Haikus, populär gemacht hat. Eines seiner berühmtesten Haikus geht so: Der alte Teich. Ein Frosch hüpfte hinein. Das Geräusch des Wassers.

Ich beschließe, auch ein Haiku zu dichten: Heißes Wasser. Zeit, aus dem Onsen zu steigen. Hummer in Salzkruste wartet. Japan ist faszinierend.

Reiseempfehlung

Der renommierte deutsche Studienreise-Anbieter Studiosus offeriert z. B. die knapp zweiwöchige Tour „Japan im Überblick“, die auch zum Ise-Schrein führt.

Preis:
ab 4.395 Euro.

Termine:
neun Termine von März bis Oktober
unter: www.studiosus.com

Hoteltipp: Amanemu.
Schönstes Hotel auf der Nobelinsel Ise-Shima.

Info: www.aman.com





PANORAMA

HOTEL & DESIGN hat für Sie vier ungewöhnliche Reisen für anspruchsvolle Entdecker ausgesucht.



Die Nordostpassage

Im April 1880 feierte ganz Schweden den wagemutigen Baron Nordenskiöld, der mit seinem Schiff Vega jenen geheimnisvollen Weg durch das Eis gefunden hatte, den Seefahrer seit Jahrhunderten gesucht hatten: die Nordostpassage. Anders als die berühmte Nordwestpassage führt sie entlang der russischen und europäischen Küsten um die Welt. Eine ungewöhnliche Weltumrundung auf der Nordhalbkugel, die der Veranstalter Tai Pan „Nordostpassage“ getauft hat, startet per Flugzeug von Wien über Moskau nach Sibirien. Ab dort geht es ein schönes Stück mit der Transsibirischen Eisenbahn durch die Taiga und zum Baikalsee. Dann fliegen die Abenteuer-Touristen weiter auf die Insel Kamtschatka zu Bären und Vulkanen und weiter nach Anchorage. Von dort aus wird Alaska mit der Alaska Railroad erkundet. Die weiteren Stationen sind Vancouver, die Rocky Mountains, die Niagara Fälle und Toronto. Nach 18 Tagen ist man wieder in Wien. Preis: ab 9.370 Euro. Starttermine: 12.8., 19.8. Info: www.taipan.at

High-Society-Treff im Indischen Ozean

Es liegt inmitten von 24 Hektar tropischer Gärten, an einem endlosen Sandstrand auf einer Halbinsel am nördlichsten Punkt von Belle Mare, der schönsten Küste von Mauritius. Das Luxushotel Saint-Gerand, ein Juwel in einem Meer von Grün- und Blautönen. 1975 für den französischen Jet-Set erbaut, hat es nach einer umfangreichen Renovierung wieder seine Pforten geöffnet. Mark Twaine schrieb einst: „Zuerst wurde Mauritius geschaffen, dann das Paradies. Aber das Paradies war nur eine Kopie von Mauritius.“ Das zur Luxushotelgruppe One & Only gehörende Hoteljuwel Saint-Gerand wird zum Beispiel von airtours, der Edelmarke von TUI, offeriert. Eine Woche inklusive Frühstück und Flug ist bei airtours ab 2.198 Euro buchbar. Info: www.airtours.de

Mächtige Gorillas und die Perle Afrikas

Es war im Jahr 1907, als ein damals noch schlanker, 33-jähriger britischer Parlamentsabgeordneter erstmals Uganda besuchte und später schwärmte: „Uganda



Pyramiden ohne Touristen

In Agatha Christies Klassiker „Tod auf dem Nil“ flüchtet der berühmte Hercule Poirot vor „den Nebeln, dem Grau, der Monotonie des Londoner Regens“ nach Ägypten und löst auf dem Nildampfer Karnak ein mörderisches Rätsel. Alle heutigen Nildampfer befahren in Wahrheit nur eine kleine Strecke: von Luxor nach Assuan. Im Roman hingegen legt die Karnak in Assuan ab und fährt tief in den Süden, ins sudanesishe Wadi Halfa. Eine außergewöhnliche Reise des renommierten deutschen Studienreise-Anbieters Studiosus folgt dieser Spur und führt von Assuan am Nil entlang nach Khartum. Die Reise durch das alte Nubien ist ab 4.945 Euro buchbar (Reisenummer 7206). Termine: 4. 11., 18. 11., 23. 12. Info: www.studiosus.com



ist vom Anfang bis zum Ende ein wunderbarer Garten, wo Nahrung fast ohne Arbeit wächst. Es ist die Perle Afrikas.“ Der prominente „Tourist“ hieß Winston Churchill und er war mit der erst ein paar Jahre zuvor fertiggestellten Eisenbahn von Mombasa nach Kisumu gekommen, um dann mit einem Dampfer den Viktoria-See zu überqueren.

111 Jahre später kann man auf einer zweiwöchigen Reise, die von Ruefa offeriert wird, die Schönheit Ugandas selbst kennenlernen. Besucht werden u. a. das Ziwa-Nashorn-Schutzgebiet und die Murchison Falls, wo sich der Viktoria-Nil durch eine nur sieben Meter breite Schlucht zwingt und vierzig Meter tief fällt. Der Höhepunkt ist die Begegnung mit den Berg-Gorillas im Bwindi-Nationalpark. Preis: ab 5.210 Euro.

Termine: 28. 7., 17. 11. Buchbar in allen Ruefa-Filialen, Info: www.ruefa.at 

Vorschau

H&D Nr. 2 | April/Mai 2018

Kasha Boutique Hotel in Sansibar

Weißer Sand, türkisblaues Wasser, grüne Palmen, üppige Natur, duftende Gewürze – Sansibar verspricht Traumstrände am Indischen Ozean und die Magie eines exotischen Paradieses. Das Kasha Boutique Hotel im Nordwesten der Insel ist eines der beliebtesten Refugien auf Sansibar.



Schlafkonzepte

Wer sich richtig bettet, der schläft auch bestens. In der Hotellerie spielt das Thema „Rund ums Bett“ eine zentrale Rolle und ist für „Wiederholungsbucher“ sehr oft ausschlaggebend.



Foto: de Sede

Reinigung & Hygiene

Für die meisten Gäste eine Selbstverständlichkeit, für das Hotel immer mit viel Know-how und Qualitätssicherung verbunden. Hygiene spielt in der Branche eine zentrale Rolle.



Foto: Wenzel Hotel Service

FOOD&DESIGN

Ran an den Grill

Die Grillsaison ist eröffnet. Wir offerieren Ihnen einige Highlights für die kommende Grillsaison.



Foto: Well Handels-GmbH

Sommerliche Durstlöcher

Der Sommer lässt nicht mehr lange auf sich warten. Grund genug, um den Gästen wieder coole Drinks zu servieren.



Foto: Anvaro Montenegro

H&D-Award „And Desi goes to ...!“

Erstmals findet im Rahmen der internationalen HOTEL-PLANUNGS-TAGE der HOTEL & DESIGN WERKSTATT in Salzburg am 11. April 2018 eine exklusive Abend-Veranstaltung mit der Verleihung des H&D-Awards statt.



Erscheinungstermin: 23. April, Redaktionsschluss: 22. März 2018

HOTEL & DESIGN IM TOP-FORMAT

1 Seite abfallend: 214 x 305 mm (+ 3 mm Überfüller) U2 und U3 208 x 305 mm (+ 3 mm Überfüller) € 4.400,-	1/2 Seite hoch abfallend: 104 x 305 mm (+ 3 mm Überfüller) oder Satzspiegel: 87 x 252 mm € 2.750,-	1/2 Seite quer abfallend: 214 x 150 mm (+ 3 mm Überfüller) oder Satzspiegel: 178 x 126 mm € 2.750,-	1/3 Seite hoch abfallend: 72 x 305 mm (+ 3 mm Überfüller) oder Satzspiegel: 56 x 252 mm € 2.200,-	1/3 Seite quer abfallend: 214 x 102 mm (+ 3 mm Überfüller) oder Satzspiegel: 178 x 84 mm € 2.200,-	1/4 Seite hoch abfallend: 104 x 150 mm (+ 3 mm Überfüller) oder Satzspiegel: 87 x 126 mm € 1.700,-
---	---	--	--	---	---

Alle Preise sind Nettopreise zuzüglich 5 % Werbeabgabe plus 20 % MwSt.

IMPRESSUM

Offenlegung nach § 25 Mediengesetz

Grundlegende Richtung:

Unabhängiges Fachmagazin für Führungskräfte und Entscheidungsträger in Hotels, Restaurants, Bars, Küchen und für Architekten. Der redaktionelle Teil berichtet über die Neuausrichtung in der Hotellerie und gehobenen Gastronomie und den damit verbundenen Unternehmen. Bezahlte PR-Beiträge und Werbeeinschaltungen in Textform sind in der Fußzeile mit einem [P] (Promotion) gekennzeichnet und damit vom redaktionellen Teil zu unterscheiden.

Medieninhaber und Herausgeber:

Peter A. de Cillia, Brigitte Strohmayr

Verlags- und Redaktionsadresse:

Rainergasse 16/2/13, 1040 Wien

www.hotel-und-design.at

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, Mag. Nicole Hoffmann, Michael Köck, MA, Karl Riffert

Grafik und Redaktionsleitung:

Brigitte Strohmayr, +43 664/110 43 54

bst@hotel-und-design.at

Fotos: Daniela de Cillia, Fotolia.com, Archiv

Fotorechte für nicht gekennzeichnete Fotos sind von Hotels und Herstellern kostenlos zur Verfügung gestellt.

Coverbild:

Gerber Hotels, Andre Schönherr

Druck: BAUER MEDIEN

Produktions- & Handels-GmbH, 1030 Wien

Erscheinungsweise: 6 x jährlich

Auflage: 12.000 Exemplare

Aboservice und Verrechnung:

Brigitte Strohmayr, +43 664/110 43 54

bst@hotel-und-design.at

Birkensee 32a, 2482 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- u. Druckfehler. Derzeit gilt die Anzeigenpreislise 2018.

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.

Chefredakteur:

Peter de Cillia, +43 676/93 83 202

p.decillia@hotel-und-design.at

Grafik und Druckunterlagen:

Brigitte Strohmayr

bst@hotel-und-design.at

Anzeigen:

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

Roland Holstein, +43 664/12 12 995

r.holstein@hotel-und-design.at



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 am 11./12. April 2018



NESPRESSO®
PROFESSIONAL



-AGUILA²²⁰

HOCHWERTIGSTE BARISTA-QUALITÄT IN KOMPAKTEM DESIGN

Nespresso Professional

Wir präsentieren das jüngste Mitglied der Barista-Familie: die **Aguila 220**! Sie verbindet Kompaktheit und höchste Performance auf intelligente Art und Weise und ermöglicht eine Anbindung an Kassensysteme. Diese Hochleistungsmaschine liefert eine unübertroffene Vielfalt individuell programmierbarer Rezepte, die Ihre Gäste begeistern wird und Ihnen Tasse für Tasse zusätzlichen Mehrwert für Ihr Business schafft.

Um die **Nespresso** Welt zu erleben und zu genießen, kontaktieren Sie uns unter:

Österreich: +43 (0) 810 981 981 (zum Ortstarif)

www.nespresso.com/pro

what else?