

# HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Nr. 2 | April/Mai 2018

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



H&D-AWARD 2018  
„And Desi  
goes to ...!“

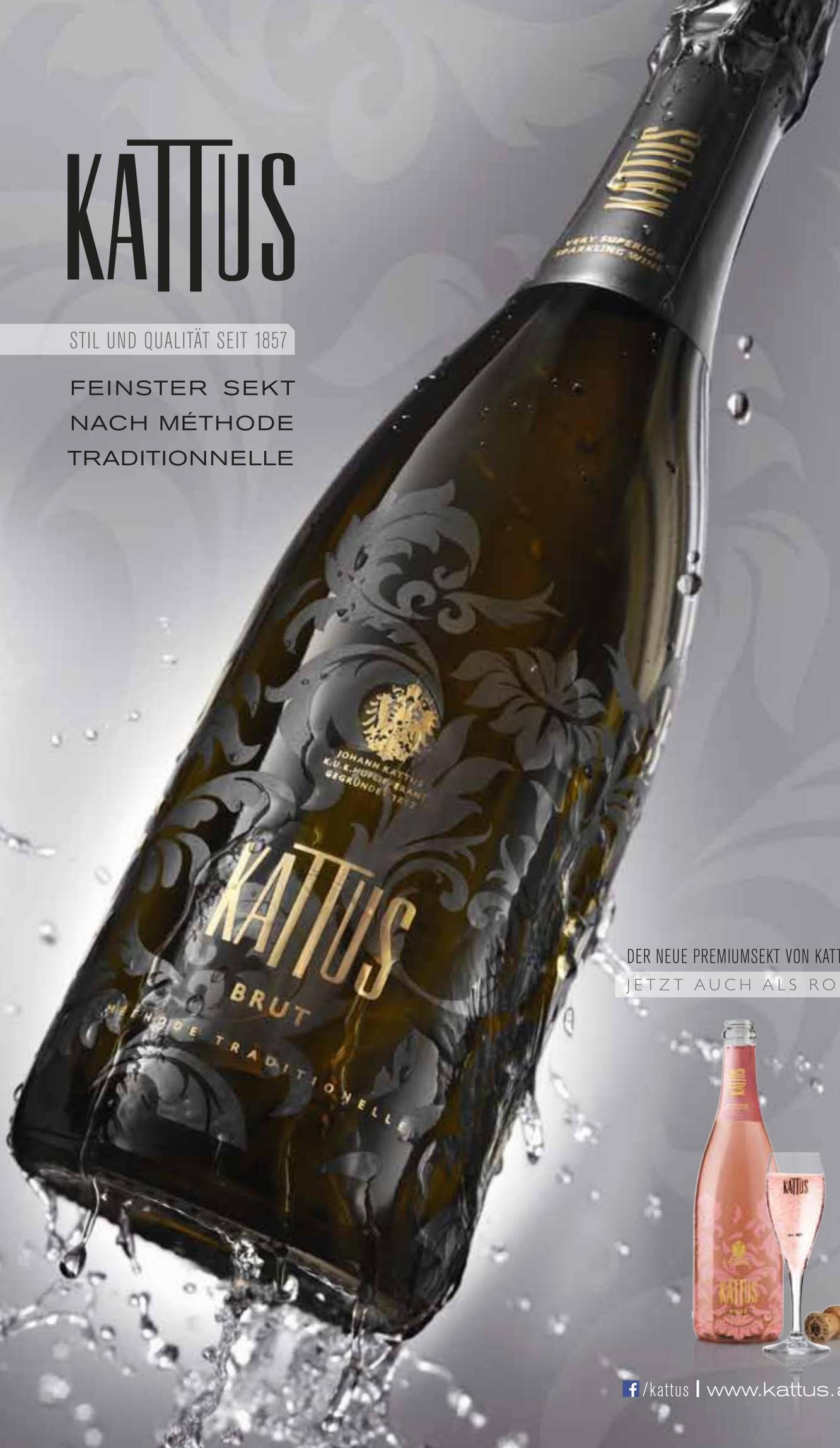
BETTEN & INTERIEUR  
Anleitung  
zum Träumen

FOOD & DESIGN  
Heißer Grill &  
coole Drinks

# KATTUS

STIL UND QUALITÄT SEIT 1857

FEINSTER SEKT  
NACH MÉTHODE  
TRADITIONNELLE



DER NEUE PREMIUMSEKT VON KATTUS  
JETZT AUCH ALS ROSÉ





CR Peter de Cillia begrüßt seine Gäste.

## Verehrte Leserschaft!

Einer der jährlichen Höhepunkte ist zweifelsohne unser H&D-Award, den wir auch mit Ihnen gebührend feiern wollen. Zum sechsten Mal en suite haben wir unsere Siegerstatue „Desi“, geschaffen von Daniela de Cillia, an die Sieger der insgesamt elf Kategorien verliehen. Austragungsort war diesmal die Hotel & Design Werkstatt in Salzburg. Eine Location der ganz besonderen Art.

Mehr als 200 Gäste folgten unserer Einladung, um bei einem fulminant inszenierten Abendevent mit dabei zu sein, wenn nationale wie auch internationale Firmen für ihre Produkte durch unsere Jury ausgezeichnet wurden. Lesen Sie im Blattinneren mehr über die einzelnen Siegerprodukte, über die zahlreichen hochkarätigen Sponsoren und über die Gäste, die sich ausgezeichnet unterhielten.

Unsere Themenvielfalt geht naturgemäß weit über dieses jährliche Branchen-Highlight hinaus. Wir berichten über Messeneuheiten, die wir bei der Ambiente in Frankfurt besichtigt haben, schreiben über bevorstehende „Messe-musts“ wie die Tendence oder die Interbad, berichten über die österreichische Möbelindustrie und ihren jährlichen Aufschwung und waren in vielen internationalen wie auch heimischen Hotels unterwegs, die entweder neu entstanden und vor kurzem eröffneten oder die mit viel Ideenreichtum einen Zubau realisierten.

Essenzielle Themen für die Branche wie z. B. „Schlafkonzepte“ oder „Reinigung & Hygiene“ finden diesmal ebenso ihren gebührenden Platz wie im kulinarischen Bereich einige schmackhafte Beispiele, wie Sie Ihre Grillsaison „aufpeppen“ können und welche „sommerlichen Durstlöcher“ in dieser Saison en vogue sein werden.

Sie sehen – die Palette der Berichterstattung ist wie jedes Mal breit gefächert und soll Ihnen auch wertvolle Anregungen für Ihren nächsten Um-, Zu- oder Neubau anbieten. Letztendlich entscheiden Sie, welche Gewerke und welche Anbieter zum Zug kommen. Wir liefern Ihnen wertvolle Informationen dazu. Wie in jeder Ausgabe sind wir bemüht, Ihnen durch unsere Recherche und Kontakte zu den einzelnen Produzenten wertvolle Informationen zu liefern, damit Sie immer einen seriösen Überblick haben, was in der Branche angesagt ist.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viel Vergnügen beim Lesen!

Ihr

Peter A. de Cillia  
Chefredakteur



Die begehrten Siegerstatuen „Desi“ wurden bei einer gelungenen Veranstaltung überreicht. Starkes Team: Fritz Strohmayer, Künstlerin Daniela de Cillia, Nicole Hoffmann und Chefredakteur & Herausgeber Peter A. de Cillia (v.l.n.r.).



## **H&D** H&D INFORMIERT

Editorial .....	SEITE	3
News .....	SEITE	5
Fachkommentar von Kohl & Partner .....	SEITE	45
Buchtipps .....	SEITE	85
Vorschau, Impressum .....	SEITE	86

## **H&D** H&D-AWARD

And Desi goes to ...! .....	SEITE	8
Get-together .....	SEITE	10
Die Siegerprodukte .....	SEITE	14

## **H&D** FACHMESSEN

Tendence .....	SEITE	37
Interbad .....	SEITE	53
Ambiente .....	SEITE	56

## **H&D** HOTELS & GASTRONOMIE

Cypria Bay Hotel, Paphos .....	SEITE	25
Hotel Bitter en Zoet, Groningen, Holland .....	SEITE	40
Hotel Stein, Salzburg ① .....	SEITE	42
Serviced Apartments, Derag Livinghotels .....	SEITE	54
Cantinetta Antinori, Wien .....	SEITE	77
Kasha Boutique Hotel, Sansibar .....	SEITE	80
Hyatt Place Hotel, Frankfurt ② .....	SEITE	81
Zabeel House by Jumeirah Al Seef, Dubai .....	SEITE	84



## **H&D** BETTEN & INTERIEUR

Anleitung zum Träumen .....	SEITE	19
Hotelbetten und -textilien .....	SEITE	21
Bester Schlaf in besten Betten .....	SEITE	22
Die neue Ära gesunden Schlafes .....	SEITE	24
Exklusives Schlafvergnügen in Wien .....	SEITE	26
Wie man sich bettet .....	SEITE	28
Alles aus einer Hand .....	SEITE	30
Matratzen-, Betten- und Polstermöbel ..	SEITE	32
Österreichische Möbelhersteller .....	SEITE	34

## **H&D** FOKUS

Küchenböden aus Kunstharz .....	SEITE	36
Markisenspezialist .....	SEITE	38
Glas-Faltwände .....	SEITE	40

## **H&D** HYGIENE & SANITÄR

Reinheitsgebot .....	SEITE	46
Bodenebene Duschen .....	SEITE	48
5-Sterne-Hygiene .....	SEITE	49
Sauberkeit im Bad .....	SEITE	50
Hygiene zum Wohlfühlen .....	SEITE	52

## **H&D** FOOD & DESIGN

Heißer Grill & coole Drinks .....	SEITE	58
Grill & chill .....	SEITE	59
Wiberg Genusswelt .....	SEITE	62
Für Küche und Tisch .....	SEITE	63
Premium-Messer .....	SEITE	64
Cooler Sundowner .....	SEITE	66
Summer Classics .....	SEITE	68
Heimische Kult-Limo .....	SEITE	69
Brandneue Cocktail-Kreationen .....	SEITE	70
Thekenzapfsystem Blade .....	SEITE	71
Alkoholfreie Erfrischungsgetränke .....	SEITE	72
Prickelnde Sommerzeit .....	SEITE	74
Österreichs älteste Weißbierbrauerei ...	SEITE	76
Kaffeevollautomaten .....	SEITE	78



*Poesiebotschafter: Christina Meinel, Silvia Schneider und Marcel Löffler, CEO Julius Meinel*

## Beats & Beans

Der Kaffeeröster Julius Meinel lud Anfang April ins Dachfoyer der Wiener Urania zur Feier des weltweiten Erfolges von „Pay with a Poem“. Der Einladung „Bezahl Deinen Kaffee mit einem Gedicht“ folgten am 21. März 2018 Poeten aus aller Welt – Wien, London und Moskau ebenso wie Chicago, Shanghai oder Melbourne. Insgesamt wechselten mehr als 100.000 Gedichte in 40 Sprachen ihre Besitzer, und jedes davon war eine Tasse „Julius Meinel“-Kaffee oder -Tee wert. Für Initiator Julius Meinel ein guter Grund, mit Freunden und Prominenz die Kraft der Poesie zu feiern. Dieses Jahr werden die Gedichte übrigens rund um den Globus gesammelt und werden den britischen Singer und Songwriter JP Cooper zu einem Song inspirieren.



*Ende März wurde Josef Fröhlich und seiner Familie die erste „Berkel L16“ in Österreich durch Vertriebspartner Herbert Emberger (links) offiziell übergeben.*

## Comeback

120 Jahre nach der Erfindung der ersten Berkel-Schneidemaschine durch den Rotterdamer Fleischermeister Wilhelmus Adrianus van Berkel feiert aktuell das legendäre „Modell L“ sein Comeback, das einst am weitesten verbreitet und zuletzt in Vergessenheit geraten war. Die Maschine verbindet das erhaltene historische Design mit fortschrittlicher Technik und Funktionalität. Stolzter Besitzer der ersten „Berkel L16“ in Österreich ist Fleischermeister Josef Fröhlich, Inhaber der mehrfach ausgezeichneten Wiener Premium-Fleischerei Gissingner. Das Fachgeschäft ist ein Geheimtipp unter Genießern und hat zweimal pro Woche, Mittwoch und Freitag zwischen 7 und 12 Uhr, geöffnet.



BAUTEN  
SCHUTZ  
KOMPETENZ

BODENBESCHICHTUNGEN

[www.avenariusagro.at](http://www.avenariusagro.at)

**ISTEH  
DRAUF**

**GEWINNEN SIE JETZT AN BODEN!**



AvenariusAgro verlost 3x bis zu 100 m<sup>2</sup> Kunstharzboden inklusive Verarbeitung für Ihren Gastrobetrieb.

Besuchen Sie uns auf [istehdrauf.at/boden](http://istehdrauf.at/boden) und nehmen Sie am Gewinnspiel teil. Teilnahmeschluss ist der 31.5.2018

**... wenn unsa  
Küchenboden  
komplett fugenlos is.**

Der DISBON-Kunstharzboden von AvenariusAgro ist die bessere Alternative für Gastronomie und Hotellerie: völlig fugenlos, hygienisch, einfach zu reinigen, rutschhemmend, robust und individuell gestaltbar.



Marco Salvatori (GF von Naber), Fritz Kaltenegger (GF café+co Holding) und Josef Pröll (Generaldirektor LLI) bei der Kaffeerösterei.

## Wiener Genuss wird 110 Jahre

Zum 110-jährigen Jubiläum der Wiener Kaffee-Manufaktur Naber lud der Geschäftsführer Marco Salvatori zusammen mit Eigentümerversreter und LLI-Generaldirektor Josef Pröll zu einer Führung in die Traditionsrösterei nach Wien-Strebersdorf. Handwerk, Tradition und Perfektion sind die Erfolgsgaranten von Naber, die in Zukunft über die Grenzen Österreichs hinaus alle Genusstypen in Hotellerie und Gastronomie erreichen sollen.



Vorstandsvorsitzender Magne Setnes ist stolz auf das nachhaltig gebraute Bier der Brau Union Österreich.

## European Business Awards

Die Brau Union Österreich wurde im März bereits zum dritten Mal in Folge mit dem Titel „National Winner“ ausgezeichnet und qualifiziert sich damit für die nächste Runde, für den begehrten European Business Award in der Kategorie „Social Responsibility and Environmental Awareness“. Als einer von sieben National Winners wurde die Brau Union Österreich aus 48 österreichischen sowie insgesamt fast 3.000 europäischen „Ones to Watch“ von einer unabhängigen Jury geehrt.



## Umsatzsteigerung und positive Bilanz

Österreichs Nr. 1 im Gastronomie-Großhandel, Transgourmet, zieht eine positive Bilanz über das vergangene Geschäftsjahr. Das Handelshaus steigerte seinen Umsatz um 22 Mio. auf insgesamt 538 Mio. Euro. Herausragend gewachsen sind dabei die Frischebereiche Fisch (plus 13%), Fleisch sowie Obst und Gemüse. Die beiden Österreich-GF Manfred Hayböck und Thomas Panholzer zeigen sich mit dem Ergebnis „hochzufrieden“, konnte doch auch die Marktführerschaft mit einem Anteil von mittlerweile 23% im Bereich Gastro-Großhandel ausgebaut werden.

V.l.n.r.: Manfred Hayböck und Thomas Panholzer; Foto: Andreas Kolarik, Transgourmet

## Das neue Tigra

Im Jahre 1762 wohnte Wunderknabe Wolfgang Amadeus Mozart einst mit seinem Vater in dem historisch bedeutenden Gebäude am Tiefen Graben. Nun präsentiert sich das Hotel „Das Tigra“ in neuem Glanz als „Wohnzimmer“ für Geschäftsreisende, Urlauber, aber auch Wiener, die Auszeit vom Alltag nehmen möchten. Das 4-Sterne-Hotel ist nach umfangreicher Neugestaltung von Lobby und Bar in neuem modern-behaglichen Design noch mehr zum Wohlfühlort geworden.



## Besucherplus für Weltleitmesse

Die Light + Building ist das weltweite Branchenevent Nummer eins – das bewies wieder einmal eindrucksvoll die diesjährige Veranstaltung vom 18. bis 23. März 2018 in Frankfurt. 2.714 Aussteller aus 55 Ländern präsentierten ihre Weltneuheiten. Insgesamt kamen über 220.000 Fachbesucher aus 177 Ländern auf das Messegelände und informierten sich über Produktneuheiten, Lösungen und Trends in den Bereichen Licht, Elektrotechnik sowie Haus- und Gebäudeautomation.



## Leitbetrieb Austria

Das mehrfach ausgezeichnete Unternehmen Spitz freut sich über eine weitere Prämierung: Der Lebensmittelhersteller aus Oberösterreich wurde für seinen nachhaltigen Unternehmenserfolg, seine Innovationskraft sowie seine gesellschaftliche Verantwortung zum vierten Mal in Folge als Leitbetrieb Austria zertifiziert.



Jutta Mittermair und Franz Haigl bei der Übergabe des Zertifikats.

## Das LOFT im Sternenhimmel

Ein ganz besonderes Willkommensgeschenk für General Manager Peter Katusak-Huzvar: Gerade einmal drei Monate in seiner neuen Position, darf er sich nun gemeinsam mit seinem Küchenteam vom DAS LOFT über eine herausragende Auszeichnung freuen. So wurde das Fine-Dining-Restaurant im 18. Stock des Sofitel Vienna Stephansdom offiziell in den Sternenhimmel des Guide Michelin gehoben. Eine besondere Ehre auch für Chefkoch Anton Gschwendtner, der in seinem ersten Jahr bereits erfolgreich die zwei bestehenden Gault-Millau-Hauben verteidigen und in seinem zweiten Jahr in Wien nun den Michelin-Stern erkochen konnte.



Chefkoch Anton Gschwendtner

© Spitz

© AconHotels/Reflexion Powell



GETRÄNKE + TECHNIK + SERVICE  
 EXKLUSIV FÜR DIE GASTRONOMIE  
[www.grapos.com](http://www.grapos.com) | [www.schankomat.com](http://www.schankomat.com)

# H&D-Award

## „And Desi goes to...!“

Zum sechsten Mal in Folge wurde am 11. April 2018 bei einer exklusiven Abend-Gala – diesmal in der Hotel & Design Werkstatt in Salzburg – unser H&D-Award vergeben. Der einzige Design-Preis, der in elf Kategorien Top-Design-Produkte speziell für die Hotel- und Gastrobranche in Österreich und Südtirol würdigt. Zahlreiche geladene Gäste aus der Branche ließen sich diesen Event nicht entgehen. Lesen Sie auf den nächsten Seiten über unsere Preis-Verleihung, die Sieger und ihre Produkte.

Fotos: Verena Schierl



Die Sieger 2018

Wir danken unseren Sponsoren!



Unser Land braucht  
UnternehmerInnen,  
die an sich glauben.

Und eine Bank,  
die an sie glaubt.

Wir  
finanzieren  
Österreichs  
Wirtschaft.



Pauline Junglas, Bretz



Thomas Würmer, Holter



Peter N. Serra, Rosenthal



Sieger in der Kategorie Schlafkonzepte:  
Swiss Plus Bed for Living Deluxe



Alfons Mayerhofer, Tece



Herbert Emberger,  
Generalvertrieb Berkel



Rudolf Hörl, Klafs



Ingo Strohschein, Lohberger





Manuel Gasser, Querschnitt



Dir. Margot Weindorfer, Hotel Stein



Auf Lohbergers T1 wurde mit Produkten von Transgourmet Vonatur frisch gekocht.



Katharina Axtmann, Dittel Architekten



# H&D-Award 2018



# KEUCO

## Faszination Bad



Komplette Badeinrichtungen, die Sinnhaftigkeit und Sinnlichkeit vereinen.  
Erstklassige Armaturen und Accessoires, hochwertige Badmöbel und Waschtische, innovative Lichtspiegel und Spiegelschränke.  
[www.keuco.at](http://www.keuco.at)

# Die Siegerprodukte in den einzelnen Kategorien



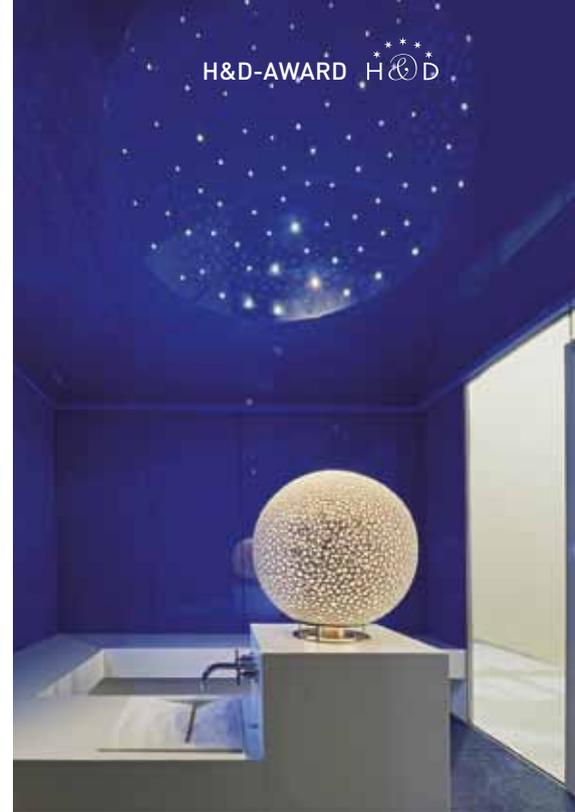
## *Interior-Design: Bretz Collection Croissant*

Bei den eleganten Sofas, Chaiselongues und Sesseln der Serie „Croissant“ von Bretz – designed by Pauline Junglas – überzeugt das skulpturale Design ebenso wie der langlebige Sitzkomfort dank schwingender Nosagfedern, Bonell-Federkern und verarbeiteter Premiumschäume. Für zusätzlichen Komfort sorgen die Lehnen mit integrierter Nierenstütze sowie die Sitztiefe von 64 cm. Gleichzeitig sorgen umhüllende, prägnant ausformulierte Armlehnen für ein Gefühl der Geborgenheit. Tiefe Einzüge im Rücken und feine Steppungen im Sitzpolster verleihen Struktur und ein sanftes Volumen. Dabei schwebt „Croissant“ erhaben auf 20 cm hohen, schlanken Metallfüßen, die das rhythmisch geschwungene Polsterkunstwerk vollenden. Die Grundmodelle sind einfach untereinander kombinierbar, auch als Ecklösung, und mit verschiedenen Bezügen – wahlweise ein-, zwei oder dreifarbig – verfügbar. Als Highlight ergänzt die Kollektion noch der stylische 360° drehbare Armsessel, der zum Sitzen und Verweilen einlädt.

## *Schlafkonzepte: Swiss Plus Bed for Living Deluxe*

Das „Bed for Living Deluxe“ von Swiss Plus ist eine Produktneuheit in innovativem Format. Tagsüber ist das Design-Bett-Sofa mit filigraner Formensprache und großzügiger Sitztiefe eine bequeme Sitzinsel im Raum, für die Nacht lässt es sich mit wenigen Handgriffen einfach in ein Bett verwandeln. Wie kaum ein anderes Produkt am Markt erfüllt es gleichzeitig die Anforderungen an ein elegantes Sofa und ein vollwertiges Bett. Denn in Zusammenarbeit mit der Bico AG, dem führenden Hersteller von Qualitäts-Matratzen in der Schweiz, entstand ein einzigartiges Schlafsystem: Bei allen Bettsofa-Schlafsystemen von Swiss Plus wird nämlich nicht auf der Sitzoberfläche geschlafen, stattdessen schafft man durch einfaches Wenden ein hygienisches Bett, das mit hochwertigen Matratzen und Buchenholz-Lattenrosten ausgestattet ist. Wie bei allen „Bed for Living“-Modellen können Rückenteile und Kissen individuell zusammengestellt und positioniert werden, wobei verschiedene Kissengrößen zur Auswahl stehen.





### Wellness & Spa: Klafs Sauna & Dampfbad Dome

Klafs sorgt mit einem ganz neuen Sauna- und Dampfbad-Konzept für himmlische Wellness-Erlebnisse in Hotels oder öffentlichen Bädern. Der Saunaofen ist immer das Herz der Sauna. Also warum nicht den Ofen ganz prominent in den Mittelpunkt des Saunaerlebnisses rücken und ihn zusätzlich durch ein beeindruckendes Kuppeldach darüber ganz gezielt in Szene setzen? Das ist kurz zusammengefasst die faszinierende Idee, die dem neuen Konzept „Dome“ von Klafs, dem Marktführer im Bereich Sauna und Spa, zugrunde liegt. Der Ofen zentriert die Aufmerksamkeit der Badegäste auf sich und lässt sie um sich herum zusammenrücken. Und das imposante Kuppeldach mit ausgeklügeltem Lichtsystem ist nicht nur wegen seiner Form und Symbolkraft ein außergewöhnliches

Detail. Klafs hat sich hier für Kupfer entschieden – ein Material, das wegen seines warmen, natürlichen Glanzes aktuell in der Innenarchitektur absolut im Trend liegt. Aber auch das gesamte Interieur der „Dome“-Sauna mit hochwertigen Wandpaneelen, elegant geschwungenen Bänken und hinterleuchteten Rückenlehnen ist ein echter Blickfang.

### Badezimmer/Sanitär: Falper Kollektion Handmade

Die von Michael Schmidt kreierte Kollektion „Falper Handmade“ wurde durch Wannen, bodenstehende Waschtische sowie Aufsatzwaschtische und Ablagen erweitert. Die Serie besticht durch delikate, weibliche Formen, die das Badezimmer gemäß einer ganz außergewöhnlichen Poesie verwandeln, die allein möglich wird, wenn Tradition und Erfahrung auf moderne 3D-Technologie treffen. Das Schaffen von Substanz, Dimensionen und originellen, andernfalls nicht realisierbaren Formen ist ein Wunder, das nur bei Falper durch die Verwendung von „Cristalplant Biobased“ geschieht – ein Material mit herausragenden technischen Eigenschaften, die sich in einzigartigen Formen äußern. Die freistehende Wanne aus mattweißem „Cristalplant Biobased“ wurde von Michael Schmidt als Skulptur für das Badezimmer entworfen und aus einem der weltweit leistungsfähigsten Materialien für die Herstellung von Waschbecken und Badewannen mit Eleganz und Originalität sowie einer einmalig weichen, gleichmäßigen Haptik und Lichtspiegelung realisiert.



# Die Siegerprodukte in den einzelnen Kategorien



## *Badezimmer-Ausstattung: Tece Betätigungsplatten*

Passend zur individuellen Note des Bad-Ambientes können die WC-Betätigungsplatten von Tece neuerdings mit verschiedenen metallischen Oberflächen sowie in beliebigen Farbtönen bestellt werden. Zusätzlich besteht die Option, die Platten mit persönlichem Logo oder Markenstatement zu bedrucken. Damit lassen sich die WC-Betätigungsplatten von Tece jetzt ganz nach Wunsch farblich auf Armaturen, Badmöbel, Accessoires, Fliesen, das Unternehmensdesign oder einfach den persönlichen Geschmack anpassen und ermöglichen eine noch nie dagewesene Gestaltungsfreiheit. Lieferbar sind die Betätigungen in allen Sanitär- und Keramikfarben sowie RAL- und NCS-Farbtönen. Für außergewöhnliche Brillanz sorgt zudem die hochwertige metallische Beschichtung in verschiedenen Tönen, wahlweise in polierter oder gebürsteter Optik. Die galvanisch beschichtete Oberfläche ist kratzresistenter und langlebiger als herkömmliche Oberflächen. Die unterschiedlichen Modelle der Tece-Betätigungsplatten zeichnen sich durch ihr minimalistisches, funktionales und zeitloses Design aus, das sich problemlos unterschiedlichen Einrichtungsstilen anpasst, ohne dabei aufdringlich zu wirken.



## *Tischkultur: Rosenthal Kollektion Junto*

Gemeinsam essen, genießen und das Leben feiern: Die neue Rosenthal-Kollektion „Junto“ designed by TonettiDesign und Mario Padiglione verbindet auf innovative wie spielerische Weise Menschen und ihre Liebe für gutes Essen aus aller Welt. Subtil verschmelzen feines Porzellan, sinnliche Keramik und warmes Holz miteinander und erlauben ungeahnte Kombinationsmöglichkeiten für jede Esskultur. Unver-

kennbar sind die Leidenschaft für sensible Details sowie der natürliche, handwerkliche Look aus organischen Formen und gedämpften Farben. So prägt das feine Porzellan ein filigranes, sich zur Mitte verjüngendes Rautenrelief, das sich teilweise auf der Oberfläche, teilweise sogar auf der Unterseite der Teller wiederfindet und an moderne Ornamentik erinnert. Der Rand der Teller und Schalen variiert

in der Höhe und lässt die Formen bewusst individuell und asymmetrisch wirken. Als stimmigen Kontrast zum feinen Porzellan spiegelt die Kollektion die wichtigsten Stücke auch in erdverbundenem Steinzeug mit besonderer Reaktivglasur wider. Drei Holzaccessoires aus amerikanischer Weißeiche bringen zusätzlich Abwechslung auf den Tisch und sorgen für eine perfekte Inszenierung.





### Großküche/Küchentechnik: Lohberger T1

Manche Dinge sind so besonders, dass es schwierig ist, Worte dafür zu finden – der „T1“ von Lohberger gehört zu dieser Spezies: Ist es ein Herdblock oder eine Skulptur? Küchenaltar oder Designerstück? Meilenstein oder einfach nur erstklassiges Werkzeug? Der „T1“ ist all das und noch vieles mehr. Er wurde vom vielfach ausgezeichneten Koch Roland Trettl gemeinsam mit Robert Blaschke (raumbau architekten) entworfen und vom Team Lohberger gekonnt verwirklicht. Was beim „T1“ zuerst ins

Auge springt, ist seine Oberfläche aus Bronze, dieses faszinierende Material wird zum ersten Mal im Küchenbau verwendet. Aber auch die vier Induktionskochfelder haben es in sich: Die Maximalleistung beträgt 20 Kilowatt, das macht den „T1“ wesentlich stärker als herkömmliche Produkte und macht ihn auch einsetzbar, um größere Gesellschaften zu bekochen. Für besten Komfort beim Kochen lässt sich die Arbeitshöhe des „T1“ bequem elektrisch und stufenlos verstellen.



### Küchenausstattung: Berkel Volano Tribute red

Die „Berkel Volano Tribute“ ist eine Neuauflage des berühmten, historischen Modells „B“ („Indianina“) von Berkel aus den 1920er-Jahren und eine Hommage an dessen Tradition und Eleganz. Diese Aufschnittmaschine mit aufwendig verziertem Schwungrad wird auch heute noch handwerklich hergestellt und von Liebhabern schöner Dinge sowie all jenen geschätzt, die wissen, wie wichtig ein perfekter Schnitt zum Erhalten und Unterstreichen der Qualität eines Produktes ist. Die Maschine hat einen Messer-Durchmesser von 300 mm, die konkave Form des Messers berührt dabei das Schneidgut einzig an der Schneidstelle, wodurch Beeinträchtigungen von Geschmack und Geruch vermieden werden. Die „Berkel Volano Tribute“ ist in den den zwei Standardfarben Rot und Schwarz, aber auch in einer breiten Palette individueller Farbtöne erhältlich.

# Die Siegerprodukte in den einzelnen Kategorien



## *Jurypreis: Querschnitt/Admonter Acoustics*

Die Querschnitt GmbH mit Firmensitz in Salzburg ist eine Objektfirma, die Innenräume mit Holz gestaltet – von Fußböden und Wandverkleidungen über Stiegenlösungen und Türen bis hin zu Akustiklösungen. „Admonter Acoustics“ sind Akustikplatten aus Naturholz, die zur Montage an der Decke oder Wand im Innenbereich geeignet sind und gekonnt raumakustische Eigenschaften optimieren. Sie stellen somit eine attraktive und funktionale Lösung für Seminar- und Tagungsräume ebenso wie für Veranstaltungs- und Gastronomieräumlichkeiten dar. Dank des baubiologisch natürlichen Aufbaus und

des geringen Flächengewichtes sind die Naturholzplatten sowohl für Neubauten als auch Sanierungen geeignet. Erhältlich ist „Acoustics“ in sieben verschiedenen Designs, die sich optimal mit den Böden, Wänden, Türen, Treppen und Möbelementen aus dem Hause Admonter kombinieren lassen. Sämtliche Admonter-Produkte werden im steirischen Admont gefertigt, sie sind PEFC- und EPD-zertifiziert und tragen die bauaufsichtliche Zulassung.



## *Architektur/Hotel national: Hotel Stein in Salzburg realisiert von Wolfgang Pessl / Letizia Chiarugi*

Das Hotel Stein eröffnete am 1. März 2018 nach einer 2-jährigen Generalsanierung. Lesen Sie mehr über dieses neue Konzept ab Seite 42.



## *Architektur/Hotel international: Hotel Domizil in Tübingen, realisiert von Dittel Architekten*



Das Tübinger Hotel Domizil wurde von Dittel Architekten ganzheitlich neu gestaltet und saniert. Im Fokus standen eine authentische, moderne Designsprache sowie die Neustrukturierung des Eingangs- und Restaurantbereichs. Im Zuge der Umsetzung, die in mehreren Bauabschnitten bei laufendem Betrieb stattfand, wurden die ersten Zimmer im Dezember 2017 fertiggestellt. Weitere Maßnahmen sind in Planung.

Die Gestaltung lässt sich aus dem Hotelnamen und dem Charakter der Stadt ableiten. Das „Domizil“ (= Zuhause) sendet eine klare Botschaft, die in einer vertrauens-erweckenden, hellen Grundstimmung resultiert. Die friedvolle Wirkung des Neckars und seine Farbnuancen fließen in ein harmonisches Konzept ein. In Kombination mit Holz- und Ledertönen sowie schwarzem Metall entstehen natürliche Farbkontraste, die auf die bekannten Tübinger Altstadt-Häuser verweisen. Im Hotelzimmer wird deutlich: Wohnlichkeit und Moderne wirken im Gesamten und zeigen sich im Detail. Weiche Textilien und runde Formen stehen einer klaren Linien- und gastfreundlicher Funktionalität gegenüber. Liebevoller Details wie die Nachttischleuchte in Pendelform, Lederflaschen in der Sitznische oder Ziernähte am Bettrücken runden das Konzept ab. ▀



Foto: Bretz

# Anleitung zum Träumen

Das Bewusstsein dafür, wie wichtig erholsamer Schlaf ist, scheint angekommen zu sein. Auch in der Hotellerie.



Birkenstock, Erfinder des Fußbetts und Deutschlands größter Schuhhersteller, erweiterte sein Angebot um innovative Schlafsysteme. Entwickelt wurde die neue Produktlinie in Zusammenarbeit mit dem österr. Polstermöbelhersteller ADA.

Wer ständig auf sein Handy schaut, schläft auch schlechter. Kurz vor dem Schlafengehen nochmals E-Mails checken, Nachrichten lesen oder Chatten verringert die Schlafqualität. All das stellt die Hotellerie vor neue Herausforderungen. Aber Gäste wechseln, von schlaf-ignorierend zu schlafbewusst – eine Tatsache, die der Hotellerie sehr entgegenkommen kann. Es gibt doch kein schöneres Geschenk an den Gast, als ihm eine geruhsame Nacht zu ermöglichen, aus der er munter und erholt in den neuen Tag starten kann.

## Kernkompetenz Schlaf

Guter Schlaf ist für Hotelgäste essenziell. War die Nachtruhe im Hotel nicht gegeben und der Schlaf weniger erholsam, wird der Gast das Hotel kaum weiterempfehlen. Den meisten Gästen stört nach wie vor aber vor allem die mangelnde Qualität



Optimale Voraussetzung für erholsamen Schlaf: Wie das original Birkenstock Fußbett passen sich auch die Birkenstock Schlafsysteme der Körperform an. Die Lattenrostrahmen und Matratzen nehmen die menschliche Körperkontur beim Liegen auf und unterstützen sie in besonderer Weise.

des Bettes, beweisen einige unabhängige Befragungen. So wirkt eine zu weiche oder durchgelegene Matratze dem Schlaf entgegen, und auch unbequeme Kissen sind sehr häufig ein Problem. Viele Hoteliers haben aber bereits darauf reagiert, indem sie ihren Gästen ein „Kissenmenü“ anbieten. Oft ist auch die Bettdecke zu warm, und viele Gäste haben zudem Schwierigkeiten mit der richtigen Temperatur im Zimmer, denn meistens ist es überheizt.

### Richtige Zimmertemperatur

In einem zu warmen Zimmer wird der Körper nicht ausreichend abgekühlt. Das führt dazu, dass wir schwitzen, deshalb unruhig schlafen und öfter in der Nacht aufwachen. Bei zu hoher Temperatur wird auch das Schlafhormon Melatonin nicht mehr gebildet. Umgekehrt bringt ein zu kaltes Schlafzimmer den Körper dazu, sich zu erwärmen. Die unbedingt notwendige Muskelentspannung kann nicht mehr stattfinden. Das ideale Raumklima sollte also weder zu warm noch zu kalt, weder zu trocken noch zu feucht sein. Das bedeutet, die Zimmertemperatur sollte zwischen 16 und 18 Grad liegen. In den meisten Fällen werden aber Hotelzimmer zu stark eingeheizt.

### Die Qualität des Bettes

Die Qualität des Bettes entscheidet schlussendlich darüber, ob wir gut schlafen oder nicht. Was sich wie eine Binsenweisheit anhört, ist dennoch eine Tatsache, der in der Hotellerie in der Vergangenheit häufig zu wenig Rechnung getragen wurde, indem am falschen Ende gespart oder die Instandhaltung vernachlässigt wurde. Für viele Hoteliers ist das entscheidende Auswahlkriterium der Matratze die Langlebigkeit, für die Gäste ist es der Komfort. Im Durchschnitt wird jede Matratze nach fünf bis sieben Jahren ausgetauscht. Bei richtiger Pflege kann die Langlebigkeit jedoch deutlich verbessert werden. Das Drehen und Umdrehen bei zweiseitigen Matratzen kann die Nutzungsdauer verlängern. Der Rest hängt vom Aufbau und der Struktur der Matratze ab. Viele sind bereits wasserabweisend, antibakteriell und haben einen Fleckenschutz. Die Qualität der Matratze spielt für Personen, die an Gelenkschmerzen oder Wirbelsäulenproblemen leiden, eine besonders große Rolle. Gut ausgeschlafen, spüren Betroffene

tagsüber weniger Schmerzen. Eine gute Matratze verbessert die Schlafqualität, fördert die Dehnung und Entlastung der Wirbelsäule und erleichtert das Drehen des Körpers. Sie schont Muskeln und Gelenke, insbesondere die Wirbelsäule.

### Das perfekte Paar

Damit sich Bandscheiben und Rückenmuskulatur nachts optimal erholen können, müssen Matratze und Lattenrost die Wirbelsäule in jeder Schlafstellung entlasten. Grundsätzlich gilt: Je flexibler das Matratzenmaterial, desto sinnvoller ist ein Lattenrost mit mindestens 25 schmalen, eng aneinanderliegenden Federleisten, die in beweglichen Kautschuk-Kappen gelagert sind. Damit wird die Flexibilität der Matratze zusätzlich unterstützt. Ein „starrer“ Lattenrost ist für alle Naturfaser- und/oder Naturlatexmatratzen nicht geeignet. Da die Schlafunterlage in diesem Fall wesentlich härter ist, entfällt die Nachfederung bei der „Belastung“ der Matratze, was gleichzeitig die Lebensdauer der Matratze verkürzt.

Mit designstarken Multifunktionslösungen ist der Polstermöbel- und Bettenhersteller sedda seit Jahren kompetenter Partner bei der Ausstattung im gehobenen Hotelbereich. Das oberösterreichische Unternehmen präsentiert eine Vielzahl moderner Boxspring-Highlights.





## Individuell & vielseitig

Als einer der führenden Hersteller von Hotelbetten und -textilien ist FBF bed & more spezialisiert auf maßgefertigte Komplettlösungen für jeden Anspruch.

Kompetente Beratung, bester Service und ein hochwertiges, innovatives Produktprogramm zum guten Preis – das ist es, was man bei FBF unter dem Claim „bed & more“ versteht. Nicht umsonst vertrauen mehr als 15.000 Kunden aus der nationalen und internationalen Hotellerie auf die langjährige Erfahrung der Fränkischen Bettwarenfabrik: Mit den geprüften Bettsystemen und Textilien hat sich FBF bed & more weltweit einen Namen gemacht und liefert als Komplettanbieter ein breites Produktspektrum, das individuell und maßgenau gefertigt wird.

Neben Boxspringbetten bietet FBF bed & more eine große Auswahl an Matratzen, Matratzenschutz- und Hygienebezügen sowie Bettwaren und Bettwäsche. Aber auch Frottierwaren für den Bad- und Wellnessbereich stehen Hotels in bester Qualität zur

Verfügung. Das umfassende Angebot an hochwertigen Materialien in diversen Stilen – von zeitgemäß, über klassisch bzw. nostalgisch bis hin zu futuristisch – eröffnet dabei ungeahnte Freiräume in der professionellen Ausstattung jedes Hotels.

Speziell für die Hotellerie wurde auch das neue Schlafsofa „Riva“ entwickelt. Es ist funktional und komfortabel und lässt sich durch das sogenannte „Rapid-System“ spielend leicht aus- und einklappen. „Riva“ ist mit unterschiedlich großen Liegeflächen und vielen verschiedenen Bezugstoffen erhältlich, die bei Verschmutzung oder Beschädigung mittels Klettband einfach abgenommen und gereinigt werden können. Eine hochwertige Kaltschaum-Matratze auf einem soliden, langlebigen Unterbau sorgt dabei für entspannten Schlaf.

designed for your hotel, created for your guests.

## überraschende freiräume



- » Boxspringbetten
- » Matratzen
- » Bettwaren
- » Bettwäsche
- » Frottierwaren

Jetzt noch  
einfacher bestellen!

Bestellen Sie ganz bequem unsere Produkte online und konfigurieren Sie Ihre Wunschbetten nach Maß.

[www.fbf-bedandmore.de](http://www.fbf-bedandmore.de)



## Bester Schlaf in besten Betten

Österreichs führender Bettwarenhersteller Hefel Textil ist einer der erfolgreichsten und innovativsten Bettwaren-Erzeuger Europas. Und das seit 111 Jahren.



Längst ist Hefel ein Synonym für gehobene Schlafkultur, für hochwertige Bettwaren aus nachhaltigen Rohstoffen in perfekter Verarbeitung. Die Manufaktur steht für unübertroffene Qualität und exklusives Design, 100 % made in Austria.

### Wo Hefel drinsteckt, kommt guter Schlaf raus

Speziell das erfolgreiche Programm Tencel® Daune ist Schlafkomfort vom Feinsten. Das besondere Schlaferlebnis dieser exklusiven Bettdecke liegt in der Verbindung von seidigem Tencel-Gewebe mit einer Daunen-Tencel-Füllung in reiner Naturqualität. Die Holzzellulosefaser Tencel gehört durch ihre 3fach-Klimafunktionalität zu den revolutionärsten Entwicklungen im Textilbereich. Hefel Tencel® Daune vereint die warme, leichte und kuschelweiche Geborgenheit von Daunen mit den atmungsaktiven und klimaregulierenden Eigenschaften von Tencel. Die Daunen-Füllung nimmt die

vom Körper während des Schlafes abgegebene Feuchtigkeit auf und gibt sie an das Tencel-Gewebe weiter. Die formende Body-fit-Steppung bildet eine Schlafhöhle rund um den Körper und optimiert den Kuscheffekt der Bettdecken. Das Ergebnis ist ein angenehm trockenes Schlafklima – Füllung + Gewebe + Steppung sind optimal aufeinander abgestimmt.

## Von der Raumfahrt entwickelt

Ständig Neues zu entwickeln und immer einen Schritt voraus zu sein, ist das Erfolgsgeheimnis von Hefel. In den neuen Bettwarenprogrammen Outlast®&Maize und Outlast®&Down ist man wieder einmal mehr der perfekten Klimaregulierung für erholsamen Schlaf auf der Spur.

Outlast ist eine sogenannte Phase-Changing-Faser, die ursprünglich für die NASA entwickelt wurde, um Astronauten vor Temperaturschwankungen zu schützen. Die Einarbeitung dieser Viskosefaser in Bettwaren führt zu einer besonders aktiven Anpassung an die Körpertemperatur, der wichtigsten Voraussetzung für ruhigen und erholsamen Schlaf.

Die „Outlast®&Down“-Linie kombiniert die Vorteile von kuscheliger Daune mit höchster Faserinnovation. Diese Bettdecken bestehen aus 65 % Daunen und 35 % Outlast® Viskose und sind als Sommer- und Ganzjahresdecken und als Kissen erhältlich. Die Daunen von höchster Qualität sind RDS-zertifiziert, d. h. aus nachhaltige Tierhaltung ohne Lebendrupf.

Hefel „Outlast®&Maize“ Bettwaren bestehen aus 70 % Mais und 30 % Outlast Viskose und sind als Sommer- und Ganzjahresdecken, Unterbetten und Kissen erhältlich.

## Für Abkühlung in heißen Nächten

Wirklich schlaffördernd in heißen Nächten ist zweifellos das geniale Bettwarenprogramm Hefel „Cool“, bestehend aus Sommerdecke, Unterbett und Kissen, speziell gemacht für die warme Zeit in warmen Zimmern. Ideal für all jene, denen bei steigenden Temperaturen rasch viel zu warm im Bett wird. „Cool“ garantiert selbst bei großer Hitze ruhigen und entspannten Schlaf, ohne unangenehmes Schwitzen.

Das auf einer Seite von Bettdecke und Unterbett vollflächig eingearbeitete kühlende Vlies aus PCM-Mikrokapseln (Phase Change Materials) nimmt überschüssige Körperwärme auf und transportiert sie vom Körper weg. Das kühlende Vlies ist allerdings nur auf einer Seite der Decke angebracht, so kann man Hefel Cool – wenn es draußen wieder kühler wird – einfach wenden und so ganzjährig ein-

setzen. Decke und Unterbett sind mit Tencel gefüllt, Hülle aus Baumwoll-Satin, bei 60 Grad waschbar. Das „Cool“-Kissen optimiert die Temperatur im Kopfbereich und ist die optimale Ergänzung zur Bettdecke. Das Kissen gibt es in drei Größen, es ist bei 60 °C waschbar und trocknergeeignet. Und für unterwegs gibt es eine Cool-Reiseversion.

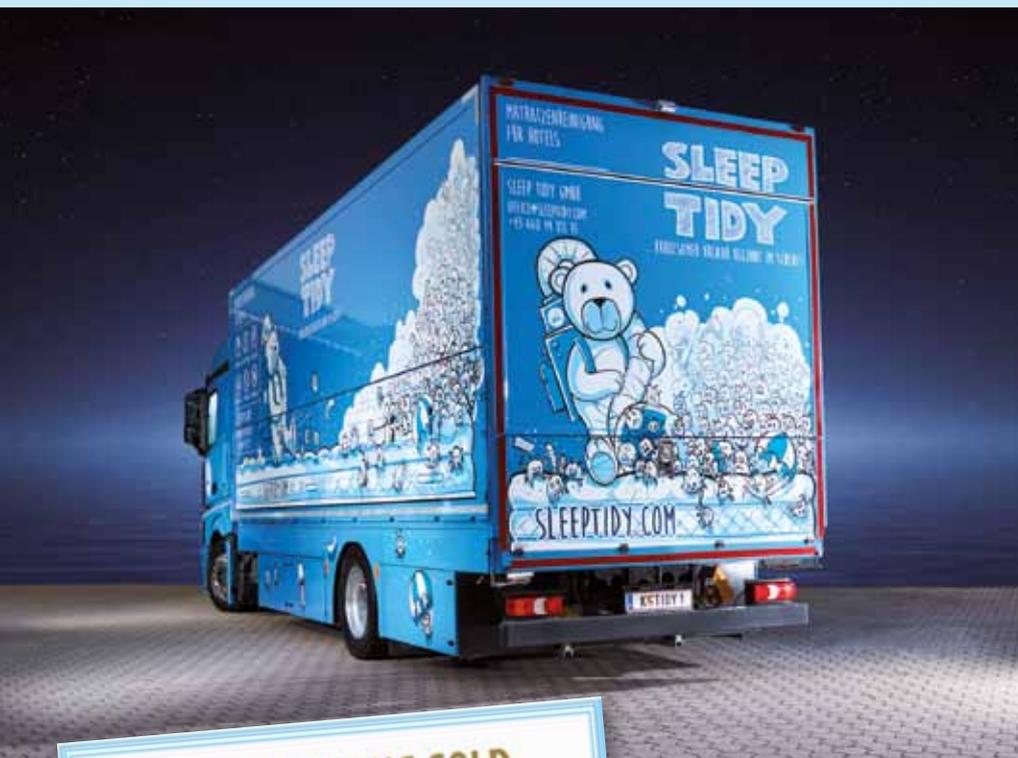
## 20 Jahre Tencel-Spezialist, 111 Jahre Firmengeschichte

Gegründet 1907, blickt das Haus Hefel 2018 stolz auf seine 111-jährige Geschichte als erfolgreiches österreichisches Textilunternehmen zurück. Als Familienunternehmen in vierter Generation gilt das Unternehmen heute als einer der führenden Bettwaren-Hersteller Europas, der mit weltweit einzigartigen Innovationen und erstklassigen Produkten den Markt nachhaltig beeinflusst.

Hefel ist Tencel-Pionier der ersten Stunde. 20 Jahre nach der ersten Tencel-Produkteinführung ist Hefel heute weltweit führend in der Fertigung feinsten Gewebe-Qualitäten aus Tencel. Seit 1998 stellt das österreichische Unternehmen Tencel-Bettwaren her – fein warm und unvergleichlich atmungsaktiv. Mit der Präsentation der ersten Bettwäsche aus Tencel-Micro-Holzfasern war man absoluter Trendsetter. „Unser Unternehmen begann mit und lebt heute mehr denn je von der Vision, ständig sinnvolle Neuheiten zu entwickeln und der Zeit immer einen Schritt voraus zu sein“, so charakterisiert Geschäftsführer Dr. Dietmar Hefel das Erfolgsgeheimnis von HEFEL Textil.

[www.hefel.com](http://www.hefel.com)





Sleep Tidy-Gründer Dr. Patrick Zirngast weiß: „Milben mögen es dunkel bei warmen Temperaturen – das bedeutet: Je besser das Housekeeping, desto wohler fühlen sie sich.“



## Die neue Ära gesunden Schlafes

Mit dem ersten mobilen Matratzen-Reinigungs-service setzt SLEEP TIDY in der Hotellerie neue Hygiene-Maßstäbe für gesunden, erholsamen Schlaf.

In der Hotellerie sind höchste Hygienestandards oberstes Gebot. Auch – oder gerade – was die Betten betrifft. Tatsächlich aber ist der Großteil der Matratzen, versteckt unter der frischduftenden Bettwäsche, meist stark verschmutzt: Nicht nur Schweiß, Hautschuppen und Staub hinterlassen ihre Spuren, es sammeln sich bekanntlich auch Milben, Bakterien und Pilzsporen an. Dies kann nicht nur für Allergiker zum Problem werden, es ist auch in hohem Maße unhygienisch. Doch wie kann man die Vielzahl an Matratzen eines Hotels effektiv reinigen?

### Hygienisch sauber

Der studierte Betriebswirt Dr. Patrick Zirngast hat im elterlichen Betrieb in Schladming von Kindestagen an sämtliche Abläufe eines Hotels kennengelernt und hat sich intensiv mit genau dieser Problematik beschäftigt. Den Milben auf herkömmliche Art mit UV-Licht und Sauger zuleibe zu rücken, war ihm zu wenig. Deshalb tüftelte er an einer effizienten Lösung, Matratzen in großer Anzahl schnell und gründlich zu reinigen.

Nach mehreren Jahren Entwicklungszeit und einem Investment von über 1 Mio. Euro geht Patrick Zirngast nun mit Sleep Tidy – dem ersten mobilen Matratzen-Reinigungs-Service

für die Hotellerie – an den Start: In enger Zusammenarbeit mit österreichischen Partnerunternehmen, die ihr jeweiliges Branchen-Know-how in die Entwicklung einbrachten, hat der Jungunternehmer einen LKW mit einer hochmodernen Reinigungsstraße ausgestattet, in der jede Matratze einen 4-stufigen automatisierten Prozess durchläuft. Zu allererst beseitigt die Oberflächenbehandlung mit hochintensivem UV-C-Licht 99,95 % der Bakterien und Schimmelsporen. Die anschließende Spezial-Vibrationsabsaugung entfernt zuverlässig Milben und deren Kot, bevor ein speziell entwickeltes Tiefenreinigungs-System mittels Aktivsauerstoff sämtliche Organismen auch in den tiefen Schichten zerstört. Zum Abschluss erhält jede Matratze noch eine thermische Behandlung zur Verringerung der Feuchtigkeit und wird optional mit biologischem Lavendel- oder Zirbenholzöl beduftet.

### Der Matratzen-Shuttle

Um die Matratzen vor das Haus in den LKW zu transportieren, stehen eigens entwickelte Rollwägen sowie fünf starke Männer zur Verfügung. Sie übernehmen im Hotelbetrieb die gesamte Arbeit, führen die Matratzen (diskret verhüllt) zum LKW, lassen sie einzeln durch die Reinigungsstraße laufen und bringen

sie – verpackt in hygienischen Stoffhüllen – wieder zurück an ihren Platz. Pro Stunde können so 30 Matratzen (max. 1,60 x 2,20 m) tiefenwirksam gereinigt werden – ganz ohne chemische Zusätze.

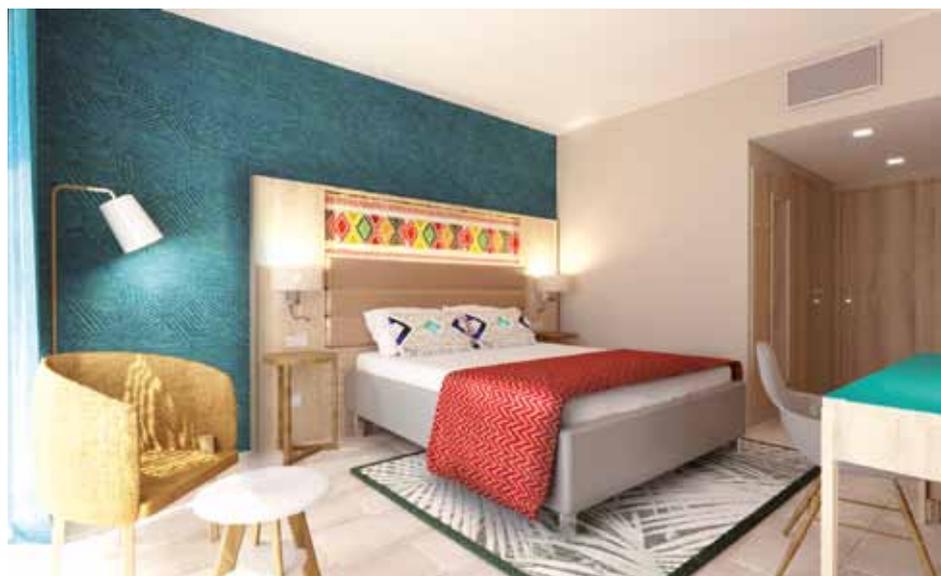
## Zertifizierte Schlafqualität

Nicht nur der Fachverband Hotellerie honoriert fachmännische Matratzenreinigung mit 10 Punkten.

Partnerbetriebe, die auf Sleep Tidy vertrauen, erhalten außerdem ein offizielles Zertifikat, das den Gästen den hohen Hygienestandard sowie beste Schlafqualität signalisiert und als Entscheidungshilfe bei der Hotelwahl dienen soll. Zudem werden die gereinigten Matratzen mit Gütesiegel-Identifikationsaufklebern gekennzeichnet, über deren QR-Code die Hotelgäste jederzeit online Informationen zur aufrechten Zertifizierung abrufen können.

Ergänzend bietet Sleep Tidy für Hoteliers eine einzigartige Zustandskontrolle: Ein Messverfahren quantifiziert für jede Matratze den individuellen Zustand, um festzustellen, welche Matratzen den Standards noch entsprechen und welche ersetzt werden sollten. Das Sleep Tidy-Webportal bietet dabei komfortable Möglichkeiten, die Messprotokolle der Matratzenreinigung auszuwerten. So können Sie jedem einzelnen Ihrer Gäste besten Schlafkomfort garantieren!

[www.sleep tidy.com](http://www.sleep tidy.com)



# Zypriotisches Lebensgefühl

Interior-Designer Andreas Neudahm vereint im Cypria Bay Hotel modernes und alteingesessenes Lebensgefühl.

Nach dem Laura Beach & Splash Resort realisiert Andreas Neudahm nun ein zweites Projekt in der zypriotischen Hafenstadt Paphos: die Neugestaltung des Cypria Bay Hotel. Bei der Entwicklung des neuen Design-Konzeptes für das 4-Sterne-Haus setzte der Interior-Designer auf kräftige Farben, helle Akzente und die landestypischen geometrischen Formen.

Der Designer verleiht den 260 Zimmern des Cypria Bay Hotel mit einem umfassenden Makeover Frische und schafft ein offenes, freundliches Raumgefühl. Das kräftige Türkis, das für die Vorhänge und eine Zimmerwand gewählt wurde, erinnern an die Tiefe und Schönheit des Mittelmeeres, in dessen unmittelbarer Nähe das Hotel liegt. Designakzente in warmen Farben wie kräftigem Gelb und Rot sind angelehnt an das bunte Leben in Paphos. Mit den geometrischen Formen wird das typische Muster der handgefertigten zypriotischen Webteppiche und farbenfrohen Stickereien aufgenommen und übersetzt diese in den Zeitgeist. Auch in den beiden Restaurants kreiert Neudahm einen modernen, zypriotisch inspirierten Look.

„Mit einem Redesign verfolge ich stets den Anspruch, etwas Neues entstehen zu lassen, ohne dabei die Vorzüge des Bisherigen zu verkennen. Die Kunst liegt darin, allen Gästen gerecht zu werden – die Gäste, die das Haus bisher mochten, durch ein noch frischeres, modernes Design zu gewinnen sowie neue Gäste beim ersten Betreten des Hauses rundum zu begeistern. Ich habe hier viel kreative Freiheit, stehe aber auch unter dem Druck, etwas zu fertigen, was bestenfalls allen gefällt“, so der Fachmann.

Die Umgestaltung des Cypria Bay Hotels ist das zweite Projekt von Andreas Neudahm in Paphos. Seit November wird auch das Laura Beach & Splash Resort nach seinen Plänen umgebaut. Neudahm schafft hier mit einem modernen Designkonzept angesagte Beachclub-Atmosphäre. Die farbenfrohe und lebhaftige Gestaltung der neuen Outlets, Restaurants sowie bereits bestehenden und neuen Zimmer sorgt für ein modernes Facelift.



Foto: Hästens

## Exklusives Schlafvergnügen in Wien

Das Boutiquehotel Rathaus Wein & Design kooperiert mit dem Scandinavian Design House Vienna und bietet seinen Gästen in der jüngst adaptierten Junior Suite ein ganz besonderes Service an.

Handwerklich hergestellte Original-Möbel berühmter skandinavischer Designer sowie ein exklusives Bett der schwedischen Manufaktur Hästens machen aus dem „Reisetbauer-Zimmer“ im Wiener Hotel Rathaus Wein & Design die neue Scandinavian Junior Suite. Das Hästens-Bett sorgt für besten Schlafkomfort und ist aus 100 Prozent Naturmaterialien handgefertigt. Das Besondere an der Zusammenarbeit: Kunden des Scandinavian Design House Vienna können ab sofort eine Nacht zum Sonderpreis in der Junior Suite probeschlafen und werden beim Kauf eines Hästens-Bettes darauf eingeladen. So wie das Bett können im Übrigen auch alle anderen Möbel des Zimmers erworben werden. „Bei unseren Gästen kommt die Scandinavian Junior Suite unglaublich gut an, das klare nördliche Design entspricht dem aktuellen Trend. Von der Nacht im Hästens-Bett sind überhaupt alle hellauf begeistert, ich eingeschlossen“, so Direktorin Andrea Amann.

### Das Hotel

Seit 2004 gibt es das Boutiquehotel in Wien Josefstadt. Die Eigentümer Petra und Klaus Fleischhaker, leidenschaftliche Salzburger Gastronomen und Genussmenschen, betreiben in Salzburg

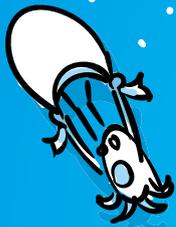
auch das Hotel Rosenvilla und das Café Glüxfall. Ihre Wiener Dependance ist dem Wein gewidmet und demzufolge ein Hotspot für reisende Weinliebhaber. Die 39 Zimmer stehen jeweils im Zeichen eines österreichischen Winzers.

### Das Scandinavian Design House Vienna

Michael C. Frost, Gründer und Inhaber des seit 2004 bestehenden Geschäfts am Rudolfsplatz, ist dänischer Landsmann und seit mehr als 20 Jahren für den skandinavischen Möbelhandel unterwegs. Das umfangreiche Angebot umfasst hochwertige Wohnmöbel, Betten, Lampen, Textilien und Wohnaccessoires von renommierten Designern und namhaften Herstellern Skandinaviens.

### Hästens' Betten

Die schwedische Bettenmanufaktur Hästens gilt als Pionier der Schlafkultur und perfektioniert seit 1852 den Schlafkomfort mit handgearbeiteten Betten aus besten reinen Naturmaterialien. Jedes Bett wird von erfahrenen Handwerkern am Stammsitz in Köping, Schweden, nach Maß gefertigt. ▮



# SLEEP TIDY



... ERHOLSAMER URLAUB BEGINNT IM SCHLAF!

## Hochleistungsmatratzenreinigung für Hotels und Beherbergungsbetriebe



ANTIBAKTERIELL



ANTIVIRAL



ANTIMYKOTISCH

Rund ein Drittel unseres Lebens verbringen wir im Bett. Aus diesem Grund wollen wir gerade im Urlaub oder nach einem intensiven Arbeitstag die nötige Ruhe finden. In Hotellerie und Beherbergungsbetrieben sind höchste Hygienestandards Gebote oberster Priorität.

Unsere patentierten SLEEP TIDY-Spezialfahrzeuge reinigen Ihre Matratzen und Polstermöbel vor Ort, aber außerhalb des Hauses – bis zu 30 Stück /Stunde!

Steigern Sie das **Wohlbefinden** Ihrer Gäste durch **professionelle Reinigung!**



INTENSIVST



HÖCHSTLEISTUNG



OHNE CHEMIE

**Denn: ... erholsamer Urlaub beginnt im Schlaf!**

## SLEEP TIDY GmbH

Lakeside B01 | 9020 Klagenfurt a. W.  
office@sleeptidy.com | www.sleeptidy.com  
+43 660 44 111 11



# Wie man sich bettet ...

Jeder Körper ist anders. Deshalb sind speziell in der Hotellerie hochwertige Bettsysteme und Matratzen gefragt, die sich flexibel den Körperkonturen anpassen und somit für jeden Gast bestmöglichen, erholsamen Schlaf garantieren.



## Anpassungsfähig

Beim Messeauftritt der Metzeler Schaum GmbH auf der imm in Köln stand neben zwei neuen Matratzen aus viskoelastischem Schaumstoff – „Element“ bzw. „Elementplus“ – v. a. die neue Matratze „Flair“ aus der beliebten „AirLine Spring“-Linie im Fokus. Die Auflage der „AirLine Spring Flair“ wird zu 100 % aus milchweißem Naturlatex hergestellt, verbunden mit dem „FlexiZone“-Federkern passt sie sich optimal allen Körperkonturen an. Der Matratzen-Bezug aus „Tencel“-Faser ist laut Metzeler weich wie Seide, kühl wie Leinen, warm wie Wolle und saugfähiger als Baumwolle.



## Handmade in Germany

1923 von Karl Schramm als Polsterei und Sattlerei gegründet, haben sich die Schramm Werkstätten Mitte der 60er-Jahre auf die Herstellung hochwertiger Matratzen und Untermatratzen sowie später auch auf Bettsysteme spezialisiert. „Handmade in Germany“ lautet dabei noch heute der hohe Anspruch an die Qualität. Dies gilt natürlich auch für die neue Hotelbett-Kollektion „Savoy“, die in unterschiedlichen Ausführungen zur Verfügung steht und besten Schlaf garantiert.



## Sicher verwahrt

Als internationaler Spezialist für praktische Hospitality-Schlaf-lösungen hat Hypnos Contract Beds das „Safe & Secure“-Bettgestell entwickelt. Der Clou: Im Bettgestell ist ein Zimmersafe integriert, der diskret unter einem gepolsterten Sicherheitspaneel versteckt ist. Der elektronische „Elsafe“ (von Assa Abloy Hospitality) lässt sich herausziehen, um alle Wertgegenstände und sogar den Laptop sicher zu verstauen. Über eine digitale Tastatur ist der Safe einfach zu bedienen.

## Natürlich schlafen

Neu von Hüsler Nest sind nicht nur die beiden Polsterbett-Kollektionen „DreamSwiss“ und „Estrella“, sondern auch Matratzen für handelsübliche Lattenroste, die im aufwendigen Talalay-Verfahren gefertigt werden. Wie bei den Bettsystemen und -gestellen sowie Decken und Kissen verarbeitet die Schweizer Manufaktur nur unbehandelte Materialien. Der spezielle Talalay-Latex verspricht eine ideale Zirkulation von Luft und Feuchtigkeit und hebt den Liegekomfort von Latex-Matratzen auf ein neues Level.



## Ganz nach Wunsch

Seit kurzem bietet auch Wäschekrone ein neues Boxspringbett für die Hotellerie an: Vom Unterbau bis zum Topper sind alle Teile perfekt aufeinander abgestimmt und können dank des durchdachten Baukastenprinzips flexibel zusammengestellt werden. Beispielsweise lässt sich der mit 5-Gang-Bonell-Federkern ausgerüstete Unterbau mit einer 5-Zonen-Taschenfederkern- oder einer 4-Gang-Bonellfederkern-Matratze kombinieren. Der passende Topper wird als Kaltschaum- oder Viskoseschaum-Variante angeboten. Und auch das Design des Boxspringbetts kann von Kopf bis Fuß an das individuelle Einrichtungskonzept des Hotelzimmers angepasst werden.



## Kuscheln für besseren Schlaf

Eine interessante Innovation, die die Schlafqualität enorm fördert, haben wir im Jänner auf der imm entdeckt: „Somnox“ ist der weltweit erste Schlafroboter, der – wissenschaftlich belegt – das menschliche Atmen simuliert und somit bei Schlafstörungen helfen soll. Als Partner für die Herstellung des „atmenden Polsters“ hat sich das junge Start-up-Unternehmen Somnox den niederländischen Matratzen- und Betten-Profi Royal Auping an Bord geholt, um bestmöglichen Komfort und hohe Qualität zu gewährleisten. Nähere Infos unter: [www.somnox.nl](http://www.somnox.nl).



# Der erste Controller, der in jedem Raum willkommen ist.

Integrale Gebäudeautomationslösungen: z. B. mit dem BC9191.



## [www.beckhoff.at/building](http://www.beckhoff.at/building)

Der Raum-Controller BC9191 bündelt die Standardfunktionalitäten zur Einzelraumsteuerung in einer kompakten Bauform. Zentrale Informationen werden per Ethernet mit der übergeordneten PC-Ebene ausgetauscht. Damit ist der BC9191 ein exzellentes Beispiel für die integrale Gebäudeautomation von Beckhoff auf der Grundlage der offenen, PC-basierten Steuerungstechnik: Alle Gewerke werden von einer einheitlichen Hard- und Softwareplattform gesteuert, bestehend aus skalierbaren Steuerungen, passgenauen I/O-Lösungen und der Automatisierungssoftware TwinCAT. Durch die optimale Abstimmung aller Gewerke werden die Energieeinsparpotenziale über die Energieeffizienzklassen hinaus voll ausgeschöpft. Für alle Gewerke stehen vordefinierte Softwarebausteine zur Verfügung, die das Engineering enorm vereinfachen. Funktionserweiterungen oder -änderungen sind jederzeit möglich. Die Systemintegration erfolgt über die gängigen Kommunikationsstandards Ethernet, BACnet/IP, OPC UA oder Modbus TCP.

Die ganzheitliche Automatisierungslösung von Beckhoff:



Flexible Visualisierung/Bedienung



Skalierbare Steuerungstechnik, modulare I/O-Busklemmen



Modulare Software-Bibliotheken



## Alles aus einer Hand

Bei der kompletten Neugestaltung der 22 Zimmer im Parktrakt des fashionablen Hotels Warmbaderhof in Kärnten waren die Vorgaben für alle Beteiligten enorm. Voglauer hotel concept stellte sich professionell den Herausforderungen.

Die enorm kurze Bauzeit von nur sechs Wochen war einer der vielen Punkte, die es zu meistern gab, und hier zeigte sich eindrucksvoll, dass eine perfekte Planung, Koordinierung der einzelnen Bauabschnitte sowie ein professionell agierendes Team sich im wahrsten Sinne des Wortes bezahlt machen. Der Slogan von Voglauer, „Alles aus einer Hand“, kam beim Warmbaderhof wieder einmal mehr voll zum Tragen. Voglauer hotel concept punktete vor allem auch mit der Entwurfsleistung im Vorfeld der zu erarbeitenden Corporate Identity. Als Dreh- und Angelpunkt ge-

währleistet die österreichische Firma den planmäßigen Ablauf eines Projektes. Ein wertvolles Instrument für ein perfektes Ergebnis ist dabei das Voglauer Kompetenzzentrum. Hier wird mittels einer umfangreichen Musterkollektion an Materialien, Möbel- und Zimmerkonzepten die einmalige Möglichkeit geboten, sämtliche Varianten durchzuspielen. Modernste Produktionsstraßen ermöglichen auch große Aufträge in kurzer Zeit. Industrielle Fertigung darf dabei in keinem Widerspruch zu höchstqualitativer Detailverarbeitung stehen.

## Seit jeher heilsam

Schon die alten Römer haben sich hier gesundgebadet – ein Gedenkstein zu Ehren der Quellgöttin Vibe weist darauf hin. Der Warmbaderhof ist seit 200 Jahren im Familienbesitz. Für den König von Sachsen, für Erzherzöge und unzählige andere war er erste Wahl, wenn es um Erholung als gesunden Genuss ging. Tradition verpflichtet, muss sich aber immer wieder erneuern können. Aus diesem Grund widmet sich das gesamte Team im Hotel dem unbeschwertem Wohlbefinden seiner Gäste. Legendäre Kärntner Herzlichkeit schafft die Grundstimmung, in der seelische und körperliche Rekreation aufblühen kann. Und ein „modern living“ lässt das verwöhnte Gästeklientel sich im Jetzt und Heute wohlfühlen.



## Regeneration at its best

Ein gesunder Urlaub braucht die ungestörte Ruhe der Privatsphäre. Braucht den ungestörten, tiefen Erholungsschlaf. Ein komfortables, stilvolles Ambiente, das Gemütlichkeit und Geborgenheit ausstrahlt, in dem man sich spontan zu Hause fühlt. Alle Zimmer und Suiten im Hotel Warmbaderhof sind bis ins Detail für den erholsamen Gesundheitsurlaub eingerichtet. Sanfte Farben und großzügige Weite werden von einer luxuriösen 5-Sterne-Komfortausstattung begleitet.

## Neue Wohnträume

Bei der Neugestaltung der Doppelzimmer und Suiten im Parktrakt wurde von Voglauer speziell darauf geachtet, luxuriöse Materialien mit höchstem Komfort zu kombinieren. Hochwertige Samt- und Velourstoffe, funktionale Lichtpaneele und ein eleganter Holzboden in Eiche gebürstet sorgen für eine angenehme Wohnatmosphäre und erholsamen Schlaf. Unverändert bleibt der traumhafte Blick vom Balkon über den weitläufigen Kurpark.

## Fakten

Hotel Warmbaderhof, Gebäudeteil Parktrakt, erbaut 1976, umfasst 22 Zimmer und Suiten. Partiiell 5 Zimmer und Badezimmer vor 8 bzw. 5 Jahren renoviert. Renovierung von 17 „Altzimmern“ & 3 „Neuzimmern“.

Seit Erbauung keine technischen Ertüchtigungen an TGA (Heizung / Sanitär / Lüftung / Elektro / Datenverkabelung / TV Anlage / Brandschutz)

Zielvorgabe: Vollständige Entkernung der Zimmeretagen bis auf Grundmauern und statische Trennwände. Freilegen und entsorgen aller Altleitungen im TGA-Bereich (Sanitär, Lüftung, Elektro). Ertüchtigung Gebäudetrakt mit neuer TGA auf aktuellem Stand. Neuerstellung eines Hauptschachtes für technische Zuleitungen in das Dachgeschoss. Brandschutztechnische Neuausrüstung des gesamten Bereiches.

Neuerstellung Zimmer und Badezimmer: Konzepterstellung gediegenes 5-Sterne-Design.

**Einer für alles.  
Nehmen Sie uns  
beim Wort.**

Als Generalunternehmer erfüllen wir höchste Ansprüche an **Planung, Realisierung** und **Betreuung**. Für Ihren Erfolg!



**VOGLAUER**  
HOTEL CONCEPT

© Sofitel Paris Le Faubourg | Paris | FR

# Leben im Einklang

Mit der Serie „Laguna“ stellt die österreichische Möbelmanufaktur JOKA einmal mehr ihren Ideenreichtum gepaart mit höchster Qualität unter Beweis.



Es ist die Vielfalt und der Variantenreichtum, der die neueste Kreation aus dem Hause JOKA auszeichnet. Durch frei kombinierbare Module klug gedacht und klar im Design bedient „Laguna“ die verschiedensten architektonischen Ansprüche modernen Wohnens. Großzügig elegant im offenen Raum oder gemütlich intim im kleineren Ambiente. „Laguna“ reagiert auf unsere spezifischen Lebenssituationen und deren Veränderungen. Überraschend einfache Technik ermöglicht eine Vielzahl von Layouts im Dialog mit den unterschiedlichsten Raumstrukturen. Aber es ist nicht nur das Konstruktive, das uns das Wohnen spürbar macht. Es sind die Gedanken und Gefühle, die uns begleiten, wenn die Wohnlandschaft zum Faulenzen und Entspannen einlädt. Wie Inseln liegen sie da, unsere Ruhepole. Für dich, für mich, für unsere Freunde. Wir wechseln die Position und bleiben doch zu Hause. Ganz bei uns.

## Come live with us

Durch den Variantenreichtum aller Polstermöbel unter höchsten Qualitätsansprüchen passt sich jede JOKA Designer Wohnlandschaft optimal den Bedürfnissen der Auftraggeber an. Ob Fauteuil, Hocker, Lehnelement, ein Sitzelement mit Rück- und Seitenwand oder ein Tischelement – die Produktpalette von „Laguna“ demonstriert eindrucksvoll vielerlei Gestaltungsmöglichkeiten.

## Made in Austria

Das Matratzen-, Betten- und Polstermöbelprogramm aus dem Hause JOKA zeichnet sich durch den konsequenten Anspruch an Funktion, Qualität und Design aus. Das 1921 gegründete Familienunternehmen produziert nach wie vor ausschließlich in Österreich und kann nicht nur deshalb besonders schnell und flexibel auf Kundenwünsche eingehen.

[www.joka.at](http://www.joka.at)





## Natur in ihrer schönsten Form

Wenn hochwertige Naturhölzer auf versierte Handwerkskunst und erlesenes Design treffen, führt die Spur geradewegs nach Österreich.

Österreichs Möbelhersteller stehen für feine Qualität, erstklassige Materialien und smarte Funktionen. Diese Kompetenz zog sich auf der Wohnen & Interieur konsequent wie ein roter Faden durch 55.000 m<sup>2</sup> Messepräsentation.

### Handmade für Genießer

Die Österreicher verstehen es wie kaum eine andere Nation, althergebrachte und liebgeordnete Traditionen mit ge-

pflagem Lifestyle zu individuellen Möbelschmuckstücken zu verknüpfen. Wertvoll, einzigartig und voller Emotionen. Damit bedient „made in Austria“ einen aktuellen Trend, der weit über die Grenzen des Landes hinausgeht. Vorzüge, die sich einer steigenden Nachfrage erfreuen und immer begehrt werden. Das belegen die aktuellen Wirtschaftszahlen. So bilanzierte die Branche nach vorläufigen Ergebnissen im dritten Quartal 2017 einen Zuwachs um 9,2 Prozent. Damit beläuft sich das

Gesamtergebnis von Jänner bis Ende September 2017 auf 1,67 Mrd. Euro (Möbel gesamt inkl. Teile für Möbel) und liegt um 0,7 Prozent über dem Vorjahreswert. Vor allem der Bereich der Schlaf-, Ess- und Wohnzimmermöbel aus Holz verzeichnete mit einem Plus von 5,5 Prozent ein sehr gutes Ergebnis. Parallel dazu zog auch der Export an und legte um erfreuliche 4,5 Prozent zu.

### Private Ruhezonen

Naturmaterialien und ökologisch einwandfreie Fertigungstechnologien rangieren ganz vorn, wenn es um das persönliche Wohlbefinden, Produkte mit ökologischem Mehrwert und modernes Wohnfeeling geht. Nachhaltig, charmant wie das Land, aus dem sie kommen, und in schönstem Design wecken die sorgfältig gefertigten Qualitätsmöbel heimelige Gefühle. Eben so richtig hyggelig. Diese neuartige Wortschöpfung kommt aus dem Dänischen und verkörpert die neue Lust nach Ent-



Mit der Wohnserie „Laguna“ demonstriert die oberösterreichische Manufaktur Joka einmal mehr ihre Firmenphilosophie. Den Gestaltungs- und Funktionsmöglichkeiten sind kaum Grenzen gesetzt.

Mit dem trendigen Modell Ricardo Ancona mit der neuen Lounge-Funktion setzt sedda auf ein gediegenes Ambiente zum Wohlfühlen. Die Fertigung nach strengsten ökologischen Standards steht stets an erster Stelle und zeichnet alle sedda-Produkte aus.



schleunigung, entspannter Gemütlichkeit und dazu, die Seele baumeln zu lassen. Denn in einer Zeit des permanenten On-seins und grenzenlosen Multitaskings wächst das Verlangen nach mehr Privatheit, intimen Sphären und ganz persönlichen Kuschelmomenten.

Melange ist die Kunst, zwischen den Welten zu gestalten. Monica Förster kreierte mit der neuen Kollektion „Melange“ für Wittmann eine „Welt dazwischen“. Das elegante, klassische Sofa entpuppt sich als besonders raffiniertes Meisterstück. Die einzigartig schöne handwerkliche Nahtführung sowie die fein ausgewogenen Proportionen verschönern jedes Interieur.



### Individuelle Vielfalt für mehr Lebensqualität

Auch die Qualität spielt bei der Wahl der Möbel eine zunehmend wichtige Rolle. Die Verbraucher achten heutzutage mehr denn je darauf, sich selbst etwas Gutes zu

tun. Ob gesunde Ernährung, Wellness-Trips, Fernreisen oder coole Relaxer – der Trend, Wünsche nicht mehr auf einen späteren Zeitpunkt zu verschieben, ist end-

gültig in der Einrichtung angekommen. Dazu gehören Polster, die in Form, Farbe und Funktionen perfekt zum Umfeld passen, ebenso wie Wohn- und Küchenmöbel mit individuellen Planungsmöglichkeiten. Aber auch hochwertige Schlafsysteme und Premium-Boxspringbetten für entspannte Nächte sowie hellwache Konzepte für nahtlose Übergänge zwischen den Wohnbereichen sind gefragt. Nicht von der Stange, sondern in Manufakturen gefertigt. Von erfahrenen Betrieben, die gutes Handwerk zu schätzen wissen und jedem Möbel mit ihrer Handschrift einen ganz eigenen Charakter verleihen. Voller Ausstrahlung, Charisma und mit einer besonderen Geschichte. Produkte, die ein Leben lang halten und den Menschen viele Jahre begleiten. 

**SPAZIEREN  
GEHEN?**

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



**KEINE  
(H)AN(E)!**



Foto: © Avenarius-Agro GmbH

Die Küche:Waiern, die neue Großküche der Diakonie Kärnten mit 2.100 m<sup>2</sup> Nutzfläche, setzt auf den zuverlässigen DISBON-Kunstharzboden von Avenarius-Agro.

## Küchenböden aus Kunstharz

### Die fugenlose Alternative für die Gastronomie

4.500 Essensportionen werden Tag für Tag von der Küche:Waiern in Kärnten ausgeliefert. Jeder Augenblick, jeder Handgriff zählt. Der herausfordernde Alltag in einer Großküche stellt auch hohe Ansprüche an den Boden. Mit dem fugenlosen DISBON-Kunstharzboden bietet Avenarius-Agro eine Alternative, die immer mehr Gastroprofis überzeugt.

In der 2017 eröffneten Küche:Waiern der Diakonie Kärnten steckt zeitgemäßes Großküchen-Know-how. Die gesamte Einrichtung wurde vom Projektleiter und Architekten DI Michael Dautermann für den „Hochbetrieb“ – vor allem wochentags in der Mittagszeit – konzipiert und umgesetzt. Eng damit verknüpft war auch der Wunsch, statt des oft üblichen Fliesenbodens einen DISBON-Kunstharzboden zu verlegen. „Am Anfang waren es recht pragmatische Gründe: Wir haben einen robusten Boden gesucht, der mühelos zu reinigen ist“, erzählt Küchenleiter Michael Triebel. Im Zuge der Planung rückte dann auch die Möglichkeit, Farbe und Struktur des DISBON-Kunstharzbodens passend zum Küchendesign auszuwählen, stärker ins Bewusstsein.

#### Die Vorzüge auf den zweiten Blick

Jetzt, nach mehreren Monaten im praktischen Einsatz, fühlt sich Triebel mehr denn je in seiner Wahl bestätigt: „Es sind die Vorzüge, an die du vorher nicht denkst, die dir aber dann am meisten gefallen. Beispielsweise die Lärmreduktion im Vergleich

zu anderen Großküchen, weil der Geschirrwagen nicht lautstark über die Fliesen rumpelt, wenn er durch die Küche gerollt wird. Oder dass es keine Fugen gibt, in denen sich etwas ansammelt. Da sparen wir viel Zeit bei der Reinigung.“

#### Robust und rutschfest

Die DISBON-Kunstharzböden haben sich außerdem als sehr robust und, dank der speziellen Oberflächenbeschichtung, als besonders rutschfest erwiesen, betont Michael Triebel. Neben der Küche eignen sich die DISBON-Kunstharzböden auch für Kühl- und Lagerräume. „Mit einer optionalen Versiegelung wird der Boden dann den speziellen Anforderungen in diesem Bereich gerecht“, betont Bernhard Buchberger, Head of Marketing bei Avenarius-Agro.

#### GEWINNEN SIE JETZT AN BODEN!

Avenarius-Agro verlost 3 x bis zu 100 m<sup>2</sup> DISBON-Kunstharzboden inklusive Verarbeitung für Gastrobetriebe. Mehr Infos auf [www.istehdrauf.at/boden](http://www.istehdrauf.at/boden).  
Teilnahmeschluss ist der 31. Mai 2018.

[www.avenariusagro.at](http://www.avenariusagro.at)



## Ein Erlebnis für alle Sinne

Vom 30. Juni bis 3. Juli 2018 finden Interessierte ausgefallene Ideen und die Must-haves der Saison auf der Tendence in Frankfurt.

Die Tendence zeigt die neuesten Winter- und Weihnachtstrends rund ums Einrichten, Wohnen und Schenken. Ideen und Impulse rund um das Thema „Leben im Grünen“ erhalten Besucher zudem im Outdoor Living Areal. Dort werden Gartenpflanzen zwischen der Galleria und der Halle 10 sowie auf dem Freigelände F11 zusammen mit Outdoor-Lifestyle-Produkten in Szene gesetzt. Besucher erhalten dadurch Inspirationen und Best-Practice-Impressionen für eine individuelle Präsentation von Pflanzen, Outdoor-Möbeln und Accessoires für Draußen.

Kunsthändler und Schmuckdesigner überzeugen zudem mit ihren Kreationen unter anderem im Förderprogramm „Talents“ der Messe Frankfurt. In zwei verschiedenen Arealen werden die Teilnehmer ihre Unikate und Kleinserien zeigen. Auch für das zeitgenössische Kunsthandwerk bildet die Messe wieder eine wichtige Plattform, vor allem dank der renommierten Ausstellung „Form“ in der Halle 9.0.

### Hotelangebote exklusiv für Besucher

Für Besucher der Tendence 2018 bietet die Messe Frankfurt zusammen mit der Frankfurt Hotel Alliance zum zweiten Mal ein Übernachtungs-Package an: Ab 79,- Euro pro Nacht können Messebesucher ausgewählte 4- und 5-Sterne-Hotels in Messenähe buchen. Und zwar inklusive Frühstück, Welcome Drink und WLAN. Interessierte sollten schnell zuschlagen – das Angebot folgt dem Prinzip „first come, first serve“.

[www.messefrankfurt.com](http://www.messefrankfurt.com)

# must haves

2018/19



order them  
tendence  
30.6. –  
3.7.2018

International trade fair for  
consumer goods.

Erleben Sie auf der Tendence die absoluten Must Haves zu den Themen Wohnen und Schenken für eine erfolgreiche Herbst-Winter-Saison sowie den kommenden Start in Frühjahr-Sommer 2019.

Alle Infos finden Sie auf: [tendence.messefrankfurt.com](http://tendence.messefrankfurt.com)

info-nbs@austria.messefrankfurt.com  
Telefon 01/867 36 60 60



## Markanter Freiraum für jedes Wetter

Markisenspezialist markilux möchte mit seinem neuen viersäuligen Markisendach „markant“ den Gastgarten erobern. Der Freisitz bietet das ganze Jahr über Schutz vor Sonne, Wind und Kälte und ist damit eine Alternative zu herkömmlichen Terrassendächern.

Terrassendächer sind sehr beliebt. Mittlerweile gibt es sie in vielen Varianten, meist mit einem Lamellendach. Anders dagegen der neue Sonnen- und Wetterschutz „markant“ vom Markisenspezialisten markilux. Er schließt mit einem Markisendach ab und schützt vor Sonne, Wind und Kälte. Damit schafft der „markante“ Freisitz in der Gastronomie und Hotellerie gemütliche Sitzplätze unter freiem Himmel, ob auf einer großen Terrasse oder in einem Gastgarten.

### Markise fährt waagrecht aus

Die Markise ist bei dem neuen viersäuligen Quadersystem in den oberen Rahmen integriert. Sechs mal sechs Meter misst der Freisitz, wenn er mit zwei einzeln fahrbaren Markisen ausgestattet

ist. Etwas kleiner, nämlich drei mal sechs Meter, ist die Variante mit nur einer Markise – bei einer Standardhöhe von 2,60 Meter. Aber auch Sonderhöhen sind möglich. Technisch neu ist, dass das Markisentuch waagrecht ausfährt. Das mittels „tracfix“ gut gespannte Tuch ist laut Hersteller windstabil bis Windstärke sechs nach Beaufort.

### Luftiges Klima

Spezielle Öffnungen in der Mitte des Tuchs sorgen dafür, dass Regenwasser über eine Regenrinne und die Säulen seitlich abfließt. Schmale Aluminiumrippen unterstützen das textile Dach, wenn es darum geht, größere Wassermengen über das Tuch abzuleiten. Die Markisentücher selbst sind laut Hermann



Foto: markilux

Markisenhersteller markilux hat mit „markant“ ein eigenes Markisendach auf den Markt gebracht, das vor Wind und Wetter schützt. Es schließt mit einer Markise als Dach ab, was ein angenehmes Klima unter dem Freisitz erzeugt.

Wallner, dem Geschäftsführer für markilux Österreich, wasserabweisend und durch ihre Resistenz gegen ultraviolettes Licht äußerst wetterfest. „Obwohl die Tücher imprägniert sind und durch ein spezielles Verfahren schmutzabweisend, sind sie luftdurchlässig“, sagt Wallner. Daher staut sich unter dem Markisendach die Hitze nicht so wie unter einem geschlossenen Glas- oder Lamellendach. „Das Raumklima und die Atmosphäre sind wesentlich angenehmer – auch durch den wohnlichen Effekt, den die Tuchfarbe erzeugt.“ Mit der neuen Tuchkollektion hat der Endkunde hierfür eine reiche Auswahl an Designs und Farben, bis hin zum individuellen Wunshton.

### Smarte Funktionen

Außerdem lässt sich das Markisendach mit LED-Lichtelementen und einem Wärmestrahler ausstatten. Zum Bedienen der Funktionen können Smart Home Technologien genutzt werden, mit denen man die motorbetriebene Markise neben einem Funkhandsender auch per Tablet oder Smartphone steuern kann. Sonnen- und Windwächter ergänzen den sicheren Fernbetrieb. Für mehr Privatsphäre und Kälteschutz lässt sich „markant“ zusätzlich mit Senkrechtmarkisen kombinieren, die in ihrer Konstruktion exakt zu den Maßen des Systems passen.

### Durchdachte Technik

Die Montage des Freisitzes ist laut Hermann Wallner technisch gut durchdacht. So lässt sich das Markisendach exakt bis in die Waagerechte justieren. Die Säulenfüße zum Ausrichten der Anlage sind zudem höhenverstellbar. „Neben Qualität, Optik und Material sind es ebenso die kleinen Details, die ein Markenprodukt auszeichnen“, sagt Wallner. Somit vereint der markante neue Freisitz anspruchsvolle Technik und schlichtes Design in einer luftigen Variante der heute so gefragten Terrassendächer.

### Investition kalkulieren

Um zu prüfen, ob die Investition in ein Beschattungssystem wie das neue Markisendach „markant“ für Gastronomen rentabel ist, bietet markilux einen Amortisationsrechner auf seiner Website an. Hermann Wallner erklärt hierzu: „Die meisten Gastronomen und Hoteliers sind meist positiv überrascht, wenn sie erkennen, wie schnell sich eine solche Investition rechnet.“ Der Markisenexperte ist überzeugt, dass mit Markisen überdachte Plätze das ganze Jahr über mehr Gäste anziehen und die Freiluftsaison verlängern. Das mache sich schnell als Umsatzplus bemerkbar und schaffe größere Sicherheit für die Personalplanung.

Weitere Infos hierzu finden Sie unter: [www.markilux-gastro.at](http://www.markilux-gastro.at) und [www.markilux-gastro.at/rechner](http://www.markilux-gastro.at/rechner)



## Vom Gefängnis zur Hotelanlage



Treffender kann ein Name kaum zugleich auf Vergangenheit und Gegenwart anspielen: Das „Bitter en Zoet“, also „bitter und süß“ ist ein Hotel, das aus einer alten Gefängnis-Anlage entstanden ist. Der neue Mittelpunkt der Anlage ist das Restaurant, das mit hoher Transparenz gekonnt zwischen den alten Zuchthäusern platziert wurde und mit einer Offenheit beeindruckt, die wohl einmalig in der Geschichte der Anlage ist. Der Bauherr vertraute bei der Umsetzung auf das Unternehmen Solarlux.

Fotos: Solarlux GmbH

Der in seiner Nutzung umfassend umgekrempelte Komplex befindet sich in Veenhuizen, einem Dorf nahe Groningen in Holland. Das gesamte Haus-Ensemble, das den neuen Hotelbereich einnimmt, bestand ursprünglich aus sieben Gebäuden. Die ersten vier Gebäude hin zur Straße und die drei auf dem Grundstück innenseitig, wie etwa das Küchengebäude für das Krankenhaus, wurden durch ein modernes und transparentes Haus ergänzt.

Der neue Kubus, in dem sich die Hotelzimmer befinden, schließt die Lücke zwischen drei ehemaligen Dienstwohnhäusern und dem historischen Küchengebäude. Dieses wurde für den Gastbetrieb erneuert und für seine Funktion im gegenwärtigen Standard ausgerüstet. Alle Bestandsgebäude sind „Reichsmonumente“, sie stehen unter Denkmalschutz und dürfen somit weder abgerissen noch komplett umgebaut werden.

## Umwandlung und Bewahrung

Die Räume in den historischen Gebäuden sind auf Hotelstandard eingerichtet und komfortabel parzelliert worden. Dabei bleibt die Geschichte des einstigen Gefängnisses ganz bewusst an der Architektur nachvollziehbar: „Wir haben versucht, so viele authentische historische Elemente und Details wie möglich wiederherzustellen und zu bewahren“, erklärt der ausführende Architekt Jan van den Burg von ir architekt bna aus Eindhoven den Charakter der behutsamen Renovierung.

Vom Auftraggeber und Hausherrn Rijksgebouwendienst hingegen gab es lediglich die Auflage, die Wiederverwertung dieser monumentalen Gebäude nachhaltig und in Abstimmung mit den zukünftigen Mietern zu gestalten. Zudem gab es aufgrund des Alters viele technische Probleme in den Denkmälern, etwa Rissbildung und Feuchtigkeit. Der Klammtheit des alten Mauerwerks wurde mit einer Box-in-a-Box-Konstruktion Paroli geboten, so ließen sich die funktionalen Anforderungen im Inneren realisieren und alle historischen Details im Außenbereich bewahren.

## Zwischen die Mauern gesetzt

Das Restaurant „Bitter en Zoet“ ist ein flacher Bungalow, der sich die vier Außenwände der versetzt stehenden denkmalgeschützten Gebäude zum Teil als Innenwände aneignet. Der Flachbau selbst kontrastiert die Geschichte der Anlage durch eine große Offenheit und Transparenz. Um den Bungalow durchgängig mit Tageslicht zu durchfluten, waren mehrere Maßnahmen notwendig. In der Mitte der Decke etwa öffnet sich ein großes, rundes Oberlicht in den Himmel. Die Seiten, die nicht aus dem alten Gemäuer bestehen, sind komplett verglast worden.

## In die Freiheit gefaltet

„Unser Konzept für das Restaurant ‚Bitter en Zoet‘ war von Anfang an, es mit einer vollständig transparenten Fassade zu versehen. Durch sie sollte der Gasträum mit der Geschichte der

Anlage korrespondieren. So kamen wir auf die Idee, dass die einzigen geschlossenen Wände des Restaurants die historischen Mauern der denkmalgeschützten Gebäude sind. Wir suchten nach einer Lösung, die es erlaubte, den Restauraanraum zu erweitern und nach draußen fortzuführen. Die Südfassade hingegen wollten wir vollständig zu beiden Seiten des Küchengebäudes öffnen. Die nun offen zugängliche Terrasse wird durch das frei tragende Vordach geschützt“, so der Architekt.

## Transparent geöffnet

Für die Fassade wurde eine Lösung gefunden, die sowohl die gewünschte Transparenz als auch die Offenheit unterstützt: So lässt sich das Restaurant auf der Terrassenseite über die gesamte Breite mit einer Glas-Faltwand von Solarlux öffnen.

Die Produkte des Unternehmens aus dem niedersächsischen Melle waren dem Architekten bereits bekannt. Die Glas-Faltwände ermöglichen eine beeindruckende Offenheit: An der Seite der Bar lässt sich so die Fassade auf einer Breite von 13,25 Meter mit der Terrasse verbinden. Ganze 7 Meter sind es an der Empfangsseite, auf der anderen Seite des Küchengebäudes. Von „vergitterten Fenstern“ kann bei den schmalen Profilen der Glas-Faltwand nicht die Rede sein, zudem lassen sie sich im Handumdrehen öffnen und verbinden so den Innenraum mit dem Garten.

## Die Glas-Faltwand im Detail

Die Glas-Faltwand von Solarlux ist hochwärmegedämmt. Ihre innovative Profiltechnik sorgt für beste Dämmwerte nach der neuesten Energieeinsparverordnung (EnEV). Schmalste Rahmen- und Flügelprofile schaffen eine maximale Transparenz. Nicht etwa einem Ausbruch, sondern einem Einbruch setzen die Glas-Faltwände eine zertifizierte Sicherheit entgegen, sie gewährleistet den hohen Einbruchschutz RC2 nach neuer europäischer Norm.

[www.bitterenzoet.nl](http://www.bitterenzoet.nl)

[www.solarlux.de](http://www.solarlux.de)





## Nicht in Stein gemeißelt

Das Hotel Stein, seit seiner Gründung weit über die Grenzen Salzburgs hinaus bekannt, eröffnete am 1. März 2018 nach einer Generalsanierung mit einem völlig neuen, spektakulären Konzept.

Das legendäre Hotel in Salzburgs Zentrum, bereits im Mittelalter als Gaststätte bekannt, hat eine lange, bewegte Geschichte. Nach zwei Jahren umfangreicher Generalsanierung wurde es im März 2018 wiedereröffnet. Ein Haus, das neue Maßstäbe setzt. Ein Designhotel, das sich durch Liebe zum Detail auszeichnet. Das neue Hotel steht unter dem Motto „Salzburg meets Venice“. Die Verbindungen dieser beiden Kunst- und Kulturstädte reichen weit zurück, bis ins Ende des 16. Jahrhunderts.

Es ist eine glückliche Fügung, dass auch die traditionsreiche venezianische Glasmanufaktur Barovier & Toso im Besitz der Eigentümerfamilie des Hotel Stein steht. So sind in etlichen Bereichen des Hauses speziell gefertigte Leuchten und Glaskunstwerke zu sehen. Margot Weindorfer, Direktorin des Hauses, sieht in dieser historischen Verbindung der beiden Städte ein schlüssiges Argument für das neue Konzept. Von dem in Salzburg ansässigen Kunstfotografen Luigi Caputo stammen die großflächigen Fotografien, die Momentaufnahmen aus beiden Städten zeigen. „Die überaus kunstvollen Fotografien fügen sich hervorragend in das Konzept ein und tragen zu jenem besonderen Flair bei, das sich der Eigentümer für seine Gäste gewünscht hat.

Zum Konzept passend konnte auch das in Venedig ansässige weltbekannte Stoffhaus Rubelli für eine Zusammenarbeit gewonnen werden“, erklärt Margot Weindorfer weiter. Die Farbe Blau und das damit verbundene Farbspektrum wurde als dominantes Stilmittel in der Innenraumgestaltung gewählt. Blau wie die Lagune und blau wie die Farbe des Himmels – die neue Helligkeit und Leichtigkeit des Konzeptes gibt dem Haus eine vollkommen neue Atmosphäre, die sich an internationalen Wohntrends orientiert, aber eine völlig eigenständige Designwelt kreiert. Dabei wird die historische Substanz des Hauses in Verbindung mit allen anderen Stilmitteln geschickt genutzt, um Stimmungen zu verstärken und außergewöhnliche Akzente zu setzen.



## Kunst im Hotel

Kunst ist ein wichtiger Bestandteil dieses erfolgreichen Hotelkonzeptes. Neben den herausragenden Glaskunstwerken sind auch Werke der renommierten österreichischen Künstlerin Brigitte Kowanz zu sehen, der Vertreterin Österreichs bei der Biennale in Venedig letztes Jahr. Ihre Glaskunstwerke, die im öffentlichen Raum an der Brücke direkt vor dem Eingang des Hotels angebracht sind, finden ihr Pendant im Inneren des Hauses. So entsteht eine künstlerische Durchdringung von innen und außen. ➤



## Green Vanilla

Im Bereich der Steingasse, im ehemaligen Steinsitz, findet man ein zukunftsweisendes, attraktives und überaus engagiertes Food-Konzept. Erdacht für die Salzburger, mit Fokus auf gesunder Ernährung, trendig interpretiert und leicht zugänglich als Take-away ebenso wie als rascher gesunder Snack vor Ort. Eine gelungene Mischung von Bäckerei, Trendfood-Lokal und Food Market mit frisch gebackenem Brot, gesunden Gerichten sowie auch einem erweiterten Angebot feiner Produkte als Take-away. Alles vornehmlich aus Eigenproduktion oder von sorgfältig ausgewählten Partnerbetrieben.

## Seven Senses

Legendär und atemberaubend – das sind nur zwei Superlative, die im Zusammenhang mit der Steinterrasse oft zu hören sind. Mit viel Enthusiasmus und Feingefühl wurde im Zuge der Generalisierung ein Konzept für Rooftop Bar und Restaurant entworfen, das diese berühmte und einzigartige Location raffiniert neu interpretiert. Es spricht im wahrsten Sinne des Wortes und dem Claim der Location folgend tatsächlich „alle Sinne“ an. Geschmackvolles

Ambiente, coole Food- und Barkonzepte, unterschiedlich gestaltete Bereiche und auch hier wieder viel Transparenz und modernes Design geben der Terrasse in Zukunft ein völlig neues Gesicht. Es ist gelungen, ein modernes Konzept für gehobene Ansprüche umzusetzen. Zudem garantiert es, dass die Terrasse bei jeder Wetterlage und zu jeder Jahreszeit bestmöglich genutzt und genossen werden kann. Neu hinzugekommen ist eine exklusive „Private Lounge“ für maximal 12 Personen mit eigenem Außenbereich.

## Fakten

Gründungsjahr: 1399

Renovierung: 2015–März 2018

56 Zimmer & Suiten, 1 Spa (ca. 75 m<sup>2</sup>), 1 Gym (ca. 31 m<sup>2</sup>)

Kategorien:

- Standard Doppelzimmer (25–31 m<sup>2</sup>)
- Junior Suite (32–40 m<sup>2</sup>)
- Suite (53–74 m<sup>2</sup>)
- Honeymoon Suite (74 m<sup>2</sup>)





Michael Köck, MA



# Was bedeutet Digitalisierung ... für Ihr Hotel?

Hände hoch, wer folgende Aussagen schon einmal gehört oder selbst getätigt hat:

- Wir sollten einmal etwas in puncto Digitalisierung machen!
- Ich lege das im Ordner „Digitalisierung“ ab.
- Das Projekt macht am besten der Kollege, der hat eine zweistündige Fortbildung zum Thema Digitalisierung besucht und kennt sich jetzt bestimmt damit aus.

Digitalisierung ist ein sehr großer Begriff, der so einiges mit einschließt, und der – wie oben beschrieben – leider viel zu oft pauschalisiert wird. Je nachdem, wie man diesen Begriff versteht, ist Digitalisierung früher oder später ein Thema in der Hotellerie geworden.

Wenn wir beispielsweise von digitalen Buchungssystemen und Hotelprogrammen oder von digitalen Zimmerschlüsseln und Beschilderungen sprechen, dann gibt es die schon eine ganze Weile ... sprechen wir jedoch von Robotern als Hotelconcierge, von Datenbrillen, mit denen das Innenleben der Minibar bereits vor der Anreise besichtigt werden kann, von künstlicher Intelligenz im Anfrage- und Buchungsprozess, von Big Data zur Aussteuerung der optimalen Marketingbotschaft zum optimalen Zeitpunkt oder von Smart Materials und Sprachassistenten im Hotelzimmer, dann darf man hier durchaus noch die Redewendung „in den Kinderschuhen“ im gleichen Satz verwenden.

Nun könnte man sich berechtigterweise die Frage stellen, warum Autos seit geraumer Zeit schon vollautomatisch zusammengebaut werden und so manche RezeptionistInnen die Abreise-E-Mail immer noch per Hand zusammenbasteln?

Die Antwort ist sicherlich nicht, dass die Implementierung dieser Systeme am Konservatismus der Branche oder am mangelnden Interesse der Endverbraucher scheitert. Der Gast von heute ist offen für innovative, digitale Anwendungen, solange ihm diese einen benutzerfreundlichen Mehrwert bieten. Anbieterseitig sind momentan immer noch die Komplexität mancher Anwendungen sowie die kostenintensive Erzeugung von Inhalten, z. B. im Bereich Virtual oder Augmented Reality, eine Hürde. Während in der internationalen Kettenhotellerie die ersten Anwendungen dieser Art schon vor geraumer Zeit umgesetzt wurden (siehe Experience Australia in 360° oder Concierge-Roboter „Connie“

von Hilton), so kann es in der familiengeführten Ferienhotellerie mancherorts noch ein wenig dauern, bis die dafür nötigen Ressourcen vorhanden sind. Ausnahmen bestätigen die Regel: Der erste Roboter im Dirndl ist am Salzburger Hochkönig bereits im Einsatz, und so manche VR-Brille wird auch schon in verschiedenen Familienbetrieben ein- bzw. aufgesetzt.

Wichtig ist in erster Linie, zu verstehen, dass jeder, der sich auf diese Entwicklung einlässt und das nötige Know-how besitzt oder es sich aneignet, davon profitieren kann. Vor kurzem habe ich erst wieder von einem kleinen Ferienbetrieb erfahren, der sich mit Hilfe von cleveren Marketingaktionen, gestützt durch digitale Anwendungen, aus starken Auslastungsrückgängen befreien konnte. Als Gast profitiert man einerseits von einer nie dagewesenen Transparenz am Markt und andererseits von einer breiten Auswahl. Oft wird auch berichtet, dass der Gast durch die Digitalisierung mehr Macht gegenüber den touristischen Anbietern erlangt hat – das sehe ich nicht so. Sicherlich muss man sich als Hotelier heute mehr denn je „die Schuhe des Gastes anziehen“, also aus Gästesicht denken. Aber nicht nur der Gast hat in den letzten Jahren nützliche, digitale Werkzeuge zur Verfügung gestellt bekommen.

Unlängst wurde ich gefragt, wo denn nun die Grenzen der Digitalisierung in der Hotellerie liegen? Das ist in etwa so, wie wenn man Ende des 18. Jahrhunderts gefragt hätte, wo denn die Grenzen der Industrialisierung liegen ... gute Frage! Ich hege die romantische Vorstellung, dass Digitalisierung dort aufhört, wo der persönliche Kontakt, das subjektive, physische Erlebnis vor Ort und die spontane Dienstleistungsqualität beginnen. Ich denke nicht, dass der Gast in Zukunft seinen persönlichen Avatar zur Wartung in Ihren Wellnessbereich schickt, anstatt selbst anzureisen ... oder wie sehen Sie das?



# Reinheitsgebot

Hygiene und Sauberkeit beeinflussen in hohem Maße die Zufriedenheit der Hotelgäste – und damit den Erfolg jedes Betriebes. Bei der täglichen Herausforderung, alle Bereiche im Haus auf höchstem Niveau zu reinigen, spielen verschiedene Faktoren – wie heikle Materialien oder hoher Zeitdruck – eine Rolle.



## Express- Wäschereinigung

Auf der Intergastra in Stuttgart zeigte Electrolux Professional neue technische Lösungen für das Waschen und Reinigen. Im Mittelpunkt stand dabei das „lagoon Advanced Care System“, das es ermöglicht, Hotelgästen in einer Stunde ihre Anzüge, Sakkos oder Blusen nass zu reinigen. Das benutzer- und umweltfreundliche System für die Hotel-Express-Reinigung besteht aus einer Waschmaschine mit schonenden Programmen (beispielsweise für Wolle, Seide, Viskose etc.), einem Trockner sowie Waschmittel und Bügeltisch.



## Immer griffbereit

Mit farbigen Mehrzwecktüchern erleichtert Tork die Flächenreinigung in Hotel-, Restaurant- und Großküchen. Indem jeder Oberfläche bzw. jedem Arbeitsbereich eine Tuchfarbe zugewiesen wird, sollen Kreuzkontaminationen vermieden werden. Um das Handling der Tücher weiter zu vereinfachen, hat Tork jetzt eine platzsparende Halterung entwickelt: Der „Small Pack Spender“ lässt sich mit Schrauben, Magneten oder Saugnäpfen flexibel befestigen, sodass Küchen- und Servicekräfte die gebrauchsfertigen Tücher jederzeit zur Hand haben.



## Superleise

Die neue „Taski Aero“ Staubsauger-Serie ist das Ergebnis intensiver Entwicklungsarbeit des Hygiene-Spezialisten Diversey. Die zwei unterschiedlich großen Staubsauger (8 L bzw. 15 L) überzeugen durch Qualität, Leistung sowie funktionales Design und setzen Maßstäbe in Sachen Effizienz und Nachhaltigkeit. Der neu entwickelte Motor des „Taski Aero“ verbraucht bei vergleichbarer Saugleistung gut 40 % weniger Energie als das Vorgängermodell. Eine Besonderheit ist zudem die patentierte Flüstertechnologie, die den Schalldruck auf 53 db(A) reduziert. Leise und unauffällig ermöglicht der „Taski Aero“ deshalb ein Arbeiten in Bereichen, wo Saugen sonst aufgrund der entstehenden Lautstärke undenkbar wäre. Die ergänzende Premium-Linie „Aero Plus“ bietet zusätzlich auch noch einen Eco-Modus, mit dem Schallpegel und Verbrauch nochmals abgesenkt werden können.

## Umweltschonend

Dr. Schnell bietet für die professionelle Anwendung in Hotels ein breites Vollsortiment, das hochqualitative Reinigungs-, Hygiene- und Desinfektions-Produkte für alle Bereiche umfasst: Housekeeping, Küche, Wellness & Spa sowie Textil- und Personal-Hygiene (Skin Care). Dabei achtet das Münchner Unternehmen sehr auf Nachhaltigkeit und Umweltschutz und ist – zur offiziellen Bestätigung des ökologischen Engagements – seit 1998 nach EMAS (Eco-Management und Audit Scheme) zertifiziert. Vorbildlich sind auch die neuen 1-Liter-Flaschen aus Kunststoff-Rezyklat, in denen ab sofort die Produkte „Milizid Citrofresh Eco“ und „Unimagic Eco“ ausgeliefert werden. Die Gebinde bestanden schon bisher aus 98% recyclingfähigem Material, nun ist dies für Dr. Schnell der nächste Schritt zu einer material- und umweltschonenden Wirtschaftsweise.





Kaldewei NexSys ist eine echte Duschflächen-Revolution und verbindet zwei Welten perfekt miteinander: die Vorzüge einer fugenlosen Duschfläche aus Stahl-Email mit dem Design eines gefliesten Duschbereiches mit Duschrinne.



## Kaldewei NexSys schlägt neues Kapitel bodenebener Duschen auf

Die revolutionäre 4-in-1-Systemlösung für die einfache und sichere Installation.

Kaldewei NexSys ist eine echte Duschflächen-Revolution. Sie bietet einen völlig neuartigen Lösungsansatz für bodenebene Duschen und verbindet zwei Welten perfekt miteinander: die Vorzüge einer fugenlosen Duschfläche aus Stahl-Email mit dem Design eines gefliesten Duschbereiches mit Duschrinne. Damit wird ein neues Marktsegment eröffnet, das den Wandel von der Duschrinne zur Rinnendusche einläutet. Zum Markteintritt ist die Produktneuheit in acht Abmessungen erhältlich. Das bereits ab Werk vormontierte 4-in-1-System, bestehend aus Ablaufrinne, Gefälleträger, Abdichtung und emailierter Duschfläche, sorgt für eine besonders einfache, schnelle und sichere Montage.

### Schmale Rinnenoptik

Optisches Highlight des eleganten Designs ist die schlanke Ablaufrinne mit einer hochwertigen Designblende aus gebürstetem Edelstahl, die sich bündig in das puristische Gesamtbild der Duschfläche einfügt. NexSys ist, wie alle Badlösungen von Kaldewei, aus Stahl-Email gefertigt, sodass die edle Anmutung über Jahrzehnte erhalten bleibt.

Nicht nur optisch revolutioniert die NexSys den Markt für Duschen. Auch bei der Installation geht man neue Wege. So lässt sich das bereits vormontierte System aus Ablaufrinne, Gefälleträger, Abdichtband und Duschfläche nach dem Höhenausgleich direkt in die Estrichaussparung einsetzen – eine deutliche Zeiterparnis für den SHK-Profi. Durch die niedrige Aufbauhöhe ist der bodenebene Einbau auch bei geringer Bautiefe möglich. NexSys präsentiert sich ohne jegliche Innenkontur und ist so für eine Einpassung in das Fliesenraster des Bades perfekt geeignet – wie eine große emailierte Fliese mit integriertem Rinnenablauf. Eine optimale Schalldämmung ist durch das beiliegende Schallschutzband gewährleistet.

### Digitale Helfer für Planung und Montage

Unterstützung für die einfache Planung und Montage sowie zusätzliche Informationen zur NexSys bietet Kaldewei mit einer Vielzahl an Online-Tools wie Montagefilmen, dem Produktkonfigurator, einer interaktiven Planungshilfe oder der Bereitstellung entsprechender Zertifikate.

[www.kaldewei.de](http://www.kaldewei.de)

# 5-Sterne-Hygiene

Erleben Sie Sauberkeit und Hygiene mit dem 5-Sterne-Housekeeping-Programm von Ecolab.

Das umfassende Housekeeping-Programm basiert auf innovativen, leistungsstarken Reinigungsprodukten für die Unterhalts- und Spezialreinigung sowie effizienter Dosierung und passenden Reinigungsutensilien. Komplettiert wird die 5-Sterne-Hygiene durch fachgerechte Schulungen und regelmäßigen Service durch den Ecolab-Spezialisten, der Sie vor Ort unterstützt.

## Umfassendes Produkt-Portfolio

Die exklusive Produktlinie „Oasis Pro“ ist für die tägliche Unterhaltsreinigung konzipiert und liefert hervorragende, gleichbleibende Ergebnisse. Sie bietet die richtigen Lösungen für die Sanitär- und Zimmerreinigung sowie ergänzende Spezialprodukte, etwa zur Desinfektion in Spa-Bereichen. Die innovativen Hochkonzentrate sind in 2-Liter-Beuteln erhältlich, die für bis zu 1.000 Sprühflaschen-Füllungen à 650 ml reichen und so den anfallenden Verpackungsmüll deutlich reduzieren. Zudem verhindert die einzigartige Dosier-Methode von Ecolab den direkten Produktkontakt und erhöht damit die Anwendersicherheit.

## Lösungen für Spezialfälle

Daneben bietet Ecolab auch leistungsstarke Spezial-Produkte an, die jedes Reinigungsproblem lösen. Schimmelablagerungen im Nassbereich zum Beispiel lassen sich mit „Mould-Ex“ gut entfernen, da das Produkt hygienisch und bleichend auf Stockflecken wirkt. Hartnäckige Verfärbungen und Ablagerungen in Toiletten entfernt der kraftvolle Sanitär-Grundreiniger „Helotil“. Dieser entfernt nicht nur Urinstein, Kalk und Seifenreste, sondern auch andere Verschmutzungen wie Rost oder Reste von Zement und Mörtel. Bei regelmäßiger Anwendung hält „Helotil“ außerdem Abflussrohre und Siphons frei von Verstopfungen.

Immer wieder auftretende Flecken bzw. Striche von Kugelschreibern und anderen Stiften, Öl- und Fettflecken oder Absatzstriche auf unbeschichteten Bodenbelägen können mit „Pep active“ effizient entfernt werden. Die rückstandsfreie und material-schonende Rezeptur erlaubt den Einsatz auf einer Vielzahl von Oberflächen.



## Geeignete Reinigungsutensilien

Wenn Sie erstklassige Ergebnisse erzielen möchten, kommt es auch auf die richtigen Reinigungsutensilien an. Das speziell für die Hotelzimmer-Reinigung entwickelte Housekeeping-Reinigungs-Kit erhöht die Arbeitseffizienz und ermöglicht eine leichtere Handhabung. Wobei das Kit für unterschiedliche Anwendungsbereiche einsetzbar ist: Wandfliesen, Marmor-, Glas- und Duschwände, Spiegel, Böden sowie zum Staubwischen. In dem praktischen Housekeeping-Tragekorb mit handlichem Griff können alle für die Zimmerreinigung notwendigen Reinigungsprodukte und -utensilien sicher verstaut und transportiert werden.

## Fachgerechte Schulungen

Neben dem Einsatz der richtigen Produkte gehört die Schulung der Mitarbeiter zu den größten und wichtigsten Herausforderungen im Housekeeping. Ecolab begegnet diesen mit einem maßgeschneiderten Schulungsprogramm, das dank des modularen Aufbaus sowohl zur schnellen Einarbeitung neuer Mitarbeiter als auch zum Auffrischen von Kenntnissen erfahrener Mitarbeiter geeignet ist. So lässt sich die Einhaltung höchster Hygienestandards sicherstellen – die Voraussetzung für eine dauerhafte Gästezufriedenheit.

[www.ecolab.com](http://www.ecolab.com)





Geberit AquaClean sorgt für Hygiene und Komfort im Hotelbadezimmer. Die Duschfläche Setaplano ist leicht zu reinigen und besticht durch ihre samtweiche Oberfläche.

## Urlaub beginnt im Bad

Sanitär Lösungen von Geberit sorgen für einen angenehmen Hotelaufenthalt. Hotelzimmer müssen in erster Linie sauber sein. Das erwarten sich Gäste, wenn sie ein Urlaubsquartier beziehen. Der erste Eindruck von Zimmer und Bad entscheidet dabei oft in Sekundenschnelle, ob der Ort gefällt und der Gast auch wieder bucht.

Die Experten von Geberit wissen, dass die Gestaltung und Pflege der Sanitärbereiche ein wichtiges Bewertungskriterium für Hotelgäste ist. Mit modernen Produkten in formschönen Designs, die in Funktion und Komfort überzeugen, werden Hotelzimmer zu einladenden Wohlfühlorten mit Style – hygienisch, frisch und sauber. Die Gestaltung eines Hotelzimmers zählt zur Königsklasse der Raumgestaltung. Immerhin befindet sich auf beschränkter Fläche ein vollständiger Wohnbereich für Gäste – ein Zuhause auf Zeit, das persönliche Bedürfnisse und alltägliche Abläufe erfüllen muss. Weil Hotelzimmer, Bad und WC dabei über viele Jahre stark beansprucht werden, sind Hoteliers gut beraten, bereits bei der Planung auf durchdachte Raumkonzepte, zeitlose Designs, hochwertige Materialien und einfache Reinigung zu achten. Wohnlichkeit, Ausstattung und Sauberkeit zählen zu den wichtigsten Erfolgsfaktoren für ein Hotelzimmer. Das gilt in besonderem Maße für den Sanitärbereich.

### Komfort und Hygiene – elegant und effektiv

Funktionales Design im Bad setzt sich immer mehr durch – weil es Gästen gefällt und ein sicheres Gefühl hygienischer Sauberkeit gibt. Das Geheimnis von Geberit liegt in der Wahl besonderer Materialien, die gut aussehen, sich gut anfühlen und leicht zu reinigen sind. Ein Beispiel sind die Keramag Rimfree®-WCs ohne Spülrand. Verschiedene Modelle, passend für jede Stilrichtung, erlauben durch ihre innovative Bauweise volle Sicht in die glatte, glänzende Keramik-Innenform. Versteckte Ablagerungen sind darin unmöglich, eine bakteriell bedingte Geruchsbildung bleibt aus.

Auch die formschöne bodenebene Geberit Duschfläche Setaplano aus hochwertigem Mineralwerkstoff ist leicht zu reinigen und eignet sich sehr gut für den Einsatz in Hotelbädern. Die porenfreie glatte Oberfläche bietet neben viel Hygiene noch andere Vorteile für den Gast: Sie ist besonders rutschfest und fühlt sich seidig-sanft und warm unter den Füßen an.



Mit dem vom Designer und Architekten Matteo Thun gestalteten Dusch-WC AquaClean Sela bietet Geberit Hotels ein Produkt an, das sich durch einfache Grundfunktionen, verbunden mit dem Design eines ganz normalen, schlichten WCs auszeichnet. Mit der WhirlSpray-Duschtechnologie sorgt das AquaClean Sela für eine besonders gründliche Reinigung.

nachhaltige Lösungen. Materialien, die wenig Reinigungsaufwand benötigen, sparen Reinigungsmittel. Neueste Technik schont Umwelt und Ressourcen, geringere Spülmengen verbrauchen weniger Wasser: So geben sich Keramag Rimfree®-WCs und Geberit AquaClean Dusch-WCs bereits mit maximal sechs Litern zufrieden. Auch für die integrierte Geruchsabsaugung sprechen ökologische Gründe. Der Aktivkohle-Lüfter verbraucht in einem Jahr nur etwa fünf Prozent der Energie, die im Winter durch ein jeweils 10-minütiges Ankippen des Fensters verloren geht. „Unsere konsequente Ausrichtung auf Design, Komfort, Sauberkeit und Nachhaltigkeit macht uns zum kompetenten Partner für Hotels“, sagt Peter Ernst, Vertriebsleiter Ausstellung bei Geberit, „Unsere ausgeklügelten Technologien setzen neue Hygienestandards und sparen dabei Platz, Ressourcen und Kosten – davon profitieren alle: die Natur, die Hotelbetreiber und natürlich die Gäste.“

### Technik mit Frischeplus

Gereizt reagieren Gäste-Nasen auch auf unangenehme Gerüche in Bad und Toilette. Eine ebenso innovative wie effektive Lösung kann hier Abhilfe schaffen: Ein Spülkasten mit eingebauter Geruchsabsaugung. Das Geberit DuoFresh System zieht „dicke Luft“ leise und effizient direkt aus der WC-Schüssel, neutralisiert sie mit Aktivkohle und hält den Raum dadurch geruchsfrei. Der Einbau ist einfach, wenn er bei der Planung mitgedacht wird. Für eine umfassendere Erfrischung – auch auf kleinstem Raum – bieten sich Geberit AquaClean Dusch-WCs an. Neben der Geruchsabsaugung bietet Geberit AquaClean eine Bidetfunktion direkt auf dem WC – die perfekte Lösung für die persönliche Hygiene des Gastes. Die Besonderheiten dieser innovativen WC-Anlage zeigen sich in den Details: schlicht-elegantes Design und kompakte Bauweise verbinden sich mit ausgeklügelter Technik. Mit Raffinessen wie Sitz-Heizung, Föhn, Fernbedienung oder Steuerung via Wandbedienpanel gehen Sauberkeit und Hygiene bei einem Geberit AquaClean mit hohem Komfortfaktor einher.

### Umweltfreundlich & profitabel

Der Einsatz moderner Sanitärtechnik von Geberit in Hotels ist gleichbedeutend mit der Entscheidung für langfristige und

[www.geberit.at](http://www.geberit.at)

[www.geberit-aquaclean.at](http://www.geberit-aquaclean.at)



Die spülrandlosen Rimfree® WCs von Keramag und Geberit sparen Wasser, Reinigungsmittel und Zeit. Das Geberit DuoFresh System zieht „dicke Luft“ leise und effizient direkt aus der WC-Schüssel, neutralisiert sie mit Aktivkohle und hält das Hotelbad dadurch geruchsfrei.

# Hygiene zum Wohlfühlen

Im vor rund eineinhalb Jahren neu eröffneten Puradies erwartet die Gäste pure Entspannung. Dank der modernen Reinigungssysteme von Hagleitner können sie sich dabei auch auf pure Hygiene im ganzen Haus verlassen.

Das 4-Sterne-Luxus-Resort Puradies liegt auf einem Sonnenplateau in Leogang, eingebettet in das Salzburger Hochgebirge. Brillant inszeniert von der kühlen Bergkulisse fasziniert das Hotel mit durchdachter, geradliniger Architektur, alpinem Design und der perfekten Balance von Yin & Yang zur Steigerung des Wohlbefindens. Leinen, warmes Zirbenholz und prasselndes Kaminfeuer stehen im Puradies im Einklang mit rauem Gebirgsstein, kühlem Glas und kräftigem Eichenholz.

## Entspannung auf höchstem Niveau

Seit dem Ende 2016 abgeschlossenen Um- und Ausbau des ehemaligen Embacherhofs, der davor 50 Jahre als kleines Hotel geführt wurde, bietet das Puradies neben 260 modernen Zimmern, Deluxe-Suiten und Chalets auch ein Gourmet-Restaurant und die beeindruckende Bar & Lounge „Freiraum“ mit 40 Meter langer Sitzlandschaft. Sowie ein 500.000 m<sup>2</sup> großes Wohlfühlareal, das seinesgleichen sucht: Im weitläufigen SPA-Bereich genießen die Gäste absolute Ruhe und Abgeschiedenheit – ob im 1.000 m<sup>2</sup> großen Badhaus „Innere Mitte“ mit vier Themensaunen und angrenzendem „Heaven SPA“ oder im Private Spa in der Suite „Wolke 7“.



In Sachen Hygiene setzt das Haus bereits seit 25 Jahren auf die Kompetenz von Hagleitner: Effizienz im Housekeeping wird durch die automatische Abfüllanlage „integral MIX“ und die ergonomischen Reinigungswägen „safetyTrolley“ erzielt, während bei der Wäschereinigung das intelligente „havon Professional“-Dosiersystem zum Einsatz kommt. Das praktische, sparsame System versorgt gleichzeitig max. vier Waschmaschinen exakt mit der richtigen Menge an Waschmittel. In einem Resort wie dem Puradies, wo täglich bis zu 300 kg Wäsche gewaschen werden, spart dies Zeit und Kosten. Und in der Küche werden die Geschirr- und Gläserpülmaschinen über die Hightech-Dosieranlagen „integral Compact“ (für feste Geschirr-Reiniger) und „integral Fluid“ (für flüssige Geschirr-Reiniger sowie Glanz-trockner) mit entsprechenden Reinigungsmitteln versorgt.

„Das große Produktsortiment bietet für uns den Vorteil, dass wir nicht so viele Lieferanten benötigen“, erklärt Gastgeber Mag. Michael Sebastian Madreiter. „Hagleitner ist für uns bereits seit 25 Jahren ein wichtiger Partner und wir fühlen uns im Service und in der Beratungsleistung gut aufgehoben. So war es naheliegend, dass wir bei unserem bewährten Lieferanten bleiben.“

## Lichtspiele im Waschraum

Passend zum Gesamtkonzept, das auf wenigen Materialien, Farben sowie dem Spiel mit Formen, Licht und Schatten basiert, sind die öffentlichen Waschräume im Puradies mit grün hinterleuchteten „Xibu InoxAura“-Spendern von Hagleitner ausgestattet. Die Seifen-, Papierhandtuch- und Toilettenpapier-Spender aus Edelstahl sind nicht nur robust und optisch sehr edel, sie sind auch sparsam und wirtschaftlich sowie einfach in der Bedienung und Wartung. Die intelligenten Spender können wahlweise als Aufputzvariante an die Wand montiert oder mittels Einbauahmen direkt in der Wand versenkt werden. Die „inoxAura“ LED-Hintergrundbeleuchtung schafft zusätzlich ein besonderes Ambiente. „Die Edelstahl-Waschraumspender sind vom Design her sehr anmutend. Die Qualität ist gut, die Haptik stimmt und die Gäste nehmen es auch gut an“, erzählt Madreiter.

[www.hagleitner.at](http://www.hagleitner.at)

[www.puradies.at](http://www.puradies.at)

# Erholung & Erlebnis

## interbad – die Leitmesse rund ums Baden und Saunieren



Auf der interbad in Stuttgart ist der Blick stets nach vorn gerichtet. Das stimmige Konzept aus Ausstellung, Kongress und vielseitigem Rahmenprogramm überzeugt mehr als 400 Unternehmen, ihre Produktneuheiten, praxisnahen Lösungen und Innovationen vorzustellen.

Fotos: Messe Stuttgart

Ein Kernpfeiler im Veranstaltungskonzept der interbad ist der von der Deutschen Gesellschaft für das Badewesen e.V. veranstaltete Kongress für das Badewesen. Thematisch gegliederte Fachtagungen und Sonderveranstaltungen vermitteln wertvolles Know-how für Betreiber kommunaler Schwimmbäder, Inhaber privat geführter Bäder oder Hotelmanager. Schwerpunktthema des Kongresses ist die Bedeutung der digitalen Transformation für Bäderbau und Betrieb.

Neueste Umfragen in Deutschland aus dem Jahr 2017 bestätigen – Saunabaden ist weiterhin beliebt. Dabei spielt neben der Gesundheitsförderung auch der Eventcharakter eine Rolle. „Erholung und Entspannung ist für die ältere Zielgruppe besonders wichtig. Der Aufguss-Eventcharakter ist eher für die junge und mittlere Zielgruppe interessant. Vor dem Hintergrund des demografischen Wandels unserer Gesellschaft müssen die Saunabetreiber dieser Entwicklung in Zukunft Rechnungen tragen“, sagt Rolf-A. Pieper, Geschäftsführer des Deutschen Sauna-Bundes. In der Fachtagung „Sauna“ stehen in diesem Jahr neben betriebswirtschaftlichen Fragen im Spannungsfeld von Erholung und Erlebnis vor allem Innovationen im Bereich Design, Technik und Sicherheit im Fokus.

### Sonderschau „creating atmospheres“

Darüber hinaus wird es mit „creating atmospheres“ wieder ein erstklassiges Angebot für Hoteliers, Architekten, Planer und private Bauherren geben. Die Sonderschau präsentiert eine Landschaft mit Sauna, Pool und Gartenanlage, die unterschiedliche Gestaltungsmöglichkeiten für Hotels und private Immobilien aufzeigt.

Ein weiterer Ausstellungsbereich wird die Innovation Area sein, auf der die Aussteller ihre jüngsten Produktentwicklungen vorstellen. Die interbad bietet mit ihrer stimmigen Kombination aus Ausstellung, Kongress und umfangreichem Rahmenprogramm den idealen Rahmen zum fachlichen Austausch, Netzwerken und Erleben – von technischen Entwicklungen bis zu innovativen Trends für Pool, Sauna und Wellness.

Die interbad findet vom 23. bis 26. Oktober 2018 auf der Messe Stuttgart statt.

[www.interbad.de](http://www.interbad.de)



# Zuhause auf Zeit

Serviced Apartments verzeichnen ein globales Wachstum von 86 Prozent in vier Jahren – ein Stimmungsbericht.



Unser Leben wandelt sich stetig, und damit ändern sich auch unsere Bedürfnisse und Wünsche als Reisende und Gäste. Die etablierte Grundidee der Hotellerie wird dabei seit einigen Jahren von neuen Konzepten überlagert. Millionen Urlauber wohnen heute in Privatunterkünften. Geschäftsleute wiederum nutzen zunehmend Alternativen, die nicht nur komfortabler und besser auf ihre Bedürfnisse zugeschnitten sind, sondern oft auch um ein Drittel kostengünstiger als klassische Hotels: Serviced Apartments. Hinter diesem Konzept stehen vollständig eingerichtete, bewirtschaftete und kosteneffiziente Wohneinheiten, ausgestattet mit allem, was das Leben in einer neuen Stadt angenehmer macht. In diesem Zuhause auf Zeit geht es nicht ums Übernachten, sondern ums Wohnen und Leben. Diese Apartments sind für verschiedene Zielgruppen ideal. Sie werden insbesondere von Geschäftsreisenden genutzt, die länger als nur zwei, drei Nächte an einem Ort bleiben, etwa für ein aufwändigeres Auswärtsprojekt oder während eines Umzugs – mitunter für mehrere Monate. Typische Nutzer sind z. B. Wirtschaftsprüfer, Berater und Expats, aber auch Städtependler und neue Mitarbeiter von Unternehmen, die ihren Wohnort wechseln und übergangsweise eine Bleibe suchen. Das Reisemanagement vieler Unternehmen setzt dank niedrigerer Kosten, flexibler Buchungskonditionen und hoher Gästezufriedenheit zunehmend auf diese Hotel-Alternative. Hinzu kommt die Zielgruppe der Millennials, für die Realtime-Kommunikation per E-Mail, WhatsApp, Skype oder über soziale Netzwerke ein Grundbedürfnis ist.

„Man übernachtet nicht, sondern man wohnt auf Zeit in einem Apartment mit Küche.“

*Andreas F. Hölzl, GM Derag Livinghotels Wien*

## Die Idee dahinter

Andreas F. Hölzl, General Manager der beiden Derag Livinghotels in Wien erklärt, warum sich dieses Segment mittlerweile derart hoher Beliebtheit erfreut: „Wien gilt als die Stadt mit der weltweit höchsten Lebensqualität, dementsprechend hoch ist die Nachfrage nach attraktivem Wohnraum. Heute ist die gesamte Welt arbeitstechnisch ständig in Bewegung. Die Aufenthalte für berufliche Projekte sind zuweilen nicht mehr von derart langer Hand wie früher geplant, die Zeiträume des Aufenthaltes verändern sich, für alle Marktplayer ist ein hohes Maß an Flexibilität erforderlich. ‚Wohnen auf Zeit‘ gewinnt daher immer mehr an Bedeutung.“

Der Manager weiter: „Wir stellen fest, dass die Kunden das Modell zusehends für sich entdecken, weil es für Menschen, die für Summe X in eine andere Stadt müssen, das Beste aus zwei Welten anbietet: Man übernachtet nicht, sondern man wohnt auf Zeit in einem Apartment mit Küche. Man hat eine persönliche Wohnqualität in der Ferne, es ist rasch organisiert, kurzfristig verfügbar. Bei uns sind zudem die Räumlichkeiten wesentlich größer als in klassischen Hotelzimmern.“



Und weiter: „Im Derag Livinghotel an der Oper im 1. Bezirk bieten wir Größen bis zu 85 m<sup>2</sup>. In unserem Livinghotel Kaiser Franz Joseph in Wien-Döbling im 19. Bezirk haben die Apartments, die oft Maisonette-Zuschnitte haben, eigene Balkone – Faktoren, die uns von unseren Gästen als hochgeschätzte Eigenschaften bestätigt werden.“ Man hat im Gegensatz zu einer Mietwohnung, die in einer Stadt wie Wien ja nicht im Handumdrehen zu finden ist, völlig flexible Buchungsbedingungen. Es gibt keine Kosten für Makler und Kautions, keine Anmeldung bei der Meldebehörde, keine Nebenkosten, keine Stromablesung, keinen Renovierungsaufwand beim Auszug, die Verfügbarkeit ist quasi immer gegeben, weil man über Homepage oder die Häuser direkt buchen kann. „Zudem findet der Gast bei uns die schnellsten technischen Voraussetzungen, um reibungslos arbeiten zu können. Auf der anderen Seite steht ihm der Service eines klassischen Hotelgastes zur Verfügung. Und wesentlich günstiger ist es auf Dauer natürlich auch“, so Hölzl abschließend.



## Intelligente Schalter

Philips Lighting, Weltmarktführer für Beleuchtung, stellt drei neue „Friends of Hue“-Partner vor. Sie bieten den Konsumenten Wandschalter in zahlreichen Ausführungen, die für das Philips Hue Lichtsystem entwickelt wurden. Die neuen Philips-Partner Feller, Niko und Vimar sind führende europäische Hersteller von Beleuchtungssteuerungen. Mit den neuen Schaltern können Philips Hue Lampen ein- oder ausgeschaltet und gedimmt werden, aber auch bevorzugte Lichtszenen abgerufen werden. Die Schalter sind in unterschiedlichen Farben und Ausführungen erhältlich, sodass es für jeden Geschmack und jede Inneneinrichtung eine passende Lösung gibt.



## Komfortabler Frühjahrsputz

Nach den langen Wintermonaten ist sie unvermeidlich – die Grundreinigung der vier Wände, damit sich das Haus bei Sonnenschein zum Start der Grillsaison wieder sehen lassen kann und alle Flusen und Rückstände aus der winterlichen Kuschel- und Cocooning-Zeit passé sind. Damit der Haus- und Wohnungsputz jedoch stressfrei und leicht von der Hand geht, helfen leistungsfähige und platzsparende Staubsauger wie die CleanExperts von Grundig.



# Tischkultur & Co.

Als Weltleitmesse der Konsumgüter-industrie ist die Ambiente in Frankfurt auch für Special-Interest-Themen wie das Objektgeschäft, HoReCa und Ethical Style zunehmend interessant.

Die Ambiente ist die internationale Leitmesse für Produkte rund um den gedeckten Tisch, Küche und Hausrat, für Dekorationsartikel, Wohnkonzepte und Einrichtungsaccessoires ebenso wie für Geschenkartikel, Schmuck und Fashionbedarf. Sie ist als „Show“ für eine gesamte Branche aufgrund der Breite und Tiefe des konkurrenzlosen Angebots weltweit einzigartig.

Auch im Februar 2018 zeigte die Ambiente wieder die internationalen Markttrends im Konsumgüterbereich. Ihre Vielfalt in den drei Segmenten Dining, Living und Giving schaffte einmal mehr einen sehr umfassenden Überblick und zeigte erneut die Innovationskraft dieser pulsierenden Branche.

HOTEL & DESIGN war natürlich wieder vor Ort, um Ausschau zu halten nach außergewöhnlich schönen, kreativen oder auch funktionalen Produkten, die wir Ihnen wie immer gerne vorstellen. Dabei haben wir uns diesmal vorwiegend auf die Hallen für den Table- und Dining-Bereich konzentriert und entdeckten einige spannende Neuheiten für die Hotellerie und Gastronomie.

## Tee-Zeremonie

Villeroy & Boch zeigte wie gewohnt auch auf der Ambiente 2018 wieder sein beeindruckendes, umfangreiches Table-Sortiment samt zahlreicher Produktneuheiten. Besonders gut gefallen hat uns dabei die neue, zeitlose „Tea Passion“-Linie, die durch schlichte geometrische Formen besticht und das Teetrinken zu einer entspannenden Zeremonie macht. Das spezielle Design der einzelnen Becher und Tassen unterstützt die feinen Aromen unterschiedlicher Tees, während die Teekanne mit einem ausgeklügelten integrierten Filter und Stövchen zum Warmhalten aufwartet.



## Geschmacksfrage

Schon im Vorjahr ging Zwiesel Kristallglas mit den mundgeblasenen „Simplify“-Gläsern neue Wege in Sachen Aroma-Glas. Auf dem gleichen Konzept basiert auch die neue Serie „Sensa“ von Schott Zwiesel, bei der ebenfalls nicht länger nach der Farbe des Weins unterschieden wird. Ausschlaggebend für die Glaswahl sind allein Aroma, Duft und Geschmack. Mit nur vier Glasgrößen für erfrischend-leichte, fruchtig-feine, samtig-üppige bzw. kraftvoll-würzige Weine deckt „Sensa“ die wichtigsten Stile ab. Ein Glas für Sekt und Champagner vervollständigt die Serie.

## Muster-Mix

Bauscher zeigte auf der Ambiente Neues von „Purity“ und „Playground“. Darunter auch die eckigen Platten und Teller von „Purity Square“, die eine hübsche Präsentation vorportionierter Speisen auch auf engstem Raum ermöglichen. Als dezent-farbige Alternative zum klassischen „BoneWhite“ stehen die beiden neuen Dekore „Natural“ und „Soft Gray“ zur Verfügung, sowie das Dekor-Konzept „Fine Ornaments“: Vier Muster mit fein umgesetzter Ornamentik in Blau- und Terrakotta-Tönen schaffen interessante Stilbrüche und damit die Möglichkeit, Genussmomente modern zu inszenieren.





### Einzelstücke

Auch ASA präsentierte auf der Ambiente wieder viel Schönes für den perfekt gedeckten Tisch. Eines der Messe-Highlights war die Steinzeug-Serie „Cuba verde“, die so individuell ist wie kaum eine andere Geschirr-Serie. Jedes Teil ist einzigartig, dafür sorgen eine hochwertige grüne Effektglasur sowie organische Formen aus handwerklicher Fertigung – schlicht und originell zugleich. Die diversen Teller, Bowls und Tassen lassen sich spielerisch anrichten, unzählige Kombinationsmöglichkeiten (auch mit anderen Farben der „Cuba“-Serie) erlauben eine aufregende Gestaltung.

### Ganz in Weiß

Töpfe und Pfannen aus Emaille sind nicht nur gut zum Kochen, sie eignen sich auch super zum Servieren, um alpine Stimmung oder Vintage-Flair auf den Tisch zu bringen. Sowohl die Schlemmerpfannen als auch die kleinen Kochtöpfe und „Zwerge“ von Riess (außen schwarz und innen weiß) lassen sich ganz wunderbar dafür einsetzen. Schon seit 1922 emailiert das niederösterreichische Familienunternehmen Kochgeschirr in vielen Farben und Designs. Die Trendfarbe 2018 ist übrigens puristisches Weiß, daher wurde die „Classic“-Linie von Riess entsprechend um weitere Produkte aufgestockt.



### Pretty in Pink

„Fatto a Mano“ von Riedel gibt es jetzt auch in Pink. Die Stielglas-Serie, die mit einer speziellen Fertigungstechnik aufwartet, verbindet feinste venezianische Handarbeitstradition mit der Maschinenblastechnik des 21. Jahrhunderts. In nur einem Jahr avancierte „Fatto a Mano“ zu einem der Bestseller aus dem Hause Riedel. Auf vielfachen Wunsch hat man nun das Farbspektrum um ein feminines Pink erweitert, das die bereits bekannten Stiel-Farben optimal ergänzt. Erhältlich sind wie gewohnt fünf Gläser für Weiß- und Rotweine sowie ein Champagner-Glas.



### Spargelvielfalt inszenieren

Wer seine Gäste täglich in den Genuss köstlicher Spargelgerichte bringen möchte, der serviert das edle Gemüse heute als Hauptdarsteller, morgen als Salat und manchmal auch als schmackhafte Beilage. Optische Variantenvielfalt bringt dazu passend das Spiel mit unterschiedlichen Porzellanformen. Wie dies gelingt, zeigt Tafelstern mit seiner zeitlosen Porzellan-Serie, die neben Spargel- und runden Tellern auch Beilagen-Schüsseln und Saucieren umfasst.



### Neue Struktur der Ambiente 2019

Die Eröffnung der hochmodernen Halle 12 in diesem Herbst nimmt die Messe Frankfurt 2019 zum Anlass für Umbauten am gesamten Gelände. Im Zuge dessen wird sich auch die Struktur der Ambiente im nächsten Jahr verändern: Die zukünftige Hallenbelegung soll frische Impulse erzeugen, sie soll Chancen und Synergien schaffen und wachsende Angebotssegmente stärken. „Die Eröffnung des Neubaus wird die Ambiente als Chance für eine grundsätzliche strukturelle Neuerung in 2019 nutzen – und macht sich damit quer über alle Angebotsbereiche fit für die Zukunft“, so Nicolette Naumann, Bereichsleiterin Ambiente.

# HEISSER GRILL

# & COOLE DRINKS



# Grill & chill

Das Grillen ist längst auch in der Gastronomie zu einem regelrechten Hype geworden. Was als Grillgut auf den Rost kommt, ist dabei reine Geschmacksache, wichtig ist nur: Die Qualität muss stimmen.



Das Ursprüngliche, das Braten über offenem Feuer, hat sich über die Jahrtausende zur wahren Kunst entwickelt. Spätestens seit den 1980ern ist Grillen auch in der Gastronomie ein großes Thema. Dabei wechseln die Trends sowohl die Technik als auch das Grillgut betreffend. Während manche der Perfektion des Steaks hinterher sind, versuchen sich andere beim „Sous-vide des Grillens“ – dem Smoken. Die einen schwören auf praktischen Gasbetrieb, die anderen probieren Neues am Feuerring aus. Fakt ist, gegrillt wird von Würstel und Spare Ribs über Tofu und Gemüse bis hin zu Fisch und Muscheln einfach alles. Dabei ist es für Gastronomen wichtig, sowohl den Anlass als auch den Geschmack der Gäste mitzudenken: Wird für Familien mit Kindern, einen geschäftlichen Anlass, exklusive Feierlichkeiten oder trendbewusst gegrillt?

## Einer für alles

Auf welche Grillkultur Gastro-Profis auch setzen, Transgourmet hat die richtigen Zutaten. Egal ob Fleisch, Fisch, Grillkäse, Gemüse oder Beilagensalate – der österreichische Gastronomiegroßhändler bietet eine breit gefächerte Produktpalette an Grill-Spezialitäten sowie alles, was dazugehört. Mit über 800 Artikeln offeriert Transgourmet das größte Fleischsortiment im heimischen Gastronomiegroßhandel. Neben österreichischen und (süd-)amerikanischen Rindersteaks in allen Variationen sowie eigens mariniertem Schweinefleisch (Spare Ribs, Koteletts, Schopf etc.) finden Gastronomen bei Transgourmet auch Lamm-, Geflügelfleisch und Produktinnovationen wie Burger Patties.

Eine besondere Auswahl für den Rost bietet zudem die Nachhaltigkeits-Eigenmarke „Transgourmet Vonatur“, unter der beispielsweise saftige Stücke vom Bio-Bergweiderind, Bio-Kleeschwein und Voralpen-Strohschwein zu haben sind. Das Tierwohl steht hier an oberster Stelle – vom Stall bis zur Schlachtung sollen die Tiere stressfrei sein, um allerbeste Fleischqualität zu garantieren. Die in den Voralpen aufgezogenen

Strohschweine leben in Ställen mit reichlich Platz – und dem namensgebenden Stroh, das den lebhaften Tieren zum Spielen und Wohlfühlen dient. Das Futter kommt meist aus dem eigenen Anbau der Bauern in der Region.

## Scharfer Allrounder

Die klassische „Tabasco Pepper Sauce“ ist beim Grillen nicht nur unverzichtbar, um Fleisch und Gemüse sowie Saucen und Marinaden ein unverwechselbares Aroma zu verleihen, sie eignet sich auch bestens für die Kreation fruchtig-scharfer Drinks. So interpretiert Tabasco mit vier trendigen Variationen den Klassiker Bloody Mary neu: Während „Boiler Mary“ den Wodka gegen Bourbon tauscht und zusätzlich Indian Pale Ale beinhaltet, punktet „Cosmo Mary“ durch das Zusammenspiel von Cointreau und Zitronengras. „Mezcal Mary“ wiederum basiert nicht wie gewohnt auf Tomaten-, sondern auf Rote-Rüben-Saft, kombiniert mit Mezcal, Zitronensaft und schwarzem Meersalz. Und die vierte Kreation „Charred Asparagus Bloody Mary“ (mit selbst-gemachtem Spargel-Wodka) erhält durch frisch geriebenen Kren und ein paar Spritzer der rauchigen „Tabasco Chipotle Sauce“ eine ganz besondere Note.





## Saftige Steaks aus Uruguay

Wiesbauer Gourmet liefert für den Grill die besten Steaks aus aller Welt. Sehr gefragt ist unter Kennern hochwertiges Rindfleisch aus Uruguay, das aufgrund der traditionellen Tieraufzucht außergewöhnlich zart, saftig, mager und intensiv-aromatisch im Geschmack ist. Ähnlich wie in Argentinien genießen die Angus- und Hereford-Rinder in der sog. „Schweiz Südamerikas“ endlosen Auslauf auf den ausgedehnten Weideflächen und ernähren sich von frischen Gräsern. Nur die letzten 120 Tage vor der Schlachtung werden die Tiere mit natürlichem Getreidefutter endgemästet. Dadurch bildet das Fleisch weniger Oberflächenfett, dafür aber eine besonders feine Marmorierung. Das erstklassige Rindfleisch aus Uruguay ist dabei garantiert frei von Futterzusatzstoffen, Hormonen und Antibiotika sowie lückenlos rückverfolgbar.



## Noch mehr Geschmack

Mit drei neuen „ready to use“-Würzsauces bietet Kikkoman ab sofort noch mehr Geschmacksvielfalt beim Würzen und Marinieren. Sowohl die „Ponzu“-Sojasauce mit Zitrone als auch das sämige „Kikkoman Teriyaki Glaze“ sind vielseitig einsetzbar und eignen sich hervorragend zum Verfeinern von allerlei Gegrilltem. Ergänzt wird das Duo noch durch die „Kikkoman Sesam Sauce“, die mit ihrer nussig-süßen und zugleich pikant-säuerlichen Note gut zu Salaten, Tofu, gegrilltem Gemüse und vielem mehr passt: Einfach über die Speisen gießen oder dippen, ganz nach Belieben.

## Bunte Saucen-Vielfalt



Für viele machen erst die diversen Grillsaucen ein richtiges Barbecue aus. Mautner Markhof bringt deshalb das bewährte Saucen-Sortiment des deutschen Feinkost-Spezialisten Develey nach Österreich und verleiht mit acht verschiedenen Sorten nicht nur Gegrilltem den nötigen Pepp. Neben der „BBQ Sauce“ und „White BBQ Sauce“ sowie zwei „Burger Saucen“ stehen auch Varianten speziell für Hot Dog und Pommes zur Verfügung. Ideal zum Dippen sind zudem die fein-würzige „Curry Sauce“ und die „Süß-sauer Sauce“. Alle „Develey“-Produkte (250 ml) sind frei von Konservierungsstoffen, Farbstoffen und Geschmacksverstärkern.

## American Style

Einer der beliebtesten Saucen-Klassiker ist die amerikanische Barbecue-Sauce, die mit ihrem typisch süßlich-rauchigen Geschmack Burgern und Sandwiches das gewisse Etwas verleiht und auch gut zu Steaks, Spare Ribs, Chicken Wings oder Kartoffeln passt. Die neue, authentische „BBQ Sauce“ von Hellmann's verbindet fruchtig-süße Tomaten aus nachhaltigem Anbau mit ausgewählten Gewürzen zu einem Dipp mit intensivem Aroma. Sie ist die perfekte Ergänzung zur bewährten „Hellmann's Real Mayonnaise“, zum „Real Tomato Ketchup“ und zur „Deli Style Senfsauce“.



## Bio-Zwickl

Natürlich darf beim Grillen auch Bier keinesfalls fehlen.

Wie beispielsweise das neue, unfiltrierte Bio-Bier „Hirter Kellermeister“, das durch eine prägnante, lieblich-fruchtbetonte Eigennote besticht. Für süffigen Trinkgenuss sorgen die natürliche Trübung und die milde Kohlensäure. Als Traditionsbrauerei mit Slow-Brewing-Zertifizierung ist es Hirter ein großes Anliegen, naturbelassene, unbehandelte Biere zu brauen. In jeder der 16 „Hirter“-Bierspezialitäten stecken hochwertige Zutaten und reinstes Wasser aus den eigenen Bergquellen, durch die jeweilige Rezeptur erhält jedes Bier seinen eigenständigen Charakter.



## Kühles Dessert

Als krönenden Abschluss einer gelungenen Grillerei empfiehlt Eskimo die vielfältigen Eiskreationen von „Carte D’Or“. Besonders erfrischend ist an heißen Sommertagen die neue Sorte „Limette Erdbeer“ – ein Limettensorbet mit säuerlich-herber Note, durchzogen von einer Fruchtsauce mit Senga-Sengana-Erdbeerstückchen. Wer seine Gäste mit einem außergewöhnlichen Dessert überraschen will, serviert das fruchtig-frische Eis als „Glück im Glas“: Dabei wird eine Kugel „Carte D’Or Limette Erdbeer“ in einem Mini-Bubble-Glas auf frisch aufgekochten Milchreis gebettet.

 **WÜSTHOF**

## CLASSIC IKON

Perfekt, scharf, langlebig.

Perfekte Ergonomie und Funktionalität. Die spezielle Kropfform sorgt für die optimale Balance und ermöglicht das Nutzen und Nachschärfen der gesamten Klinge. Geschmiedet aus einem Stück hochlegiertem Chrom-Molybdän-Vanadium Stahl und auf ideale 58° Rockwell gehärtet. Höchste Schärfe durch das lasergestützte PEtec Schärfverfahren.

Werkzeug fürs Leben.

Quality MADE IN GERMANY/Solingen

wuesthof.com





## Spannendes aus der WIBERG Genusswelt



### Schwuppschinken

Köstliches Barbecue liegt in aller Munde, und das rund um den Globus. Aber BBQ ist nicht gleich BBQ! Es gibt durchaus Unterschiede in der Auswahl der Fleischstücke, der Vorbehandlung des Grillguts sowie der Zubereitungsart. Christian Berger vom WIBERG Team Inspiration widmet sich hier einer ganz besonderen Würzmethod, nämlich den Rubs, also einer Art Trockenmarinade für größere Fleischstücke, und das authentisch, international und vielfältig.

### Eine ordentliche Schicht Gewürz

Die Handhabung von sogenannten Dry Rubs ist spielend einfach und führt zu fantastisch schmeckenden Ergebnissen. Jedes beliebige Stück Fleisch mit einer ordentlichen Schicht Gewürz einmassieren, und das am besten schon am Tag vor der Zubereitung, damit der würzige Geschmack ins Fleisch einziehen kann. Am besten eignen sich große Fleischstücke wie etwa Keule, Nacken, Bauch oder Brust. Die trockenmarinierten Köstlichkeiten

werden typischerweise im Smoker bei ca. 80 °C mit viel Geduld sanft gegart. Die Zusammensetzung der Rubs kann je nach Geschmack variieren. Einige WIBERG Mix-Spezialitäten eignen sich hierfür perfekt, können aber noch nach Belieben, mit etwas Salz, Rohrzucker oder geräuchertem Paprika ergänzt werden. Daraus ergeben sich individuelle Mischungen, sogenannte Signature Rubs. Übrigens: Die Dip-Sauce Smoked Honey passt hervorragend zu sämtlichen BBQ-Genüssen.

### Der Südstaatenklassiker

Die Südstaaten der USA sind das Ursprungsland für Rubs und Smoker. Hier wurde die gemütliche Art des Barbecues perfektioniert. Passend zur würzigen kreolischen Küche empfehlen wir die Mix-Spezialität Cajun als Rub. Ihr kräftiger Geschmack nach Chili und Kreuzkümmel, ergänzt um eine leichte Rauchnote, passt ideal zu allen Fleischsorten, aber auch zu Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten.

### Der feurige Südamerikaner

Saftiges Rindfleisch, aromatische Kräuter und Gewürze – das gehört alles zu Argentinien. Gerade deshalb ist die Gewürzmischung Grill-Argentinien der ideale Rub, z. B. für ein südamerikanisches Beef Brisket. Intensiv fruchtig im Geschmack nach Paprika, Zwiebeln, Pfeffer und Kräutern eignet es sich auch für Braten und Schmorgerichte. Um es als Rub zu verwenden, empfehlen wir, Ursalz pur fein hinzuzufügen.

### Die Schärfe Südostasiens

Die Thai Seven Spices Gewürzzubereitung ist nicht nur die ideale Würzung für Wok-Gerichte, Suppen, Saucen und Salate, sondern vereint als Rub auch die Schärfe Südostasiens mit der Tradition des Barbecues. Der kräftige Geschmack nach Chili, Koriander, Kreuzkümmel und Knoblauch sowie die Frische von Ingwer und Zitronengras verleihen ausgewählten Fleischspezialitäten das gewisse Etwas.



Fotos: FRUTAROM Savory Solutions Austria/Germany GmbH

Weitere Produktinformationen sowie zahlreiche passende Rezeptideen finden Sie unter [www.wiberg.eu](http://www.wiberg.eu) oder auf dem WIBERG YouTube-Kanal!

# Verkaufen mit Herz

... lautet der Claim der neu gegründeten Handelsagentur rund um Herbert Emberger, die seit März internationale Non-Food-Marken für Küche und Tisch in bzw. für Österreich anbietet.



Die kultigen Berkel-Aufschnittmaschinen werden seit 120 Jahren in Handarbeit hergestellt und bestechen durch höchste Präzision sowie ihr unverwechselbares Design.



Die Messerschmiede Chroma Cutlery Inc. wurde 1989 vom Amerikaner Mike Meagher und vom Japaner Yasuaki Uehara gegründet, die japanischen „Chroma Knives“ sind bekannt für ihre extreme Schärfe und Schneidkraft.

Damit hat sich Herbert Emberger nach 30 Jahren Erfahrung in diversen Verkaufspositionen bei nationalen und internationalen Firmen nun selbstständig gemacht und bietet seine Leistungen ab sofort unter eigenem Namen an. Der Verkaufs-Profi war zuletzt bei Fissler für das Österreich-Geschäft verantwortlich. Nach der Entscheidung der Firmeneigentümer, das Zentrallager in Wien mit 30. Juni 2018 zu schließen, reifte in ihm die Idee, mit einer eigenen Handelsagentur Kunden den direkten Zugang zu globalen Marken zu ermöglichen.

„Wir sehen es als unsere unternehmerische Verantwortung, dass auch österreichische Kunden direkt vor Ort den bestmöglichen Service erhalten“, so Herbert Emberger, „wir vertreiben Markenprodukte namhafter Hersteller, die hierzulande über keine eigene Niederlassung verfügen, und bieten unseren Partnern ein Rundum-Service-Paket“. Dazu kooperiert die Handelsagentur mit dem Logistik-Dienstleister Johann Weiss und nutzt dessen Zentrallager in Wiener Neudorf. Neben Herbert

Mit dem Vulkanus-Messerschärfer genügen ein paar einfache Handgriffe, um jeder Klinge – auch mit Wellenschliff – eine rasiermesserscharfe Schneide zu verleihen.



Emberger selbst kümmert sich ein Außendienst-Team um die Geschäfte in ganz Österreich und sorgt dafür, dass alle Kunden rundum bestens betreut werden.

## Top-Marken

Bei der Auswahl der Vertriebsmarken und Produkte achtet Herbert Emberger strikt auf höchste Qualität, Funktionalität und einen ausgezeichneten Ruf. Wichtig ist ihm außerdem auch, dass die einzelnen Produkte einander perfekt ergänzen, um ein komplementäres Sortiment rund um Küche und Tisch anbieten zu können. Aktuell bietet das Portfolio folgenden Marken bzw. Produkte:

- Amefa – Tischbesteck und Küchenmesser aus den Niederlanden
- Berkel – die kultigen Aufschnittmaschinen für Schinken und Wurst
- Berndes – antihafbeschichtetes Kochgeschirr made in Germany
- Chroma – exklusive japanische Kochmesser für die Profiküche
- Pyrex – hitzebeständiges Geschirr aus Borosilikatglas aus Frankreich
- Tramontina – Zubehör für das brasilianische BBQ
- Vulkanus – Messerschärfer in österreichischer Qualität

„Wir lieben den Verkauf und alles, was damit zusammenhängt“, so Herbert Emberger, „wir beraten, betreuen und begleiten unsere Kunden vor wie nach dem Kauf. Und bringen ihnen einen nachhaltigen Nutzen, indem wir Produkte anbieten, die einander sinnvoll ergänzen und ausnahmslos von bester Qualität sind. Das alles tun wir mit Leidenschaft, Begeisterung und großer Einsatzfreude.“

[www.emberger.or.at](http://www.emberger.or.at)

# Die Premium-Messer-Marke seit 1814

Seit über 200 Jahren werden die geschmiedeten Kochmesser von Wüsthof in Deutschland hergestellt und sind weltweit bekannt für ihre hohe Qualität und hervorragende Schärfe.

Bis aus einem hochwertigen Stück Stahl ein perfekt geschmiedetes Wüsthof-Messer entsteht, bedarf es mehr als 40 aufwändiger Arbeitsschritte. Denn der Werdegang eines Messers ist so vielschichtig wie minutiös und noch immer stark von Handarbeit geprägt. Mit dem Schneiden der Stahlplatinen auf eine entsprechende Länge beginnt es. Wobei Wüsthof für seine geschmiedeten Messer hochwertigen Chrom-Molybdän-Vanadium-Stahl verwendet, der eine optimale Schärfe der Klinge garantiert. Dieser ist nicht nur korrosionsbeständig, sondern auch dauerhaft belastbar und leicht nachzuschärfen. Danach folgen zahlreiche Produktionsstufen wie das Präzisionsschmieden, der Härteprozess auf 58° Rockwell bei über 1.000 °C Hitze, das beidseitige Schleifen der Klingen, die Griffmontage mit anschließendem Ausmachen der Messer und das finale lasergesteuerte Schärfverfahren (PEtec). So entsteht Schritt für Schritt ein Wüsthof-Messer, das perfekt in der Hand liegt und mit dem es sich effizient arbeiten lässt.

## Profi-Werkzeug

Perfekt für die Profiküche geeignet ist unter anderem die Messer-Serie „Wüsthof Classic Ikon“: Gefertigt aus einem Stück Chrom-Molybdän-Vanadium-Stahl, bei 1.200 °C geschmiedet und dann zu perfekter Schärfe geschliffen, sind diese hochwertigen Messer mit Doppelkropf eine Klasse für sich. Die spezielle Kropfform sorgt dabei für die optimale Balance – Balance und

Ergonomie sind schließlich die wesentlichen Eckwerte eines guten Messers. Das Kropfdesign ermöglicht zudem, dass die gesamte Klingenlänge beim Schneiden genutzt werden kann und sich die Klinge gut nachschärfen lässt. Gleichzeitig erlauben die ergonomisch geformten Griffschalen ein angenehmes Arbeiten. Die Griffe, wahlweise in Schwarz oder Weiß, sind dauerhaft vernietet – ein Garant für einwandfreie Hygiene und leichte Pflege.

## Quality made in Germany

Wüsthof ist ein 1814 gegründetes und in siebter Generation geführtes Familienunternehmen, das seinen Standort bis heute im deutschen Solingen hat, wo die Premium-Kochmesser mit dem bekannten Dreizack-Logo in einer der modernsten Fertigungsstraßen hergestellt werden. Die hohe Qualität der Produkte basiert auf der Philosophie, Traditionen zu bewahren, Innovationen voranzutreiben und Gutes noch zu verbessern. Dazu gehören die Verwendung hervorragender Materialien und das eindeutige Bekenntnis zum Standort.

„Das ist für uns langfristig ein wichtiger USP. Denn wer Qualität kauft, will wissen, wo sie herkommt“, so Viola Wüsthof, die den Betrieb gemeinsam mit ihrem Cousin Harald Wüsthof führt. Das Unternehmen ist heute in über 80 Ländern vertreten und hat eigene Vertriebsgesellschaften in den USA und Kanada. Mehr Informationen und das gesamte Sortiment der Wüsthof Messer finden Sie online.

[www.wuesthof.com](http://www.wuesthof.com)



# BBQ VOM FEINSTEN



## Cajun

ideal für Eintöpfe, Suppen und Dip-Saucen sowie als Rub



## Grill-Argentina

ideal zum Marinieren von Grillfleisch und Braten, als Rub sowie für Schmorgerichte und Dip-Saucen



## Thai

ideal für Wok-Gerichte, Saucen, Suppen und Salate sowie als Rub



## Curry Orange

ideal für Eintöpfe, Suppen und Dip-Saucen sowie als Rub



# WIBERG®

# Cooler Sundowner

Während es in der Vergangenheit lange verpönt war, exklusive Spirituosen zu mischen, ist genau dies heute der hohe Standard guter BarkeeperInnen. Wie Oscar Wilde schon sagte: „Mit dem guten Geschmack ist es ganz einfach – man nehme von allem nur das Beste“.



Facettenreich

Aufgrund der ausgeglichenen Balance an Aromen, die sich der Verwendung von zwölf ausgewählten Botanicals verdankt, eignet sich der „Bulldog London Dry Gin“ hervorragend als Basis für Longdrinks und Cocktails. Das zitruslastige Geschmacksprofil mit Limette wird durch Koriander und eine blumig-frische Note abgerundet, essenzielle Geschmacksträger sind dabei u. a. die exotische Longan-Frucht, Weißmohn sowie Lotus-Blätter. „Bulldog“ (neu im Portfolio von Campari) wird in England in Kupfer-Pot-Stills vierfach destilliert und überzeugt in der charakteristischen schwarzen Flasche durch einen starken Markenauftritt.

## Holy Basil

Mit „Momentum“ kommt dieser Tage in Österreich der erste Premium Gin auf den Markt, der mit seiner Rezeptur speziell für Basil- und Cuisine-Style-Kreationen entwickelt wurde. Der exklusive German Dry Gin vereint die herbe Wacholdernote eines klassischen London Dry Gin

mit den frischen Aromen des seltenen indischen Tulsi-Basilikum. Diese Komposition setzt einen einzigartigen Kontrapunkt zu den subtilen Noten der neun weiteren handverlesenen Botanicals. „Momentum“ ist ein erstklassiger, überraschend vielschichtiger Gin, voll Kraft und Eleganz und wunderbar voluminös. Nähere Infos unter [www.momentum-gin.de](http://www.momentum-gin.de).



Perfektioniert seit 1783

Mit der neuen „Premium Mixer“-Range bietet Schweppes jetzt für jeden Gin das perfekt passende Premium-Tonic. Hochkonzentrierte Aromen, Kräuter und Gewürze verleihen den vier Sorten einen sehr natürlichen Geschmack. Die zarten Aromen und die feinerliche Kohlensäure unterstreichen die floralen Noten der Spirituose und bringen die verschiedenen Charakteristika einzelner Gin-Marken optimal zur Geltung. So empfiehlt Schweppes beispielsweise das „Tonic Original“ für



Klassiker wie Beefeater 24, Bombay Sapphire oder Tanqueray. Zu anderen wie Hendrick's passt hingegen besser das „Tonic Pink Pepper“, und die zitronig-floralen Noten von Sipsmith oder The Botanist entfalten sich ideal in Kombination mit „Schweppes Tonic Orange Blossom & Lavender“. Die vierte Sorte – „Tonic Hibiscus“ – schließlich harmonisiert ganz wunderbar mit Sloe Gins, sie lässt sich aber auch gut mit Wodka, Tequila, Wermut oder Sherry mixen.

## Aperitivo

Ein perfekter Aperitivo für laue Sommernächte – und sonnige Nachmittage – ist der „Nonino Giannola Style“: 5 cl „Amaro Nonino Quintessentia“ werden über Eiswürfel ins Stielglas gegossen und dieses nach Belieben mit Sekt oder Prosecco aufgefüllt. Als fruchtig-frische Garnierung kommt noch eine Orangenscheibe mit dazu ins Glas – und schon ist der mediterrane Drink servierfertig.





### Sip me, I'm Irish

Dominik Möller, Barkeeper im The Birdyard, hat für den St. Patrick's Day einen knallgrünen Signature-Drink kreiert, der garantiert auch abseits des irischen

Feiertages gut bei den Gästen ankommt. Denn „Jameson Perfect Match“ ist eine außergewöhnliche, frisch-fruchtige Kombination aus „Jameson Irish Whiskey“, naturtrübem Apfelsaft und Matcha, mit einem Schuss Zitronensaft. Mit in den Shaker kommt außerdem noch ein Eiklar für den schönen Schaum, danach double strain in eine Cocktailschale oder auf Eis in ein Double Old Fashioned Glas gießen.

### Wie früher

Eine Hommage an Firmengründer Franz Josef Rauch sind die drei gleichnamigen Säfte in der nostalgischen grünen 0,9-Liter-Bügelflasche. Genau wie im Jahr 1919 werden bei Rauch frische Äpfel aus der Bodensee-Region direkt zu Fruchtsaft gepresst. Sowohl der „Apfelsaft naturtrüb“ als auch die beiden Varianten „Apfel-Holunderblüte“ und „Apfel-Ribisel“ punkten geschmacklich durch ein perfektes



Spiel von Süße und Säure. Und die Säfte beweisen auch Mixability: Im Verhältnis 1:1 mit Wein und Soda bzw. Sekt gemischt, lassen sich ganz leicht spritzige Sommerdrinks zaubern. 

  
**Puchheimer**  
DESTILLERIE SEIT 1857

**dafür  
brennen  
wir**

Unsere Liebe zum Genuss und das Destillateurwissen von Jahrzehnten lassen immer wieder Besonderes entstehen. So wie unsere brandneue Puchheimer Edelbrandlinie: Sie bietet Feines für jeden Geschmack.

# Summer Classics

Beam Suntory Austria bietet mit seinem umfangreichen Premium-Spirituosen-Sortiment die perfekte Basis für sommerliche Drink-Kreationen.

Ob Whisky aus aller Welt, Gin, Wodka, Tequila, der französische Cognac „Courvoisier“ oder der japanische Melonen-Likör „Midori“ – das Portfolio von Beam Suntory ist überaus vielseitig und unverzichtbar in der internationalen Bar-Szene. Für die Sommersaison 2018 empfiehlt der Spirituosen-Experte neben den klassischen Cocktails und Longdrinks insbesondere den „Maker’s Mark Mint Julep“ als neues In-Getränk sowie „Sipsmith Gin & Tonic“ mit erfrischender Zitrusnote.

## Maker’s Mark Kentucky Straight Bourbon

„Maker’s Mark“ zählt zu den Bourbon Legends, dem Herzstück der American-Whiskey-Range innerhalb der exklusiven Beam Suntory Rare Collection. Der handgemachte Kentucky

Straight Bourbon Whisky wird neben Mais und Gerste nicht wie üblich mit Roggen, sondern mit rotem Winterweizen hergestellt, wodurch er seinen vollen, weichen Geschmack und sein charakteristisches Aroma erhält.

## Sipsmith London Dry Gin

„Sipsmith“ ist einer von nur wenigen Gins, die nach der One-shot-Methode ohne Konzentrat hergestellt werden. Der London Dry Gin wird in kleinen Chargen von Hand gefertigt, dabei wird – um perfekten Geschmack zu erzielen – nur der wertvolle Mittellauf jeder Destillation („Heart Run“) abgefüllt. Zehn klassische Botanicals sorgen für die unvergleichliche Aromenvielfalt, die beim Mischen mit Tonic perfekt zur Geltung kommt.

### Maker’s Mark Mint Julep

6 cl Maker’s Mark  
2 Barlöffel Zuckersirup  
1 Spritzer destilliertes Wasser  
Frische Minze  
Staubzucker  
Glas: Mint Julep Becher

Zubereitung: „Maker’s Mark“, Zuckersirup und einen Dash Wasser in einem Shaker mixen. Den Mint Julep Becher mit gestoßenem Eis befüllen und anschließend mit der Mixtur auffüllen. Etwas Staubzucker über das Eis streuen und mit frischer Minze garnieren.



### Sipsmith Gin & Tonic

5 cl Sipsmith London Dry Gin  
Tonic Water  
Zitronenzeste oder Limettenspalte  
Glas: Highball-Glas

Zubereitung:  
Ein dünnwandiges Highball-Glas bis oben mit Eiswürfeln befüllen. 5 cl „Sipsmith London Dry Gin“ eingießen und mit Tonic Water aufgießen. Zum Schluss mit einer Zitronenzeste garnieren.



# Pure Erfrischung

„Almdudler“ verkörpert österreichisches Lebensgefühl in der Flasche: Die heimische Kult-Limo ist natürlich, echt, sympathisch und erfrischend anders.



Die jüngste Sympathiestudie 2017 des Marktforschungsinstituts market macht es offiziell: „Almdudler“ ist die sympathischste Getränkemarke Österreichs. Bereits seit 1957 steht die heimische Limonade aus natürlichen Alpenkräutern für Geselligkeit und ein fröhliches Miteinander, denn „Almdudler“ verbindet die Menschen und ist dort, wo Menschen zusammenkommen. Mitten im Leben. „Wir sind ein erfahrenes und traditionsreiches Familienunternehmen genauso wie ein junges Start-up mit erfrischenden und außergewöhnlichen Ideen“, erklärt Eigentümer Thomas Klein, „wir fühlen uns in beiden Welten zu Hause – das macht die tägliche Arbeit so spannend.“

## Bio-Trio

„Almdudler“ ist ein echtes Original. Aber auch ein Original muss sich weiterentwickeln und mit Neuheiten überraschen, um immer am Puls der Zeit zu bleiben. So ging das österreichische Familienunternehmen letztes Jahr mit einer brandneuen „Almdudler Organic“-Linie an den Start, die in der schicken Glasflasche und in drei erfrischenden Geschmacksrichtungen speziell für die gehobene Gastronomie konzipiert wurde. Hergestellt aus sorgfältig ausgewählten Inhaltsstoffen, ist „Almdudler Organic“ 100 % bio und zudem 100 % vegan. Für die spezielle, leicht herbe Note verbindet das Trio den beliebten „Almdudler“-Kräuter-Geschmack mit spritzig-saurem Bio-Zitronensaft, Bio-Ingwerextrakt bzw. Bio-Rhabarbersaft. Das moderne Packaging der „Almdudler Organic“-Linie wurde mit dem „red dot design award“ ausgezeichnet.

## Neuer Muntermacher

Für die diesjährige Durstsaison brachte Almdudler kürzlich nicht nur die Sorte „Himbeere“ in der PET-Flasche neu auf den Markt, sondern lanciert außerdem auch einen weiteren be-

lebenden Functional Drink in der 0,33er-Dose. Wie beim im Vorjahr erfolgreich eingeführten „Almdudler Mate & Guarana“ liegt auch bei „Almdudler Ingwer & Matcha“ der natürliche Koffeingehalt bei starken 32 mg pro 100 ml, was pro Dose dem Energiekick von eineinhalb Tassen Espresso entspricht. Damit ist das Trendgetränk und der Muntermacher mit Matcha-Grüntee und der Wunderwurzel Ingwer ideal für intensive Arbeitstage, aber auch für lange Partynächte – egal ob pur oder gemischt mit hochwertigen Spirituosen.

## Revival

2018 erweckt Almdudler aber auch ein weiteres Original neu zum Leben, das vielen von uns aus der Kindheit noch gut in Erinnerung ist: „Spezi“. „Wir haben die österreichischen Markenrechte an diesem historischen Original erworben“, freut sich Thomas Klein, „jetzt gilt es wieder Saft ins Cola zu bringen und die Marke zu beleben“. Selbstverständlich wurde die Rezeptur zeitgemäß adaptiert, der „Spezi Cola-Mix“ ist rundum natürlich, gemischt mit echtem Orangen- bzw. Zitronenfruchtsaft, und enthält dank reduziertem Zucker um 30 % weniger Kalorien als herkömmliche Limonaden. 1949 erstmalig als Marke registriert, mischt „Spezi“ fast sieben Jahrzehnte später das Cola-Segment in Österreich völlig neu auf.

[www.almdudler.com](http://www.almdudler.com) | [www.spezi.at](http://www.spezi.at)

# Brandneue Cocktail-Kreationen

Dass sich auch heimische Spirituosen ganz wunderbar als Zutat für Cocktails eignen, beweist Spitz mit seinen neu lancierten „Puchheimer Edelbränden“.



Die Herstellung von Spirituosen zählt seit mehr als hundert Jahren zu den Kernkompetenzen des oberösterreichischen Traditionsunternehmens Spitz. Und wer seine Fähigkeiten und Produkte in einem Metier über Jahrzehnte weiterentwickelt hat, hat auch ein gut geschultes Auge dafür, welche Trends den Spirituosen-Kosmos heuer aufmischen werden.

„Mit hochwertigen Erzeugnissen wie dem ‚Inländerrum‘, dem ‚Eierweinbrand‘ oder den neuen ‚Puchheimer Edelbränden‘ finden sich zeitlose Klassiker in unserem Sortiment“, erklärt Spitz-Marketingleiterin Jutta Mittermair. „Parallel dazu achten wir darauf, stets am Puls der Zeit zu bleiben. Auch, weil unsere hauseigenen Destillate so vielseitig einsetzbar sind.“

## Fruchtbetont

Spitz folgt deshalb jetzt dem Trend, sehr hochwertige Spirituosen als Zutat für Cocktails zu verwenden – und stellt dabei die im Vorjahr neu lancierte Range „Puchheimer Edelbrände“ in den Mittelpunkt. Vorbei sind die Zeiten, in denen man edle Destillate nur pur genossen hat. Insgesamt offeriert Spitz unter der Marke „Puchheimer“ zehn verschiedene – rein-sortige – Edelbrände, darunter auch limitierte Raritäten wie aktuell „Wildmispel“,

„Steirische Zirbe“ oder „Aroniabeere“. Und allesamt inspirieren mit ihren intensiven Fruchtaromen zur Kreation außergewöhnlicher Drinks.

## Klasse statt Masse

Um den „Puchheimer Edelbränden“ ihren mild-fruchtigen Geschmack zu verleihen, wird nach dem Destillieren der Maische ausschließlich der wertvolle Mittellauf abgefüllt, was ganz entscheidend ist für die perfekte Reinheit und Qualität.

„Als einer der größten Lebensmittelproduzenten in Österreich vertreiben wir zwar nicht nur Craft-Erzeugnisse, doch bei unseren Edelbränden gilt ebenso: Klasse statt Masse“, beschreibt Jutta Mittermair, „und so haben wir im Herbst 2017 nach jahrelanger Vorbereitung unsere neue Spezialitätenbrennerei in Attnang-Puchheim eröffnet, wo wir unsere Edelbrände ausschließlich mit vollreifen, hochwertigen Rohstoffen produzieren und auch Kleinmengen von Destillaten herstellen können.“



### Apricot Tree

3 cl Puchheimer Donau Marille  
2 Barlöffel Marillenmarmelade  
14 cl Marillensaft  
1 cl Amaretto  
1 Dash Pfirsich Bitters

### Crazy Pear

3 cl Puchheimer Gelbe Williamsbirne  
1 cl Zitronensaft  
1 cl Zuckersirup  
1 Dash Lemon Bitters  
Birnen-Spalten zum Garnieren



# Das erfolgreiche Thekenzapfsystem BLADE

## Ab sofort auch mit Strongbow Gold Apple Cider.

Frisch gezapftes Bier ist das Erfolgsgeheimnis hinter jedem Gastronomiekonzept. Um Gastronomiekunden dabei erfolgreich zu unterstützen, wurde eine revolutionäre Innovation im Bereich Thekenzapfsystem entwickelt. Blade überzeugt durch einfache Bedienung und passt dank seiner handlichen Größe in nahezu jeden Gastronomiebetrieb. Mit Blade lassen sich unterschiedliche Sorten flexibel probieren. Nun gibt es mit Strongbow Gold Apple auch erstmals Cider aus dem Blade-Fass.

### Verführerisch prickelnd

Strongbow ist die weltweite Nummer eins unter den Cider-Marken mit Ursprung in England. Auch in Österreich ist Strongbow Marktführer. Verführerisch prickelnd, zart am Gaumen und angenehm leicht zu trinken, ist Cider für viele eine neue Art des Genießens. Die Marke Strongbow steht für Jahrzehnte an Tradition und höchster Produktqualität. Hergestellt aus mehr als zwölf Apfelsorten und mit sanft prickelnder Kohlensäure versetzt, schmeckt der leicht alkoholische (4,5%), verführerisch süße Strongbow Cider am besten auf Eis.

Mit Blade gezapfter Cider steht für hohe Qualität und besten Geschmack. Im Sinne des Umweltschutzes sind die Blade-Fässer (Easy-KEGs) recycelbar und werden von der Brau Union Österreich zurückgenommen. Empfohlen wird der Einsatz des Gerätes bei einem Jahresverbrauch der jeweiligen Sorte zwischen zwei und zwanzig Hektolitern.

### Vielfalt, die begeistert

Begeisterte Gastronomen bestätigen die überzeugenden Vorteile des innovativen Blade-Thekenzapfsystems:

- Vielfalt für Ihre Gäste – Sorten flexibel probieren
- Fassqualität für alle: auch bei geringem Volumen eine gute Option
- Hohe Benutzerfreundlichkeit: einfache Bedienung, keine Wartung, handliche Größe
- Ein Schmuckstück für jeden Gasträum

Das Sortiment umfasst neben dem neuen Strongbow Gold Apple die Sorten Heineken, Gösser Märzen und die Bierspezialität Gösser Brauschätze Stifts-Zwickl. 2018 folgen noch das Weizenbier Edelweiss Hefetrüb und Zipfer Urtyp.

Weitere Information betreffend Blade bieten die Berater der Brau Union Österreich unter: [www.brauunion.at/kontakt/](http://www.brauunion.at/kontakt/)





## Erfrischend individuell im nachhaltigen Offenausschank

Gäste wünschen sich Topqualität, nicht nur bei Geschmack und Inhaltsstoffen, sondern auch in der Präsentation.

„Wenn die Getränke auch noch vegan sind, ist das von Vorteil, und je fruchtiger, desto besser. Immer wichtiger wird auch das Angebot von Biogetränken und ein Nachhaltigkeitsnachweis.“ So fasst Grapos-Geschäftsführer Wolfgang Zmugg seine Erkenntnisse nach den großen europäischen Messen zusammen. Ihn freut das sehr, ist doch sein Unternehmen mit der „Brooklyn – Homemade Style“-Getränkelinie hier europäischer Vorreiter und verbindet als einzige Marke Bio-Qualität mit zertifizierter Nachhaltigkeit.

### „Design your drink“

Jedes der Getränke kann auf Tastendruck still oder prickelnd ausgeschenkt werden, ohne dass das Getränk dabei gespritzt wird. Das bringt Trinkgenuss pur – bei absoluter Topqualität. Die „Brooklyn“-Getränke sind vegan, sehr fruchtig und sie sind

frei von Allergenen. Dort, wo es im Sinne des ökologischen Fußabdrucks sinnvoll ist und das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt, werden Bio-Produkte angeboten.

Derzeit sind 9 köstliche Sorten verfügbar, davon 3 in Bioqualität: Holunderblüte, Grüntee-Kaktusfeige (mit echtem Grüntee hergestellt), Rhabarber (wie von Oma gemacht), Lemon, Vitaminwasser (für den extra Frischekick) sowie Bio-Kirsche, Bio-Apfel, Bio-Orange und Wassermelone (wie ein Instant-Strandurlaub). Es versteht sich von selbst, dass alle acht „Brooklyn“-Sorten auch für die anderen Schankanlagen der Grapos-Marke „Schankomat“ verfügbar sind.

### Gaumenfreude trifft Augenweide

Die Ausschankgeräte sind nicht nur die absoluten Hingucker, sondern bieten zusätzlich jede Menge Spielraum für Phantasie und Spaß für den Gast. Kleine Behälter für Kräuter, Gurken, Früchtescheiben und Eis zur Selbstentnahme sorgen für eine ansprechende und gleichzeitig einfache Handhabung. Das ist es, was das „Brooklyn“-Konzept so einzigartig macht: einerseits bekommt der Gast ein Feeling von „Cocktail in der Hand“ und andererseits genießt er ein alkoholfreies Erfrischungsgetränk in höchster Qualität. Selbstverständlich immer frisch, eisgekühlt und ganz nach Geschmack prickelnd oder still – und das auf Knopfdruck.

### Umweltbewusst und nachhaltig

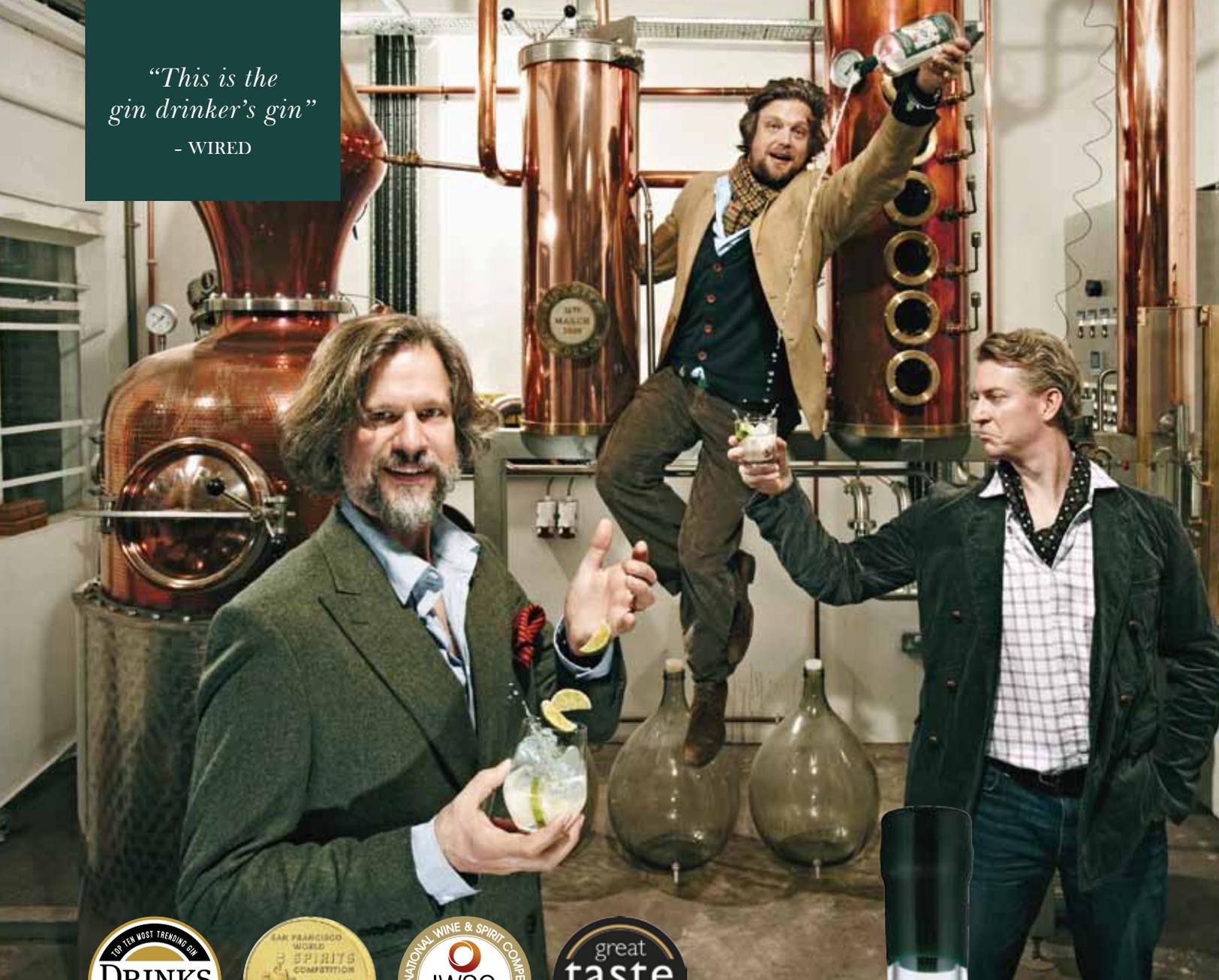
Die neue Produktlinie „Brooklyn – Homemade Style“ ist nicht nur köstlich, sondern auch nachhaltig. Es fällt 90 Prozent weniger CO<sub>2</sub>-Belastung als bei konventionellen Portionsflaschen an, wie sie in der Gastronomie immer noch üblich sind. Der ökologische Fußabdruck aller Grapos-Getränke ist um 90 Prozent kleiner als jener konventioneller Portionsflaschen. Bestätigt wird dies durch eine Studie der Technischen Universität Graz.

[www.grapos.com](http://www.grapos.com)



*"This is the  
gin drinker's gin"*

- WIRED



*Gin made the way it should be,  
the way it used to be.*

Alles begann 2009 in London mit den beiden Freunden Fairfax und Sam. Sie beschlossen, Londons erste traditionelle Kupferkesselbrennerei seit 1820 zu gründen und den klassischen London Dry Gin in seine Heimatstadt zurückzubringen.

Jede Flasche Sipsmith Gin wird in kleinen Chargen von Hand gefertigt. Es gibt keine strikten Zeitpläne, kein automatisches Abtrennen, einfach nur Handwerkskunst und Leidenschaft für guten Gin.



# Prickelnde Sommerzeit mit Kattus

Picknick im Park oder Sundowner in einer Rooftop Bar?

Jeder Sommermoment lässt sich mit prickelnden Drinks von Kattus ideal feiern.

Sommerliche Momente feiert die Sektkellerei Kattus bereits seit über 160 Jahren. Das Familienunternehmen wird aktuell in vierter Generation geführt – damals wie heute mit Liebe zum Detail. Eines der Kattus-Meisterwerke ist die Kattus Cuvée No.1. Es ist der erste Sekt in der langen Geschichte der Kellerei, der den Namen der Familie trägt, die wahren Werte von Kattus verkörpert und stets den allerhöchsten Ansprüchen verwöhnter Gaumen entspricht. Das Zusammenspiel der österreichischen Rebsorten in Rosé und Weiß lässt sich am besten bei warmen Temperaturen in der Sonne genießen. Ein weiterer Sommerliebhaber ist der 1992 eingeführte Kattus Frizzante. Das spritzig leichte Sommergetränk – erhältlich in 4 Sorten – ist eine ideale Erfrischung an warmen Sommerabendenden. „Wie das letzte Jahr zeigte, steigt der Schaumwein-Konsum auch weiterhin. Wichtige Lebensereignisse und Feiertage werden nach wie vor am liebsten mit einem prickelnden Gläschen Sekt zelebriert. Einen großen Boom werden bunte Getränke erleben. Beginnend bei Rosé bis hin zu Experimenten mit farbigen Fruchtsirupen – je bunter, desto besser!“, so Amelia Reiß, Brand Managerin Kattus.

## In bester Gesellschaft

Neben der Eigenmarken-Produktion sind langjährige Partnerschaften mit in- und ausländischen Marken wichtige Säulen der Kattus-Erfolgsgeschichte. Die besten Barkeeper des Landes wissen auch zu schätzen, dass der österreichische Familienbetrieb unter anderem mit Marken wie Giffard, Blue Gin, Luxardo, Amaro Montenegro und Antica Formula, die mit Qualität und einer ge-

wissen Exklusivität punkten, zusammenarbeitet. Damit inspiriert Kattus von Jahr zu Jahr die heimische Gastronomie aufs Neue – mit spannenden neuen Trends, tollen Drink-Rezepten und Produktinnovationen aus der ganzen Welt.

## Italienische Aperitif-Kultur

Seit 1885 wird Amaro Montenegro in einem traditionellen Familienunternehmen hergestellt. Der Klassiker wird dieses Jahr in neuem Design erstrahlen. Unter den großen Klassikern der italienischen Kräuterliköre ist Amaro Montenegro der beliebteste. Amaro Montenegro eignet sich aufgrund seiner Leichtigkeit, der milden und leicht bitteren Note hervorragend als Aperitif, aber auch als Cocktailbasis und Dessertverfeinerung.

## Der Wermut par excellence

Zum Kattus-Portfolio zählt auch der Bitterklassiker – Carpano Antica Formula. Antonio Benedetto Carpano schuf im Jahre 1786 den ersten Bitter Apéritif der Welt, indem er hochwertige italienische Weine mit einem Extrakt aus über 50 herzhaften Kräutern und Gewürzen versetzte. Das Vanillebouquet wird durch die Geschmacksnote von Gewürzen und Trockenfrüchten wie beispielsweise der Sternanis, der Orangenschale und der Dattel abgerundet. Pur auf Eis schon außerordentlich gut, zeigt dieser Wermut erst im Mix seine wahre Größe. Er verleiht Klassikern wie Manhattan, Negroni, Martinez und Co. eine unverwechselbare Note.



## Trend-Gin aus Österreich

Außergewöhnlich sind schon die ersten zwei Destillationsverfahren bei der Herstellung von Blue Gin – dem österreichischen Trend-Gin. In kleinen Kupferblasen von 300 Litern wird im sogenannten „Pot-Still-Verfahren“ der wertvolle Rohstoff zum ersten Rohbrand mit 40 % Vol. Alkohol verarbeitet. Als Grundrohstoff dient die Weizensorte „Mulan“, die auf oberösterreichischen Feldern wächst. Das zweite Verfahren, der Feinbrand mit 84 % Vol., erfüllt bereits alle Ansprüche der hohen Qualität von Blue Gin. Mit 96 % Vol. Maisalkohol ergänzt, werden dann die „Botanicals“ vermischt. „In der Cocktailszene wird es auch heuer wieder ausgefallen – vor allem optisch. Das Auge trinkt mit. Bittere Spirits, wie beispielsweise der italienische Amaro, gewinnen immer mehr an Beliebtheit. Gleiches gilt für Gin, der auch 2018 seine Erfolgsgeschichte fortsetzen wird“, so Lisa Scheider, Brand Managerin Vertriebsmarken Kattus.

## Aus Angers in die Welt

Seit den Experimentiertagen des Apothekers und Unternehmers Emile Giffard, der 1885 die Wirkkräfte der Minze erforschte, hat sich für Giffard einiges verändert. Gegenwärtig zählt das Unternehmen neben Menthe-Pastille wundervolle „Crèmes de Fruits“, Brandweine und Sirupe zum Sortiment. Das Ergebnis der stetigen Entwicklungs- und Optimierungsarbeit: ein feines Aroma, welches Barkeeper weltweit beim Mixen von Cocktails zu schätzen wissen. Giffard-Sirupe pepen jeden Drink nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch auf. Ob Limonaden oder Mocktails – mit den zu 100 % veganen Giffard-Sirupen verleiht man jedem Drink die richtigen Geschmacks- und Farbakzente.

[www.kattus.at](http://www.kattus.at)

## Drinks mit Amaro Montenegro

### Montenegro 75 (Abwandlung des French 77)

2 cl Blue Gin  
2 cl Amaro Montenegro  
2 cl Zitronensaft  
1 cl Hausgemachter Ingwersirup  
mit Kattus Grand Cuvée aufgießen

### Monte Mule (Abwandlung eines Moscow Mules)

3 cl Amaro Montenegro  
2 cl Antica Formula  
2 cl Limettensaft  
mit Ginger Beer auffüllen

## Drink mit Giffard-Sirupen

### Englisch Garden

2 cl Giffard Holunder-Sirup  
2 cl Blue Gin  
Kattus Brokat Brut  
Sirup mit Gin in eine Flöte gießen und mit kaltem Kattus Brokat Brut verfeinern.





# Tradition neu interpretiert

Felix Gmachel lässt in Österreichs ältester Weißbierbrauerei das Brauhandwerk hochleben und setzt gleichzeitig erfolgreich auf Innovationen.



Während es um 1900 in den rund 50 Salzburger Brauereien üblich war, starke Bockbiere zu produzieren, kreierte der gebürtige Bayer Adelbert Behr in seiner kleinen Brauerei in Schallmoos ein leichtes, bernsteinfarbenes Weißbier mit festem, feinperligem Schaum und duftig-fruchtigem Aroma. Dies war die Geburtsstunde der „Salzburger Weissen“ und gleichzeitig der Aufbruch in ein neues Bierzeitalter.

Noch heute, mehr als hundert Jahre nach der Gründung, wird die „Weisse“ in Österreichs ältester Weißbierbrauerei nach der Originalrezeptur gebraut und ist inzwischen weit über die Grenzen Salzburgs hinaus bekannt. Basierend auf sorgfältig ausgewählten Rohstoffen aus der Region, steht das behutsam flaschenvergorene, naturtrübe Weißbier für erstklassige Qualität und besten Geschmack.

## Erfolgreicher Nischen-Player

Nachdem im Jahr 1987 Hans Georg Gmachel die Liegenschaft der Weißbierbrauerei erwarb und stark in deren Auf- und Umbau investierte, führt nun seit 2015 dessen Sohn Felix Gmachel die Geschicke. Der junge, kreative Braumeister, der nach seiner Ausbildung an der Doemens Akademie in München mehrere Monate in den USA verbrachte und in Kansas City eine Brauerei nach dem Vorbild der „Weissen“ gründete, beschäftigt sich intensiv mit dem Thema Ernährung und schafft es gekonnt, das traditionelle Brauhandwerk mit zeitgemäßen Produktideen neu zu interpretieren.

So präsentierte Felix Gmachel nach mehreren Monaten Entwicklungszeit vor drei Jahren das europaweit erste glutenfreie

Bio-Weißbier. „Es war mir wichtig, ein glutenfreies Bio-Weißbier zu kreieren, das sich geschmacklich nicht von der klassischen ‚Weissen‘ unterscheidet“, so der Bräu, „denn perfekter Geschmack ist der größte Anspruch.“

Jetzt geht Felix Gmachel noch einen Schritt weiter und wertet auch das alkoholfreie Bier entsprechend auf: Denn „Die Weisse alkoholfrei“ ist ab sofort ebenfalls glutenfrei und basiert auf biologischen Zutaten. Nach dem Reinheitsgebot gebraut, sind dies ausschließlich Hopfen, Malz, Hefe und Wasser. Damit nimmt die historische, kleine Handwerksbrauerei einmal mehr eine Vorreiterrolle ein und offeriert erstmals ein Weißbier, das ohne Promille auskommt und gleichzeitig auf Bekömmlichkeit und Verträglichkeit setzt. Dies bringt nicht nur für Allergiker ein gesteigertes Wohlbefinden beim Trinken, auch für alle anderen Bierliebhaber ist die Neuheit ein idealer Durstlöcher.

## Weitere Produktideen

Seit letztem Sommer neu ist zudem das „Salzburger Hell“, das erste untergärige Bier aus der Salzburger Weißbierbrauerei. Während die Bio-Biere erfolgreich in ganz Österreich sowie Deutschland in Gastronomie und Handel vertrieben werden, wurde das „Helle“ speziell für das hauseigene Wirtshaus und den regionalen Verkauf konzipiert. Und Felix Gmachel hat noch viele weitere Ideen für die Entwicklung der Biervielfalt in der „Weissen“: „Es ist wichtig, Trends zu erkennen und immer wieder mit Neuem zu überraschen. Neben allen Innovationen will ich aber keinesfalls die Wurzeln und die Tradition unserer Weißbierbrauerei vergessen, sie sind die Basis unseres Erfolgs.“

[www.dieweisse.at](http://www.dieweisse.at)



## Ciao Bella

Wahre Schönheit kommt von innen, lautet ein weiser Spruch. Rechtzeitig zum Frühjahrsbeginn erstrahlt das Interieur der Cantinetta Antinori in Wien nach einem einmonatigen Blitzumbau in neuem Glanz.

Fotos: Cantinetta Antinori / Weinwurm

Das nur einen Steinwurf vom Stephansplatz entfernte „Wohnzimmer“ mit Wohlfühlfaktor ist ein Ristorante italiano aus dem Bilderbuch – und somit seinen inneren Werten treu – geblieben. Gewohnt stilvoll und elegant, aber mit neuwertigem Mobiliar und einer Vielzahl an Farbakzenten sowie mit moderner Technik ausgestattet, lädt das Restaurant mit liebevoll kredenzt italienischen Spezialitäten und feinsten Weinen mehr denn je zum Genießen und Verweilen ein. Die Cantinetta verschloss ihre Pforten, um ihre Gäste nach genau einem Monat in neuen Kleidern und der alten Gastfreundschaft zu begrüßen. Die Ansprüche, die das Team um die beiden Padroni Mino Zaccaria und Luca Chiesa im Zuge des Umbaus an sich selbst gestellt haben, waren hoch: Das Lokal sollte vollständig modernisiert werden, das toskanische Flair und die Wohnzimmeratmosphäre, für die der Name Antinori seit jeher steht, aber unbedingt erhalten bleiben.

### Größere Farbenvielfalt

Im gemütlichen Gästebereich blieb tatsächlich kein Stein auf dem anderen – mit einem beeindruckenden Ergebnis: „Ob Wände, Decke, Boden, Beleuchtung, Tische, Sessel und Sitzbänke – wir haben schlichtweg alles erneuert. Die Neugestaltung



verleiht der Cantinetta mehr Farbe und viel Charakter. Eine großzügige Bar mit acht Sitzplätzen wurde geschaffen – diese bietet nun endlich Platz für Gäste, die nur auf ‚ein Glaserl Wein‘ und Antipasti vorbeischaun wollen, ohne sich die Beine in den Bauch zu stehen“, meint Chiesa.

### Große Kunst im Goldenen Zimmer

Auch Mino Zaccaria ist begeistert. Er verweist auch auf einen ganz speziellen Gastraum: „Wer mit einer größeren Gruppe kommt oder mehr für sich sein will, findet im hinteren Bereich des Restaurants gelegenen Goldenen Zimmer eine Extraportion Privatsphäre“, so der Padrone. Paradiesisch anmutende Zeichnungen der österreichischen Künstlerin Marie Hartig machen den durch zwei elegante Bögen zugänglichen Raum zu einem ganz besonderen Platz. Ob Refugium, um dem stressigen Alltag zu entfliehen, oder als Ort eines rauschendes Dinner-Festes – beides ist hier möglich.

### Beste Weine

Der Name der Familie Antinori ist untrennbar mit Wein verbunden. 13 Weingüter in Italien, drei im kalifornischen Nappa Valley und je eines in Chile, Ungarn, Malta und Rumänien zählen zum Besitz der Weindynastie. Es bleibt daher oberstes Credo, dass im Hause Antinori nur Familienweine serviert werden. „Damit unsere Weine jederzeit wohltemperiert und in großer Stückzahl adäquat gelagert werden können, haben wir auch in einen neuen, großformatigen Weinkühlschrank investiert, der noch dazu äußerst schick aussieht“, so Zaccaria. Da die Cantinetta ihren „Schatz“ nicht verstecken muss, ist der Kühlschrank in den Gastraum integriert und mit seinem edlen Inhalt der Hingucker schlechthin.

V.l.n.r.: Küchenchef Lorenzo Dimartino und die beiden Padroni Luca Chiesa und Mino Zaccaria.

# Weil ausschließlich Höchstleistung zählt

Mit der GIGA X8 stellt JURA eine komplett neue Vollautomaten-Generation für den professionellen Einsatz vor.



Die GIGA X8 brilliert in sämtlichen Belangen und ist gleich 4-mal professioneller. Ein komplett neues Innenleben macht die GIGA X8 robuster, effizienter, intelligenter und noch leichter servierbar.

Das Schweizer Traditionsunternehmen JURA beweist damit einmal mehr Schweizer Innovationskraft und Professionalität bis ins kleinste Detail. Überall, wo Kapazitäten bis zu 200 Tassen an der Tagesordnung sind, überzeugt der Vollautomat für den Profi-Bereich mit Qualität, Funktionalität und Zuverlässigkeit. Gepaart mit Höchstleistung in allen Bereichen resultiert ein Hightech-Vollautomat, der ideal auf die Anforderungen von Etagen-, Seminar-, Catering- oder Coffee-to-go-Lösungen zugeschnitten ist. Ob mobil und flexibel mit großem Wassertank (GIGA X8) oder als Festwasserlösung (GIGA X8c) spielt er seine Stärken überall dort aus, wo Höchstleistungen zählen.





## Schweizer Hightech für das ultimative Kaffeeresultat

Zwei Hochleistungs-Keramikscheiben-Mahlwerke liefern zuverlässig über Jahre eine präzise, konstant gleichmäßige Mahlung. Dafür sorgt eine Top-Innovation: A.G.A.© (Automatic Grinder Adjustment) – die elektronisch gesteuerte, automatische Nachjustierung. Der Puls-Extraktionsprozess (P.E.P.®) optimiert die Extraktionszeit für kurze Spezialitäten und zündet bei Ristretto und Espresso ein geschmackliches Feuerwerk. Die Speed-Funktion ist inspiriert von den besten Baristas der Welt. Dort bildet nämlich ein kräftiger Espresso, der durch heißes Wasser verlängert wird, die Basis für einen herrlichen Lungo. Bei der GIGA X8 führt ein Bypass während der Kaffeeextraktion automatisch die gewünschte Menge Heißwasser zu. So vermischt sich der frisch gebrühte Kaffee unter optimalen Bedingungen gleichmäßig mit dem heißen Wasser. Die daraus resultierende Spezialität zeichnet sich durch volles Aroma und hervorragende Bekömmlichkeit aus. Der Vollautomat verfügt zudem über einen durchdacht konstruierten höhenverstellbaren Kombiauslauf, der mit Milch und Milchschaum verfeinerte Trendspezialitäten dank Feinschaum-Technologie in Vollendung gelingen lässt. Zudem liefert CLARIS Pro Smart\* eine perfekte Wasserqualität für puren Geschmack. Nie war die Verwendung des Filters einfacher, denn neu erkennt ihn das Intelligent Water System (I.W.S.®) automatisch.

## Intuitiv zur perfekten Kaffeespezialität

Touch-Technologie ermöglicht die einfachste und direkteste Kommunikation zwischen Mensch und Maschine. Dank ihr lassen sich sämtliche Lieblingsspezialitäten durch eine einzige Berührung des Displays zubereiten. Die Bedienung über das

prägnante, 4,3" große, hochauflösende Touchscreen-Farbdisplay präsentiert sich klar verständlich und vollkommen intuitiv. Ob im Etagen-, Seminar-, Catering- oder Coffee-to-go-Bereich, die Klarheit der Bedienphilosophie zählt zu den großen Stärken der neuen Vollautomaten.

## 5-Sterne-Handling

Besonderes Augenmerk der Ingenieure galt der Neukonstruktion des Restwasserschalenkonzepts. Gerade in hektischen Situationen brilliert die innovative Lösung. Die spülmaschinentaugliche Restwasserschale lässt sich mit nur einer Hand entnehmen, leeren und wieder einsetzen. Dabei verhindert der optimal gelegte Schwerpunkt ein Überschwappen. Einfach, sauber, schnell, bequem – der 5-Sterne-Gedanke reicht bis ins kleinste Detail.

## TÜV-zertifizierte Hygiene

Genauso einfach, logisch und intuitiv wie die Bedienung funktioniert die Pflege der neuen GIGA X8. Original-Pflegeprodukte von Jura sowie integrierte Spül- und Reinigungsprogramme sorgen für TÜV-zertifizierte Hygiene auf Knopfdruck. Ebenso durchdacht präsentiert sich die Milchsystemreinigung. Vollautomatisch und per Touch aufs Display gestartet, garantiert sie perfekte Sauberkeit im Umgang mit Milch. Der massive Kombiauslauf lässt sich mit wenigen Handgriffen zerlegen. Die darin vorn angeordneten Milchausläufe sind bequem zugänglich und können bei Bedarf ganz einfach ersetzt werden.

[www.jura.com](http://www.jura.com)





## Hideaway im Paradies

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 zählt zu den beliebtesten Refugien auf Sansibar.

Sein Charme, sein privates Flair und der herausragende Service begeistern seit einiger Zeit ein anspruchsvolles internationales Publikum. Jetzt ist das Kasha Boutique Hotel unter neuer Führung. Dort, wo Genießer die Füße in den Sand stecken, hat der gebürtige Bayer und Wahl-Österreicher Alois Inninger seine „Berufung“ gefunden. Viele Jahre war der Vollblut-Touristiker erfolgreich in der Hotellerie im Alpenraum tätig. Vor wenigen Jahren zog es Inninger nach Sansibar, wo er das Traumresort „Green & Blue“ als General Manager übernahm.

### Gekommen, um zu bleiben

Seit kurzem leitet der erfahrene Hotelier auch das Kasha Boutique Hotel an der Küste von Matemwe – mit einem spektakulären Blick auf das wunderschöne Mnemba Atoll. Elf Villen

in einem tropischen Garten mit Aussicht auf den Ozean und unvergessliche Sonnenuntergänge laden im Hotel zu einer exklusiven Auszeit vom Alltag ein. Auf der privaten Swahili-Terrasse mit Lounge und Plunge Pool erleben Villen-Gäste völlig ungestört, was es heißt, den Alltag hinter sich zu lassen. Der Infinity Pool schmiegt sich in die atemberaubende Szenerie zwischen Meer und Himmel. Das Küchenteam verwöhnt mit frischen Meeresfrüchten, exquisiter Küche und coolen Drinks.

Wenn Spa-Treatments vom Meeresrauschen begleitet werden, dann ist man im Open Air Spa des Kasha Hotels angekommen. Wer die bunte Unterwasserwelt erforschen möchte, bucht im Hotel einen unvergesslichen Schnorchel-Trip. So schön kann es sein, dem Stress zu entfliehen. Das Kasha Boutique Hotel liegt etwa eine Stunde vom Flughafen entfernt. Das Management in dem afrikanischen Paradies spricht viele Sprachen – Englisch, Französisch, Spanisch, Italienisch, Kiswahili – und Herr Inninger steht seinen Gästen selbstverständlich auf Deutsch gerne zur Verfügung.

Das Hotel liegt am Strand und ist dank der herrlichen Lage bestens geeignet, einen Urlaub mit allen Sinnen zu genießen.

### Features

Das paradiesische Refugium besitzt zwei Bar-Lounges. Darüber hinaus bietet das Kasha Boutique Hotel vielfältige Möglichkeiten für einen unvergesslichen Urlaub. Ein privater Sandstrand lädt zum Entspannen und Sonnenbaden ein, und das Sama Restaurant sorgt für kulinarisches Wohlergehen.

Alle 11 Zimmer verfügen über private Tauchbecken und Komfortbadewannen sowie möblierte Patios, Flachbildfernseher und DVD-Player.

[www.kasha-zanzibar.com](http://www.kasha-zanzibar.com)





# Hyatt Place am Frankfurter Flughafen Gateway Gardens

Das Hyatt Place Hotel in Frankfurt entsteht auf dem ehemaligen Rhein-Main-Airbase-Standort. Hier wird ein neuer, künstlicher Stadtteil unter anderem mit dem Hyatt Place und seinem Neubau mit 312 Zimmern entwickelt.

Fotos: Hyatt / Simone Ahlers for JOI-Design

Während sich der Stadtteil durch die Arbeitnehmer tagsüber mit Leben füllt, ist dieser abseits der Arbeitszeiten unbewohnt und ruhig. Aus dieser Situation heraus lag es für JOI-Design besonders im Fokus, eine warme Atmosphäre im Hotel zu schaffen. Hinzu kommt, dass die meisten Gäste geschäftlich unterwegs sind und nur eine Nacht bleiben. Daher zielten die Innenarchitekten darauf ab, den kurzen Aufenthalt möglichst positiv besetzt zu gestalten und den Gästen in dieser kurzen Zeit etwas von der Frankfurter Kultur mitzugeben. Es werden zudem das Innere und das Äußere miteinander kombiniert – die Natur wird wortwörtlich ins Haus geholt.

## Naturverbunden

Die öffentlichen Bereiche werden durch Raumteiler gegliedert. Sie symbolisieren mit ihren Spannseilen künstlerisch und zugleich auf zurückhaltende Weise den Frankfurter Flughafen als größten Knotenpunkt Europas. Die hierdurch entstandenen Bereiche zeichnen sich jeweils durch ein eigenständiges Design aus: Die Lobby ist auf einladende Weise klar gehalten, und der Gast taucht in eine helle und freundliche Umgebung ein. Ein besonderer Schwerpunkt wird der Natur zugewiesen: Lebendige Elemente wie Moos an den Wänden strahlen Frische, Gesundheit und Naturverbundenheit aus und beflügeln das Wohlbefinden



der Gäste. Auf der Rückseite des Empfangstresens erstreckt sich ein Chill-Out-Arbeits- und Barbereich inkl. einer kleinen Bar mit Snacks und Drinks. Über beiden Bereichen schwebt ein überdimensionaler Ring mit gespannten Seilen, die an das Flugstreckennetz erinnern.

### Der urbane Dschungel

Ein Mix aus Sitzmöbeln in verschiedenen Grün- und Blau-tönen mit natürlichem Oberlicht nimmt dem Gast jegliche Anspannung vom Tag und lässt ihn in Wohnzimmeratmosphäre entspannt ankommen. Die eingesetzten natürlichen Materialien und das Farbkonzept kreieren einen „Urban-Dschungel“, der eine Verbindung zwischen Stadt und Natur schafft.

Den Übergang von Bar zu Restaurant bilden offene Regale ohne Rückwände, in denen Bücher mit lokalem Bezug zum Stöbern bereitstehen. Sie dienen als luftige Raumtrenner und lassen die Gäste einen ersten Eindruck vom Restaurant erhaschen.

Durch seine Lage nahe des Flughafens kann dieses Hotel nicht viel von Laufkundschaft profitieren. Gleichzeitig muss ein gastronomisches Angebot vorhanden sein, da die Gäste wenig



Alternativen haben. Demnach galt es, einen Restaurantbereich zu schaffen, der auf eine wechselnde Gästeanzahl flexibel reagiert. Für das Zimmerkonzept hatte JOI-Design die Aufgabe, die Marke Hyatt Place für den Auftritt in Deutschland neu zu erfinden. Der Gast bleibt meistens nur eine Nacht, und so musste umgedacht werden.

### Fokussiert auf das Wesentliche

Es wird auf einen großen Schrank verzichtet, denn der Gast benötigt vielmehr eine Kofferablage und einige Kleiderhaken. Eine luftige Garderobe wird als offenes Designelement integriert. Ein massiver Schreibtisch wird durch einen runden, freistehenden Tisch ersetzt. Dieser ist flexibel und kann multifunktional ge-



nutzt werden. Auf einer bequemen Chaiselongue kann man auch mal die Beine hochlegen. Die einzelnen Möbel wirken leicht und modern. In Grau und Beige gehalten, greifen sie die Naturverbundenheit wieder auf. Ziel war es zudem, den Gast auf subtile Art und gerade wegen des kurzen Aufenthaltes spüren zu lassen, wo er sich befindet, und einen authentischen Bezug zu Frankfurt zu schaffen. So ist extra hierfür angefertigte Kunst integriert: Vor dem Meeting-Raum hängt beispielsweise ein original Leporello. Das lange antike Faltblatt stellt die Uferabwicklung von Mainz bis Koblenz in einer Zeichnung dar. Auf der gegenüberliegenden Wand ist eine gezeichnete Karte von Frankfurt und Umgebung abgebildet, vor der papageiartige Vögel stehen. Diese greifen eine Art ihrer grünen Artgenossen auf, die vor zirka 100 Jahren nach Frankfurt ausgewandert sind und seitdem das Jahr über vom Mainzer zum Wiesbadener Park fliegen und zurück.



## Trends sind en vogue, aber ...

Sogenannte „Trends“ sind mittlerweile bei Gastronomie-Neueröffnungen immer gefragter. Irgendwie neu muss es sein, eine ziemlich verquere Namenskreation muss als Wortmarke her, und schon erhoffen sich die Gastgeber ein volles Haus und die Gäste ein neuartiges Erlebnis. Den Blick zu schärfen für Neues – zum Beispiel aus dem Ausland, ist ja an sich nicht verwerflich. Viele vergessen dabei aber den Umstand, dass es am wichtigsten ist, authentisch zu bleiben und echte Gastlichkeit zu bieten.

Das sogenannte „Wirtesterben“ ist in aller Munde. Schaut man sich diese Betriebe näher an, sieht man sehr oft, dass die Schuld daran mit Faktoren wie Pensionsalter der Besitzer, keine Nachfolgeregelung etc. zu tun hat. Das gute alte Wirtshaus kann gegen den Konkurrenzkampf der trendigen Systemgastronomie nicht mehr bestehen – dazu gibt es so viele Kommentare. Ich meine: ganz im Gegenteil! Es werden à la longue nur zwei „Esswelten“ übrig bleiben – die gut gemachte Systemgastronomie und das gut geführte alte Wirtshaus.

Mittlerweile gibt es so etwas Ähnliches wie eine Weltenteilung in Mittag und Abend. Der Mittag gehört den Gästen, die schnell einen gesunden Snack zu sich nehmen wollen. „Fast Casual“ ist dabei das neue Stichwort, auf das sich die Gastronomen zu Mittag einstellen müssen. Dabei kommt es neben der Schnelligkeit und Praktikabilität auch auf die Qualität und Leichtigkeit der Speisen an. Die klassische Mittagskarte ist eigentlich tot, das Rennen in diesem Geschäftsbereich machen insbesondere die Systemgastronomen und Restaurants mit Quick-Service. Am Abend schaut alles anders aus. Das ist die Zeit, in der die Gäste es nicht mehr schnell wollen, sondern auf eine besondere Atmosphäre Wert legen. In einer immer schneller werdenden globalisierten Welt wollen die Menschen sich in ihrer Freizeit wohlfühlen, sie möchten, dass man sich ausgesucht gastfreundlich um sie kümmert, und sie wollen individuellen Service genießen. Deshalb spricht nichts dagegen, einen traditionsreichen Betrieb im Sinne der Tradition weiterzuführen, ohne zu versuchen, dort einen aktuellen Trend zu implementieren. Den Fehler zu begehen, nun überall den „Klassik-Burger“, das „Beef-Tartare“ anzubieten und in jeder Zeile hervorzuheben, dass selbstverständlich alle Gerichte „saisonal und regional“ sind, wirkt für den geschulten Esser eher aufgesetzt und hat meistens mit der Wirklichkeit wenig zu tun. Die gute „alte“ Gastwirtküche um die Ecke ist immer noch ein Garant für Authentizität und Ehrlichkeit am Teller. Und am Abend dann könnte der eine oder andere Gastwirt ein paar „Experimente“ starten, um so seinen Gästen eine willkommene Abwechslung zu bieten.

meint

Ihr anonymus

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

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

*Leserbriefe: [anonymus@hotel-und-design.at](mailto:anonymus@hotel-und-design.at)*



## Zwei neue Lifestyle Hotels eröffnen in Dubais Trendviertel Al Seef

Vom Bett aus mit einer riesigen Stadtkarte an der Decke den Tag planen? Zabeel House by Jumeirah Al Seef macht's möglich. Die ersten zwei Hotels von Jumeirahs neuer und junger Lifestyle-Marke Zabeel House eröffnen bereits im Frühjahr 2018 in Dubai.

Neben außergewöhnlichen Extras bieten sie vor allen Dingen eines: eine spannende Location. Beide Hotels liegen im trendigen Stadtviertel Al Seef direkt am Dubai Creek, einer geschäftigen, zwei Kilometer langen Promenade mit Shops, Cafés und Kulturinstitutionen. Hier trifft das alte auf das neue Dubai, traditioneller

Luxus auf den bezahlbaren Instagram-Lifestyle. Die beiden Hotels Zabeel House by Jumeirah Al Seef und Mini Al Seef bieten 350 gemütliche und leistbare Zimmer, sowie das gewisse Extra in Service und Design. Gäste können in den vier hoteleigenen Restaurants und Bars speisen, im Fitnessstudio mit Blick auf Dubais Wasserwege trainieren oder im Infinity Pool auf der Dachterrasse entspannen. Eingebettet in eines der trendigsten Stadtviertel Dubais, treffen sich hier Tradition und Moderne.



### Neues trifft Altes

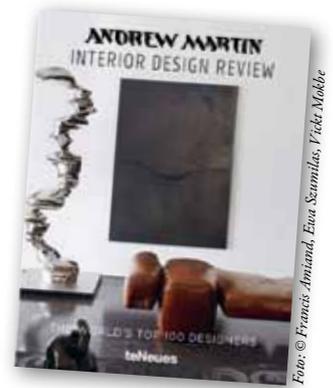
Nur wenige Schritte entfernt liegt das historische Viertel Al Fahidi, mit allerlei Kleinkunst, Traditionsrestaurants und dem typischen Altstadt-Flair. Hippe Shoppingmöglichkeiten sowie zahlreiche Events und Nightlife-Optionen im neuen Ausgehviertel versprechen interessante Begegnungen, Erfahrungen und einen idealen Ausgangspunkt, um die Umgebung zu erkunden – mit dem arabischen Wassertaxi, Bus oder Metro erreicht man von Al Seef aus das gesamte Stadtgebiet.

[www.zabeelhouse.com](http://www.zabeelhouse.com)

## Interior Design Review Vol. 21 – Andrew Martin

Für viele am Interior Design Interessierte und professionelle Gestalter ist es wieder soweit: Der High-End-Ausstatter Andrew Martin hat die besten Designer des Jahres in einem kiloschweren Walzer vereint. Hier findet man kühles skandinavisches Design neben den ausgefallensten Ideen aus Fernost, Opulenz und Minimalismus, bekannte Namen und absolute Newcomer. Philosophie ist es, dass man sich am besten einer Mischung verschiedener Einflüsse bedient, und das gerne über Zeit- und Landesgrenzen hinaus, um via Einrichtung Stil, Eleganz und Komfort zu schaffen.

Hardcover mit Schutzumschlag, 23,5 x 31,7 cm, ca. 512 Seiten, ca. 1.000 Farbfotografien, Text in Englisch, 49,90 €, ISBN: 978-3-96171-019-5, teNeues



## Chalets mit Stil – Alpine Interiors in Gstaad

Reto Guntli, Agi Simoes, Christine Marie Halter-Oppelt

Gstaad, das ist internationaler Jetset und sportlicher Esprit, gepaart mit der Bilderbuchszenerie des Berner Oberlandes und einer ursprünglichen Holzarchitektur. Modernes Bauen ist hier verboten, dafür sind die Interiors unter wettergegerbter Hülle umso überraschender und fantasievoller; oft werden traditionelle und zeitgemäße Elemente stilischer kombiniert. Dieses Buch zeigt am Beispiel der Chalets ausgewählter und teils prominenter Bewohner, wie man sich gekonnt und behaglich alpin einrichten kann.

Gebunden mit Schutzumschlag, 21,5 x 28 cm, 224 Seiten mit 250 farbigen Abbildungen, 39,95 €, ISBN 978-3-86873-862-9, Knesebeck



## Zum Tee bei der Königin – Saisonale Rezepte aus dem Buckingham Palace

Mark Flanagan, Kathryn Cuthbertson

Nichts könnte britischer sein als die Tradition des Nachmittagstees, und an keinem Ort wird diese Tradition mehr gepflegt als im Buckingham-Palast. Dort werden bei den Gartenfesten im Sommer jährlich 30.000 Tees serviert. Ebenso legendär wie die britische Teekultur sind die Häppchen und Speisen, die zum Tee gereicht werden. Mark Flanagan, oberster Küchenchef am Königshof, gewährt einen Einblick in das Repertoire wahrhaft königlicher Leckerbissen. Alle Rezepte sind von der Königin autorisiert!

20,5 x 20,5 cm, 120 Seiten, 22,70 €, ISBN 978-3-8369-2144-2, Gerstenberg



## Vorgärten – Text und Fotografie Volker Michael

Viele praktische Aufgaben kommen einem Vorgarten zu. Er ist nicht nur Empfangsportal, sondern soll bei Glätte einen sicheren Weg bieten und natürlich zur Architektur des Hauses passen, fremde Hunde und neugierige Blicke abhalten, Schrägen überbrücken, die Post entgegennehmen und unerwünschten Personen den Zutritt verwehren. Bei einem so umfangreichen Pflichtenheft bleibt mitunter die Optik ein wenig auf der Strecke. Es wurde also Zeit für ein Buch über Vorgärten, das zeigt, wie man „praktisch“ und „schön“ hohen Nutzwert und ästhetischen Anspruch in einem Vorgarten vereint.

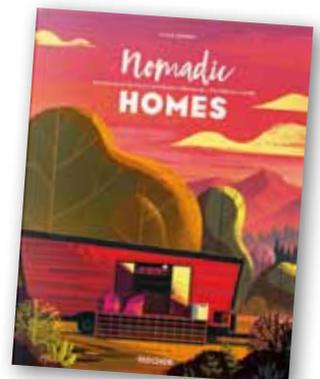
Gebunden mit Schutzumschlag, 30 x 24 cm, 168 Seiten, 111 Fotos, 41,10 €, ISBN 978-3-95453-148-6, Becker Joest Volk Verlag



## Nomadic Homes. Architektur in Bewegung – Philip Jodidio

Dieser Bildband zeigt, was sich alles unter „mobiles Wohnen“ subsumieren lässt, vom frisch renovierten Airstream-Wohnwagen bis zu den atemberaubenden mobilen Ferienhäusern des „Pop-up-Boutique-Hotels“ Epic Retreats in Wales. Er wirft einen Blick auf die besten Camper und Zelte und beschäftigt sich mit extravaganten Herbergen im Meer wie dem Manta Underwater Room in Sansibar. Am anderen Ende des Spektrums finden wir Flüchtlingsunterkünfte für jene Menschen, die zu Unbehausten gemacht wurden, unter anderem Notunterkünfte nach Entwürfen des mit dem Pritzker-Preis ausgezeichneten Architekten Shigeru Ban.

Hardcover, 24,2 x 31,7 cm, 344 Seiten, mehrsprachige Ausgabe: Deutsch, Englisch, Französisch, 50,- €, ISBN 978-3-8365-6233-1, Taschen



## Vorschau auf H&D Nr. 3 | Juni/Juli 2018



### Die Umgebung im Zentrum

Das Hotel & Spa Seezeitlodge am Bostalsee im nördlichen Saarland, liegt in einem einzigartigen Stück Natur. Die Architektur von Graft verbindet sich symbiotisch mit dieser. Im Kern des Entwurfs steht dabei der Gedanke, ein Haus für Gäste zu kreieren, das sich aus dem Charakter des Ortes entwickelt und die atemberaubende Umgebung ins Zentrum rückt.

### Bad-Geschichten

Eine innovative Badewanne, die das Wohlbefinden, die Entspannung und sogar die Gesundheit fördern kann, hat der japanische Sanitärhersteller Toto entwickelt. Wohltuende Tiefenentspannung und das Gefühl der Schwerelosigkeit sind hier inklusive. Noch mehr Innovationen in unserem Bad-special.



### Küchentechnik und -ausstattung

Damit man den Gast perfekt verwöhnen kann, muss in der Küche nicht nur Kochkunst der Küchenbrigade vorherrschen. Die Gerätschaft muss ebenfalls höchsten Standard vorweisen. So wie beispielsweise der neue Molteni Caractère von Electrolux Professional.

### FOOD & DESIGN

#### Das Beste gleich am Morgen

Ausschlafen und sich anschließend kulinarisch verwöhnen lassen? Das perfekte Frühstück bleibt dem Gast immer in Erinnerung und lässt ihn gerne wiederkommen. Saisonale und regionale Köstlichkeiten, Spezialitäten aus aller Welt sowie Brunch-Klassiker stellen einen perfekten Mix dar. Wie zum Beispiel im wunderschönen Restaurant Veranda des Hotels Sans Souci in Wien.



Erscheinungstermin: 20 Juni, Redaktionsschluss: 22. Mai 2018

## IMPRESSUM

### Grundlegende Richtung:

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

### Medieninhaber und Herausgeber:

Peter A. de Cillia, Brigitte Strohmayer

### Verlags- und Redaktionsadresse:

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

### Redaktionsleitung und Chefredakteur:

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

### Verlags- und Produktionsleitung:

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

### Redakteure dieser Ausgabe:

Daniela de Cillia, Peter A. de Cillia, Nicole Hoffmann, Thomas Steiner, MA

### Lektorat:

Jorghi Poll, Edition Atelier

### Fotos:

Daniela de Cillia, Verena Schierl, Archiv, Fotolia, Pixabay. Fotorechte für nicht gekennzeichnete Fotos sind von Hotels und Herstellern kostenlos zur Verfügung gestellt.

### Coverbild:

Little Greene

### Druck:

BAUER MEDIEN  
Produktions- & Handels-GmbH, 1030 Wien

### Erscheinungsweise:

6 x jährlich

### Auflage:

12.000 Exemplare

### Aboservice und Verrechnung:

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

### Abo:

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

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

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

Vorbehaltlich Satz- und Druckfehler.

Derzeit gilt die Anzeigenpreisliste 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.

### Kontakte

#### Chefredakteur:

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

#### Grafik und Druckunterlagen:

Brigitte Strohmayer  
bst@hotel-und-design.at

#### Anzeigen:

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

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

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

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

# WEIT MEHR ALS EIN FENSTER

*Neu*

Die Glas-Faltwand  
in Holz und  
Holz/Aluminium



## RÄUME ÖFFNEN MIT GLAS-FALTWÄNDEN

Großflächige Öffnungen, vielseitig und optimal kombinierbar: Die Glas-Faltwand-Familie überzeugt mit Barrierefreiheit, maximaler Flexibilität und variablem Design. Ob in Aluminium, Holz oder einer Kombination aus beidem:

Glas-Faltwände von Solarlux bieten die Lösung für jedes Projekt.





**Diesen Sommer sind Ihre Umsätze garantiert nicht für den Hugo.**

Zumindest nicht nur. Denn hier kommt Preiselpeter, der neue Drink für heiße Tage.