



# HOTEL & DESIGN

[www.hotel-und-design.at](http://www.hotel-und-design.at)

Nr. 3 | Juni/Juli 2018

BAD, WELLNESS & SPA  
Mehr als  
nur ein Bad

FOOD & DESIGN  
Frühstück  
und Brunch

PROFIKÜCHE  
Koch- und  
Küchengeräte



# GUESTROOM SPECIALISTS



GERMAN  
DESIGN  
AWARD  
WINNER  
2018



**HORN**  
Vertrieb Österreich Kitzbühel  
*Exklusiv-Vertrieb für Aliseo GmbH*  
[www.horn-vertrieb.at](http://www.horn-vertrieb.at)  
Horn Vertrieb Österreich  
Orleansplatz 3, D-81667 München  
Tel.: +49-89-448 0000  
Fax: +49-89-448 9890  
[info@horn-vertrieb.at](mailto:info@horn-vertrieb.at)





CR Peter de Cillia kostet die eisigen Freuden des Sommers.

## Liebe LeserInnen!

Nach der abgelaufenen, für die Branche wirtschaftlich besonders guten Wintersaison steht schon wieder die nächste Herausforderung vor der Tür – die Sommersaison. Die ersten Buchungszahlen lassen hoffen, dass auch diese positiv abgeschlossen werden könnte. Österreich hat sich längst als Parade-Urlandsland etabliert. Gründe dafür mag es viele geben: Sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis, besondere Qualität in Sachen Kulinarik und Hotels, die größtenteils designmäßig in der Oberliga mitspielen können.

Der Druck zu immer besseren Zahlen in allen wirtschaftlichen Belangen ist durch die große Steuerleistung, besonders auf Arbeit, die von den Unternehmern geleistet werden muss, dementsprechend groß. Ein Druck, der durch vernünftige Steuerentlastungen und vor allem durch einen effizienten Bürokratieabbau vielfach gemildert werden könnte. Schauen wir uns an, was die Regierung imstande ist wirklich zu reformieren, und bewerten wir danach. In den Genen der Unternehmerschaft ist aber auch die Vernunft eingekehrt, nicht immer mit Gewalt und hohen Risiken zu expandieren, sondern die Hard- und Software stetig zu verbessern. Dazu werden Produkte benötigt, die den hohen Qualitätsanforderungen der Hotellerie und Gastronomie entsprechen. Und genau da treten wir als Fachmagazin auf den Plan. Wir liefern Ihnen gezielt die neuesten Qualitätsprodukte. Sei es rund um das Badezimmer oder im Wellness-Bereich, im Interieur-Design, beim Frühstücksangebot und vielem mehr.

All diese Themen präsentieren wir mit praktischen Beispielen und demonstrieren Ihnen, welchen Weg andere Hoteliers und Gastronomen bei dem einen oder anderen Thema gewählt haben. Beispiele für Neu-, Um- oder Zubauten sind naturgemäß ebenso wieder zahlreich vertreten. Ein Potpourri an Lösungsvorschlägen, die Ihnen eine Hilfestellung geben sollen, die richtige Produktentscheidung zu treffen.

Wir wünschen Ihnen eine angenehme und erfolgreiche Sommersaison und viel Spaß und Erkenntnisse beim Lesen.

Ihr

Peter A. de Cillia  
Chefredakteur



Astoria Resort in Seefeld in Tirol, Seite 8



A-ROSA Resort, Sylt, Seite 35



Hotel STAGE 12, Innsbruck, Seite 63



Hotel & Spa Seezeitlodge am Bostalsee, Seite 70



H&D INFORMIERT

Editorial ..... SEITE 3  
 News ..... SEITE 5  
 Buchtipps ..... SEITE 62  
 Kolumne anonymus ..... SEITE 65  
 Vorschau, Impressum ..... SEITE 74

H&D BAD, WELLNESS & SPA

Mehr als nur ein Bad ..... SEITE 11  
 Duschböden „Subway Infinity“ ..... SEITE 12  
 Design mit Multifunktionalität ..... SEITE 14  
 Bad-Accessoires ..... SEITE 16  
 Wellness im Private Spa ..... SEITE 18  
 Bäder im Reiterhof in Achenkirch ..... SEITE 20  
 Bad- & Design-Produkte ..... SEITE 22  
 Hotelbadezimmer wird zur Wohlfühloase ..... SEITE 23  
 Stilvoller Komfort ..... SEITE 24  
 German Design Award für Bad-Profi .... SEITE 25  
 Kreative Saunamanufaktur ..... SEITE 26  
 Bad- & Wellness-Produkte ..... SEITE 28



H&D FOKUS

Fachmesse Orgatec ... SEITE 30  
 Werkstoff Glas ..... SEITE 31



H&D HOTELS & GASTRONOMIE

Alpenjuwel Astoria, Seefeld in Tirol ..... SEITE 8  
 Excelsior Hotel Nürnberg Fürth ..... SEITE 32  
 A-ROSA Resort, Sylt ..... SEITE 35  
 Leonardo Royal Hotel Ulm ..... SEITE 38  
 Hotel Landhaus zu Appesbach ..... SEITE 60  
 Hotel STAGE 12, Innsbruck ..... SEITE 63  
 Valamar Imperial Hotel, Rab ..... SEITE 69  
 Hotel & Spa Seezeitlodge, Bostalsee .... SEITE 70  
 Casa Cook Chania, Kreta ..... SEITE 73

H&D FOOD & DESIGN

Abwechslung am Frühstückstisch ..... SEITE 40  
 Genussvoller Start in den Tag ..... SEITE 43  
 Frisch gemixte Smoothies ..... SEITE 44  
 Backende Leidenschaft ..... SEITE 46  
 Zertifizierte Bio-Säfte ..... SEITE 48  
 Food- & Design-Produkte ..... SEITE 50  
 Drink mit Kultfaktor ..... SEITE 52  
 Essigsaurer Fruchtgenuss ..... SEITE 54  
 Profi-Kochmesser ..... SEITE 55  
 Prozessoptimierung im Küchenalltag ... SEITE 57  
 Spülen wird digital ..... SEITE 61



H&D OUTDOOR

Leben im Grünen ..... SEITE 66  
 Freiluft-Oasen mit Chill-Faktor ..... SEITE 68



## Ganz hoch hinaus

Otis, Weltmarktführer bei Aufzügen und Fahrtreppen, hat den Auftrag zur Modernisierung der Aufzugsanlagen im Willis Tower erhalten. Der Willis Tower zählt zu den eindrucksvollsten und höchsten Gebäuden der Welt und ist Markenzeichen der Chicagoer Skyline. Mit dem Auftrag hat Otis das Mandat gewonnen, sämtliche der 83 installierten Aufzugsanlagen mit der innovativen und höchstmodernsten Skyrise Technologie auszurüsten. Darüber hinaus werden auch die Antriebsmaschinen, Tragmittel und Controller der Aufzüge getauscht. Im Rahmen der Modernisierung wird auch die Otis-eigene Compass Plus Zielwahlsteuerung implementiert, die das Fahrverhalten der Aufzüge innerhalb des Gebäudes weiter optimieren soll.



## Schiff ahoi

Die MSC Seaview ist das dritte von insgesamt zwölf Schiffen, das MSC Cruises innerhalb von zwölf Monaten in Dienst gestellt hat. Sie wird in ihrem ersten Jahr die Präsenz der Reederei in zwei Kernmärkten stärken. Das neue MSC Flaggschiff ist in der Fincantieri-Werft in Monfalcone (Italien) offiziell an MSC Cruises übergeben worden.

# Facility Manager.

Eine Steuerung für alle Gewerke:  
Gebäudeautomation von Beckhoff.



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

Das ganze Gebäude zukunftssicher im Griff: Mit der integralen Gebäudeautomation von Beckhoff implementieren Sie eine PC-basierte Steuerungslösung, mit der Sie heute schon an den nachhaltigen Betrieb von morgen denken. Alle Gewerke der TGA werden von einer einheitlichen Hard- und Softwareplattform gesteuert: Ganz gleich, ob es um die nutzungsgerechte Beleuchtung, die komfortable Raumautomation oder die hocheffiziente HLK-Regelung geht. Die Steuerungslösung besteht aus leistungsstarken Industrie-PCs, Busklemmen zur Anbindung aller Datenpunkte und Subsysteme sowie der Automatisierungssoftware TwinCAT. 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.

Skalierbare Steuerungstechnik –  
von der ARM-CPU bis zur  
x86-CPU mit 2,3 GHz auf 4 Cores



Embedded-PCs  
(ARM)



Embedded-PCs  
(x86)



Industrie-PCs  
(x86)



## The Toast of Paris

Ein riesiger Erfolg für Österreich: Das renommierte Cognac-Haus Courvoisier® erklärte Ferenc Haraszti von der Bar Mr. Mendez aus Wien zum Gewinner seiner dritten jährlich stattfindenden „Courvoisier® The Toast of Paris International Cognac Cocktail Competition“. Der Wettbewerb steht nun im dritten Jahr und feiert die angesagtesten und besten Bartender in einem kreativen Rennen um einen einzigartigen Preis. Kreiert werden sollten im Rahmen des heurigen Wettbewerbs ein „Café Courvoisier“-Cocktail sowie ein Twist eines „All time Classic“ unter Verwendung des Courvoisier® VSOP. Haraszti gewann mit „Riverside“ und „Think Twice“.



## Inspiration & Coolness

Die Leonardo Hotels übernehmen zum 1. August 2018 das Wyndham Mannheim. Das Haus wird im laufenden Betrieb übernommen und nach kompletter Renovierung und Neugestaltung als NYX Hotel Mannheim künftig zur Anlaufstelle für Individualisten. Neben guter City-Lage, durch welche Knotenpunkte wie Hauptbahnhof, Flughafen und Rathaus in wenigen Minuten erreichbar sind, verfügt das Haus über 151 Zimmer, Restaurant und Bar sowie über einen umfangreichen Meetingbereich. Für das neue Look & Feel sowie das NYX-Design zeichnet sich der Interior Designer Andreas Neudahm verantwortlich.

## Superbrands Austria Award

Der heimische Lebensmittelhersteller Spitz zählt zu den Top-Marken Österreichs und wurde mit dem renommierten Superbrands Austria Award gekürt. Im Rahmen des strengen Auswahlverfahrens konnte Spitz sowohl bei der bundesweiten Umfrage in der Bevölkerung als auch die Experten-Jury von sich überzeugen. „Unser Ziel ist natürlich, eine hohe Bekanntheit für unsere Nahrungsmittel zu schaffen, gleichzeitig wollen wir aber unsere Qualitätsstandards sowie unseren nachhaltigen Regional-Ansatz unseren Kunden übermitteln, und die jüngste Auszeichnung bestätigt uns in unserer Markenstrategie“, erklärt Spitz-Geschäftsführer Josef Mayer.

*V.l.n.r.: András Wiszkiénszky, Regional Director Superbrands Austria, Jutta Mittermair, Marketingleiterin Spitz und Geschäftsführer Josef Mayer.*



## Averna feiert sein 150-jähriges Bestehen

Bereits vor 150 Jahren begann die Erfolgsgeschichte von Averna, heuer feiert der beliebte Digestif der Campari Group mit einer kunstvollen Limited Edition seinen runden Geburtstag und streicht seinen sizilianischen Charakter im Rahmen eines eigenen Genussrituals hervor. Anlässlich des Jubiläums bringt Averna eine streng limitierte Edition auf den Markt, deren Etikett speziell dafür von der sizilianischen Künstlerin Alice Valenti designt wurde. Sie ist weltweit für ihre bunten, sizilianischen Malereien bekannt. Ihr Werk zeigt den Moment, als Don Salvatore Averna, der Vater des Amaro, das Geheimrezept von einem Benediktinermonch in Empfang nehmen durfte. Die subtilen, aber dekorativen Details des Etiketts machen die Flasche zu einem wahren Sammlerstück.



Mercedes-Benz-AMG, © by Magulski

## Sylt „erfahren“

Das Severin\*s Resort & Spa auf Sylt und die Mercedes-Benz Vertriebsdirektion Pkw Nord verkünden eine langfristige Partnerschaft. Ab sofort stehen Gästen des 5-Sterne-Superior-Resorts sechs weiße Mercedes-Benz Fahrzeuge, darunter C-, E-, V- und S-Klassen, für ein paar Stunden auf der Insel kostenfrei zur Verfügung. Ziel der Kooperation ist es beizutragen, dass die Schönheit der Insel Sylt in Kombination mit einem nachhaltigen, erlebnisreichen Besuch zum Wiederkommen anregt.



## Mallorca mit neuer Attraktion

Die spanische Hotelgruppe Meliá Hotels International (MHI), deren weltweites Portfolio über 380 Häuser umfasst, wartet innerhalb ihres umfangreichen Repositionierungsprojektes im Urlaubsort Magaluf, in das bislang rund 250 Mio. Euro fließen, mit einer neuen Attraktion auf. Im Juli eröffnen das Hotel Calviá Beach The Plaza managed by Meliá sowie die zugehörige Momentum Plaza, ein exklusives Shopping-Paradies mit zahlreichen bekannten Marken.

## Umsatzsteigerung

Im Geschäftsjahr 2017/2018 erreichte die Hogast-Gruppe erneut einen neuen Höchststand beim Umsatz: 1,22 Milliarden Euro bedeuten ein Plus von 8,23 Prozent im Vergleich zum Vorjahr. Verantwortlich dafür waren deutliche Zuwächse in allen Unternehmen der Gruppe.

*Geschäftsführerin Barbara Schenk*



Foto: HOGAST/Haub

## Transgourmet startet im Westen

Der Marktführer im Gastronomie-Großhandel Transgourmet startet im Westen Österreichs durch: Am 17. Mai eröffnete nach rund 10-monatiger Bauzeit der erste Transgourmet-Standort in Vorarlberg. Schwarzach ist der insgesamt neunte Standort in Österreich und bietet der Vorarlberger Gastronomie neben einem umfangreichen Sortiment auch ein breites Dienstleistungsangebot. Insgesamt wurden mehr als 22 Mio. Euro investiert und 120 neue Arbeitsplätze geschaffen.



*Die beiden GF Transgourmet Österreich, Manfred Hayböck (links) und Thomas Panbolzer (rechts); Manuel Gohm, Standortgeschäftsführer Schwarzach (Mitte).*

## Vapiano mit neuem Standort

Am 13. Juli eröffnet das neunte Wiener Vapiano-Restaurant auf der Triesterstraße. Damit ist Wien die Stadt mit der höchsten Dichte an Vapiano-Restaurants weltweit. Mit einem neuen Interior-Design, einem überarbeiteten Bezahlsystem, einer Dachterrasse mit italienischem Beachclub-Flair und Home Delivery ist der aufstrebende Süden Wiens um einen kulinarischen Hotspot – mit einer beeindruckenden Fläche von knapp 1.400 m<sup>2</sup> mit 376 Sitzplätzen – reicher.



*Philipp Zinggl, Geschäftsführer Vapiano Österreich (links) und Michael Gschladt, Bauleiter Vapiano Wienberg (rechts).*

Milla Zivka / Good Life Crew



## Die Neuinterpretation von Altbewährtem

Alpiner Chic – ein Mix aus uriger Tiroler Rustikalität und mondänem Luxus – zieht sich wie ein roter Faden durch die kürzlich komplett renovierten Zimmer des Alpenjuwels Astoria in Seefeld in Tirol. Sich neu zu erfinden und dem eigenen Stil doch treu zu bleiben, so lautete die Vorgabe für die Neugestaltung.





Wer die Grande Dame der österreichischen Hotellerie kennt – Dipl. Kauffrau Elisabeth Gürtler, die Eigentümerin des Hotels – der weiß, dass die Renovierung mit einer kleinen „Behübschung“ nichts zu tun hat. Vielmehr wurde Haus- und Hofarchitekt Pierre Yves Rochon, der auch immer wieder das berühmte Hotel Sacher in Wien renovierte, beauftragt, Neues zu schaffen, ohne das Alte aus dem Blickwinkel zu verlieren. Die Erweiterung um 21 Junior-Suiten „Grand De Luxe“ und drei „Gschwandtkopf“-Suiten im luxuriösen Alpin-Chic-Stil ist jedoch

nur ein kleiner Teil des neuen Astoria – der französische Interior-Stardesigner hat viel mehr neu gestaltet: unter anderem eine neue Vorfahrt mit Entree, eine Rezeption, an der man entspannt vor dem Kamin bei einem Vitaldrink einchecken kann, eine Lobby-Lounge, in der Gäste bald ihren sonnigen Lieblingsplatz mit Blick auf die Berge gefunden haben werden, eine stylische Bar als neuen Treffpunkt des Hauses für High Tea, Happy Hour, Weinverkostungen bis zu raffinierten Cocktails sowie eine Zigarrenlounge im englischen Clubstil. ➤





vom Hirsch, stehen und leinenbespannte Lampen bringen alpenländisches Flair in die Räume, ohne dabei an Kitsch und Glamour anzustreifen.

## Relaxing-Zone

Dieses einzigartige Panorama, die sanfte Natur, das Unverfälschte umfängt den Gast nicht nur in den Zimmern, sondern auch im Astoria-Alpin-Aktiv-Spa, das sowohl Hotel- als auch Day-Spa-Gästen offensteht. Im 4.700 m<sup>2</sup> großen Relax- und Spabereich werden die Lebensgeister angeregt. Das Herzstück des weitläufig bemessenen Spa-Refugiums ist – neben dem grenzenlos miteinander verbundenen Innen- und Außenpool – der neue 800 m<sup>2</sup> große Astoria Naturbadesee mit eigenem Alpin-Strand. Im Garten

findet man außerdem einen 20 Meter langen und beheizten (in Seefeld einzigartigen) Infinity Pool und ein Sole Jacuzzi. Der Relaxbereich lässt keine Wünsche offen: Bar, Buffet, offener Kamin, Fitnessraum mit modernsten Geräten, Bewegungsraum, Lakonium, Solegrotte, Hütten- und Stubensauna, Wetterstein-Kräuter-Dampfbad, Eisbrunnen, Kneippanlage, Erlebnisduschen, Wärmeliegen, Ruheraum und beheizte Wasserbetten zeugen von der Angebotsvielfalt. Zudem liefern Beautybehandlungen, Massagen und diverse Verwöhnpackages den Schlüssel zu maximalem Wohlbefinden. Hier kommen naturbelassene, regionaltypische Produkte zum Einsatz: Ein aus Schiefer gewonnenes Öl findet bei der entzündungshemmenden Steinölmassage Verwendung. Ursprünglicher Luxus und Komfort, alpiner Chic, gemütliche Kaminfeueratmosphäre, kulinarische Verwöhnmomente, ein großes Spektrum an Relaxmöglichkeiten und persönlicher Service qualifizieren das Astoria Resort zum idealen Urlaubs-Hide-Away.

[www.astoria-seefeld.com](http://www.astoria-seefeld.com)

## Wärme durch natürliche Materialien

Die Zimmer des Astoria Resorts sind geräumig gestaltet, viele von ihnen beeindrucken durch freie Sicht auf die Seefelder Berglandschaft. So, wie jeder Gast seine individuellen Vorlieben hat, so individuell ist auch die Gestaltung der 82 Zimmer und Suiten. Liebevoller Details und Arrangements geben den Zimmern eine persönliche Note, sodass man sich sofort wie zu Hause fühlt. Auf Großzügigkeit und die traditionelle österreichische Gemütlichkeit wird dabei wie immer großer Wert gelegt. Neben der technisch ausgefeilten Ausstattung der Zimmer sorgen warme und natürliche Materialien wie Filz, Loden und Holz für Behaglichkeit. Viel Licht, viel Raum durch hohe Decken, großflächige Glasfronten und die Verwendung von hochwertigsten Materialien wie z. B. Marmor in den Bädern und Hightech-Beleuchtung machen die Zimmer zu einer individuell gestalteten Wohlfühlzone.

Hier zeigt sich unter anderem die Liebe im Detail. Bespannte Kastentüren, Loden-Accessoires, Sessel, die auf Abwurfstangen



# Mehr als nur ein Bad





Villeroy & Boch setzt mit einem neuen Designkonzept für die „Subway Infinity“-Duschböden außergewöhnliche Akzente im Hotelbad.

## Die Dusche als persönliches Highlight für den Gast

„Meine Dusche. Mein Look.“ Unter diesem Motto präsentiert Villeroy & Boch ein neues Designkonzept für die keramischen „Subway Infinity“-Duschböden, das den Duschbereich zu einem Highlight im Badezimmer macht – stilvoll und individuell.

Ob neu interpretierte Klassiker, grafische Strukturen, beliebte Fliesenmuster oder Naturoptiken – dank der innovativen, digitalen Drucktechnik ViPrint sind designstarke Dekore möglich, die völlig neue Gestaltungsmöglichkeiten für Duschbereiche bieten.

### Vier Designthemen, vielfältige Gestaltungen

Das neue Konzept von ViPrint umfasst vier Themen, die in verschiedenen Designs umgesetzt sind und vielfältige Gestaltungen ermöglichen: „Inspired by Heritage“ ist eine Hommage an die jahrhundertealte Keramiktradition von Villeroy & Boch. Kunstvolle historische Muster, wie die der berühmten Mettlacher Platten aus dem 19. Jahrhundert, wurden zeitgemäß aufbereitet und in aktuellen Farben und überraschenden Motivkombinationen in einen modernen Kontext gestellt.

Das Thema „Inspired by Geometry“ setzt auf elegante Linien- und grafische Strukturen, die auf dem Boden eine beinahe dreidimensionale Tiefenwirkung erzeugen.

Mit „Inspired by Nature“ kommt die Natur ins Bad: Ausdrucksvolle Holzstrukturen, Steinmaserungen und Wassertöne wirken überzeugend echt und verleihen dem Raum eine ruhige, authentische Note.

Die Dekore von „Inspired by Tiles“ sind den beliebtesten Villeroy & Boch Bodenfliesen nachempfunden. Dadurch ergeben sich vielfältige Kombinationsmöglichkeiten, durch die bewusst Akzente im Raum gesetzt werden können.

Zur Wahl stehen insgesamt 20 unterschiedliche Dekore, die sich durch eine hohe Farbbeständigkeit auszeichnen. Sie sind für Duschböden in 19 marktüblichen Größen erhältlich. Weitere Größen und Sondermaße können individuell zugeschnitten werden. Alle „Subway Infinity“-Duschböden können flächenbündig und stufenfrei in den Badezimmerboden eingebaut werden.



[www.villeroy-boch.com](http://www.villeroy-boch.com)

# ICH WISCHE NUR NOCH AM SMARTPHONE.

GEBERIT AQUACLEAN. DAS DUSCH-WC.



DESIGN  
MEETS  
FUNCTION

Mit Geberit AquaClean erleben Sie ein völlig neues Gefühl von Frische und Sauberkeit: Das WC mit Duschfunktion reinigt den Po auf Knopfdruck mit einem warmen Wasserstrahl. Weitere Informationen zu den vielfältigen Dusch-WC Modellen auf [www.geberit-aquaclean.at](http://www.geberit-aquaclean.at).





Innovative Heufront

## Ausgezeichnetes Design trifft auf durchdachte Multifunktionalität

Der für seine individuell und maßvariabel planbaren Badmöbel mit kürzesten Lieferzeiten von gerade einmal 9 Werktagen bekannte österreichische Badmöbelhersteller Conform wurde mit dem German Design Award 2018 ausgezeichnet und erhielt ebenso den Industrial Design Award Tirol. Dem nicht genug punktet die Manufaktur durch eine neue Stone-Kollektion und eine gänzlich neue und innovative Oberfläche.

Als moderne Industriemanufaktur mit traditionell handwerklichem Background steht das Tiroler Paradeunternehmen bereits seit vielen Jahren für echte Maßarbeit in Serie. Dabei können die Kunden aus acht unterschiedlichen Badmöbel-Kollektionen mit äußerst variantenreichen Sortimenten genau jene Ausstattungen wählen, die am besten zu ihren Vorstellungen vom individuellen Traumbad passen. Die Produktwahl wird so ausschließlich zur persönlichen Geschmacksfrage, denn jedes Möbelement, jeder Waschtisch, jeder Spiegelschrank ist perfekt individualisierbar und kann beinahe jeder Einbausituation angepasst werden.

Ti Amo, ausgezeichnet mit dem German Design Award 2018.



Entsprechend diesem tief in der Unternehmenskultur verwurzelten Credo präsentiert Conform Badmöbel nun neue, innovativ und funktional bis ins kleinste Detail durchdachte Möbelemente für den Waschplatz. Der preisgekrönte Spiegelschrank Intelio überzeugt mit Spiegelheizung und ausgereiften Lösungen in den Bereichen Kabelmanagement, Anschlusstechnik sowie Ablage für die Vielzahl an elektrischen und elektronischen Geräten, wie wir sie heute rund um den Waschplatz verwenden. Neue Hochschränke mit individuell adaptierbaren Ausstattungskomponenten bieten großzügigsten Stauraum auf kleinster Fläche und schaffen Ordnung für eine große Menge an Gebrauchs- und Verbrauchsgegenständen.

### German Design Award 2018

Über 5000 Kreationen wurden im letzten Jahr eingereicht, um eine der begehrten Auszeichnungen des „Rat für Formgebung“ zu erhalten. Sylvia Schwingenschuh-Trenker und Herbert Schwingenschuh, die Geschäftsleitung der Firma Conform Badmöbel, konnten am 9. Februar ihren Preis entgegennehmen. Auf der größten Consumer-Messe in Deutschland, der Ambiente in Frankfurt, wurden die Auszeichnungen übergeben. „Wir sind übergücklich, dass unsere Badkreation Ti Amo bei der Jury so gut angekommen ist“, freut sich Sylvia Schwingenschuh-Trenker.

### Erlesene Stein- und Marmoroptiken

Das überaus variantenreiche und flexibel planbare Erfolgsprogramm Riva wurde kürzlich mit einem weiteren Highlight upgedatet: Maßgefertigte, 8 cm starke Keramikplatten in ausdrucksstarkem Italo-Design verleihen den Waschtischen und Möbeln einen exklusiven Look. Im Neuheiten-Programm 2018 begeistert dieses Badmöbel-Programm nun zusätzlich mit

hochwertigen Feinsteinzeugoberflächen für Waschtisch-Platten und Möbel-Abdeckplatten. Die Keramikoberfläche Venatu ist inspiriert von edlem weißen Carrara-Marmor. Dalstone entspricht dem Look moderner Natursteine mit einem sehr zeitgenössischen Twist und ist in Grau sowie Schwarz erhältlich. Alle Oberflächen der neuen Stone-Kollektion sind extrem kratz- und abriebfest, zeichnen sich durch eine geringe Porosität aus, sind äußerst reinigungsfreundlich und langlebig.

### Mit dem Duft von Tiroler Bergwiesen

Conform präsentiert mit den einzigartigen Hayland-Oberflächen zusätzlich eine absolute Weltneuheit am Badmöbelmarkt. Heu und Heublumen von Tiroler Bergwiesen werden dafür in einem innovativen Verfahren auf Trägerplatten appliziert. „Love me, because I'm pure“ – die neuen Oberflächenmaterialien der Haylander begeistern mit hundertprozentiger Natürlichkeit und erstklassigen ökologischen Werten bis ins kleinste Detail. Mittels einer in langjähriger Forschungs- und Entwicklungsarbeit erarbeiteten organoiden Plattentechnologie werden frisches Heu und getrocknete Heublumen mit zu 100 % abbaubaren biologischen Bindestoffen auf ein spezielles Trägermaterial aufgetragen und als einzigartige Naturdekore händisch auf die Conform-Oberflächen appliziert. Ganz ohne Zugabe von Aromen oder Duftstoffen verzaubern sie mit einem langanhaltenden olfaktorischen Erlebnis



Multifunktionaler Spiegelschrank Intelio, ausgezeichnet mit dem Tirol Design Award.

von blühenden Bergwiesen in der Sommersonne. „Unsere neuen Hayland-Oberflächen werden direkt in unserer Region unter strengsten ökologischen Kriterien hergestellt und sind ein wunderbar filigranes Naturprodukt“, so Conform-Geschäftsführer Herbert Schwingenschuh über die neuen Naturdekore. Ob der schlüssigen Produktphilosophie sind die Haylander-Oberflächen zudem echtes Trendthema für Waschplatzgestaltungen in allen Hotels mit alpinem Bezug. Das flexibel planbare Maßprogramm Riva by Conform mit seinen vielfältigen, zeitgemäßen und funktionellen Möbelementen in authentischer, purer Formensprache avanciert somit zum Must-have für zukunftsorientierte Architekten und Hoteliers.

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

Maßarbeit  
in Serie.  
In 9 Tagen  
geliefert.

RIVA  
by Conform

NEW  
AUSTRIAN  
DESIGN

SERVICE AT ITS BEST!  
9  
Werktage  
Lieferzeit  
Verantwortung ab Klarheit der Technik. Details



### RIVA Hotel - Funktionalität und Individualität in allen Details.

Die Kollektion RIVA bietet Ihnen variantenreiche Badmöbel, die erstens in jedes Bad passen und zweitens jeden Waschplatz gekonnt in Szene setzen. Flexibel planbar in Breite und Tiefe, mit einer begeisterten Vielfalt an Formen und Oberflächen, außergewöhnlich funktionell ... und jetzt auch mit hochwertigen Keramikplatten für Waschtische und Möbel. **Erhältlich über den Sanitärfachhandel.**

ÖSTERREICHISCHE INDUSTRIE MANUFAKTUR FÜR BADMÖBEL. [www.conformbad.at](http://www.conformbad.at)

**CONFORM**  
MÖBEL FÜR BÄDER



## Perfekter Begleiter für die Schönheitspflege

Ein Kosmetikspiegel steht auf der Beliebtheitsskala täglicher Accessoires für die Schönheitspflege ganz oben. Der Kosmetikspiegel iLook\_move von KEUCO überzeugt durch seine innovative Scharnier- und LED-Lichttechnik. Aber auch die hochwertige Spiegelfläche mit fünffacher Vergrößerung sowie das schlanke, edle Design in runder oder eckiger Form, entworfen vom Designbüro Tesseraux + Partner, Potsdam, lassen keine Wünsche offen.

Für seine innovative Technik und das besondere Design ist der iLook\_move mit dem begehrten „Design Plus Preis“ und dem „IF product design award“ ausgezeichnet worden. Verschiedene Modelle mit unterschiedlichen Beleuchtungen und Installationen stehen zur Verfügung.

Besonderen Komfort bietet der beleuchtete Spiegel mit Wippschalter. Das Modell mit einer Lichtfarbe von 6500 Kelvin wird direkt am Kosmetikspiegel ein- und ausgeschaltet. Der Schalter ist auch bei erstmaliger Nutzung, beispielsweise bei einem Hotelaufenthalt, gut sichtbar.

Auch bei der Montage punktet der Kosmetikspiegel, da das Netzteil und der Wippschalter im Design integriert sind und ein einfacher Stromanschluss genügt. Bei Bedarf kann die Beleuchtung auch zusätzlich über den Raumschalter betätigt werden. Mehrere Oberflächenvarianten ergänzen das Sortiment. Alle Modelle sind neben glänzendem Chrom in Aluminium-Finish und Edelstahl-Finish erhältlich sowie in den exklusiven Sonderoberflächen Bronze, Nickel und Schwarzchrom, jeweils in gebürstet oder poliert.



## Edles Design

Der Spiegel brilliert durch seine raffinierte Scharniertechnik, mit der sich der Schwenkarm dreidimensional verstellen lässt. So kann der Spiegel in der Höhe, zur Seite und in der Neigung optimal ausgerichtet werden. Das edle Design erzielt dabei eine maximale Höhenverstellbarkeit ohne herkömmliche Wandstange. Durch die hohe Flexibilität seines Schwenkarms kann der iLook\_move sowohl im Stehen als auch im Sitzen ideal genutzt werden.

Die äußerst stabile Wandbefestigung sowie die hochwertige Qualität lassen ihn für viele Jahre zu einem unverzichtbaren Begleiter im Bad werden. Die besondere Scharniertechnik macht ihn zu einem perfekten Ausstattungsgegenstand bei häufiger Nutzung, wie beispielsweise in Hotelbädern. Das LED-Leuchtmittel ist langlebig, der Stromverbrauch minimal.

## Haartrockner mit Ionen-Technologie für Hotelbäder

Bei Hotelbesuchern ist nach Umfrageergebnissen der Haartrockner äußerst beliebt. Ein Hotel kann bei seinen Gästen mit einem besonders gut ausgestatteten Modell punkten und die Gästezufriedenheit deutlich erhöhen. Zur Top-Ausstattung zählt Ionen-Technologie, die der PLAN Haartrockner, der in Kooperation mit dem Schweizer Technologieunternehmen Solis entstanden ist, beinhaltet. Mit rund 500 Produkten ist die Serie PLAN weltweit das umfangreichste Bad-Ausstattungskonzept. Durch ihre anspruchsvolle Ästhetik, höchste Funktionalität und herausragende Qualität avancierte die Collection bei Architekten, Planern und Installateuren zum begehrten modernen Klassiker.

Der Vorteil eines Ionen-Haartrockners: Er verhindert, dass sich die Haare beim Trocknen statisch aufladen, indem er die Atome der angesaugten Luft negativ auflädt. Grundsätzlich sind wir von positiven Ionen umgeben, die in der Welt der Haarpflege zu „fliegenden“ oder „elektrischen“ Haaren führen. Eine negative Ionisierung sorgt daher für einen antistatischen Effekt



sowie einer geschlossenen Oberfläche des Haars und folglich für besonders glänzendes Haar. Außerdem trocknen Ionen-Haartrockner schneller, weil negative Ionen die Wassertropfen im Haar spalten, welche somit schneller verdunsten. Das spart dem Gast Zeit beim Fönen und dem Hotelier Strom und Geld. Weiteres Merkmal ist die große Heiz- und Luftleistung bei geringer Lautstärke. Mit drei Heizstufen bis maximal 2.000 Watt und zwei Gebläsestufen findet jeder Gast seine optimale Fönluft-Temperatur und -Menge. Die Wandhalterung ist in glänzendem Chrom, silber-eloxytem Aluminium- oder Edelstahl-Finish erhältlich.



## Über KEUCO

Die KEUCO GmbH & Co. KG ist ein international tätiger Komplettanbieter für hochwertige Badausstattungen. Vom ursprünglichen Marktführer für Bad-Accessoires bietet KEUCO heute ein großes Sortiment an Armaturen, Accessoires, Spiegelschränken und Badmöbeln „made in Germany“. Das in der dritten Generation geführte Familienunternehmen hat seinen Hauptsitz seit der Gründung im Jahre 1953 im westfälischen Hemer. Weitere Produktionsstandorte sind in Gütersloh und Bünde.

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

# Wellness im Private Spa

Repabad verwandelt jedes Hotel-Badezimmer in ein privates In-Room-Spa zum Entspannen und Wohlfühlen.



Schlanke Infrarotpaneele machen aus jeder Dusche eine Infrarotkabine und bringen somit heilende Wärme direkt ins Hotelbad.

Kann ein Hotel ohne Spa-Bereich ein Wellnesshotel sein? Gunther Stolz, geschäftsführender Gesellschafter der Repabad GmbH, antwortet auf diese Frage mit einem überzeugten „Ja!“. Denn Repabad legt das Augenmerk stattdessen auf das private Bad im Hotelzimmer und macht daraus ein persönliches In-Room-Spa: „Wir bieten Ausstattungskomponenten für Badewanne und Dusche, die mehr Funktion, Nutzen und somit auch Gesundheitsaspekte in das Hotelbad bringen können“, erklärt Stolz. „Wir verpassen also den Standard-Badprodukten ein Facelifting, und das nicht nur optisch, sondern vor allem funktional.“ Alle Komponenten sind dabei platzsparend und einfach in der Handhabung, was Montage, aber auch Pflege und Wartung angeht.

Das Iris Porsche Hotel am Mondsee bietet einen exklusiven Wellness-Bereich mit zwei Saunen, Dampfbad, Rasulbad und Infrarotkabine. Für mehr Privatsphäre sind zudem in den Zimmern die großzügigen Bäder mit Repabad-Dampfduschen ausgestattet.



## Intimer Rückzugsort für den Gast

So lässt sich jede Dusche einfach zur Infrarot-Wärmekabine oder zum Dampfbad mit Sole-Funktion, Farblicht- und Aromatherapie umfunktionieren. Ausstattungsoptionen wie farbiges Licht und Musik hingegen fördern die Entspannung in der Badewanne. Damit schaffen Hotels für ihre Gäste ein individuelles Wellness-Angebot losgelöst von Öffnungszeiten – 24 Stunden, 7 Tage die Woche. Aber das eine schließt das andere natürlich nicht aus: Auch Hotels, die über einen Wellness-Bereich verfügen, können das Angebot durch In-Room-Spas zusätzlich erweitern und individualisieren. Das Badezimmer wird zum intimen Rückzugsort des Gastes. „Dadurch bietet sich jedem Hotelier die Chance, sein Haus zu differenzieren, das eigene Profil zu schärfen und ein Ambiente zu schaffen, das dem privaten Lifestyle des Gastes entspricht“, so Gunther Stolz. Außerdem lassen sich durch das intime Hotelbad-Spa neue Gäste erschließen, die öffentliche Wellness-Landschaften aus kulturellen oder persönlichen Gründen nicht nutzen.

## Hohe Hygienestandards

Da die Ausstattungskomponenten von Repabad in die Dusche bzw. Badewanne eingebaut werden, bedeuten sie keinen Mehraufwand bei der täglichen Zimmer-Reinigung. Nur die Pflege der Dampfbad- und Whirlpool-Systeme kommt hinzu. Dabei muss zum Beispiel beim Dampfbad lediglich in regelmäßigen Intervallen Entkalkungsmittel eingefüllt und das Reinigungsprogramm gestartet werden. Den Rest erledigt das System von selbst. Alle Repabad-Produkte erfüllen natürlich die vorgeschriebenen Schallnormen und Hygienestandards. Die Leitungen werden nach jeder Nutzung gespült und alle Rohrleitungen verfügen standardmäßig über eine spezielle Nanokompositbeschichtung (RCP), die bakteriellen sowie mikrobakteriellen Verunreinigungen aktiv vorbeugt.

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

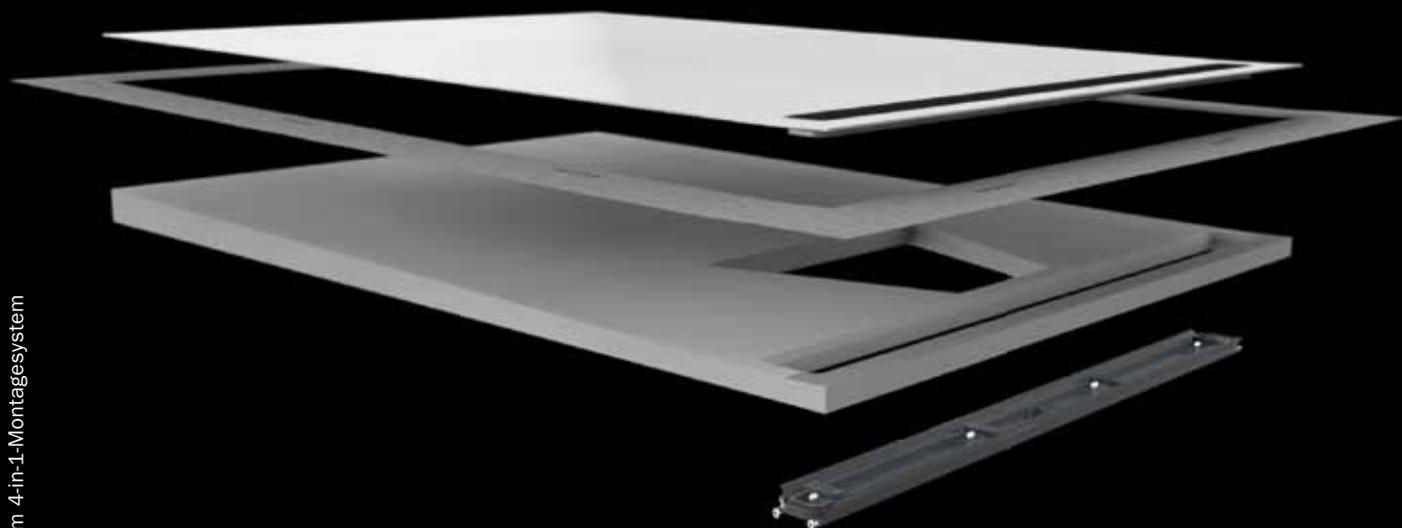
100  
YEARS  
ICONIC  
BATHROOM  
SOLUTIONS

**KALDEWEI**

BODENEBCNES  
DUSCHEN  
NEU ERFUNDEN.

NEXSYS - DAS VORMONTIERTE 4-IN-1-DUSCHSYSTEM.

Duschfläche NEXSYS im 4-in-1-Montagesystem



kaldewei.com



Logenplatz am Achensee: das Natur- und Aktivresort Reiterhof in Achenkirch.

## Wellnessoase mit Wow-Effekt

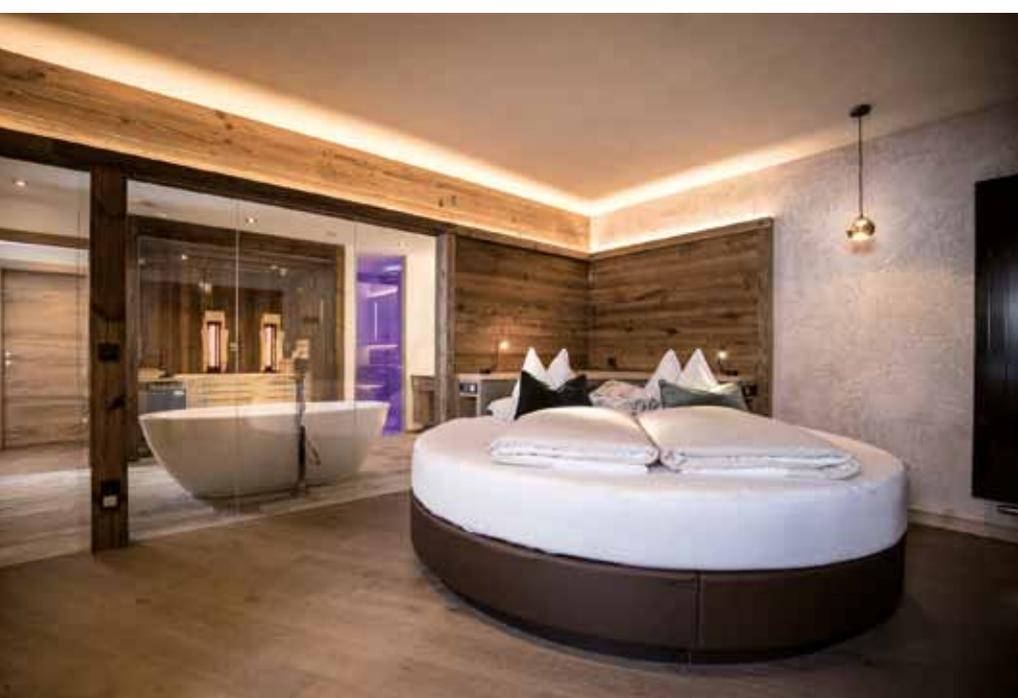
Eingerahmt von einer spektakulären Bergkulisse an einem Logenplatz nahe dem Achensee in Tirol liegt das Natur- & Aktivresort Reiterhof in Achenkirch. Die Bäder in der neuen Lodge-Residenz mit Geberit-Ausstattung sind zum Wohlfühlen schön.

Eröffnung des Zubaus: August 2017

Bauherr: Familie Reiter, Natur- & Aktivresort Reiterhof in Achenkirch

Haustechnik:  
Installationen Stecher, Achenkirch

Produkte: Geberit AquaClean Mera,  
Geberit CleanLine-Duschrinnen,  
Geberit-Abwassersysteme, Geberit  
Mapress für Heizung und Sanitär



Der Reiterhof steht für Genuss und Erholung inmitten der Natur, bietet aber auch für Aktive das ganze Jahr über ein vielfältiges Angebot. Von der einfachen Pension entwickelte sich der Reiterhof zum Top-Wellness-Hotel. 2017 hat das Natur- & Aktivresort einen weiteren Sprung nach vorne gewagt. Mit der Errichtung 25 exklusiver Suiten, zwei neuer Außenpools und der Erweiterung der Gartenlandschaft starten Daniel Reiter und sein Team in eine neue Ära. Natur und Wellness, Genuss und Aktivurlaub verschmelzen zu einem Gesamtkonzept für höchste Ansprüche.

Die neuen Suiten in der Lodge Residenz verbinden modernen Lifestyle mit alpinem Charme.

Die großzügigen Duschen, mit Geberit CleanLine Duschrinnen ausgestattet, unterstreichen die offene Gestaltung der Bäder.



Bäder zum Wohlfühlen: Alle 25 Alpin-Suiten sind mit Geberit AquaClean Mera und Geberit CleanLine ausgestattet.

## Neue Lodge mit AquaClean-Gefühl

Die 25 neu errichteten Suiten in der Lodge-Residenz verbinden modernen Lifestyle mit alpinem Charme. Materialien wie Holz, Naturstein und die großzügigen Fensterfronten öffnen die Suiten zur Natur. Luxuriöse Boxspring-Betten „made in Tirol“ garantieren erholsamen und gesunden Schlaf. Zum Wohlfühlen schön sind die offenen Badezimmer mit der schneeweißen freistehenden Badewanne. Die großzügigen Duschen wurden ebenso wie die Duschen im Wellness-Bereich mit Geberit CleanLine-Duschrinnen ausgestattet, die sich harmonisch ins Ambiente einfügen.

Das Wellness-Feeling sollte auch in den neuen Suiten spürbar sein – bis hin zum WC. „Deshalb haben wir bei der Ausstattung Wert auf hochwertige Sanitärtechnik gelegt. Besonders die neuen AquaClean-Dusch-WCs sorgen immer wieder für einen Wow-Effekt“, zeigt sich auch Daniel Reiter von den Vorzügen der AquaClean-Technologie begeistert. Immer mehr Menschen kennen die Reinigung mit Wasser von zu Hause und möchten auch im Urlaub auf das Frischegefühl nicht verzichten. Mit Geberit AquaClean Mera hat sich Familie Reiter für das Top-Produkt aus dem Hause Geberit entschieden, das mit Whirl-Spray-

Dusche, Sitzheizung, Orientierungslicht und Wandbedienpaneel alle Komfortfunktionen bietet.

## Haustechnik aus einer Hand

Das alles möglich gemacht hat unter anderem die Firma Stecher Installationen aus Achenkirch. Der Installations-Meisterbetrieb bietet maßgeschneiderte Lösungen in allen Bereichen der Haustechnik an. Geschäftsführer Max Stecher: „Die große Herausforderung bei diesem Projekt war die kurze Bauphase. In nur vier Monaten

musste der gesamte Umbau erledigt sein. Da helfen Produkte, die einfach zu installieren sind und die im eingebauten Zustand dann auch funktionieren, und das ist einer der Gründe, warum wir schon 40 Jahre Partner von Geberit sind und gerne mit den Produkten arbeiten.“

Wie eine kleine in sich geschlossene Welt – von Wetter und Jahreszeiten unabhängig – entfaltet sich so im Reiterhof ein Refugium für die Sinne, ein Kraftplatz der Erholung inmitten der Natur. Im über 3.500 m<sup>2</sup> großen Spabereich tauchen die Gäste ein in eine wunderbare Welt des Wohlfühlens.

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





## Vielfalt & Gestaltungsfreiheit

Der Waschtisch gehört zu den Highlights eines Badezimmers. Neben Design, Formgebung und Größe bestimmt dessen Einbauart den individuellen Charakter des Raumes. Die neuen „Keramag VariForm“-Waschtische von Geberit bieten dank ihrer vielfältigen Variationen die passende Lösung für jeden Anspruch. Wie kaum eine andere Serie am Markt bringt „Keramag VariForm“ mit 49 verschiedenen Waschtisch-Varianten eine nahezu unbegrenzte Gestaltungsvielfalt für Badezimmerlösungen. Das Designkonzept der Serie nimmt auf ästhetische Weise die vier wichtigsten geometrischen Grundformen – rund, eckig, oval und elliptisch – auf. Das Besondere: „VariForm“ gibt es als Aufsatz-, Einbau- und Unterbauwaschtisch, jede Form ist in unterschiedlichen Größen und Ausführungen erhältlich.



## Umfangreiche Kollektion

Gemeinsam mit dem deutschen Porzellan-Hersteller Rosenthal hat die auf Badezimmer-Möbel und -Accessoires spezialisierte spanische Marke Pomd'or eine neue Bad-Kollektion entwickelt. „Equilibrium“ umfasst neben eleganten Möbeln aus dunklem Eichenholz, die auf Wunsch mit einer Ablage aus Carrara-Marmor kombinierbar sind, und einem Wandspiegel mit LED-Ambientelicht auch eine Badewanne sowie verschiedene runde Aufsatzwaschbecken aus glattem, weißem Porzellan oder mit gerippter Innenfläche. Die glatten Becken sind mit einem Blumenmuster dekoriert, ein stiltypisches Detail des niederländischen Designers Edward van Vliet. Accessoires aus Porzellan mit unterschiedlichen Dekoren und Metalloberflächen (Chrom, Gold, Bronze) komplettieren die Serie.



## Weniger ist mehr

Duravit zeigt in diesem Jahr neue Designs für das ganzheitliche Badezimmer mit Fokus auf neue Möbel. In Zusammenarbeit mit Designer Christian Werner hat Duravit eine Möbelserie gestaltet, die entsprechend ihrem (italienischen) Namen „Brioso“ für Lässigkeit, Spritzigkeit und Lebensfreude steht. Zu den besonderen Merkmalen zählt eine präzise, fein nuancierte Linienführung, die durch schmale, seitliche Korpuswangen bei den Möbeln, Spiegeln und Spiegelschränken erzeugt wird.



## Von der Duschrinne zur Rinnendusche

Kaldewei präsentiert das revolutionäre Duschflächen-System „NexSys“: Optisches Highlight ist dabei die schlanke Ablaufrinne mit einer hochwertigen Designblende aus gebürstetem Edelstahl, die sich bündig in das puristische Gesamtbild der Duschfläche einfügt. Damit verbindet „Kaldewei NexSys“ zwei Welten perfekt miteinander: die Vorzüge einer fugenlosen Duschfläche aus Stahl-Email mit dem Design eines gefliesten Duschbereichs mit Duschrinne. Ein echter Wandel von der Duschrinne zur Rinnendusche.





# Hotelbadezimmer wird zur Wohlfühloase

## Wohnzimmeratmosphäre lässt Gäste länger verweilen.

In einer soeben erschienenen „Bäderstudie“ analysieren die Experten die aktuellen Trends in diesem zunehmend wichtigen Bereich.

Durch die Verflechtung von Wohn- und Wasserelementen gewinnt das Badezimmer der Zukunft an Wohnzimmeratmosphäre. Es wird gleichsam zum wohnlichen Aufenthaltsraum, weil der Gast dort gerne länger verweilt. Ausgesuchte Ausstattungen unterstützen den Wohlfühleffekt, hochwertige Armaturen und Accessoires verleihen jedem Bad einen eigenen Charakter. Mittlerweile werden manche Badezimmer schon mit Teppichen geschmückt, was die Atmosphäre der Gemütlichkeit noch unterstreicht. Damit ist das Bad nicht länger nur ein Ort der Körperpflege, sondern auch der Rekreation und Regeneration.

### Von der „Nasszelle“ zum „Healthness-Bad“

Der Hotelgast wünscht sich großzügige Flächen, gute Beleuchtung, bodengleiche Duschen und ein separates WC. Das Bad muss multifunktionell sein und unterschiedlichste Erwartungen erfüllen. „In Zukunft wird der Nassbereich, eine der Kernkompetenzen jedes Hotels, mehr Beachtung finden als je zuvor“, sind die Studienautoren überzeugt: „Die Zeit, die wir im Bad verbringen, soll zu einem unvergesslichen Erlebnis werden. Gibt es was Schöneres, als mit einem Baderitual dem Alltag zu entfliehen?“

Mit digitaler Hilfe verwandelt sich die Nasszelle in eine Spa- und Yoga-Lounge. Mit ihren vielfältigen Funktionen ist sie ganz auf den persönlichen Biorhythmus eingestellt. Sie wird zu einem echten „Healthness-Bereich“, in dem Gesundheit oberste Priorität genießt. Spezielle

Messungen mit Biosensoren ermöglichen verschiedenste gesundheitsorientierte Analysen. Ein wichtiges Kriterium ist auch der sparsame und schonende Umgang mit Ressourcen. Ziel ist das „Zero-Emissions-Bad“. Führende Hersteller haben bereits Konzepte in diese Richtung entwickelt, auf die in der Prodingler-Studie näher eingegangen wird.

### Viele Ideen für das „Hotelbad von morgen“

Es bieten sich viele Möglichkeiten an. Das Ideenspektrum reicht von einer „Dschungelatmosphäre“ bis zum „Badewannenkino“. Beispielhaft für letzteres wären auf eine Leinwand projizierte Filmchen, die man von der Badewanne aus sehen kann, und das durchaus in Gesellschaft mit anderen. In weiterer Folge stellt die Studie die neuen Technologien im Detail vor. Mit einem Wort: Durch den Einzug der Digitalisierung wird auch das Badezimmer „smarter“.

Aber es ist nicht allein die Technik, die fasziniert. Wichtig ist auch eine gut durchdachte Raumaufteilung, der ein weiteres Kapitel gewidmet ist. „Hell und luftig“ lautet die Devise. Was die Materialien betrifft, so werden „solid surfaces“ und glasartige Oberflächen empfohlen. Hygienische Nano-Oberflächen rufen Wohlbefinden hervor. Blaues Licht in der Früh, rotes am Abend – so folgt das Licht dem Biorhythmus und passt sich den Bedürfnissen des Gastes an, heißt es u. a. zum Thema Beleuchtung. Die perfekte Kombination besteht aus einem Grund-, einem Funktions- und einem



Akzentlicht. Ein smarter Spiegel erkennt Verspannungen und gibt Tipps zur Verbesserung der Körperhaltung. Bodenebene Duschwannen erlauben einen barrierefreien Zugang und dem Housekeeping eine vereinfachte Reinigung. Insgesamt, so resümieren die Autoren, „wächst das Bad ins Zimmer hinein“.

Spezielles Augenmerk legt die Studie auf Neuerungen im Bereich der Armaturen, des Waschbeckens und der Toiletten. Bei letzteren liegen „washlets“ voll im Trend: Stabdüsen machen es möglich, Wasser für die optimale Intimreinigung zu verwenden. Erweitert wird die Untersuchung durch Kapitel über „Sanitärräume im öffentlichen Bereich“ („touch-free“, berührungsfrei, soll alles sein), über Hygiene und über die optimale Raumtemperatur sowie durch einen Investitionsleitfaden. „Rückmeldungen der Gäste sind wichtig. Auf deren Wünsche sollte eingegangen werden“, heißt es abschließend in der 52 Seiten starken Broschüre der Prodingler Tourismusberatung.

„Die Zukunft des Badezimmers in der Hotellerie“, Prodingler Tourismusberatung, GF Thomas Reizenhahn, t.reizenhahn@prodingler.at



Stilvoller Komfort trifft nun auf formvollendetes Design, das Ruhe und moderne Klarheit ausstrahlt. In der Präsidenten-Suite genießen die Besucher zudem den Luxus der Neorest Badewanne, die den gehobenen Wellness-Bedürfnissen der Besucher gerecht wird. Um den Gästen das perfekte Ambiente zu bieten, wurden im Jahr 2017 insgesamt 60 Zimmer und Suiten komplett umgebaut, 40 weitere Zimmer sind im Jahr 2018 in Bearbeitung. Insbesondere in den Badezimmern kommen technisch anspruchsvolle und im Design klassisch-elegante Produkte zum Einsatz. Auf herkömmliche WCs wurde verzichtet, ab sofort sind im Hotel hochwertige Dusch-WCs der TOTO Serie NEOREST EW Standard.

„In allen 100 neuen Zimmern und Suiten kommen die neuen WASHLETs zum Einsatz, und in der Präsidenten-Suite genießen die Gäste den Komfort der TOTO NEOREST Badewanne“, erklärt Frank Schroeder, Director of Engineering des Hotels. Optisch strahlt die Serie Klarheit und Ruhe aus. Die freistehende Badewanne etwa erscheint grazil und elegant, hier verbindet sich Wellness mit zeitlosem Design. Eine Spezialglasur erschwert das Anhaften von Schmutz und Bakterien und verleiht der hochwertigen Keramik strahlenden Glanz. Besondere Reinheit bietet auch die innovative Hygienetechnologie, mit der die WASHLETs ausgestattet sind. Die Gäste wissen den Komfort einer sanften Reinigung mit warmem Wasser sehr zu schätzen.

„TOTO Produkte zeichnet ein modernes Design und besonders hohe Praktikabilität aus“, erklärt der für die Umgestaltung des Hotels verantwortliche Interior Designer Pierre Court aus New York. „Wir haben die Produkte wegen ihres Designs und der hohen Qualität verwendet. Ausschlaggebend war für uns jedoch die herausragende Funktionalität der Produkte.“ Sehr zufrieden zeigen sich auch die Verantwortlichen des Hotels: „Die Produkte stehen für Luxus und passen somit perfekt zu den Ansprüchen unserer Gäste“, weiß Frank Schroeder. „Als Hotelgruppe möchten wir die Gäste immer wieder mit innovativen Ansätzen begeistern. Und das ist mit den TOTO Produkten erfolgreich gelungen.“

[de.toto.com](http://de.toto.com)

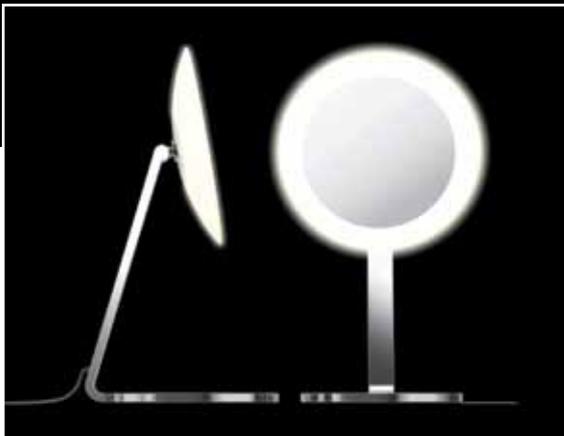
## Stilvoller Komfort

Als eines der bekanntesten Hotels der Welt empfängt das Grandhotel Vier Jahreszeiten Kempinski München Gäste aus allen Kontinenten. Mondänes Flair und ein einzigartiges Ambiente machen den Aufenthalt zu einem unvergesslichen Ereignis. Nach einer umfangreichen Umgestaltung wurden 100 Zimmer mit dem TOTO WASHLET NEOREST EW ausgestattet.





MOON DANCE  
product concept + design: sieger design



## German Design Award 2018

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

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

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

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

Aliseos Generalvertretung in Österreich: HORN Vertrieb Österreich | [info@horn-vertrieb.at](mailto:info@horn-vertrieb.at) | [www.horn-vertrieb.at](http://www.horn-vertrieb.at)



Mystic Dome im Center Parc Aqua Sana Woburn (UK)



# Kreative Sauna- manufaktur

Spezielle Wünsche erfordern spezielle Lösungen: Das Zillertaler Unternehmen SPA4 hat sich darauf spezialisiert, in Hotels außergewöhnliche Wellness- und Spa-Erlebnisse zu schaffen.

SPA4 steht für die Vision, einen einzigartigen Mehrwert für bereits bestehende und neu geschaffene Pool- und Wellnesslandschaften zu kreieren. Funktionalität, Design und Innovation stehen dabei im Vordergrund, um die Gäste mit neuen, multisensorischen Erlebnissen zu überraschen, an die sie sich noch lange nach dem Aufenthalt im Hotel erinnern. Die von SPA4 realisierten Projekte zeichnen sich durch hochwertiges Design, beste Qualität und hohe Wirtschaftlichkeit aus. Namhafte Referenzen der Tiroler Wellnessmacher sind u. a. das Leading Family Hotel Dachsteinkönig in Gosau und das Kinderhotel Oberjoch in Bad Hindelang (D). International kann man auch mit der MS Europa 2 (Cruiseship) und dem Pine Cliffs Resort in Portugal aufwarten. Letzteres ist Gewinner des World Luxury Spa Awards 2017.

## Saunaerlebnisse

Ein Highlight von SPA4 sind die Event-Kabinen: Dank spezieller Technik mit Beamer und Leinwand können in der Sauna Videos abgespielt und mit Bildsequenzen oder Animationen verschiedene Stimmungswelten geschaffen werden.

### SPA4 Mineral-Kabine im Leading Family Hotel & Resort Dachsteinkönig

Neben visuellen Inputs bieten die Event-Kabinen auch eine Surroundsound-Anlage mit Körperschallwandlern auf den Bänken. Das bedeutet, dass die Bässe während des Saunaganges nicht nur hör-, sondern durch die Vibration auch spürbar sind. Und um die Stimulation aller Sinne zu vervollständigen, kann in der Sauna auch mit Luft- bzw. Windeffekten sowie mit Düften gearbeitet werden. Alles funktioniert dabei vollautomatisch.



### Vier Jahreszeiten

Nicht weniger erlebnisreich ist der „Mystic Dome“ – eine multisensorische Saunakabine, in der in einem definierten Ablauf von 24 Minuten die vier Jahreszeiten simuliert werden. Beginnend im Herbst, bei warmen Temperaturen, wird der Gast auf eine faszinierende Sinnesreise geführt und in den Winter hinein geleitet. Dabei sinkt die Temperatur in der Kabine und unter den Bänken wird kühle Luft eingeleitet, zusammen mit sanften Klängen und den „kühlen“ Bildern auf den angebrachten Screens wird dadurch Gänsehaut erzeugt. Mit dem Frühlingserwachen folgt mittels Zuluft und Öfen dann wieder Wärme, bis es abschließend zu einem Sommergewitter kommt, bei dem mit Blitz, Donner und Nebel effekten gearbeitet wird.

### Kraft der Mineralien

Auf die Kraft der Mineralien setzt SPA4 mit der Mineral-Kabine: Über Wasserdampf werden in abgestimmten Intervallen Mineralien und Spurenelemente wie Magnesium, Jod-Selen und Lithium in die Kabine injiziert. Bei erholsamer Licht-Aroma-Soundtherapie werden in entspannter Atmosphäre über das Atmen sowie die Haut die gesundheitsfördernden Mineralien vom Körper aufgenommen. Gleichzeitig werden Kreislauf- und Immunsystem gestärkt. Die einzelnen Liegen können mit einem Kneippschlauch gereinigt werden, wobei die besondere Konstruktion der Sitzfläche dafür sorgt, dass das Wasser über Rinnen abläuft und keine Wasserrückstände am Sitz



bleiben. Dies ist die bisher hygienischste Form eines fix eingebauten Dampfbad-Sitzplatzes weltweit.

„Für uns ist es eine Leidenschaft, besondere und einzigartige Kabinen und Konzepte zu schaffen. Dafür sind wir da und damit schaffen wir Begeisterung, nicht nur bei unseren Kunden, sondern auch bei den Gästen – denn darum geht's schlussendlich, sie sollen ja gerne wieder kommen“, so Markus Strasser CEO der SPA4.

[www.spa4.at](http://www.spa4.at)

Event-Sauna-Kabinen mit Videos, Surroundsound-Anlage, Lufteffekten und Düften.





## Industrial Style

Ein besonderes Ambiente im Bad – wie auch in allen anderen Räumen – schafft die Fliesen-Kollektion „Diesel Living“ von Iris Ceramica, die seit kurzem bei Quester erhältlich ist. Inspiriert durch einen Mix verschiedener Materialien wie Beton, Glas, Metall, Stoff, Jute und Leinen entstand ein unverwechselbarer Urban- and Industrial Style. Wobei Design und Funktionalität perfekt miteinander verschmelzen. Die breite Produktpalette umfasst mehrere Design-Linien, die als Boden- und Wandbelag konzipiert sind und sich wunderbar miteinander kombinieren lassen.

## Dufter Pflege

Hagleitner hat mit „Luna 2.0“ eine neue Bad-Serie entwickelt, die einfachste Handhabung garantiert und sich mit ihrem reduzierten Design in jedes Hotelbad einfügt. Neben Spendern für Kosmetiktücher, Toilettenpapier und Hygienebeutel sowie einer Abfallbox sind die „showerMaid“ Body Care-Produkte das Highlight der Serie. Erhältlich im schlanken Flacon, lassen sie sich mittels Halterung an der Wand befestigen und durch Drücken auf einen Taster sparsam portionieren. Sowohl die drei „Hair & Body“-Duschgels als auch die beiden „Hand & Body Lotions“ pflegen die Haut mit hochwertigen Inhaltsstoffen und betören mit sinnlichen Düften. Alle Produkte sind allergikerfreundlich, 100 % vegan sowie frei von Parabenen, Mineralölen und Silikon.



## Flammenspiel

Mit einem neuartigen „Endless Effektfeuer“ sorgt The Flame für behagliches Ambiente – im Spa ebenso wie in der Lobby. Nur mit Strom und Bio-Fluid (destilliertes Wasser) in Verbindung mit speziellen Leuchtmitteln und Ultraschallvernebler lässt sich ein sehr realistisches Flammenspiel zaubern. Zusätzlich trägt der freigesetzte ultrafeine Wasserdampf zur Verbesserung des Raumklimas bei. Das Effektfeuer kann (ab 100 cm) in beliebigen Längen – und sogar ums Eck – verwirklicht werden. Die Flammenintensität ist regelbar, wobei eine Komfort-Fernbedienung für einfache Handhabung sorgt.

## Passgenau

In der Regel wird, um die Lücken zwischen Duschrinne und den seitlichen Rändern des Duschbereichs zu schließen, ein Stück Fliese exakt angepasst und eingesetzt. Darunter leidet jedoch meist die Gesamtoptik des Fliesenspiegels. Tece bietet jetzt mit „drainprofile“ eine Lösung, die eine einfache Anpassung bis an die Ränder des Duschplatzes erlaubt. Denn das einfach zu montierende Edelstahlprofil (gebürstet oder poliert) ist schnell und exakt ab-längbar und lässt sich auch in der Höhe an unterschiedliche Fliesenstärken anpassen. Ein inneres Gefälle im Duschprofil optimiert den Wasserabfluss, und zum Reinigen lässt sich der Profildeckel durch eine „Push-Funktion“ mit einem Fingerdruck hochklappen und entnehmen.



# Hygiene und Erfrischung mit dem Bidet im WC



PRODUKT-  
NEUHEIT  
2018



## WASHLET™ RX – Das Wohlfühl-Dusch-WC mit Hygieneplus.

Das WASHLET™ RX bietet höchsten Komfort: Warmwasserdusche, beheizbarer Sitz, geruchsabsorbierender Filter und als Hygieneplus die ewater+ Funktion mit reinigender und antibakterieller Wirkung.

Für ein sauberes Gefühl; jederzeit, den ganzen Tag.

# Life Anew

## TOTO

[de.toto.com](http://de.toto.com)

# WORKING PLACE HOTEL

Die Orgatec – internationale Trendmesse für moderne Arbeitswelten – verstärkt ihr Angebot für Architekten, Planer und Ingenieure und schließt eine Kooperation mit der architectureworld sowie dem Deutschen Hoteltag.

Vom 23. bis 27. Oktober 2018 öffnet die Orgatec in Köln ihre Tore. Als einzige internationale Innovations- und Trendmesse für moderne Arbeitswelten greift sie die aktuellen Veränderungen auf und präsentiert unter dem Motto „Arbeit neu denken“ kreative Lösungen für das Arbeitsumfeld von morgen: Von Einrichtung über Böden, Akustik und Licht bis zur Medien- und Informationstechnologie wird alles gezeigt. Damit stellt die Orgatec die Arbeitskultur, Arbeitsprozesse und Arbeitsumgebungen in den Fokus.

## Neue Herausforderungen

2018 unterstreicht die Orgatec ihren Anspruch, Arbeitswelten ganzheitlich zu betrachten und neu zu definieren. Denn die globale Digitalisierung hat unser Wirtschaften in den vergangenen Jahren grundlegend verändert. „Coworking“, „New Work“ oder „Arbeit 4.0“ heißen die Trends, die unsere Arbeit schon jetzt stark beeinflussen und auch weiterhin nachhaltig prägen werden.

Damit einher gehen auch neue Anforderungen an Objekt- und Hotelbauten: Die digitale Vernetzung erfordert es, Architektur intensiver und zu einem sehr frühen Zeitpunkt in die Gebäudeplanung einzubinden. Das gilt für bestehende Häuser ebenso wie für Neubauten. Auf die Immobilienwirtschaft – und damit auch auf Architekten, Innen-Designer, Planer und Facility-Manager – kommen deshalb große Herausforderungen zu.

Diese Herausforderungen der Branche kollaborativ und interaktiv anzugehen, ist das Ziel der Kooperation mit der architectureworld und dem Deutschen Hoteltag. Durch die Konzentration der drei Fachveranstaltungen will die Koelnmesse bei der Orgatec den kreativen Austausch, das Networking und die Zusammenarbeit zwischen den an Planung und Bau Beteiligten verbessern und Anregungen für eine neue Kultur des Arbeitens geben.

## Veranstaltungs-Trio

Sowohl die architectureworld als auch der Deutsche Hoteltag sind Kongress, Messe und Innovationsgeber in einem. Gerade die Vernetzung von und in Gebäuden spielt bei der architectureworld eine große Rolle. Der Deutsche Hoteltag passt inhaltlich perfekt dazu und ergänzt die Thematik um die Bereiche (Innen-) Architektur, Fassadengestaltung sowie Technik von Hotelketten, Privathotels oder auch Seniorenresidenzen. Mit 6.000 Quadratmetern bietet die Orgatec den beiden Kongressmessen in der Halle 10 ausreichend Platz, sowohl für das hochkarätige Vortragsprogramm renommierter Architekten und Experten aus aller Welt als auch für die parallel stattfindende Ausstellung.

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

Ruhige Arbeitsbereiche, im Zimmer ebenso wie im öffentlichen Bereich, werden in Top-Hotels von (Geschäfts-)Reisenden heute ebenso erwartet wie gut funktionierendes WLAN.



Foto: orgatec © Dorothea Koehnmesse

# Glas – feiner Lifestyle und transparenter Genuss

Glas ist nicht nur ein faszinierender Werkstoff, sondern auch ein Statement an einen anspruchsvollen Lebensstil.

Ob als individuelle Wohnkombination, edles Schlafzimmer, elegantes Bad oder Solo-Auftritt für Solitäre – Möbel aus Glas liegen im Trend. Leonardo Living eröffnet spannende Einrichtungswelten und holt italienisches Flair ins Wohnen. Hell, transparent und klar – Glas steht für Kultur und Weitblick. Es unterstreicht die neue Offenheit in der Einrichtung mit einem Hauch Eleganz und verbindet Livingbereiche auf formschöne Art. Dabei verwehrt das Trendmaterial auch gern einmal den Durchblick. Denn Glasoberflächen legen Farbe auf und sorgen mit einem feinen Schliff für exklusive Optiken.

## Formvollendete Glaskollektion

Egal in welcher Ausführung – moderne Glasmöbel bestechen mit geschmackvoller Leichtigkeit. Ein Experte für den transparenten Lifestyle ist Leonardo Living. Die Marke bringt formvoll-



endete Glaskollektionen und erlesene Möbelstücke zusammen, stellt unverkennbares Design aus hochwertigen Materialien in den Fokus und kreiert damit einen aktuellen Trend, der sich durch alle Wohnbereiche zieht. Schränke wie Betten kommen auf schlanken Beinen daher und verweigern die Bodenhaftung ebenso wie Sideboards und Vitrinen. Luftig, leger und fein ausbalanciert legen sie jegliche Form von Schwere ab und zelebrieren ein weltoffenes Lebensgefühl. Dafür ist Glas der perfekte Werkstoff. Kombiniert mit ausgesuchten Materialien wie Lack, Furnier, Massivholz, Leder sowie Stoff und Lichtelementen bringt es Oberflächen zum Strahlen und lässt sich immer wieder neu gestalten. Der hochkarätige Materialmix macht das Besondere dieser Einrichtungsprogramme aus. Ein wahrer Eyecatcher ist das Wohnprogramm Leonardo Living Curve. In den verschiedenen Ausführungen Weiß, Schwarz und Palazzo passt es hervorragend zu Nussbaum sowie Eiche und wertet jede Einrichtung auf. Dabei ist der Name Programm: Es punktet mit feinen Kurven, die ein dynamisches Spiel in die Gestaltung bringen. Alle Möbel sind konsequent made in Germany und sprechen eine selbstbewusste Formensprache. Ideal für Einrichter mit einem exquisiten Geschmack, die Freude an ausdrucksstarken Optiken haben.



[www.leonardo-living.de](http://www.leonardo-living.de)



## Das Excelsior Hotel Nürnberg Fürth erstrahlt in neuem Glanz

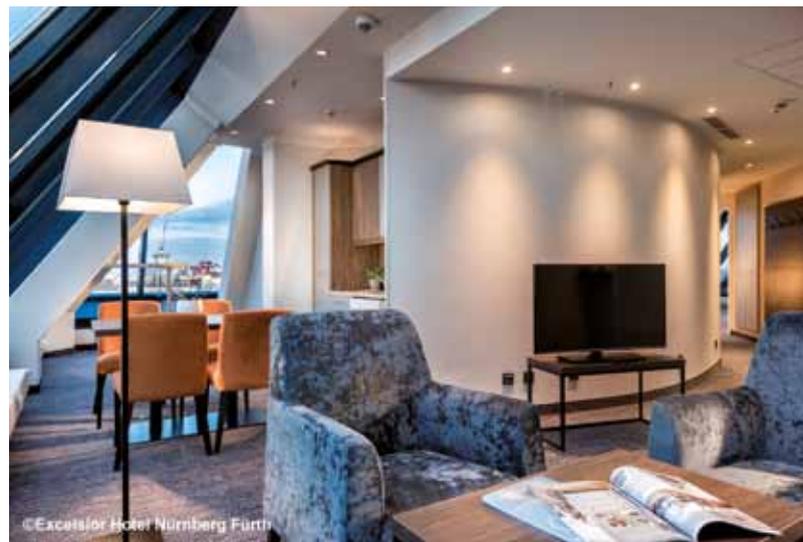
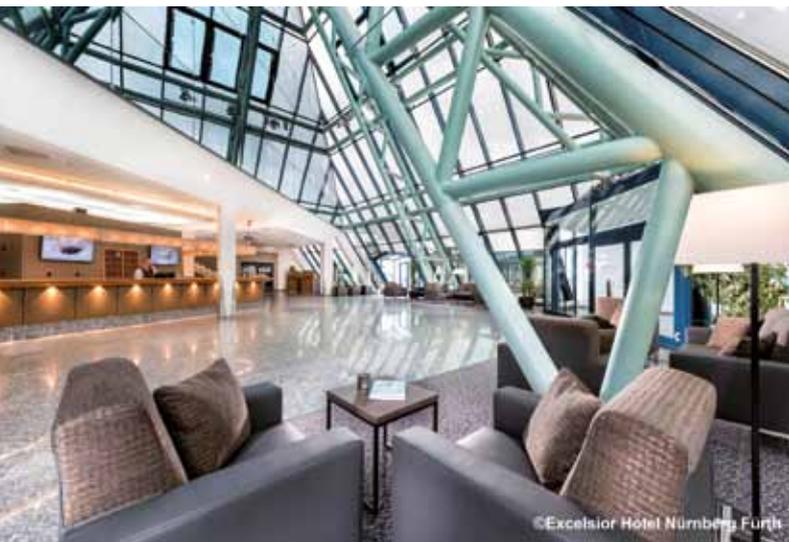
Die Zimmerrenovierungen in Fürths markantestem Gebäude sind abgeschlossen. Alle 104 Zimmer sowie der öffentliche Bereich im Excelsior Hotel Nürnberg Fürth sind renoviert und vom Inneneinrichter Voglauer hotel concept gestaltet worden.

„Dank der Pyramidenform und der kompletten Fensterfront in entsprechender Schräge sind alle Zimmer lichtdurchflutet. Voglauer konnte daher bewusst mit dunklen, erdigen Materialien arbeiten“, so Bilal Al-Njadat, General Manager im Excelsior Hotel Nürnberg Fürth. Die Renovierungsarbeiten der zehn Tagungs- und Veranstaltungsräume konnten ebenfalls zeitgerecht abgeschlossen werden.

### Hochwertige Materialien

Die hochwertige Materialwelt der neuen Zimmer spiegelt den technischen Eindruck des Gebäudes wider: Holz, Metall, und Uniflächen in Grau und Weiß, teilweise direkt und teilweise indirekt platziertes Licht schaffen eine gemütliche Stimmung und bilden Akzente im Raum. Das Betthaupt – wie auch die Schreibtischwand – ist in elegantem, dunklem Eichenholz kombiniert mit einer metallisch schimmernden Polsterung aus Kunstleder ausgeführt. Die aus Eisen gefertigten und schwarz beschichteten Wandlampen mit dem Pyramidenstumpf als Schirm runden das Ensemble ab. Als Kontrast zu der gedämpften Farb-





welt setzen sich türkisblau gehaltene Sitzmöbel in Szene und geben dem Raum einen trendigen, frischen Touch. Besonders auffällig: der Teppichboden mit bewegter Linienführung, die ihn fast „lebendig“ wirken lässt.

Das Excelsior Hotel Nürnberg Fürth liegt zentral, verkehrsgünstig und dennoch ruhig zwischen Nürnberg und Fürth. Es gilt als das Wahrzeichen der Region und besticht durch seine einmalige Pyramiden-Architektur: Glas und Stahl sind die tragenden Elemente und spiegeln das moderne Design des Inneren wider. Das Business-Hotel verfügt über 104 geräumige und elegant ausgestattete Zimmer (ab 26 m<sup>2</sup>) sowie Suiten in sechs Kategorien. Auch hier fallen die großen und – der Form des Gebäudes geschuldeten – schrägen Fenster auf. Das gilt auch für die zehn größtenteils klimatisierten, mit jüngster Technik ausgestatteten und zum Teil befahrbaren Tageslicht-Veranstaltungsräume, die auf einer Fläche von rund 550 m<sup>2</sup> Platz für bis zu 1.000 Personen

bieten. Kulinarisch sind die Gäste im „Prime Restaurant and Bar“ bestens versorgt: Hier werden rund um die kreisförmige Bar erstklassige Speisen serviert. Angeschlossen ist auch eine Sommer-Terrasse. Zu den weiteren Einrichtungen gehören eine separate Bar mit internationalem Flair sowie ein Business-Corner. Das Excelsior Hotel Nürnberg Fürth wird im Management der GCH Hotel Group geführt.

### Einer für alles

Die erfolgreiche Realisierung eines Hotelprojektes bedarf höchster Planungsstärke und Umsetzungskraft. Mit eigener Design- und Architekturabteilung und einem Netzwerk an kompetenten Handwerkern, Lieferanten und Dienstleistern ist Voglauer hotel concept als Generalunternehmer der bevorzugte Partner. Davon zeugen zahlreiche internationale Referenzen.

**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

© The Crystal | Oberungl, AT



## Belastbar und funktional

Hawwoods empfiehlt für den Außenbereich die Verwendung von Verbundmaterialien, die sowohl den Standards des Premium-Holz-Lieferanten entsprechen als auch den Bedürfnissen des Kunden. Gegenüber der Verwendung von Holz haben Verbundmaterialien einige Vorteile: Die robusten und ökologisch verantwortungsbewussten Produkte binden keine Feuchtigkeit und müssen daher keiner regelmäßigen Auffrischung mit Farbe, Lack oder Öl unterzogen werden. Die Hawwoods-Produkte für den Outdoor-Bereich werden außerdem weder morsch noch verziehen sie sich – obendrauf sind sie resistent gegen Schädlinge. Und zu guter Letzt: Eine simple Reinigung mit Wasser reicht aus.



## Licht trifft Akustik

Mit dem neuen Lighting Pad zeigt die Nimbus Group ihr volles Potenzial, hochwertige Licht- und Akustiklösungen in einem Produkt zu verschmelzen. Lighting Pad heißt das schallabsorbierende Akustikelement mit brillanter LED-Beleuchtung, das die Nimbus Group erstmals auf der Light + Building 2018 präsentierte.

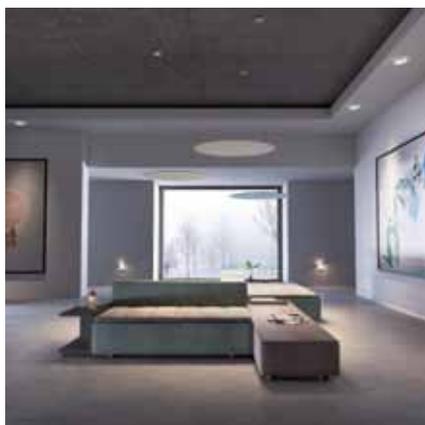
## Pflegt die Vielfalt

Die Reihe Flow von Weishäupl ermöglicht ein individuelles Mix & Match. Eine Auswahl an verschiedenen Stühlen, Tischen und spannenden Einzelmöbeln – in wahlweise gedeckten oder sommerlich frischen Farben – sorgen für Abwechslung im Garten und im Wohnbereich. Für jede Tageszeit und Laune gibt es das passende Möbelstück zum Sitzen, Liegen oder Wippen. Das Daybed lädt zu purer Entspannung an einem sonnigen Tag ein. Kombiniert mit farbenfrohen Polstern und Kissen wird es optisches Highlight im Garten und Lieblingsort zum Lesen und Verweilen.



## Leichte Reinigung

Vor Kurzem zeigte Artweger eine Sneak Peek auf seine Neuheit Artclear Glas. Die Produktion der dauerhaft pflegeleichten Duschgläser hat soeben begonnen. Damit erfüllt das Bad Ischler Unternehmen eines der wichtigsten Kundenbedürfnisse im Bad – der Wunsch nach weniger Reinigungsaufwand. Die spezielle Oberfläche weist Wasser ab, Kalk und Schmutz finden keinen Halt – nicht nur für ein paar Jahre, sondern ein Duschenleben lang.



## Schnell erledigt

Bei der InnSAN 24 Std. Komplett-Badsanierung wird mit großflächigen Rückwandplatten gearbeitet. Dabei gibt es unzählige Dekor- und Farbmöglichkeiten, welche einen interessanten und spannenden Materialmix ermöglichen. Die großflächigen Rückwandplatten lassen sich perfekt verbinden. Die bestehenden Fliesen dienen als Untergrund, worauf die großflächigen Rückwandplatten angebracht werden. Diese pflegeleichten Wandplatten lassen sich ganz einfach und schnell reinigen, da es keine Fugen mehr gibt. Zudem spart man während der Bauphase viel Zeit und die Schmutz-, Staub- und Lärmbelästigung ist minimal. Ebenso können die fugenlosen Rückwände mit den InnSAN Boden- und Deckensystemen kombiniert werden.



## Frühlings-Update fürs Interior

Occhio bringt stilvolle Boten in die Innenräume – mit zarten Farben, anspruchsvollem Design, delikaten Oberflächen und einem Licht, das auch nach Sonnenuntergang Frühlingsgefühle weckt. Jede einzelne Leuchte von Occhio ist mit ihrem charakteristischen Design ein wahrer Eye-Catcher.



# Moin Moin

Sylt. Das Eiland in der Nordsee ist für viele Weitgereiste mehr als nur eine der schönsten Inseln auf der Welt. Mit dem A-ROSA Resort bietet die Insel unter anderem ein Wohlfühlhotel für die ganze Familie an. Und um noch eines draufzugeben – seit Kurzem können sich Gäste auch durch Sterne-Koch Tim Raue von asiatischen Kreationen begeistern lassen. Lesen Sie dazu auch unser Exklusiv-Interview. 





Sylt ist auch eine ganz spezielle Art eines Lebensgefühls. Eine Art perfekte Kombination aus Lifestyle und wohliger Entspannung. Die Insel verwöhnt ihre Besucher mit majestätischen Kliffs, 40 Kilometern Strand und einer wilden Dünen- und Wattenmeerlandschaft, die von der UNESCO zum Weltnaturerbe erklärt wurde. Eingebettet in diese Kulisse liegen Kampen, Westerland und List – Orte voller Glamour und Genuss, die Sylt sein ganz besonderes Flair verleihen.

### Herbe Schönheit

Das A-ROSA Sylt liegt eingebettet in die traumhafte Dünenlandschaft von List am nördlichen Ende der Insel. 5-Sterne Superior zieren das Hotel und das zu Recht, denn sowohl Design, Kulinarik, aber vor allem die Qualität der jungen Mitarbeiter präsentieren sich bestens. Das Haus wurde 2010 eröffnet, 8 Jahre später sieht man dem Gebäudekomplex das Alter noch nicht an



– ein Zeichen von Qualität der verwendeten Materialien. Die Architektur des A-ROSA Sylt erinnert an den großzügigen Baustil der traditionsreichen Nord- und Ostseebäder. Die hellen Fassaden sind von Veranden und Loggien unterbrochen, auf denen man die heilsame Seeluft windgeschützt genießen kann. Große Fenster geben den Blick frei auf das Spiel von Wind und Wellen. Das Resort verfügt über 147 Zimmer, 30 Suiten, drei Restaurants, einen 3.500 m<sup>2</sup> großen SPA-ROSA und 700 m<sup>2</sup> Eventräume.

### Das SPA-ROSA

Das großzügige SPA-ROSA erstreckt sich über zwei Ebenen und bietet einen freien Blick auf die See. In dem beheizten, mit Meerwasser gefüllten Innen- und Außenpool, den sechs verschiedenen Themensaunen, einem großen Sonnendeck oder im Ruheraum können Gäste entspannt die Wärme genießen und das Wechselspiel von Ebbe und Flut beobachten. Ayurveda-, Beauty- und Bodytreatments mit exklusiven Produkten wie beispielsweise von Premium-Partner Clarins oder Ligne St. Barth vervollständigen das Programm in den 18 Anwendungsräumen.

### Die A-ROSA Kulinarik

Im Mittelpunkt steht der Gast mit seinen Wünschen und Bedürfnissen – frische saisonale Produkte von höchster Qualität und eine schonende Zubereitung verbinden den kulinarischen Genuss. Die durchwegs betuchte Klientel weiß dies mit nördlicher Zurückhaltung sehr wohl zu schätzen.

### Räume zum Aufleben

Die Zimmer im Hotel werden vom Management „Freiräume“ genannt. Großzügig, mit einer Mischung aus Klassik und schlichter Eleganz präsentieren sie sich als ideale Rückzugsorte. Hier wird nicht geprotzt, der Fachkundige erkennt aber die Qualität, die dahintersteht. Am besten bucht man ein Zimmer mit Meerblick, denn dann ist sehr schnell Träumen angesagt.

### Starkoch Tim Raue

Tim Raue ist ein mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneter, international bekannter Spitzenkoch und vor allem für seine asiatisch inspirierte Küche bekannt. Nun erobert er neue Ufer und feierte kürzlich die offizielle Eröffnung seines neuen Restaurants „Spices – by Tim Raue“ im A-ROSA Resort (siehe Interview).

### Asiatische Cuisine

Asiatische Geschmackswelt in Kombination mit Nordseecharme – das mag auf den ersten Blick paradox erscheinen, passt aber hervorragend zusammen, wie Tim Raue schon bei der Pressekonferenz beweist. Dabei wird der Blick auf die Dünenlandschaft und Wattenmeer mit Ruam Gan serviert – übersetzt bedeutet das: Eine Vielzahl an Köstlichkeiten kommt auf den

Tisch. Gemeinsam mit dem A-ROSA Resort präsentiert der Berliner dabei ein legeres Restaurantkonzept in entspannter Atmosphäre. Ein Grund mehr, dem Hotel einen längeren Besuch abzustatten.

## Fazit

Ein Verwöhnhotel, eingebettet in eine malerische Kulisse. Die Mitarbeiter zeichnen sich durch besondere Liebesswürdigkeit und Kompetenz aus. Das Konzept ist stimmig und bekommt durch das neue Restaurant von Raue einen zusätzlichen Geschmacksveredler.

HOTEL&DESIGN-Bewertung					
Architektur	🌿	🌿	🌿	🌿	
Design	🌿	🌿	🌿	🌿	
Wellness	🌿	🌿	🌿	🌿	
Küche	🌿	🌿	🌿	🌿	🌿
Service	🌿	🌿	🌿	🌿	🌿

## Interview mit Tim Raue anlässlich der Eröffnung des Restaurants „Spices – by Tim Raue“ im Hotel A-ROSA Resort

*Herr Raue, Sie stehen für eine asiatisch inspirierte Küche der Meisterklasse, sind mit zwei Sternen des Guide Michelin ausgezeichnet, erkochten sich 2017 19 Gault-&Millau-Punkte und sind als einer von nur zwei deutschen Köchen auf der renommierten „The World’s 50 Best Restaurants“-Liste vertreten. Warum jetzt ein Restaurant dieser Art auf Sylt?*

Ich übernehme hier mit großer Überzeugung als Berater die kulinarische Leitung des bestehenden Spitzenrestaurants und ich freue mich darauf, hier mit einem legeren asiatischen Konzept an den Start zu gehen. Wir möchten der Insel damit ein Restaurant bieten, das die Küchen Japans, Chinas und Thailands kulinarisch verbindet und dabei zum unkomplizierten Genuss einlädt. Wie in allen Restaurants, die meinen Namen tragen, werden wir Gerichte präsentieren, die mit ihren intensiven Aromen vor allem viel Spaß am Gaumen machen sollen.

*Raue überall. In der Stadt, auf der Insel, auf den Weltmeeren, in TV-Koch-Shows. Wird das nicht einmal zu viel?*

Als Profi muss man immer nach vorne blicken und sich immer wieder neue Herausforderungen suchen. Sicher ist irgendwann einmal mit der Expansion Schluss, aber mit Anfang vierzig bin ich noch voller Tatendrang.

*Welche Art von Küche servieren Sie nun hier?*

Auf der Karte finden sich unter anderem Sushi- und Sashimi-Variationen sowie meine Klassiker wie „Wasabi Garnelen“ und „Japanische Pizza mit Tuna und gelbem Rettich“. Die Insel soll aber auch am Teller zum Vorschein kommen, deshalb servieren wir auch „Sylter Fisch-Bun mit crispy Kabeljau, Ingwer-Gurke und Kurkuma-Mayo“ sowie „BBQ-Lamm-Belly, Kreuzkümmel-Honig und Sichuan-Knoblauch-Bohnen“.



*Wollen Sie hier auch nach den begehrten „Sternen“ greifen?*

Nein, möchte ich ganz und gar nicht. Hier soll jedem die Kulinarik viel Spaß machen, wir machen keine Kunst am Teller, sondern Gerichte, die ganz einfach schmecken sollen. Die Gäste sollen sich locker fühlen und in einer legeren Atmosphäre ungezwungen genießen.



# Neue Top-Adresse für Geschäftsleute und Touristen



Die Stadt Ulm im Osten von Baden-Württemberg hat eine neue Top-Adresse für Geschäftsreisende und Touristen. Seit Mai 2018 empfängt das Leonardo Royal Hotel Ulm seine Gäste am attraktiven Standort im Ulmer Dichterviertel.

Der sechsgeschossige, lichtdurchflutete Neubau befindet sich am Rande des historischen Zentrums, nur einen Kilometer vom berühmten Ulmer Münster entfernt. 148 komfortable Zimmer inklusive vier Junior-Suiten, ein Restaurant mit 120 Plätzen, ein großer Veranstaltungsbereich, eine Dachterrasse mit Blick auf das Münster und vieles mehr versprechen einen angenehmen Aufenthalt.

---

„Ulm ist ein weiterer wichtiger Meilenstein in unserer Strategie, Standorte in allen attraktiven Business-Destinationen in Deutschland und ganz Europa zu betreiben.“

*Yoram Biton, Managing Director Leonardo Hotels Central Europe*

---



„Ulm ist unser 48. Standort in Deutschland. Seit dem Markteintritt vor zwölf Jahren verdichten wir unser Standort-Netz in Europa mit mittlerweile mehr als 130 Hotels. Zukünftig wollen wir an allen wichtigen Reisezielen des Kontinents vertreten sein“, so Managing Director Yoram Biton.

## Im Dichterviertel

„Unser Team von 35 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist hochmotiviert. Mit perfektem Service und individueller Betreuung wollen wir dafür sorgen, dass sich alle Gäste bei uns wohlfühlen und bei weiteren Aufenthalten wieder bei uns buchen“, meint Operation Manager Tim Ziegler. „Den Slogan der Leonardo Hotels ‚Good to be here again‘ nehmen

wir wörtlich“, fügt er hinzu. Das Hotel der gehobenen Sterne-kategorie entstand in rund zweijähriger Bauzeit im neuen Stadt-quartier „Dichterviertel“. Exklusives Design, hochwertige Aus-stattung sowie die bodentiefe Verglasung der lichtdurchfluteten Zimmer und Suiten machen den Aufenthalt zum unvergesslichen Erlebnis. Eine Besonderheit des Leonardo Royal Hotel Ulm sind die „women-friendly rooms“, die reisenden Frauen besonderen Komfort und erhöhte Sicherheit bieten.



Erfahrene Mitarbeiter und modernste Tagungstechnik stehen für die Durchführung diverser Events zur Verfügung. Im Restaurant „Vitruv“ mit seinen 120 Sitzplätzen plus kleiner Außenterrasse werden die Gäste mit erlesenen Küchenkreationen verwöhnt. In der „Leo“-Lounge mit Bar können sie bei gemütlicher Club-Atmosphäre Drinks und Snacks genießen oder einfach entspannen.

Leonardo Hotels ist die europäische Division der israelischen Fattal Hotel Group und eine der führenden sowie wachstums-

### Mit Blick auf das Ulmer Münster

Das moderne Haus bietet zwei großzügige Bereiche für Tagungen und Events im Erdgeschoss (100 m<sup>2</sup>) und Dachgeschoss (320 m<sup>2</sup>). Ein Highlight ist die Dachterrasse im fünften Stock mit imposantem Blick über die Altstadt hin auf das Ulmer Münster. Hier befindet sich auch die „Penthouse Hall“ mit 167 m<sup>2</sup> für exklusive Business-Meetings, Tagungen und Feste.



stärksten Hotelketten in Europa. Seit 2006 auf dem europäischen Markt aktiv, ist das Unternehmen heute mit mehr als 130 Hotels in über 75 Destinationen vertreten. Die Dachmarke Leonardo Hotels wird durch die Brands „Leonardo Hotels“, „Leonardo Royal Hotels“, „Leonardo Boutique Hotels“ und „NYX Hotels“ ergänzt. Mit der Übernahme der irischen Hotelkette „Jurys Inn“ in Großbritannien und Irland im Dezember 2017 hat sich das Portfolio um 36 Hotels mit rund 8.000 Zimmern und 300 Meetingräumen erweitert.

[www.leonardo-hotels.com](http://www.leonardo-hotels.com)

# Gesunde Abwechslung am Frühstücks- tisch



Foto: Transgourmet



Frühstück und Brunch – beides boomt und wird von Gastronomen und Hoteliers, oft den ganzen Tag über, gerne angeboten. Neben süßen und herzhaften Klassikern erwarten die Gäste heute vor allem gesunde und bekömmliche Alternativen.

## Fruchtsaft-Plus

Cappy verbindet seine Fruchtsaft-Expertise mit den

aktuellen Trends und bietet mit „Cappy+“ eine neue Produktlinie mit gesundheitlichem Mehrwert. Die drei Sorten in der 250 ml- bzw. 0,8-Liter-PET-Flasche versprechen einen energiegeladenen Start in den Tag: „Cappy+ Great Start“ ist ein Multifruchtsaft aus Orange, Apfel, Kiwi und Grapefruit, angereichert mit Honig und Vitamin C, während der „Cool & Smile Citrus Juice Mix“ (mit Orangen, Mandarinen und Zitronen) zusätzlich

Magnesium enthält. Und der antioxidative „Cappy+ Fruit & Veggie Juice“ enthält neben Früchten wie Äpfeln, Trauben, Erd- und Heidelbeeren auch Schwarze Karotten und Rote Beete sowie Vitamin E, um die Zellen vor freien Radikalen und oxidativem Stress zu schützen.

## Vegane Joghurt-Alternative

Mit „Joya Kokos“ bietet Mona Naturprodukte seit Kurzem eine neue Joghurt-Alternative an, die voll im Trend liegt. Denn das Produkt ist laktosefrei, vegan und frei von Soja. Basierend auf Kokosmilch und zusätzlich mit gesunden Chia-Samen angereichert, punkten die beiden



Sorten „Kirsche-Vanille“ und „Tropical“ (ein Mix aus Banane, Ananas und Mango) mit unverfälschtem Fruchtgeschmack. Ergänzend dazu gibt es „Joya Kokos“ auch in einer zuckerfreien „Natur“-Variante.

## Selber zapfen

Mautner Markhof und Drink-Boy haben gemeinsam einen Fruchtsaft-Spender entwickelt, der am Frühstücksbuffet eine einfache und hygienische Selbstentnahme ermöglicht. Der hochwertige Spender ist aus massivem Eichenholz gefertigt und fasst drei Behälter à 3 Liter, die nach Wunsch befüllt werden können und jeweils mit einem Zapfhahn für sauberes Ausschöpfen versehen sind. Ideal fürs Frühstück sind u. a. der „Mautner Markhof Morgenzauber Sirup“ oder auch der „Holunderblüten Sirup“. Um Säfte oder Sirup-Getränke in den Behältern bis zu vier Stunden kühl und frisch zu halten, werden Eiswürfel-Zylinder eingesetzt.



## Auf das Beste komprimiert

Für die allermeisten Gäste ist das Wichtigste am Morgen ein richtig guter Kaffee. Die Premium-Kaffeemarke Java aus dem Hause Transgourmet bietet neben verschiedenen Kaffee-Spezialitäten ab sofort auch Nespresso-kompatible Kapseln in zwei Sorten: Kräftiges Aroma verspricht der „Forte Italia“, klassische Finesse der „Classic Vienna“. Die „Java“ Kaffee kapseln überzeugen geschmacklich wie hinsichtlich Preis-Leistung und sind insbesondere für Zimmermaschinen oder Seminarräume die perfekte Lösung. ➤



## Power-Shot

Für den besonderen Energie-Kick am Morgen sorgt der „Berlina Ingwer Shot“ im 60 ml-Fläschchen. Bestehend aus frisch gepresstem Ingwersaft, naturtrübem Apfel- und Zitronendirektsaft sowie einer Prise Cayennepfeffer verspricht der hochkonzentrierte vegane Shot positive Wirkungen auf das körperliche und seelische Wohlbefinden und soll zu einer gesunden Ernährung beitragen. Die bruchssichere, recycelbare Kunststoff-Verpackung bietet optimalen Produktschutz und lässt sich am Frühstücksbuffet attraktiv platzieren. Infos: [www.ingwershot.berlin](http://www.ingwershot.berlin)



### BUTTER-ERDBEER-CROISSANT

Perfekt fürs Frühstücksbuffet. Ihre Gäste werden den köstlichen Klassiker ganz neu erleben!

Die Qualität des Frühstücks bestimmt die Tagesform. Da ist gleich morgens ein köstlicher Klassiker zum Verwöhnen genau das Richtige, um mit guter Laune in den Tag zu starten. Unser leckeres Butter-Erdbeer-Croissant ist die Krönung für jedes Frühstücksbuffet. Denn der zartblättrige Teig mit herrlichem Buttergeschmack umschließt eine schön aromatische Füllung mit echtem Erdbeermarmelade, die kleinen und großen Genießern schmeckt. Das sind die Zutaten für ein Lieblings-Croissant, auf das sich Ihre Gäste jeden Morgen aufs Neue freuen. Dekoriert mit rotem Knusperzucker ist das Butter-Erdbeer-Croissant zudem ein fantastischer Leckerbissen fürs Auge, dem man nicht widerstehen kann. Präsentieren Sie diesen fruchtigen Hochgenuss auf Ihrem Frühstücksbuffet, und der Tag wird perfekt.

## Bioqualität

Höllinger ist österreichweit für seine Bio-Fruchtsäfte und -Nektare bekannt, die erfolgreich über Handel und Gastronomie vertrieben werden. Das Sortiment umfasst zudem diverse Sirupe in Bio-Qualität, die entsprechend dem Claim „Just loving Nature“ kürzlich von PET- auf 0,5-Liter-Glasflaschen umgestellt wurden. Gleichzeitig wurde den drei bestehenden Sirupen (Himbeer, Holunderblüte und Johannisbeer-Zitrone) ein neuer „Lavendelblüte Bio-Sirup“ zur Seite gestellt, der sich nicht nur mit stillem oder prickelndem Wasser mischen lässt, sondern auch Müsli oder Kuchen eine blumige Note verleiht.



## Frisch gebrüht

Neben bestem Kaffee und Tee serviert Julius Meinl neuerdings auch erfrischenden Eistee: Bei „Tea on the Rocks“ handelt es sich um hochwertige Blatt-Tees bzw. edle Früchtetee-Mischungen, die auf Eis ihren vollen Geschmack entfalten und pur oder auch als Cocktail serviert werden können. Das Besondere daran ist, dass dabei frisch aufgebühter Tee – ohne Zucker oder Zusatzstoffe – ins Glas kommt. Vier Sorten stehen zum Start zur Auswahl: „Klassik pur“ (Schwarztee), „Fruchtige Mango-Erdbeere“ (eine Schwarzteemischung mit intensiv-fruchtiger Note), „Tropengenuß“ (chinesischer Sencha mit Mango, Passionsfrucht und Bergamotte) sowie der Früchtetee „Rote Versuchung“ mit dem Geschmack roter Beeren.

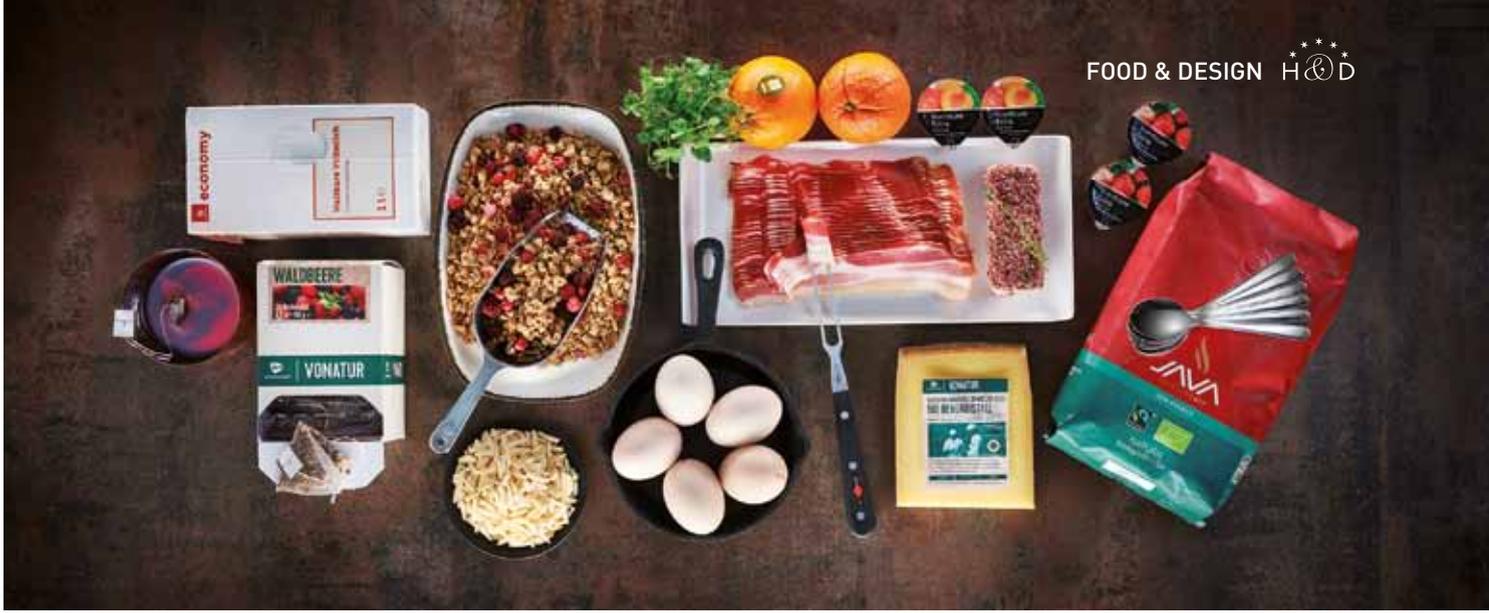


## Gebäck für jeden Geschmack

Resch & Frisch offeriert für Frühstück und Brunch ein umfassendes Sortiment an Brot- und Gebäck-Spezialitäten. Neu im Portfolio sind neben süßen „Jour-Croissants“ mit Marillen-, Nougat- oder Vanillefüllung auch aromatische „Stangenbrote“, die jeweils in zwei Sorten (à drei Stück pro Verkaufseinheit) angeboten werden: Das Duo „Körner/Berry“ vereint ein saftiges Roggenvollkornbrot mit Saaten und ein Roggenmischbrot mit Mandeln und Cranberries. Die zweite Variante „Speck/Roggen“ bietet ein pikantes Roggenbrot mit Speckwürfeln und ein Roggenmischbrot. Die Stangenbrote eignen sich ideal für den Einsatz am Buffet oder zum Gedeck und harmonisieren ausgezeichnet mit Butter sowie diversen Aufstrichen.



Für die einfache und schnelle Zubereitung in der Gastronomie hat Julius Meinl ein eigenes System entwickelt: Mittels speziellem „Bunn Iced Tea-Equipment“ wird der Eistee zu Schichtbeginn zubereitet und danach im attraktiven Glasdispenser zum Abzapfen bereitgestellt. Die Verpackungseinheiten à 90,7 g sind auf das System abgestimmt und ergeben ca. 11 Liter Fertigerränk. Diese reichen für 37 Gläser „Tea on the Rocks“ zu je 450 ml (300 ml Tee und 150 ml Eis). Wobei die gebrandeten Gläser mit Schraubverschluss-Optik die farbkräftigen Eistees effektiv in Szene setzen. Das Gesamtsystem ist eine Weltinnovation, die in den kommenden Monaten in 70 Ländern rund um den Globus präsentiert wird. ▀



## Genussvoller Start in den Tag

Transgourmet setzt auf die erste Mahlzeit des Tages und zeigt im Rahmen eines Frühstück-Schwerpunktes seine Kompetenz in diesem wichtigen Bereich.



Dabei offeriert der heimische Marktführer im Gastronomie-Großhandel nicht nur alle Produkte aus einer Hand, sondern liefert auch Inspirationen und Ideen, die den Hoteliers und Gastronomen helfen, beim Frühstücksangebot erfolgreich zu sein.

### Gesunde und nachhaltige Auswahl

„Beim Außer-Haus-Konsum von Frühstück legen die Konsumenten zunehmend Wert auf Abwechslung und gut verträgliche Produkte. So boomen glutenfreie Lebensmittel, Natursauerteigbrote und Obst und Gemüse“, weiß Transgourmet Österreich Geschäftsführer Thomas Panholzer. Gerade beim Frühstück legen die Gäste zudem großen Wert auf Bio-Qualität und Herkunft. Transgourmet bietet deshalb eine besonders große Auswahl an entsprechenden Produkten. Nachhaltigkeit ist dem Unternehmen ein Herzensanliegen, und das „kommt gut an“, denn typische Frühstücksprodukte wie Bio-Eier, Bio-Kaffee und Bio-Vollmilch konnten bei Transgourmet zuletzt deutlich zulegen. „Es freut uns, dass die Nachfrage auch mit dem Angebot wächst“, so Panholzer stolz. Gastronomen tun gut daran, zu wissen, woher ihre Produkte stammen – hier unterstützt Transgourmet mit der Nachhaltigkeits-Linie „Transgourmet Vonatur“, wo eben

diese Herkunft und die Geschichte der Produkte im Mittelpunkt stehen. „Transgourmet Vonatur Monthea Tees“ aus Südtirol, „Kaiserwinkler Felsenkeller Käse“ und Bio-Gebäck aus dem Mühlviertel werben jedes Buffet auf.

### Internationale Spezialitäten

Gefragt sind heute aber nicht mehr nur Klassiker wie das Wiener Frühstück und regionstypische Produkte wie Milch- oder Käsespezialitäten – das Frühstück per se wird internationaler. So haben Porridges, Bowls oder Shakshuka (eine einfach zuzubereitende Spezialität der nordafrikanischen und orientalischen Küche aus pochierten Eiern in einer Sauce aus Tomaten, Chili und Zwiebel) längst Einzug in die heimische Gastronomie gehalten. Nicht mehr wegzudenken sind auch asiatische Gerichte wie beispielsweise Miso-Suppen: Überall dort, wo das Publikum internationaler ist, sind sie sehr gefragt. Und noch ein Trend ist beim Frühstück außer Haus deutlich erkennbar, wie Panholzer erfreut feststellt: „Wir freuen uns, dass viele Hoteliers neuerdings Frühstück à la Carte anbieten – das garantiert Frische und vermeidet Lebensmittel Müll.“

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



FRÜCHTE + SUPERFOODS + SÄFTE + PÜREES + GEWÜRZE IN EINER PACKUNG  
30 CENT  
PER  
SMOOTHIE-SHOT  
FRISCH GEMIXT

# Jedem Frühstücksbuffet sein frisch gemixter Smoothie

Schnell, einfach und vor allem frisch gemixt: Smoozy Suzy – ein Smoothie, der schneller zuzubereiten ist als ein Cappuccino – begeistert gerade die österreichische Hotellerie- und Gastro-Szene. Das Besondere: Früchte, Superfoods, Säfte, Pürees und Gewürze sind fix-fertig einzeln portioniert und tiefgefroren und werden mit Wasser gemixt zur idealen Smoothie-Lösung im Café, an der Cocktail-Bar oder am Frühstücksbuffet.

Am beliebtesten bei den Gästen ist der Smoothie als Zwischenmahlzeit und als gesunder Frühstücksbegleiter. Und: Der anspruchsvolle Hotelgast wünscht sich Smoothies ausschließlich frisch gemixt.

## „All-in-one Smoothie“ mit vielen Einsatzmöglichkeiten

Mit Smoozy Suzy – aktuell in 4 verschiedenen Sorten erhältlich – lassen sich im Hotel verschiedenste Einsatzmöglichkeiten des Frucht-Genusses einfach und unkompliziert abdecken: Ob am Frühstücksbuffet, im Tagescafé, an der Cocktail-Bar, im Wellness-Bereich, als Begrüßungsgetränk oder als Basis für Desserts – für alle Bereiche wurden spezielle Lösungen überlegt. Smoozy Suzy anzuwenden und ganzjährig sowohl im Sommer als auch im Winter zu genießen.



## Frisch gemixt

Der Konsum von Smoothies ist in Österreich, aber auch international, in den letzten Jahren enorm gestiegen. Jeder dritte Konsument trinkt regelmäßig Smoothies. Das stellt die Gastronomie und Hotellerie vor neue Herausforderungen: Die Zubereitung eines echten Smoothies, der einen hohen Anteil an ganzen Fruchtstücken aus Obst und Gemüse enthält, ist nicht nur zeit- sondern auch kostenintensiv.

## Perfekte Lösung für frisch gemixte Smoothies am Buffet

- Kein Obst/ Gemüse, das übrig bleibt und weggeworfen werden muss
- Einfache und rasche Zubereitung (schneller als ein Cappuccino)
- Keine lange Schulung des Barpersonals
- Stabile Tiefkühl-Lagerung (bis 2 Jahre)
- Klare Kostenkontrolle und Kalkulation

## Special Offer für Hotel & Design-LeserInnen

Gratis-Verkostung in Ihrem Hotel + kurze Einführung „der perfekte Smoothie und Gästenachfrage“ + Österreichs bestes Profi-Mixerangebot: VITAMIX Barboss um 990,-\* + 6 Karton (192 Einheiten) Smoozy Suzy gratis dazu oder VITAMIX The Quiet One um 1.950,-\* + 12 Karton (384 Einheiten) Smoozy Suzy gratis dazu + Gläser + Präsentationsmittel

*\* (zzgl. MwSt. und Versand); Angebot solange der Vorrat an Mixern reicht; gilt ausschließlich für Hotellerie und Gastronomie in Österreich*

Anrufen oder Mail schicken:  
Tel: 0660-69 13 212  
office@smoozysuzy.com  
Kennwort: „Hotel & Design-Special-Offer“

[smoozysuzy.com](http://smoozysuzy.com)



# frühstückchen. am liebsten immer.

Resch & Frisch®  
AM LIEBSTEN IMMER.

Ein schwungvoller Start in den Tag beginnt mit einem facettenreichen und schmackhaften Frühstück. Außer Haus zu frühstücken ist besonders beliebt – dabei lässt man sich gerne verwöhnen und genießt es, ohne Stress und Hektik in den Tag zu starten. Auswahl und Frische spielen eine große Rolle. Unterschiedliche Brot- und Gebäcksorten sowie Mehlspeisen sollten angeboten werden. Das ultimative Frische-Erlebnis wird erreicht, wenn das Gebäck noch ofenwarm serviert wird. Das ist dank des Resch&Frisch-Systems jederzeit möglich.

Wie in der Gastronomie allgemein gilt auch beim Frühstück: Besinnung auf besser, bewusster, stillvoller. Nachhaltige, regionale Lebensmittel, Handarbeit und Liebe zum Detail stehen im Vordergrund. Die Rohstoffe in resch&frischem Gebäck stammen von 350 Vertragslandwirten aus Österreich und werden streng kontrolliert.



## FRÜHSTÜCKSGENUSS MIT

Gäste achten immer mehr auf ihre Gesundheit und damit auf ihre Ernährung. Lebensmittel, die zum guten Geschmack auch noch einen Mehrwert liefern stehen hoch im Kurs. Brot und Gebäck kann hier echtes „Super-Food“ sein: Die Resch&Frisch Produktlinie „**Genuss mit PLUS**“ bietet von einem **Urkornweckerl** mit Emmer-Vollkornmehl über ein **Süßes Vollkorn-Kipferl** ohne Weizen bis hin zum **Balance-Weckerl** zur Aufrechterhaltung eines normalen Blutdrucks zahlreiche gesunde Alternativen.



## AUF DIE GRÖSSE KOMMT ES AN

Das **Midi-Sortiment** von Resch&Frisch ist perfekt für Ihr Frühstücksbuffet.

Die Vorteile liegen auf der Hand: mehr Abwechslung durch kleinere Portionsgrößen, mehr Auswahl durch einen attraktiven Produktmix. Zudem haben Sie eine Wareneinsparung bei Backwaren und vor allem beim „Belegen“ am Frühstücksbuffet. Zur Auswahl stehen **Midi-Kaisersemmel**, **Midi-Frühstücks-Mix** und **Midi-Körner-Mix**.

## GENUSS TROTZ ZÖLIAKIE...

Gäste mit Zöliakie müssen bei Resch&Frisch nicht auf ein abwechslungsreiches Frühstück verzichten: ein umfangreiches **Glutenfrei-Angebot** sorgt auch bei Lebensmittelunverträglichkeiten für entspannten Frühstücksgenuss. Von der klassischen **Glutenfrei-Kaisersemmel** über den **Glutenfrei-Brotmix** bis hin zu süßen Köstlichkeiten ist für jeden Geschmack etwas dabei. Alle Glutenfrei-Produkte sind außerdem zusätzlich laktosefrei.



# Backende Leidenschaft

Als einer der europaweit führenden Hersteller liefert Vandemoortele ein umfassendes Sortiment an pikanten und süßen Gebäck-Spezialitäten für jeden Bedarf und jeden Geschmack.

Im Jahr 1899 begann Constant Vandemoortele mit seinem Sohn Adhémar in Izegem, Belgien, Öle aus Lein- und Rapssamen zu mahlen und zu raffinieren. Seither entwickelte sich das Unternehmen vom regionalen Lieferanten zu einem landes- und später europaweit agierenden Hersteller von Speiseöl, Margarine und Mayonnaise – ein Geschäftsweig, der für Vandemoortele noch heute große Bedeutung hat. Erst um 1970 entwickelte man erste Produkte für die Backbranche (wie Hefe- oder Blätterteig) und erweiterte den Geschäftsbereich um tiefgekühlte Backwaren. In den Folgejahren setzte Vandemoortele mit Akquisitionen seinen Expansionskurs stetig fort und zählt heute mit insgesamt 38 Produktionsstandorten in ganz Europa sowie rund 3.800 Artikeln auf den internationalen Märkten zu den führenden Anbietern von pikanten und süßen Gebäck-Spezialitäten. „Bester Geschmack, beste Qualität, bester Service“ lautet dabei das Credo des Familienunternehmens.



## Vielseitiges Angebot

In Österreich umfasst das Backwaren-Sortiment rund 550 Produkte, die erfolgreich über Handel und Gastronomie vertrieben werden. Von verschiedensten Stangenbroten und französischen Baguettes, über Focaccia und Ciabatta aus Italien bis hin zu Kaisersemmeln und diversen Pastry-Kreationen bietet Vandemoortele alles aus einer Hand. Alle Produkte werden tiefgefroren in unterschiedlichen Convenience-Stufen geliefert – wahlweise ungegärt als Teigling, backfertig (vorgegärt) oder servierfertig.

Besonders beliebt sind bei den Österreichern die Donuts, die in vielen Geschmacksvarianten zur Verfügung stehen. Unter dem Motto „Lollipop meets Donuts“ präsentiert Vandemoortele nun zusammen mit Chupa Chups eine ganz neue Donut-Range mit bunten Fettglasuren und Candy-Dekor in den außergewöhnlichen Sorten „Strawberry“, „Cola“, „Strawberry Cream“ und „Apple“. Perfekt geeignet für jedes Frühstücksbuffet ist auch das neue „Butter-Erdbeer-Croissant“ mit zartblättrigem Teig, echtem Erdbeermark und rotem Knusperzucker als Deko.

## Investitionen in die Zukunft

Allein im Jahr 2017 hat Vandemoortele international 67 Mio. Euro in seine Standorte investiert. Das jüngste Werk wurde 2016 in Kutno, im Herzen Polens, eröffnet. Hier werden auf modernsten, vollautomatischen Anlagen für den internationalen Markt vor allem Baguettes und Kaisersemmeln hergestellt. Und auch wenn dabei viel Wert auf handwerkliches Aussehen gelegt wird, so „ist die Gleichmäßigkeit in der Qualität das Allerwichtigste“, wie Robert Maaßen, Country Commercial Manager Deutschland und Österreich, erklärt. So gehen pro Stunde rund 9.000 Baguettes vom Band, die – mit einer Abweichung von max. 3 mm – garantiert immer die gleiche Länge und Qualität haben. Dies wird im IFS-zertifizierten Betrieb laufend streng kontrolliert.

Aber auch Pastry wie Croissants, „Chocolate Rolls“ oder der aromatische „Kanadier“ mit Pekannuss- und Ahornsirup-Füllung werden in Kutno hergestellt.

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

# Wo ausschließlich Höchstleistung zählt



Die neue GIGA X8

## Kaffeegenuss – frisch gemahlen, nicht gekapselt

- 32 Kaffeespezialitäten über das 4,3" Touchscreen-Farbdisplay wählbar
- 2 Präzisions-Keramikscheibenmahlwerke mit Automatic Grinder Adjustment (A.G.A.®) für eine konstant gleichmäßige Mahlung
- Speed-Funktion: Heißwasser-Bypass für perfekte Kaffeespezialitäten in Rekordzeit und mehr Anwenderkomfort

Ideale Einsatzgebiete:  
Etagenlösung, Seminar-/  
Tagungsbereich, Catering,  
Coffee to go

Empfohlene  
Tageshöchstleistung:  
200 Tassen

# Weltneuheit aus Österreich

Zertifizierte BIO-Säfte nachhaltig und frisch gepapft. Die Qualität des Frühstücks ist für viele Gäste ein wichtiger Indikator für die Bewertung des gesamten Hotels. Mit den Brooklyn Bio-Säften beginnt der Tag nachhaltig erfrischend.



Vier Sorten 100 % reiner BIO-Säfte bietet das österreichische Unternehmen Grapos im Offenausschank an. Damit ist Grapos weltweit der einzige Anbieter von Bio-Säften aus der Schankanlage. Selbstverständlich sind die Säfte von „Bio Austria“ zertifiziert. Der extrem kleine ökologische Fußabdruck wurde von der Technischen Universität Graz in einer Studie nachgewiesen. Alle vier Sorten werden mit Bio-Apfelsaft gemischt, was

den Eigengeschmack verstärkt, die unterschiedliche Süße der Früchte ausgleicht und die üblichen Zusatzstoffe obsolet macht.

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

Die Brooklyn BIO-Säfte sind vegan und frei von Allergenen.

## Bio goes Postmix

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

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

## Zertifizierter ökologischer Fußabdruck

Alle Grapos-Getränke sind nicht nur köstlich, sondern auch nachhaltig. Es fallen 90 Prozent weniger 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.

Außerdem spart der Gastronom beim Getränkekonzept von Grapos bis zu 44 Prozent CO<sub>2</sub> und ungefähr 40 Prozent an Energie bei der Getränke Kühlung. Kühlladen sind nicht mehr nötig, wird doch das Getränk direkt beim Zapfen in der Schankanlage gekühlt. So spart man Investitionskosten in teure Kühltechnik und hohe Energiekosten.

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



TRANS**GOURMET**

Gemeinsam machen wir jede Zeit zur

Auszeit!

Am Bild: Sigi Stummer, Rauner / Linz

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

**DAS BESTE FÜR IHRE GÄSTE.**



Exklusiv bei Transgourmet.  
[transgourmet.at](http://transgourmet.at)



## New Generation

Mit dem „Xi Cool Pro“ hat die Covini GmbH aus Lustenau eine neue Generation an Weinklimaschränken für die optimale Lagerung und Präsentation entwickelt. Dabei ist die UV-hemmende Isolierverglasung zum Schutz vor Sonnenlicht ebenso selbstverständlich wie die konstante Luftfeuchtigkeit über 50%. Zusätzlich sorgen der eingebaute Fresh-Air-Aktivkohlefilter und vibrationsarme Kompressoren für perfekte Bedingungen zur Weinreife. Zwei getrennte Temperaturzonen garantieren jederzeit ideale Lager- oder Trinktemperatur.

## Zitronenfrische

Kikkoman Ponzu Sojasauce mit Zitrone zaubert sommerliche Frische in viele unterschiedliche Gerichte oder Gemüse-Cocktails. Ponzu Sojasauce – eines der beliebtesten Würzmittel in Japan – gibt es seit Ende Mai 2018 nun auch in der 250 ml-Flasche im heimischen ausgesuchten Lebensmittelhandel. Die Kikkoman Ponzu Sojasauce mit Zitrone basiert auf der natürlich gebrauten Sojasauce und einem Spritzer Zitrone. Die aromatische Ponzu Sojasauce ist sehr vielseitig und passt perfekt zu Gerichten wie etwa Carpaccio, gegrilltem Steak oder Fisch sowie Meeresfrüchten.



## Der Zauber des Unvergänglichen

Poesie und Präzision verbinden sich fließend in der neuen Porzellankollektion Fluen von Fürstenberg, die die Manufaktur gemeinsam mit Alfredo Häberli entwickelt hat. Der Schweizer Designer hat in Fluen seine Idee einer reinen Form – zeitgenössisch, elegant und poetisch – verwirklicht. Rosa wie Erdbeersorbet, Blau und Türkis wie das Meer, Gold wie die Mittagssonne – mit der Geschirrkollektion Fluen Shifting Colors endet der Sommer nie.



## Neuer Online-Schleifservice

Der professionelle Messerschleifdienst von Messerbrief, eine der größten Schleifereien Europas, ist nun auch in Österreich verfügbar. Der Schleifservice wird online bestellt – die Messer werden mit dem innovativen und bislang einzigartigen Messerbrief versendet. Sowohl Hobby- als auch Profiköche können stumpfe Messer mit diesem Service unkompliziert und hochwertig schleifen lassen. Gastronom Andreas Flatscher sowie Haubenkoch Siegfried Kröpfl vertrauen ihre Messer bereits der modernen Schleiferei an.



## Einzigartiger Genuss für individuelle Biere

Die Sorten- & Aromenvielfalt der Craft-Biere ist groß und erst im richtigen Glas ein Genuss für alle Sinne. Mit den neuen Craft-Gläsern von Schott Zwiesel lassen sich unterschiedliche Bierstile gekonnt in Szene setzen. Die Gläserformen der neuen „Beer Basic Craft“-Serie sind auf die Aromenvielfalt unterschiedlicher Craft-Biere perfekt abgestimmt. Entwickelt wurde die Serie zusammen mit dem renommierten Biersommelier Alexander Kohlen und Experten der Camba Bavaria Brauerei.





## Besonderes Lebensgefühl

Mit Liebe von Hand gefertigt – es sind die Herkunft, die Tradition, die einzigartigen Designs und Formen und das besondere Lebensgefühl, die der Gmundner Keramik auch 2017 großen Erfolg beschert haben. Stilvoll und lebendig – so präsentieren sich die Design-Klassiker aus der Gmundner Keramik Manufaktur. Dabei liegt der Fokus für das aktuelle Jahr ganz klar auf der bewussten Reinterpretation der Design-Klassiker. Das neue Konzept wurde bereits auf das Geflammt-Sortiment umgelegt, aber auch beim Design Hirsch darf man sich auf viele neue Inspirationen freuen.



Design: Schmidinger, Adolf Berauer

## Farbtupfer

Schmidinger Möbelbau bringt mit dem Stuhl „Trix“ farbige Akzente in jeden Raum. In den Mode-Trendfarben Rot und Gelb ist „Trix“ – gestaltet von Designerin Sabine Bischof – eine Neuinterpretation des klassischen Brettstuhls aus dem Alpenraum und macht sich einzeln als Dekorationselement ebenso gut wie als Sitzgruppe. Mit der modern gestalteten farbigen Sitzschale passt der Stuhl nicht nur zum klassischen Holztisch, sondern auch zu schlichten Industrial-Umgebungen. [www.schmidinger-moebelbau.at](http://www.schmidinger-moebelbau.at)



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

# Drink mit Kultfaktor gefällig? Wie wär's mit „Preiselpeter“

Eine leicht herbe Note hat er, der „Preiselpeter“: 2 cl Wildpreiselbeer-Sirup, 1/8 l Prosecco, 1/8 l Soda und Eiswürfel sind die Zutaten für den spritzigen, nicht allzu süßen Mix, der das Zeug zum Trendgetränk hat. In Bars, Clubs und Cafés gehört es zum guten Ton, den Gästen Kreativität und reichlich Abwechslung auf der Getränkekarte zu bieten. Deshalb suchen immer mehr Betriebe nach kultigen Drinks, die gut schmecken und einfach zu mischen sind. „Preiselpeter“ entspricht diesen Anforderungen voll und ganz. Die feinherbe Preiselbeernote ergänzt trockenen Prosecco ideal – der „Preiselpeter“ ist somit perfekt für alle, die ihre Drinks nicht allzu süß mögen. Neben dem einprägsamen Namen macht auch seine Farbe einiges her. In bauchigen Weingläsern serviert, leuchtet er schön rot und sollte daher auf keiner Cafétterasse und keiner Bar fehlen.



## COCKTAIL-REZEPTE

### Preiselpeter

#### Zutaten:

2 cl Darbo Wildpreiselbeer-Sirup

1/8 l Prosecco

1/8 l Soda

Eiswürfel

#### Zubereitung:

Eiswürfel und Darbo Wildpreiselbeer-Sirup in ein Longdrink- oder bauchiges Weinglas geben. Halb mit Prosecco, halb mit Soda aufgießen.

### Lingini mit Darbo Wildpreiselbeer-Sirup

#### Zutaten:

50 ml Darbo Wildpreiselbeer-Sirup

120 ml Soda

60 ml Wermut

Eiswürfel

#### Zubereitung:

Eiswürfel und Darbo Wildpreiselbeer-Sirup in ein passendes Cocktail-Glas geben. 60 ml Wermut hinzufügen und mit 120 ml Soda aufgießen. Umrühren, nach Lust und Laune dekorieren und genießen!

### Lingini



### Preiselpeter



## Ein Leben für die Früchte

Im Jahr 1879 begann die Familie Darbo, aus Früchten Konfitüren, Sirupe und feine Fruchtliköre herzustellen. Mehrfache Auszeichnungen der in einem kleinen Obstdampfwerk im altösterreichischen Görz erzeugten Delikatessen zeugen davon, dass der Name Darbo bereits in dieser Zeit für die liebevolle Verarbeitung von Früchten stand. So wuchs langsam ein über die Stadt hinaus bekanntes und geschätztes Unternehmen heran. Im Jahre 2009 vertraute Klaus Darbo nach jahrzehntelanger Führung des Unternehmens die weiteren Geschicke seinem Sohn Martin an, der seitdem gemeinsam mit seinem Onkel Adolf das Unternehmen in fünfter Generation leitet. Darbo ist heute ein namhaftes mittelständisches Familienunternehmen, das an drei Tiroler Standorten hochwertige Produkte für den Lebensmitteleinzelhandel, für die Gastronomie und Hotellerie sowie für weiterverarbeitende Lebensmittelunternehmen herstellt.

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



# Essigsaurer Fruchtgenuss

Beste Rohstoffe mit garantiertem Reinheitsgrad, schonende Verarbeitung und viel Liebe zum Detail machen WIBERG Fruchtesseige zu wahren Kostbarkeiten. Die „sauren Gesellen“ bereichern jede Küche mit herrlich aromatischen Nuancen. Christian Berger vom WIBERG Team Inspiration weiß, wie Premium-Essige hergestellt werden und was ein guter Fruchtessig beinhalten darf:

reift er mindestens zehn Jahre in Eichenfässern. Seine ideale Bestimmung sind edle Salatkreationen, Carpaccio sowie Käse. 100 % österreichische Ernte, bei gerade mal 5 % Säure!

## Die Qualität beginnt beim Rohstoff

Längst haben sich feine, saure Essenzen in jeder anspruchsvollen Küche etabliert. Dabei verdanken die WIBERG Fruchtesseige ihren vollendeten Geschmack einer kompromisslosen Qualität: Nur der Saft vollreifer Früchte und eine doppelte biologische Gärung machen sie zu charaktvollen Elixieren. Im Gegensatz zu konventionellen Essigen befinden sich in der WIBERG Flasche ausschließlich traditionelle Gärungsesseige. Für ein herausragendes Endprodukt ist die Qualität der Früchte von entscheidender Bedeutung, deshalb sind makellose, vollreife Früchte die Basis für WIBERG Fruchtesseige. Diese werden in vorwiegend regionalen Gebieten geerntet, gereinigt, anschließend zerkleinert und auf traditionelle Weise gepresst. Danach wird die Maische mit Reinzuchthefer zu Alkohol vergoren und durch Essigbakterien in Essig umgewandelt. Auf die Zugabe von Fremdalkohol und Sulfit wird ohne Ausnahme verzichtet.

## Entfachte Leidenschaft

Der Saft pflückfrischer, vollreifer Himbeeren ist die Basis für den einzigartigen Geschmack des WIBERG Himbeer-Essigs. Die natürliche Entstehungsgeschichte dieses „Sauer-Stoffs“ beginnt mit den besten Früchten. Nach schonender Pressung und Vergärung entsteht ein reiner Essig in kompromissloser Premium-Qualität, der getrost auf jegliche Zusätze und Aromen verzichten kann – das beweist ein Blick aufs Etikett: So viel Natur braucht keine Zutatenliste und schmeckt einfach herrlich zu Salaten mit Pilzen, Hülsenfrüchten, Käse, Gemüse und Früchten.

## Balsam für die Seele

Der Birnen Balsam-Essig Barrique ist genau das Richtige für den verwöhnten Gaumen. Die fein abgestimmten, vollfruchtigen Aromen steirischer Mostbirnen umgarnen die Geschmacksknospen sanft und betören sie mit einer dezenten Süße. Dieses Kunstwerk der Kulinarik wird mit viel Liebe zum Detail, der Besinnung auf bewährte Herstellungsverfahren und vor allem reichlich Zeit geschaffen.

Bevor der Birnen Balsam-Essig in die 250 ml-Flasche gefüllt wird,

## Saure Früchtchen

Intensiv und fruchtig-süß sind die Charakteristika des BIO Apfel-Essigs. Die Früchte für diesen edlen Genussbringer kommen zu 100 % von Streuobstwiesen aus der Steiermark, der österreichischen „Toskana“. Unfiltriert, naturtrüb und rein biologisch hergestellt hat er das Zeug zum idealen Begleiter für klassische Salatkreationen, sauer Eingelegtes und Sülzen. Sein ausgewogenes Verhältnis aus Säure und Süße ermöglicht Dressings, die vor allem den süßen Duft steirischer Äpfel und absolute Natürlichkeit verströmen.

## Göttlicher Genuss

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

Schafskäse oder Antipasti, wie einem Vital-Cocktail aus Salatmousse, Amaranth, Mango und Granatapfel-Essig-Gelee.



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

# Japanische Schmiedekunst

Die Handelsagentur Emberger bringt die japanischen Profi-Kochmesser „Chroma Turbo“ und „Kasumi Masterpiece“ nach Österreich.

Japanische Messer zählen zu den besten der Welt. Charakteristisch sind insbesondere ihre Schärfe und der extreme Härtegrad der Edelstahlklingen. Die Messer-Schmiedekunst hat in Japan eine lange Tradition, die über Jahrhunderte zurückreicht. Durch die Weiterentwicklung der traditionellen Techniken der Schwertherstellung hat sich in dieser langen Zeit ein großer Erfahrungsschatz angereichert, von dem die renommierten japanischen Messer-Manufakturen heute noch profitieren.

Herbert Emberger hat mit seiner neu gegründeten Handelsagentur in Österreich den Exklusiv-Vertrieb für die beiden japanischen Top-Marken Chroma und Kasumi übernommen und ergänzt damit perfekt sein komplementäres Sortiment rund um Küche und Tisch.

## Bewährter Klassiker

Der Top-Seller von Chroma ist die Serie „type 301“, die in Zusammenarbeit mit Ferdinand A. Porsche und Jörg Wörther, Koch des Jahrzehnts, entwickelt wurde. Besonderes Augenmerk wurde auf die problemlose Handhabung gelegt: Der ergonomische Griff mit einer „Perle“, die dem Daumen beim Schneiden Halt bietet, liegt sehr gut in der Hand und ermöglicht ein langes und ermüdungsfreies Arbeiten. Aufgrund des V-Schliffs der Klinge sind die Messer extrem scharf, schnitthaltig und bei Bedarf leicht nachzuschärfen. Starköche wie Johann Lafer, Christian Bau, Kevin Fehling oder Thomas Dorfer verwenden die „type 301“-Messer seit Jahren. Die Serie wurde laufend den Bedürfnissen der Köche angepasst und erweitert, vom klassischen Universal-Kochmesser bis hin zum Sushimesser steht für jeden Bedarf das passende Produkt zur Verfügung.

## Ultraharter Stahl

Nun haben die Messer-Experten von Chroma die „type 301“-Serie weiterentwickelt und präsentieren mit einer neuen Produktlinie das Ergebnis aus zehn Jahren harter Arbeit, Recherchen und Versuchen: „Chroma Turbo – Design by F.A. Porsche“ mit der blauen Perle. Gefertigt aus ultrahartem „Turbo Blue Steel“ von Thyssenkrupp sind die Messer extrem langlebig und weniger anfällig für Rost. Die Klinge ist zum Ka-Six-Edge geschmiedet und ist mit 61° HRC (Hardness Rockwell Cone) deutlich härter als der restliche Teil des Messers mit 56° HRC. Dadurch bleibt die Klinge noch länger schnitthaltig.



## Meisterstück

Sumikama Cutlery gilt mit seinen „Kasumi“-Messern als Vorreiter bei der Serienproduktion von Damaszener-Stahl-Messern, die bekannt sind für ihre charakteristische Maserung. Das Traditionsunternehmen in Seki – der Hauptstadt der japanischen Schneidwaren-Industrie – verbindet in der Herstellung modernste Technik mit den Erfahrungen der besten Meister. Ganz in der Tradition der jahrhundertealten japanischen Schwertschmiedekunst. Eine spezielle Edition ist die „Kasumi Masterpiece“-Serie, bei der die exklusiven Messer in vielen einzelnen Arbeitsgängen veredelt und meisterlich geschliffen werden, um absolute Perfektion zu erzielen.

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





## Streng limitiert

Innerhalb im letzten Herbst neu lancierten „Puchheimer Edelbrand“-Linie wartet Spitz auch regelmäßig mit limitierten Sondersorten auf – wie aktuell mit dem „Puchheimer Bockbeerbrand“. Basierend auf einer Biersorte aus der Region besticht das Premium-Destillat durch einen malzigen Grundton und eine dezente Hopfennote, verbunden mit dem süßen Geschmack von Karamell im Abgang. Die Rohstoffe stammen zur Gänze aus Österreich und werden in der 2017 neu eröffneten Spezialitätenbrennerei am Standort Attnang-Puchheim verarbeitet.

## Stroh macht Lust auf Eis

Mit den steigenden Temperaturen steigt auch die Lust auf „Gefrorenes“ in jeglicher Form und Art. Foodbloggerin Cooking Catrin ([www.cookingcatrin.at](http://www.cookingcatrin.at)) aus Klagenfurt hat einige Rezepte mit Stroh Rum kreiert, die einfach nachzumachen sind, herrlich erfrischen und das Auge und den Gaumen gleichermaßen erfreuen. Der eigenen Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Erlaubt ist, was schmeckt, und Geschmäcker sind bekanntlich verschieden. Ein Klassiker – aber immer ein Renner im Beliebtheitsranking bei Alt und Jung – ist das Schokoladeneis. Cremig, intensiv im Geschmack und bereit für Toppings aller Art, lässt es die Herzen von Naschkatzen höher schlagen.



Foto: STROH



Foto: Nina Karmik

## Außergewöhnliches für Bieraficionados

Jameson Irish Whiskey und die Micro-Brauerei BEVOG in Bad Radkersburg haben gemeinsam ein besonderes Craft-Beer kreiert: Das auf nur 9.000 Flaschen limitierte „Gallink“ ist ein Barrel Aged Black IPA (9,3% Alkohol), das mehrere Monate in original irischen Jameson-Whiskey-Fässern reifen durfte. Deshalb besticht das Bier durch die typischen Noten von Vanille, Karamell und Holz. Als Inspiration für Name und Design diente (Eisen-)Gallustinte, die über Jahrhunderte die Standard-Schrift- und Zeichentinte in Europa war. Erhältlich bei Ammersin und BeerLovers in Wien.

## Beerenstark

Die spanische Nr. 1-Gin-Marke, Larios, launcht als Sommer-Edition den „Larios Rosé“ mit intensiv fruchtigem Erdbeer-Aroma. Die Erdbeeren fusionieren dabei mit den charakteristischen Gin-Noten von wilden Wacholderbeeren und mediterranen Zitrusfrüchten und machen den „Larios Rosé“ zu einer fruchtigen Alternative zum klassischen London Dry Gin. Neben Tonic lässt sich der komplexe Gin aus dem Hause Beam Suntory auch wunderbar mit Bitter Lemon oder Zitronenlimonade mixen.



Foto: Hendrick's Gin

## Sommergefühle

Wenn der Frühsommer schon mit Temperatur-Rekorden aufwartet, hilft ein frischer, kühlender Cocktail, uns auf die kommende Hitze vorzubereiten und dieser zu trotzen. Der altbewährte Hendrick's Gin & Tonic – garniert mit seinem Markenzeichen, einer knackigen Gurkenscheibe – eignet sich ganz besonders dazu. Ob während der Happy Hour an der Bar, beim Entspannen am Balkon oder beim BBQ mit Freunden im Garten. Destilliert und abgefüllt in Schottland, wird Hendrick's Gin mit dem fabelhaften Duett aus Gurken- und Rosenblütenessenzen angereichert, unterstützt durch nicht weniger als 11 der feinsten Pflanzen und Kräuter aus allen Ecken der Erde. Hendrick's Gin lässt sich mit einer Vielfalt an Säften, Limonaden und anderen Getränken unkompliziert zu außergewöhnlichen leichten Cocktails vermischen.



Foto: Hubert

## Prozessoptimierung im Küchenalltag

Um möglichst schnell besten Genuss auf die Teller zu bringen, bedarf es in der Profiküche einer Reihe von spezifischen Koch- und Küchengeräten. Für optimale Praktikabilität ist dabei eine durchdachte Planung grundlegend, damit effiziente Abläufe garantiert sind.

### Multitalent

Mit „CucinaEvo“ hat die Schweizer Salvis AG eine Modellreihe entwickelt, die jeweils drei Funktionen in einem Gerät vereint: Combi-Steamer, Ladenbackofen und SmartCooking. Je nach Anforderung, Bedarf und Betriebstyp kann der Anwender – mit nur einer Steuerung – zwischen den Gerätearten wählen, um beste Gar-, Brat- und Backresultate zu erhalten. Die Steuerung „Easy“ vereinfacht dabei das manuelle Arbeiten, während die „Pro“-Version die automatischen Produktionsabläufe mit Programmen unterstützt. Ein geringer Energieverbrauch sowie optimierte Reinigungszeiten und ein um 30 Prozent reduzierter Reiniger-Einsatz minimieren die Betriebskosten.





## Back in black

Die multifunktionale Küchenlinie „Palux Topline“ erfüllt alle individuellen Anforderungen an die moderne Profiküche: Der durchdachte modulare Aufbau minimiert Energiekosten und Laufwege und vereinfacht die Abläufe im Küchenalltag. Die „Topline Thermik“-Serie von Palux ist nun auch als „Black Edition“ mit schwarzer Bedienfolie und matt-schwarzer Frontblende verfügbar. Die Multifunktionsgeräte beherrschen mehrere Zubereitungsarten, zum Beispiel für die Vorproduktion oder das À-la-Carte-Geschäft. Die Geräte-Auswahl reicht von verschiedenen Herden, Öfen und Brättern bis hin zu Kochkesseln, Woks und Fritteusen.

## Individuelle Komplettlösungen

Electrolux Professional bietet für Restaurants, Hotels oder Gemeinschaftsverpflegungen nicht nur einzelne Küchen-Komponenten, sondern für jeden Bedarf und jede Größe die passenden Komplettlösungen – vom Herd, Kombidämpfer und Dampfgarer, über Kippbratpfannen, Schockkühler und Froster bis hin zu Spülmaschinen. Für die optimale Planung der Küche bietet Electrolux Professional nun die Möglichkeit, diese vor dem Aufbau virtuell zu testen. Mit einer Brille und zwei Sticks in der Hand, die auf Virtual-Reality-Technologie basieren, sowie einer App können sich Köche die Anordnung der Geräte vorab in 3D anschauen und geplante Abläufe in realistischer Darstellung überprüfen.



## Smart spülen

Die weiterentwickelten Gläser- und Geschirrspülmaschinen von Hobart vereinen beste Reinigungsergebnisse mit modernem Bedienkomfort und gestalten dadurch den Spülalltag so einfach wie möglich. Mit der „Washsmart“-App lassen sich Informationen über den Status der Maschinen wie bevorstehende Wartungsintervalle, etwaige Systeminformationen oder der Chemieverbrauch abrufen. Auf Grundlage dieser Daten kann sich der Nutzer bei Problemen direkt an den Kundendienst wenden oder auch per App Verbrauchsmittel nachbestellen. Zudem garantieren die neuen „Washsmart“-Maschinen durch kurze Spülzeiten sowie geringen Wasser-, Energie- und Chemieverbrauch minimale Betriebskosten.

## Heiß aufs Grillen

Aus Liebe zu gutem Essen hat Lohberger drei leistungsstarke Infrarot-Grillgeräte entwickelt, welche die professionelle Fleischzubereitung in der Gastronomie revolutionieren. Mit einer Grilltemperatur von bis zu 800 °C und einer Aufheizzeit von nur einer Minute können in Rekordzeit Steaks, zarter Fisch, geschmackvolles Grillgemüse und kross überbackene Speisen perfekt zubereitet werden.





wurden. Alle vier Maschinen verfügen über spezielle Programme, deren Abläufe auf die Anforderungen des jeweiligen Spülgutes und dessen Verschmutzung abgestimmt sind: So gibt es etwa ein eigenes Programm für empfindliche Weingläser sowie je eines für robuste Bierkrüge, Mischgeschirr und Töpfe. Die Auswahl erfolgt leicht und intuitiv über ein Touch-Display.

### Kochen unter freiem Himmel

Im Freien kochen, ohne auf die perfekte Ausstattung einer Innenküche verzichten zu müssen: Der niederländische Designer Martin van der Sluis hat für die amerikanische Premium-Marke Wolf eine komplette Außenküche aus Edelstahl entworfen. Im Fokus steht ein Wolf BBQ-Gasgrill, der beste Materialeigenschaften mit Hochleistungstechnik vereint und zwei Varianten der Wärmezufuhr nutzt: direkt und strahlend. Dadurch wird ein perfektes Grillergebnis erzielt. Die modulare „Wolf Outdoor Kitchen“ wird nach Kundenwunsch mit verschiedenen SubZero-Kühlschubladen individuell zusammengestellt. Eine aus einem Stück gefertigte Edelstahlplatte inklusive Spüle vervollständigt die „Wolf Outdoor Kitchen“.

### Perfekt abgestimmt

Vier neue Tankuntertisch-Spülmaschinen erweitern bei Miele Professional das Angebot an GewerbeGeschirrspülern. Zur neuen Generation gehören neben zwei universell einsetzbaren Geräten auch zwei Modelle, die (mit nur 72,5 cm Höhe) speziell für den Thekenbereich entwickelt



### Immer griffbereit

Der magnetische Messerblock von Wüsthof besticht durch sein puristisches, klares Design und die hochwertigen Materialien. Es scheint, als schwebte der massive Holzblock aus Thermobuche über dem Fuß aus gebürstetem Edelstahl. Bestückt mit sechs „Wüsthof Epicure“-Messern, ist er aber nicht nur ein Designobjekt, sondern zeichnet sich im Alltag durch Langlebigkeit und hohe Funktionalität aus. Durch den im Holz eingelassenen Magneten werden die Messer sicher gehalten und sind stets griffbereit.



### Design your fridge

Mit „MyStyle“ bietet Liebherr jetzt die Möglichkeit, den Kompakt-Kühlschrank „Kcu 701“ selbst kreativ zu gestalten. Auf [www.designyourfridge.com](http://www.designyourfridge.com) kann das Gerät mit Hilfe eines Konfigurators in unterschiedlichsten Farben, mit Schriften, Logos oder Mustern und sogar mit eigenen Fotos individuell zusammengestellt werden. Auch verschiedene Abstellborde und Lichtlösungen sowie unterschiedliche Türvarianten stehen zur Auswahl. Und sollte doch mal eine Design-Änderung gewünscht sein, können mit wenigen Handgriffen sog. „Covers“ auf die Geräte aufgebracht werden.

# Exquisite Kulinarik mit Panoramablick

Das Landhaus zu Appesbach eröffnete die Saison 2018 mit neuem Gastgeber und neu gestaltetem Restaurant.

Fotos: Landhaus zu Appesbach, Harald Eisenberger



Als neuer Gastgeber begrüßt ab der Saison 2018 der diplomierte Sommelier und Whisky-Spezialist Edwin Heider seine nationalen wie auch internationalen Gäste.



Das romantische Hotel Landhaus zu Appesbach am Wolfgangsee ist ein Refugium für Ruhe und Erholung und ein Inbegriff für gehobene Gastlichkeit. Das unvergleichliche Flair des englischen Herrenhauses findet seine Entsprechung in einer vorzüglichen Küche, die man im neu gestalteten Restaurant, auf der Terrasse mit Blick auf den See oder an der Strandbar genießen kann.

## Tradition & Moderne

Seit Mai 2018 erstrahlt das Restaurant mit seinen 75 Sitzplätzen in neuem Glanz. Im gemütlichen Landhausstil, mit edlen Leinstoffen und feiner Tischwäsche können die Gäste den Panoramablick auf den Wolfgangsee genießen. Küchenchef Christian Buhl und das gesamte Serviceteam verwöhnen sowohl im Restaurant als auch auf der schönen Terrasse mit kulinarischen Köstlichkeiten, frischen regionalen Produkten und beliebten Schmankerln. Der Landhaus-Stilmix aus Tradition und Moderne findet sich auch auf der Speisekarte des neu gestalteten Restaurants wieder. Regionale Spezialitäten werden modern umgesetzt. Neben Hirschkalb aus der Strobler Jagd finden sich auf der Karte auch Klassiker wie Wiener Schnitzel und Rinderfilet. Großes Augenmerk legt der Küchenchef auf das Thema Fisch, wobei die meisten zubereiteten Fische aus der eigenen Fischerei Ausseerland stammen. Die Gäste können zwischen frischem Saibling, Forelle und Reinanke in verschiedenen Zubereitungsvarianten wählen. Auch in der sehr beliebten Strandbar werden in diesem Sommer bei Schönwetter fangfrische Fische, aber auch

klassisches Beef Tatar oder die köstlichen Aberseer Schafskäseröllchen serviert. Am Nachmittag kommen die Gäste täglich in den Genuss von frischem Kuchen und den verführerischen Eissorten von Giovanni aus Bad Ischl. Hier kann man die Seele baumeln lassen und einen erfrischenden Cocktail oder ein Glas prickelnden Champagner mit herrlichem Blick über den Wolfgangsee genießen. Gäste von auswärts können mit ihren Booten direkt an den hoteleigenen Stegen bei der Strandbar anlegen.

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





Mit „Moving to the next level!“ präsentiert Spülspezialist Winterhalter Gastronom die neuesten Entwicklungen. Spülen wird digital – mit der intelligent vernetzten Spülmaschine CONNECTED WASH und dem neuen Finanzierungsmodell PAY PER WASH.

Fotos: Winterhalter Gastronom GmbH

## „Moving to the next level!“

Seit 1947 hat es Winterhalter immer wieder geschafft, den Bereich des gewerblichen Spülens aktiv mitzugestalten und mit innovativer Spültechnik Maßstäbe zu setzen. Dazu Österreich-Geschäftsführer Johann Freigassner: „Wir wollen genau wissen, wie die Welt unserer Kunden funktioniert, welche Bedürfnisse sie haben und wie wir sie bestmöglich unterstützen können. Wir hören zu und beobachten – den Wandel in der Gesellschaft und die Veränderungen in der Arbeitswelt, technologische Entwicklungen und die damit verbundenen Möglichkeiten. Kurz gesagt: Wir beschäftigen uns schon heute intensiv damit, was morgen und übermorgen auf unsere Kunden zukommen wird. Wie die Lösungen dafür aussehen, zeigen wir z. B. mit NEXT LEVEL SOLUTIONS.“

### Die Zukunft ist schon da

Die Lösung CONNECTED WASH, bei der die Spülmaschinen per LAN oder W-LAN vernetzt und Maschinendaten in Echtzeit an einen Server gesendet werden, kann durchaus als revolutionär bezeichnet werden. Mittels Computer, Tablet oder Smartphone haben Winterhalter Kunden Zugriff auf die Connected Wash App. Diese bietet einen schnellen Überblick über den Status und alle wichtige Daten

der Maschinen – rund um die Uhr und von überall auf der Welt. Freigassner: „Wieder können wir eindrucksvoll demonstrieren, was gewerbliches Spülen



„Wir beschäftigen uns schon heute intensiv damit, was morgen und übermorgen auf unsere Kunden zukommen wird.“

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

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

heute und in der Zukunft ausmacht.“ Und weiter: „Mit den Next Level Solutions, zu denen auch Connected Wash gehört, wollen wir die nächste Stufe der Entwicklung und die digitale Welt erreichen. Heute haben wir Informationen darüber, was im Inneren der Maschine und um sie herum passiert, und helfen somit unseren Kunden, den Prozess des gewerblichen Spülens zu optimieren. Es geht um Effizienz und Wirtschaftlichkeit.“

### Pay per wash

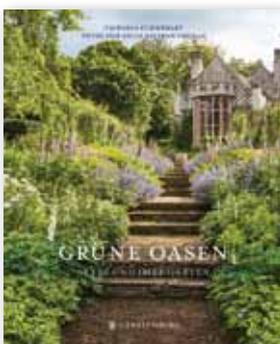
Den Kunden wird bei dieser Lösung eigens ein Internet-Portal zur Verfügung gestellt. Die Spülmaschine wird somit als Pay-per-Wash-Maschine konfiguriert ausgeliefert. Sie spült nur dann, wenn der User einen Code gekauft hat und diesen via Display eingibt. Gezahlt wird per Kreditkarte. Ist das Guthaben aufgebraucht, wird ein neuer Spülcode eingelöst. Die Maschine bleibt dabei im Besitz von Winterhalter beziehungsweise im Besitz des Fachhändlers. Dabei wird ein Full-Service-Konzept mit Vollgarantie angeboten. Für Reiniger- und Klarspülprodukte, Wasseraufbereitung, Abnutzung, Service und Wartung fallen keine Zusatzkosten an. Das wirtschaftliche Risiko liegt folglich allein beim Vermieter der Geräte.



## Appetizer – New Interiors for Restaurants and Cafés

Architekten und Gastronomen lassen sich einiges einfallen, um das Ausgehen zum spannenden Erlebnis zu machen. Appetizer versammelt neue Trends, überraschende Konzepte und verspieltes Design von Pastellfarben, Fototapeten und Indoor-Dschungel über geschwungene Couches bis hin zu goldenen Akzenten und knalliger Deko. Abgestimmt auf die Speisekarte und das individuelle Konzept entstehen überall auf der Welt schicke Bars, geschmackvolle Restaurants, gemütliche Cafés, mobile Foodtrucks und alles dazwischen.

Hardcover, fadengebunden, 272 Seiten, vollfarbig, 24 x 30 cm, englisch, 39,90 €, ISBN: 978-3-89955-930-9, Verlag Gestalten



## Grüne Oasen – Stars und ihre Gärten

Victoria Summerley, Hugo Rittson-Thomas (Fotos)

Dieses Buch präsentiert die Gärten und Häuser von 25 kreativen Prominenten, die ihren Anwesen in England einen ganz persönlichen Stempel aufgedrückt haben. Künstler, Schauspieler, Musiker, Komponisten, Designer, Drehbuchautoren und Schriftsteller gewähren einen exklusiven Einblick in ihre privaten Rückzugsorte. Dort sammeln sie ihre Kräfte und lassen sich von der Natur inspirieren.

Gebunden, mit Schutzumschlag, 272 Seiten, farbig illustriert, 25,5 x 31 cm, 51,40 €, ISBN 978-3-8369-2147-3, Gerstenberg



## Lust auf Landleben! Wie wir unseren Traum verwirklicht

Dagmar Steffen, Christian Burmester

Singles, Paare und Familien öffnen die Türen ihrer Landhäuser und berichten von Visionen und Widerständen auf dem Weg, sich ihren Traum zu erfüllen. Zwei alte Holzhäuser zeigen sich offen fürs skandinavische Familienleben. Daneben betreiben die befreundeten Frauen eine Wohnboutique mit Café. Im einstigen Dorfgasthof bringt eine Tierärztin Praxis und Privatleben unter ein Dach. Als Feriendomizile feiern Holländermühle und Holzwohnwagen ihr Comeback. Die Fachwerk-Ruine überrascht mit Potenzial, ein uriges Gemäuer am Fuße der Pyrenäen mit purem Design.

Gebunden, Pappband, 192 Seiten, mit ca. 250 Farbabbildungen, 23 x 28 cm, 41,10 €, ISBN: 978-3-421-04101-2, DVA



## Feuerstellen im Garten – das große Ideenbuch

Lars Weigelt, Dr. Folko Kullmann

Feuer besitzt seit Urzeiten eine elementare Anziehungskraft. Als Sinnbild für Atmosphäre und Behaglichkeit, stilvolles Ambiente und unbeschwertem Genuss kommt dem archaisch-urigen Element Feuer auch heute noch eine besondere Rolle im Garten zu. Ob nun uriger Grillplatz, exzentrische Outdoor-Küche oder die zeitgemäße Adaption einer multifunktionalen Feuerstelle: Im Garten ist Feuer ein wahrer Dauerbrenner. Die Essenz der interessantesten Feuerstellen-Projekte präsentiert dieses Buch in großer stilistischer Bandbreite.

Gebunden, mit Schutzumschlag, 168 Seiten, ca. 85 Fotos, 21 x 27 cm, 41,10 €, ISBN 978-3-95453-152-3, Becker Joest Volk Verlag



## Die Käsekenner

Kirchner, Krieger, Meier

Der Genuss von Käse liegt voll im Trend. In Österreich hat sich der jährliche Käsekonsum in den letzten zwei Jahrzehnten auf 20 Kilogramm pro Person mehr als verdoppelt. Die steigende Nachfrage spiegelt sich auch in der wachsenden Zahl der Käsefachgeschäfte und dem – vorerst noch etwas zögerlichen – Ausbau der Menükarten in der Gastronomie wider. Das neue Fachbuch „Die Käsekenner“ setzt nun neue Wissensstandards für Käseexperten und porträtiert mehr als 200 Käsesorten aus ganz Europa – inklusive Länderkarten, Geschmackskategorien, Lagertechnik und Getränkeempfehlungen.

Broschiert, 248 Seiten, 4-farbig, A4, 18,50 €, ISBN 978-3-99033-382-2, Trauner Verlag

# Urban und elegant

Das Hotel STAGE 12 liegt im Herzen von Innsbruck, direkt an der prächtigen Flaniermeile Maria-Theresien-Straße. Hinter einer sanierten, denkmalgeschützten Fassade wurden 120 Zimmer in einem neuen Trakt errichtet, der mit dem Innenhof verbunden ist. BWM Architekten entwarfen das gestalterische Konzept der Hotelzimmer sowie der gesamten Allgemeinflächen.



## STAGE12 HOTEL



### Glamouröse Details

Das neue Design vermittelt Internationalität und verkörpert gleichzeitig einen regionalen Bezugspunkt für die Gäste. Das Interior-Team des Wiener Architekturbüros BWM Architekten entwickelte ein maßgeschneidertes Designkonzept, bei dem legerer Komfort mit höchsten gestalterischen Ansprüchen einhergeht. Überraschende und unerwartete Elemente reagieren auf die Eigenarten und besonderen Herausforderungen des Ortes. Entworfen wurde das Gestaltungskonzept für alle Innenräume des STAGE 12 Hotels, die Hotelzimmer sowie die Allgemeinräume mit Hotelbar, Frühstücksraum und Fitnessbereich im Dachgeschoss. Zur Ausführung gelangten zeitgemäßes Design mit MidCentury-Anklängen und viele textile Elemente in warmen Grundtönen mit leuchtenden Einsprengseln. Vorhänge und Poufs in geschmeidigem Samt erzeugen eine wohnliche Atmosphäre. Die Materialfarbe Messing sorgt für glamouröse Effekte in der Lobby und in den Zimmern mit spielerischen, die Eleganz akzentuierenden Elementen. Alle Zimmer entsprechen einander in Design und



Farbgebung, unterscheiden sich jedoch in den Grundrissen und entfalten dadurch ganz spezifische Qualitäten. Die Gestaltung nimmt Bezug zur imposanten Bergwelt der Umgebung von Innsbruck und kombiniert diese mit der legeren Eleganz und der internationalen Urbanität Innsbrucks.

### Lobby und Eingang

Im Erdgeschoss befindet sich der zum Innenhof hin ausgerichtete Haupteingang des Hotels, den man wie eine Bühne betritt. Immer wieder durchbrechen inszenatorische, bühnen-



artige Elemente das elegante Design, die den spezifischen Ortsbezug Innsbrucks in Erinnerung rufen. Die mit braunem Leder bespannte Rezeption wird von einer raumhohen Lichtinstallation mit Naturmotiv hinterleuchtet – wie ein kleines Atrium mit eingefangenen, zauberhaftem Waldparadies als eine Art Stageset. Bodenfelder korrespondieren in der Lobby mit dem rahmenden Muster an der Decke. Dramatisch wirkender schwarzer Marmor bekleidet den Fußboden, und eine Installation aus kleinen Messingplättchen verweist auf die glamouröse Theatervergangenheit des Stammhauses an der Maria-Theresien-Straße. Eine an schimmernden blauen Kordeln aufgehängte Schaukel bildet einen attraktiven Anziehungspunkt für Ankommende

und Abreisende. Im Zentrum der gestalterischen Interventionen steht die Aufenthaltsqualität für den Gast mit abwechslungsreichen unterschiedlichen Atmosphären.

### Zimmerausstattung

Aufgrund der unterschiedlich geschnittenen Zimmertypen existieren verschiedene Varianten in der Möblierung. Die Grundausrüstung umfasst folgende Basics: Schrank, Garderobe, Sessel, Pouf, einen runden Tisch, Nachttischchen sowie eine



eigene Leuchten-Familie mit Tischlampen und abgehängten Leuchten. Die Ausstattung mit 43 Zoll Flat-TV, Wasserkocher mit Tee und Kaffee, Kühlschrank und Telefon ist in allen Zimmern identisch. Generell zeichnen sich die Zimmer durch ein weiches, elegantes, urbanes Design aus.

### Hotelbar und Frühstücksraum

Der urbanste Ort des STAGE 12 ist die hauseigene Hotelbar, die als Treffpunkt auch dem Innsbrucker Publikum offen steht. Zu den 45 Sitzplätzen im Hotel stehen im Innenhof –





umgeben von der architektonisch eindrucksvollen Rathausgalerie von Dominique Perrault – rund zwanzig Terrassenplätze zur Verfügung. Innen dominiert ein langgezogener Bartresen mit klassischer Messingoberfläche. Dahinter befindet sich eine beleuchtete Wand aus Spiegelementen, Messing und dunklem Nussholz. Mit Samt überzogene Sofas sowie Lounge-Sessel bieten gemütliche Sitzgelegenheiten. Eine raumhohe Außenglaswand bringt im Frühstücksraum viel Tageslicht ins Innere. Eine weitere Attraktion bildet hier die illusionistische „Wolkendecke“, die von unzähligen Kugelleuchten in unterschiedlichen Größen gebildet wird.



## Daten und Fakten

Auftraggeber: The Penz Hotel GmbH

Fertigstellung: 12/2017

Adresse: Adolf-Pichler-Platz 3 / Maria-Theresien-Straße 12, 6020 Innsbruck, Österreich

Architektur: Baumschlager Hutter Partners

Interior Design: BWM Architekten

Fotos: ©Günther Egger

## Umdenken in der Branche?

Vor kurzem war ich beruflich in unserem Nachbarland Deutschland unterwegs. Viel Positives hat sich in letzter Zeit dort getan. Wer sich vor Jahren schauernd über die nicht wirklich vorhandene „Gastfreundlichkeit“ und über kulinarische Missgeschicke am laufenden Band mokierte, dem begegnet nun durchwegs freundliches Personal, bestens geschult, aber vor allem arbeitswillig und motiviert. Man spürt den Willen, Gastgeber zu sein, Freundlichkeit zu demonstrieren und mit einem Lächeln das Leben und die Wünsche des Gastes zu erfüllen. Fortgesetzt wird diese Charmeoffensive auch im öffentlichen Verkehr. Ich erlebte mehrere launige, überaus freundliche Durchsagen des Zugschaffners während einer dreieinhalbstündigen Bahnfahrt. Das möchte man als gelernter Österreicher zumindest einmal in einem Zug der heimischen Bahn hören. Ich gehe jede Wette ein, dass man darauf lange wird warten müssen.

Auf der kulinarischen Seite erlebte ich durchwegs geschmackvolle Erlebnisse. Im hochpreisigen Sektor naturgemäß um einiges teurer als bei uns, in „normalen“ Restaurants aber durchaus zu Preisen, die man auch hierzulande gewöhnt ist. Eine Tendenz war aber zu erkennen – speziell die mit Sternen und Hauben ausgezeichneten Lokale wollen ihre „Ehrungen“ teilweise zurückgeben, teilweise unter den Restaurantteppich kehren. Und da stellt sich mir schon die Frage, warum dies mit einer solchen Vehemenz im Gange ist? Verständlich ist auf der einen Seite der Druck, der auf einem Haus, auf einem Koch lastet, wenn einmal der Stern, die Haube da ist, verständlich auch das Risiko, wenn die Auszeichnung wieder verloren geht, dass dann womöglich Gäste ausbleiben könnten. Das kann sich naturgemäß existenzbedrohend auswirken. Auf der anderen Seite sind gerade diejenigen, die sich heute von dem Sternenhimmel lossagen wollen, auch diejenigen, die genau durch denselben groß, berühmt und nicht selten sehr vermögend geworden sind. Sicher, Dankbarkeit ist in der Wirtschaft sowie auch in der Politik keine Kategorie, ich würde aber wohl meinen, dass ich diejenigen, die mir geholfen haben bekannt zu werden, nicht vergesse, denn Bewertungen und Auszeichnungen, so sie fachlich untermauert sind, sind angebracht, als Orientierung notwendig und richtig. Punktum.

Noch ein kleiner Seitenhieb auf all diejenigen, die seit einiger Zeit die Wichtigkeit und das Wissen ihrer Person in Internetforen breittreten. Die Generation von sogenannten BloggerInnen, die aller Welt weismachen wollen, dass sie – so sie bei einem Essen sitzen oder einen Drink zu sich nehmen – auch schon eine Ahnung davon haben, was gut oder weniger gut ist: Nur jung, vielleicht hübsch zu sein und interneterfahren ist dann doch meist zu wenig, um auf einmal KritikerIn zu spielen!

Meint Ihr anonymus

PS: Ausnahmen bestätigen die Regel, sagt schon ein altes lateinisches Sprichwort.

*HOTEL&DESIGN gibt in jeder Ausgabe einer sehr bekannten Persönlichkeit aus der Branche die Möglichkeit, über in der Branche diskutierte und/oder relevante Themen zu schreiben. Anmerkung der Redaktion: Der Beitrag muss nicht zwangsläufig mit der Meinung der Redaktion übereinstimmen und ist ausschließlich als Meinung des Verfassers zu werten.*

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



# Leben im Grünen

Wer sich nach dem langen Winter bei Sonnenstrahlen und warmen Temperaturen etwas erholen möchte, kann sich freuen, denn der Sommer hält Einzug im Land. Und wo kann man diesen besser genießen als im grünen Wohnzimmer im Freien?

**Text: Daniela de Cillia; Fotos: Quester; Rademacher; Spartherm**



Morgens einen Kaffee auf der Terrasse zu genießen, am Nachmittag im Garten zu grillen, abends bei einem guten Buch im Freien den Tag ausklingen zu lassen – gibt es denn etwas Schöneres? Die Planung der Außenbereiche wird schon lange nicht mehr dem Zufall überlassen, denn das Wohnzimmer im Grünen ist mittlerweile genauso wichtig wie die Innenräume. Ob Terrasse oder Garten – ästhetisch und pflegeleicht soll es sein. Das betrifft ganz besonders die Basis: Böden, Wege und Zäune müssen sorgfältig geplant werden.

## Natur pur

Ein großer Trend für 2018 ist der Einsatz von Naturstein. Quester bietet ein breites Sortiment an Produkten von Sand- und Kalkstein über Porphyrt, Gneis und Quarzit bis zu den Granit- und Basaltprodukten der Urban Stone Kollektion. Die Vorteile der Natursteine liegen nicht nur in ihrer Ästhetik. Alle Modelle sind frostbeständig, robust und bestens für den Einsatz

im Garten geeignet. Das breite Farbspektrum lässt kaum Gestaltungswünsche offen. Die verschiedenen Produkte können miteinander kombiniert werden. Bei Quester gibt es auch die Wandverblander, die für die Außenschale eines Mauerwerks verwendet werden können. Rustikal oder modern – gezielt werden so Akzente für einen gemütlichen und eleganten Außenbereich gesetzt.

### Im Auge des Feuers

Der Volksmund sagt: Schönheit liegt im Auge des Betrachters. So sehr das auf die unterschiedlichen Geschmäcker zutrifft, sind sich beim Feuer doch wieder alle einig. Das Ur-Element zieht uns sekundenschnell in seinen Bann und schafft mit seinem sanften Flackern eine ganz besondere Atmosphäre. Vor allem im Garten oder auf der Terrasse lassen sich mit einem Gaskamin laue Sommerabende entspannt genießen. Der Feuerungsspezialist Spartherm hat genau dafür seine Erfolgsserie Fuora neu inszeniert. Hier trifft ausgefallene Formsprache in Übergröße auf perfekten Feuergenuss im Übermaß.

### Flammenspiel auf Augenhöhe

Über 2,20 Meter hoch ist der edle Outdoor-Gaskamin in ansprechendem Schwarz gehalten. Im Zentrum steht der kreisrunde und mit hochwertigen Lavasteinen ausgelegte Brennraum, der im Sitzen ideal auf Augenhöhe liegt. Ganz nach Geschmack kann der geschlossene Glasaufsatz, der mit fast 84 cm Durchmesser maximale Feuereinsicht bietet, als glatte Version oder mit

nach außen gewölbten Sichtscheiben aus Glaskeramik gewählt werden. Dabei ermöglicht der Gasvorrat auf Knopfdruck ein feuriges Ambiente von bis zu 30 Stunden. Wobei die Höhe der Flammen individuell gesteuert werden kann, passend für jede Situation.

### Smart Living

Besonders angenehm wird die anstehende Freiluftsaison, wenn im Außenbereich smarte Technik zum Einsatz kommt. Denn ein Smart-Home-System wie der HomePilot von Rademacher spielt nicht nur in den Wohnräumen seine Stärken aus – auch im Garten sorgt er für ein Plus an Sicherheit, Komfort und Effizienz. Das System vernetzt auf Funkbasis verschiedenste Anwendungen miteinander, bis zu 100 Komponenten können in die Hausautomation eingebunden werden: von Rollläden, Raffstoren und Markisen über die Außenbeleuchtung, Garagentor, Teichpumpe und Poolabdeckung bis hin zu einzelnen Lichterketten – mit einem Smart-Home-System hat man sie alle unkompliziert automatisiert und mit der entsprechenden App per Smartphone oder Tablet jederzeit im Blick. Besonders effizient ist die Kombination von Umweltsensor und Gartenbewässerung. Zieht unerwartet Regen auf, geht die Sprinkleranlage automatisch aus, um nicht unnötig Wasser zu vergeuden. Außerdem schaltet sich bei Regen oder starkem Wind das Wasserspiel im Teich aus. Und auch die Beleuchtung lässt sich komfortabel mit dem Umweltsensor verknüpfen. Wird die Außenbeleuchtung erst aktiviert, wenn es dämmt, lässt sich ganz automatisch Energie sparen.

[www.querster.at](http://www.querster.at) | [www.spartherm.com](http://www.spartherm.com) | [www.rademacher.de](http://www.rademacher.de)



# Freiluft-Oasen mit Chill-Faktor

Für ein gemütliches Verweilen unter freiem Himmel sind designstarke Möbel mit Wohlfühl-Faktor gefragt. Welche Trends dabei in dieser und der kommenden Saison angesagt sind, zeigt vom 2. bis 4. September wieder die spoga+gafa in Köln.



Koelnmesse Tanjaya

Die spoga+gafa ist und bleibt die weltweite Nr. 1 unter den Gartenmessen. Sie ist in ihrer Angebotsbreite und -tiefe sowie ihrer Internationalität einzigartig und zeigt auch 2018 wieder einen umfassenden Überblick über die aktuellen und künftigen Trends in Sachen Gartenmöbel, Grillen & Outdoor-Dekoration. Auf insgesamt rund 230.000 m<sup>2</sup> – nochmals 5.000 m<sup>2</sup> mehr als im letzten Jahr – werden Anfang September erneut über 2.100 Aussteller die ganze Welt des Gartens für die Fachbesucher erlebbar machen. Wobei die etablierte Gliederung in vier Themenbereiche für eine gute Orientierung sorgt.

Koelnmesse Rösle



## garden living

Das Angebotsspektrum der „garden living“ bietet – als größter Themenbereich – einen kompletten Überblick rund um das Leben im Garten. Hier finden sich neben Gartenmöbeln und Dekorationen auch Neuheiten aus den Bereichen Sport und Spiel sowie Camping und Freizeit wieder. Dabei wird das Thema Lifestyle im Garten und am Gartentisch immer präsenter. Im Fokus stehen diesmal zudem Kunststofferzeugnisse wie Pflanzgefäße und Übertöpfe, die nicht nur mit ihrem Design beeindrucken, sondern auch Umweltaspekte und Ressourcenschonung berücksichtigen.

## garden unique

Thematisch stark an die „garden living“ angelehnt ist der Bereich „garden unique“, der für Hoteliers und Ausstatter besonders spannend ist. Denn im Mittelpunkt der Halle 10.2 stehen internationale Premium-Hersteller, die ihre exklusiven, designorientierten Outdoor-Möbel und Beschattungen präsentieren. Parallel dazu bietet die jährliche Sonderschau „Icons of Outdoor Furniture Design“ eine Zeitreise durch die meistverkauften und stilprägendsten Gartenmöbel aktueller und ehemaliger Aussteller. Sie umrahmt die neuen „Trendinseln“, die auf der spoga+gafa die Trends von morgen zeigen, und setzt diese in einen zeitlichen Kontext. Im Kern der Betrachtung stehen bei den Trendinseln v. a. die Materialität und Funktionalität der Möbel. Dabei geht es einerseits um innovative Produkteigenschaften, neue Kombinationen und Nachhaltigkeit sowie andererseits ebenso um Komfort, Ergonomie, Flexibilität und Multifunktionalität.

## garden bbq

Technisch wird es bei den beiden weiteren Angebotsbereichen „garden creation & care“ (Zubehör für die Anlage und Pflege von Garten und Terrasse) sowie „garden bbq“. Hier finden die Besucher alle Neuheiten rund um Grill-Geräte und Outdoor-Küchen. Zusätzlich zu den Hallen 7 und 8 werden sich die Hersteller heuer erstmalig auf einer erweiterten Freifläche präsentieren. Neben klassischen Holzkohle-, Gas- und Elektro-Grills gibt es auf der spoga+gafa auch trendige Smoker oder mobile Lösungen zu sehen. Ergänzt wird der Themenbereich noch durch Grill-Accessoires und Zusatzprodukte wie Saucen und Gewürze, und selbstverständlich gibt es auch diesmal wieder Koch- und Liveshows.

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



## Elegantes Hotel für die perfekte Entspannung

Ab sofort präsentiert sich das Valamar Imperial Hotel im neuen Gewand und bietet einen perfekten Urlaub nur für Erwachsene.

Mit seiner Lage neben dem exotischen Stadtpark in der Nähe des Strandes und der Kultur- und Unterhaltungsangebote der Altstadt der kroatischen Insel Rab zeichnet sich dieses Hotel seit jeher durch seinen individuellen Charakter aus. 1927 als eine der ersten Unterkünfte auf der Insel erbaut, empfing das Hotel Imperial im Laufe der Zeit viele berühmte Gäste, darunter den englischen König Edward VIII. im Jahr 1936. Ab sofort erstrahlt das Valamar Imperial Hotel mit modern eingerichteten Doppelzimmern, dem Premium-Restaurant und vielen anderen Qualitätsangeboten im neuen Glanz und begeistert ein neues Gästeklientel.

### Rundumerneuerung

Nach dem reichhaltigen Frühstücksbuffet können Sie sich auf einer Sonnenliege am Außenpool oder im mediterranen Ambiente des Wellnesszentrums entspannen. Wenn Sie gerne aktiv sind, stehen Ihnen Freizeitaktivitäten wie etwa Morgenjogging, romantische Spaziergänge im Stadtpark oder Radtouren auf markierten Radwegen zur Verfügung. Genießen Sie die Sonne an den attraktiven Stränden von Rab. Abends können Sie im À-la-carte-Restaurant und in der Wine Bar Veritas feinste Spezialitäten mit Qualitätsweinen bestellen oder in der neuen Gin Bar einen Cocktail genießen. Das Hotel präsentiert sich

nach seiner umfassenden Renovierung als „neue“, luxuriöse und nur für Erwachsene ausgerichtete 4-Sterne-Ferienadresse der beliebten Kvarner-Insel Rab. Sämtliche Studios und Zimmer wurden ebenso auf den modernsten Standard gebracht wie der Wellnessbereich mit dem Schwimmbad am mediterranen Park. Kulinarisches Aushängeschild ist nun das Penthouse-Restaurant mit direktem Blick über die Kirchtürme von Rab auf die Adria.





# Natur im Haus



Das Hotel & Spa Seezeitlodge am Bostalsee in Deutschland liegt in einem einzigartigen Stück Natur. Hier überblickt ein kleines bewaldetes Kap mit seiner Höhenentwicklung den schönen See. Der Gast sieht sich von Natur umgeben und wird sehr schnell eins mit ihr.

Fotos: Graft, Seezeitlodge, Michael Moser, Airteam

Im Kern des Entwurfs von Graft steht der Grundgedanke, die Kräfte des Ortes nicht zu stören, sondern sie aufzuspüren und zu verstärken, also ein Stück Architektur zu kreieren, das sich aus dem Charakter des Ortes entwickelt und ihn überhöht. Dementsprechend entwickelt sich die Gebäudefigur aus der Topografie der Umgebung. In seiner Lage vermittelt das Hotel zwischen den besonderen natürlichen Atmosphären des Grundstücks. Zwischen der Dichte des Waldes und der Freiheit des Sees, dem Beschütztsein und der Weite, zwischen Erde und Wasser. So schmiegt sich das Haus in die Gravitätszone des Ortes und verbindet gleichsam dessen starke Identitäten.

### Die sanfte Verschmelzung

Man nähert sich der Seezeitlodge durch einen dichten Eichenwald, ohne den See zu erahnen. In der Annäherung an das Gebäude fährt man zwischen begrünten Hügeln, über denen der zweigeschossige Riegel der Hotelzimmer schwebt. Unter dem Riegel und zwischen den Hügeln betritt man die Lobby, von





der aus sich ein atemberaubender Blick über den See öffnet. Sämtliche Funktionseinheiten des Erdgeschosses (Restaurant, Veranstaltungsräume, Spa und Back-of-House) sind in die Hügellandschaft integriert, die mit der umgebenden Topographie sanft verschmilzt. In der Lobby werden die Blickachsen der Sonnenuntergänge zu Equinox und Solstitien gerahmt und schreiben so dem Haus seine spezielle Verbindung zu universellen Himmelszyklen ein. Auf der Lobbyterrasse lädt eine große Feuerstelle allabendlich zum Verweilen ein.

### Das Gefühl von Ruhe

Der Gast betritt die Lobby, indem er sich unter die domestizierte Hügellandschaft begibt. Von hier aus gelangt er auf der einen Seite über die Bar mit Leselounge in das Restaurant oder in die Veranstaltungs- und Spa-Bereiche auf der anderen Seite. Die Spa- und Wellnesslandschaft dehnt sich zum Wald hin aus und bildet abgeschirmt von der Öffentlichkeit einzigartige räumliche Qualitäten.

Die Hauptaktivitätszonen des Restaurants, des Veranstaltungs- und des Spa-Bereichs öffnen sich mit einem großen Einschnitt in die Landschaftshügel zum See hin und ermöglichen dadurch einen außergewöhnlichen Panoramablick. Von der Lobby gelangt man über Lifte direkt in die beiden darüber gelegenen Zimmergeschosse. Die Ausrichtung des Baukörpers ermöglicht nahezu von jedem Zimmer aus einen Blick auf den See. Auf der einen Seite nach Südwesten ausgerichtet, mit Blick in Richtung Sonnenuntergang und in die Tiefe des südlichen Teils des Sees; auf der anderen Seite nach Nordosten mit Morgensonne und Blick über die Wipfel der Bäume auf den nördlichen erweiterten Teil des Sees. Am nördlichen Kopfende sind Suiten mit den spektakulärsten Blicken über das Kap und auf den See angeordnet. Weitere Suiten befinden sich an der Westseite, die in breitere Achsfelder unterteilt ist.

### Natürliche Materialien

Das Gebäude ist in hochwertiger massiver Bauweise konzipiert. Die Fassade besteht aus Holzlamellen. Durch den natürlichen Verwitterungsprozess des Holzes wird sich die Fassadenbekleidung des Hotels im Laufe der Zeit von einem leichten Braun in eine silbrig graue Erscheinung verwandeln. So entstand ein Haus aus der Kraft des Ortes, das seine Stärken nutzt und mit ihm in Harmonie eine neue Lebenswelt schafft, die nur hier entstehen kann und durch ihre eigene Identität eine Destination auszubilden vermag.

### Fakten

- Standort:  
Am Bostalsee 1, 66625 Gonneseiler, Deutschland
- Bauherr:  
Hotelkultur GmbH & Co. KG
- Brutto-Grundfläche: 12.860 m<sup>2</sup>
- Nutzungsfläche: 7.280 m<sup>2</sup>
- Brutto-Rauminhalt: 47.660 m<sup>3</sup>
- Projekt:  
Neubau eines Sterne-Hotels und Spa mit 100 Zimmern und Suiten
- Architekt:  
Graft Gesellschaft von Architekten mbH,  
[www.graftlab.com](http://www.graftlab.com)
- Fotos: Michael Moser; Airteam
- Zeichnungen: Graft GmbH

# Neues Casa Cook Hotel auf Kreta



Mit dem Casa Cook Chania öffnet im Sommer das dritte Haus der Thomas Cook-eigenen Lifestyle-Hotelmarke.

Thomas Cook eröffnet Ende August auf Kreta das dritte Haus seiner mehrfach ausgezeichneten Hotelmarke „Casa Cook“. Das Hotel wurde neu erbaut und ist das erste Familienhotel der Marke. Es wird ein maßgeschneidertes Kinderkonzept für junge Entdecker bieten – eine Kombination aus gemeinsamer Zeit mit der Familie sowie aktiven und lernfördernden Spielen.

Wie alle Casa Cook Resorts ist auch dieses Haus wie ein „Dorf“ angelegt und fügt sich auf einem Hügel mit Blick über einen unberührten Küstenstreifen liegend harmonisch in die grüne Landschaft vor der Hafenstadt Chania ein. Das 45-Zimmer-Resort verbindet minimalistische Moderne mit nachhaltigem Design aus Holz, Beton und kretischem Naturstein. Der einfache und gleichzeitig ausgefeilte architektonische Stil mit verschiedenen Ebenen in üppiger tropischer Umgebung verbindet Lässigkeit mit Eleganz und bietet entspannten Luxus für die ganze Familie. Jedes Detail der im Bohème-Stil gehaltenen Einrichtung bis hin zu den handverlesenen Accessoires wurde mit Sorgfalt ausgewählt. Tropenholz- und Ebenholztöne strahlen Komfort und Klasse aus.

## Maßgeschneidertes Konzept

Experten aus den Bereichen Kindererziehung und Familienreisen entwickelten gemeinsam mit 25 Kindern das maßgeschneiderte Kids-Konzept. Es hebt sich von traditionellen Familienhotelprogrammen ab und verbindet interaktive Elemente mit modernen pädagogischen Ansätzen. Eigene von Baumhäusern inspirierte Spielbereiche, Kinderkochkurse, Malworkshops oder die Möglichkeit, gemeinsam mit anderen Kindern in einem Tipi zu übernachten, bieten auch den Eltern Raum und Zeit für sich. „Chania eignet sich ideal als Standort für das neue Casa

Cook, denn die Stadt bietet eine verlockende Mischung aus historischer Altstadt und modernen Bars und Restaurants“, sagt Ingo Burmester, Chief Officer Hotels & Resorts bei Thomas Cook. „Die Kombination aus schickem urbanen Stil und Strandlage passt ideal zu unseren Gästen, die ihr geschäftiges Stadtleben gegen einen entspannten, zu ihrem Lebensstil passenden Strandurlaub nicht zu weit weg vom Geschehen eintauschen möchten.“ Das Hotel verfügt über sieben Zimmertypen, viele davon über gemeinsam genutzte oder private Pools. Jedes Zimmer bietet Platz für mindestens zwei Erwachsene und ein Kind. Für größere Familien oder Freundesgruppen stehen geräumigere Suiten und miteinander verbundene Zimmer zur Auswahl. Das ganztägig geöffnete Restaurant mit Bar im Stil eines tropischen Beach Clubs liegt neben dem Hauptpool und serviert authentische mediterrane Küche.

[www.neckermann-reisen.at](http://www.neckermann-reisen.at) | [www.thomascook.de](http://www.thomascook.de)



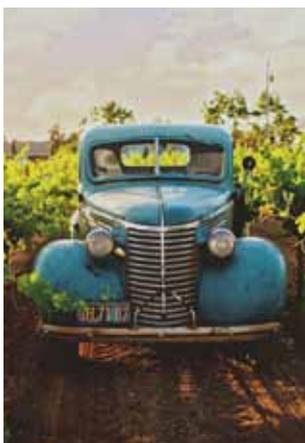


... praktische Beispiele für gelungenes Design – bei uns können Sie es nachlesen.



### Feuer & Rauch

Der Blick ins flackernde Feuer entspannt ungemein. Wir blicken ganz tief hinein.



### Auto-Special: automobile Verführungen

Ob als Transportmittel, um Gäste zu chauffieren oder als privates Vergnügen. Wir stellen Ihnen die neuesten Autos vor, die in Ihrem Fuhrpark nicht fehlen sollten.

## FOOD & DESIGN

### Süße Machenschaften

Süßes hat immer Saison. Lesen Sie bei uns, wie Sie Ihre Gäste mit außergewöhnlichen Kreationen begeistern können.



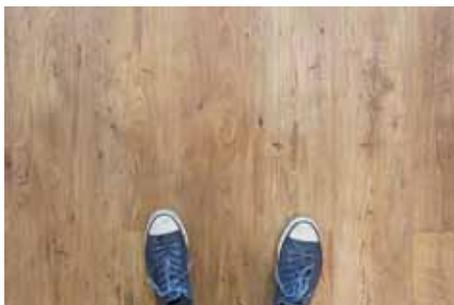
### Rund um die Bohne

Kaffee ist weit mehr als ein profaner Muntermacher. Mittlerweile ist er zum Lifestyle-Getränk avanciert, und das ist nachvollziehbar.



## Vorschau auf H&D Nr. 4 | August/September 2018

Wie in jeder Ausgabe präsentieren wir Ihnen Hotels aus dem In- und Ausland. Ob gerade neu gebaut, renoviert oder vergrößert ...



### Auf Schritt & Tritt

Der richtige Boden unter den Füßen ist speziell in Restaurants und Hotels besonders wichtig. Top-Qualität, einfache Reinigung und Stilsicherheit sind dabei Voraussetzungen, damit sich Gäste wohlfühlen.



### Bequemes Sitzen

Der Stuhl und das Polstermöbel gehören wohl zu den wichtigsten Interieur-Design-Accessoires der Branche. Der Gast, der richtig und bequem sitzt, kommt wieder.

## IMPRESSUM

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

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

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

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

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

**Redakteure dieser Ausgabe:**  
Daniela de Cillia, Peter A. de Cillia,  
Elisabeth Fischer, Nicole Hoffmann,  
Thomas Reizenzahn, Fritz Strohmayer

**Lektorat:**  
Jorgi Poll, Edition Atelier

**Fotos:**  
Daniela de Cillia, unsplash.com, Archiv,  
Fotorechte für nicht gekennzeichnete Fotos  
sind von Hotels und Herstellern kostenlos  
zur Verfügung gestellt.

**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

**Aboservice:**  
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

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

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

Mag. Stefanie Weinrauch  
+43 664/115 99 03

Erscheinungstermin: 20. August, Redaktionsschluss: 23. Juli 2018

# SO LEICHT IST GUTER SOMMERSCHLAF

Zu den wichtigsten Funktionen jedes Hotels und jedes Beherbergungsbetriebes gehört, den Gästen guten Schlaf zu schenken. Doch gerade die Sommermonate sind hier eine spezielle Herausforderung, denn zu warme Bettdecken in überhitzten Zimmern rauben vielen die erwünschte Erholung.

Eine dünne, pflegeleichte Sommerbettdecke, die durch luftige Geborgenheit und trockenes Frischegefühl unangenehmes Schwitzen verhindert, ist der beste Garant für ein angenehmes Schlafklima. Die aktuellen Sommerdecken von HEFEL sind perfekt für heiße Sommernächte, bei 60°C waschbar und trocknergeeignet.

**HEFEL WELLNESS VITASAN** - ideale Sommerdecke auch für Allergiker.

Außergewöhnlich leicht und atmungsaktiv. Füllung aus 100% HEFEL-Vitasan®-4-Loch-Hohlfaser und einem Gewebe aus 100% Baumwoll-Feinsatin mit Aloe Vera.

**HEFEL PURE MAIZE** - bringen Leichtigkeit und Natürlichkeit ins Hotelbett.

Die Maisfaser gleicht Temperaturschwankungen aus und sorgt für ein harmonisch angenehmes Schlafklima. Aus feinstem Baumwoll-Oberstoff und 100% Maisfüllung.

**HEFEL TENCEL® DAUNE** - die edle Luxus-Variante für gehobene Gastlichkeit.

Leicht und bauschig wie eine Daune, mit hoher Atmungsaktivität und Feuchtigkeitsregulierung durch Tencel, Füllung : 70% Daunen und 30% Tencel.

HEFEL Produkte sind zu 100% Made in Austria und über alle führenden österreichischen Hotelausstatter und Bettwarenfachgeschäfte erhältlich.



**HEFEL**

**BED AND SLEEP**

100% MADE  IN AUSTRIA

HEFEL Textil GmbH · Schwarzach-Tobelstraße 17 · A-6858 Schwarzach  
Tel +43 5572 503-0 · hefel.textil@hefel.com · www.hefel.com

**NESPRESSO**<sup>®</sup>  
PROFESSIONAL



Entdecken Sie außergewöhnliche Genussmomente  
von **Nespresso** Professional und haben Sie die  
Garantie einer jederzeit perfekten Tasse Kaffee.

Um die **Nespresso** Welt zu erleben und zu genießen, kontaktieren Sie uns unter:  
Österreich: +43 (0) 810 981 981 (zum Ortstarif)  
[www.nespresso.com/pro](http://www.nespresso.com/pro)

*what else?*