

# HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Nr. 4 | August/September 2018



FENSTER & BÖDEN  
Wohnräume  
mit Weitblick

HOTEL INTERNATIONAL  
Hotel Belvedere  
in Südtirol

AUTO-SPECIAL  
Automobile  
Impressionen



Einige Dinge  
sind unvorstellbar.  
Bis es sie gibt.

Erleben Sie eine neue Dimension ausdrucksstarker  
Designsprache. Der neue Audi Q8.



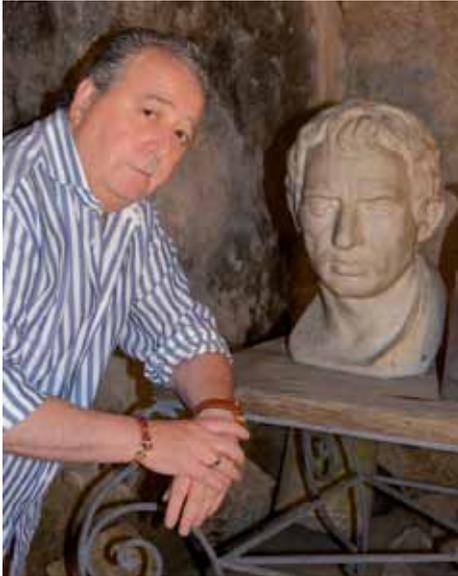
Kraftstoffverbrauch kombiniert in l/100 km: 6,6 – 6,8.  
CO<sub>2</sub>-Emission kombiniert in g/km: 172 – 179.  
Stand 07/2018. Symbolfoto.

WILLKOMMEN  
IN DER

8

D  
I  
M  
E  
N  
S  
I  
O  
N

DER NEUE  
AUDI Q8



CR de Cillia auf den Spuren seiner römischen Vorfahren im Hotel The Inn at the Roman Forum

## Pest oder Cholera – Trump oder Putin?

Auf der einen Seite irgendwie berechenbar, also Putin, auf der anderen Seite vollkommen unberechenbar, also Trump. Beide sind politische Schwergewichte und können die Welt nachhaltig verändern, und da stellt sich die Frage, welche Richtung für Europa die bessere ist. Ich plädiere da für Putin, obwohl ich mit Ex-Kommunisten und jetzt schnell einmal zu Fleisch gewordenen Oligarchen wahrlich nichts am Hut habe. Trotzdem ist er mir lieber, weil eben berechenbar. Der ziemlich Wirre aus den USA, der mit seinem Populisten-Spruch „America first“ durch die Welt reist, ist eben unberechenbar und deshalb viel gefährlicher.

Sie werden sich nun fragen, wie ich die „Kurve“ kratze und nun dieses Editorial in einem B2B-Magazin rechtfertige. Ganz einfach. Überlegen wir uns, was diese Art von Trump-Politik bedeutet. Nichts anderes, als ausschließlich auf die ureigenen Interessen zu schauen, und das auf den Rücken aller anderen. Die Taktik scheint derzeit aufzugehen – Europa ist weniger vereint als je zuvor. Die mächtigen Weltwirtschaften wie China

und Asien lassen sich ganz gelassen auf einen Handelskrieg mit den USA ein, und das kleine, zerstrittene Europa bleibt übrig und wird auf die eine oder andere Art aufgefressen. Der Ausweg aus diesem wirren Konstrukt kann nur ein ebenfalls starkes Europa sein, in dem alle gemeinsam ein Ziel haben und dieses auch gemeinsam verfolgen.

Abgesehen davon, was wäre, wenn wir auch in unserer Branche wie Trump denken würden? Bei allem Wettbewerb und bei allem wirtschaftlichen Denken, aber „HOTEL&DESIGN first“ klingt zwar irgendwie verlockend und strahlt Kampfeslust und Macht und Siegeswillen aus, würde aber nur funktionieren, wenn wir alle Mitbewerber schlecht machen und mit Kampfpreisen agieren würden. Und dies könnten Sie auch auf Ihr Hotelunternehmen umlegen – die Lieferanten zu niedrigeren Preisen zwingen, die Mitarbeiter nicht gesetzeskonform entlohnen und über den Mitbewerber Fake News verbreiten. Das Ergebnis – kurzfristig womöglich mehr Gäste gewinnen, die aber mit mies gelaunten Mitarbeitern und mit qualitätsverminderten Waren abspeisen. Wollen wir das wirklich? Ich meine, Menschen mit Verstand, Hirn sowie einem gesunden Sinn für Qualität, Ehrlichkeit und Gerechtigkeit agieren anders und haben genau deshalb Erfolg, und so nebenbei – können getrost jeden Tag in den Spiegel schauen.

Noch schöne sommerliche Tage,  
wünscht Ihnen

Peter A. de Cillia  
Chefredakteur

KEINE INVESTITION – NULL RISIKO

PAY PER WASH



winterhalter®

Besuchen Sie uns  
auf der FAFGA in Innsbruck,  
10. – 13.09.2018,  
Halle A.0, Stand A115

**PAY PER  
WASH**

A NEXT LEVEL SOLUTION

Winterhalter bringt das gewerbliche Spülen auf das nächste Level: mit der ersten Spülmaschine für die Sie nur dann bezahlen, wenn die Maschine auch läuft. Das bedeutet erstklassige Spülqualität für alle – unabhängig vom Budget und mit maximaler Flexibilität. PAY PER WASH schließt die Lücke zwischen einem hohen Anspruch an Sauberkeit und Hygiene und den damit verbundenen Anschaffungskosten. Mit dem neuen Bezahlmodell erhalten Sie die Markenqualität von Winterhalter als Rundum-Sorglos-Paket: in Kombination mit den Maschinen der Serien UC und PT und perfekt darauf abgestimmten Systemkomponenten. [www.winterhalter.at](http://www.winterhalter.at)





H&D H&D INFORMIERT

Editorial	SEITE	3
News	SEITE	5
Kolumne anonymus	SEITE	61
Buchtipps	SEITE	73
Vorschau, Impressum	SEITE	74

H&D HOTELS & GASTRONOMIE

Hotel Ballguthof in Lana, Südtirol <sup>①</sup>	SEITE	8
Hotel Belvedere in Jenesien, Südtirol <sup>②</sup>	SEITE	10
Strandhotel Margaretha am Wolfgangsee	SEITE	32
roomz Vienna Prater	SEITE	35
Motel One Wien-Westbahnhof	SEITE	36
Chris Zügers Feuerring-Küche <sup>③</sup>	SEITE	38
Outdoor Gastronomie	SEITE	56
Grätzlhotel, Wien	SEITE	58
Blaue Gans, Salzburg <sup>④</sup>	SEITE	59
Clubhaus The Bay Course, Griechenland	SEITE	67
Spirit Hotel im ungarischen Sarvar <sup>⑤</sup>	SEITE	68
Schlosshotel Château Béla, Slowakei <sup>⑥</sup>	SEITE	70
Renaissance Paris Vendome Hotel	SEITE	72



H&D FENSTER, TÜREN, BÖDEN

Wohnräume mit Weitblick	SEITE	13
Lichtoasen im Hotel	SEITE	15
Küchenböden aus Kunstharz	SEITE	16
Flexible Fassadenverglasung	SEITE	18
Bodenständig	SEITE	20
Boden-, Wand- und Decken-Renovierung	SEITE	24

H&D FOKUS

Objektdesign nach Maß	SEITE	26
Österreichische Möbelindustrie	SEITE	28
Schau(m)spiel im Waschraum	SEITE	29
Hochwertige Badlösungen	SEITE	30
Interbad 2018: Wellness als Erlebnis	SEITE	31
Kunst in der Hotelbranche	SEITE	34

H&D FOOD & DESIGN

Kaffee & Tee <sup>⑦</sup>	SEITE	40
Alles andere als kalter Kaffee	SEITE	43
Eisgekühlter Kaffeegenuss	SEITE	44
Cooler Drinks für heiße Tage	SEITE	45
Kaffeеспеzialitätenvielfalt	SEITE	46
Darf's zum Kaffee etwas Süßes sein?	SEITE	48
Leichte alkoholische Erfrischung	SEITE	50
Wiberg Genusswelt	SEITE	52
Delikate Fischkonserve	SEITE	53
Für anspruchsvolle Bourbon-Liebhaber	SEITE	55

H&D AUTO-SPECIAL

PS-Impressionen <sup>⑧</sup>	SEITE	62
------------------------------	-------	----





ROBIN CONSULT Roznowsky

COO von Le Burger, Ingo Faust, vor der Baustelle

## Le Burger im Fischapark

Am Freitag, dem 7. September, eröffnet mit Le Burger im Fischapark bei Wr. Neustadt die erste Burger-Manufaktur in Niederösterreich. In dem coolen, im „Industrie Look“ gehaltenen zweistöckigen Lokal mit 150 Sitzplätzen werden selbst gebackene Buns mit regionalen Zutaten gefüllt und über einen „Burgerlift“ direkt vom Grill oder via Drive-in serviert. Exklusiv bei Le Burger: Jeder kann sich sein „Burger-Unikat“ aus 20 frischen Zutaten ohne zusätzliche Kosten selbst zusammenstellen.



## Level startet

Nach den ersten Flügen nach London, Palma und Barcelona startete Level, die neue Low-Cost-Airline der International Airlines Group, ab Ende Juli auch mit regelmäßigen Flügen von Wien nach Málaga, Venedig und Olbia. Damit bietet die neue Airline jetzt kostengünstige Verbindungen zu 14 wichtigen Städten in Europa an.



## 25hours Hotel The Circle

Das Neni Restaurant und die Monkey Bar im obersten Stockwerk des neuen Hotels eröffneten kürzlich und bieten einen in Köln einzigartigen Blick auf den Dom. Der spektakuläre Rundbau liegt zentral im Gerling Quartier, einem der größten Baudenkmäler der Stadt im Friesenviertel.



Steve Herold

## Hotelkonzept „Heimatgefühl“

Im Oktober 2018 – so die aktuellen Planungen – soll das Marias Platzl als „kleine Dependence“ des Münchner Platzl Hotel seine Pforten öffnen. Derzeit laufen die Innen- und Außenrenovierungen auf Hochtouren. Nun wurden die ersten Musterzimmer fertiggestellt. Extrem gemütlich, dennoch modern, ausgestattet mit hochwertigen, natürlichen Materialien und selbstverständlich sehr „münchenerisch“.



## Das Atoll Achensee

Die spannungsvolle Architektur mit viel Glas und hellem Holz fügt sich harmonisch in die Uferlandschaft und setzt einen Meilenstein in der qualitätsorientierten Weiterentwicklung der Region als eine der erfolgreichsten Tourismusdestinationen Tirols. In die multifunktionale Freizeitanlage, die CO<sub>2</sub>-frei betrieben wird, wurden 21 Millionen Euro investiert. Pro Jahr erwarten sich die Betreiber rund 200.000 Besucher.



## Portion Südsee

So klar wie das Design des direkt am Seeufer gelegenen Bistros Südsee ist auch die kulinarische Ausrichtung. „Koch des Jahres“ Hubert Wallner, der heuer bei der Trophée Gourmet gleich zweifach als Sieger ausgezeichnet wurde, setzt auf eine leichte, geradlinige Sommerküche. Die fantastischen Produkte Kärntens und des umliegenden Alpe-Adria-Raumes bilden die Basis für Gerichte, die bei aller geschmacklichen Intensität sehr klar und unkompliziert sind.



## 60 Jahr-Jubiläum

60 Jahre, und jedes Jahr ein bisschen weiser. Wenn Kompetenz und Leidenschaft aufeinandertreffen, entsteht Großes. Das kreative Expertenteam von Meissl Architects liefert für seine Kunden in zweiter Generation – seit 1958 – Lösungen für die Zukunft und setzt auf eine ganzheitliche, nachhaltige und generationenübergreifende Herangehensweise. V.l.n.r.: Gordon Grusdat, Thomas Wawris, Prof. Carola Meissl-Handle, Alexander Meissl

## Spitz brilliert

Jahr für Jahr führt die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) umfangreiche Qualitätsprüfungen durch. In der Produktgruppe der Frucht- und Erfrischungsgetränke konnte sich der heimische Lebensmittelhersteller Spitz beweisen und wurde mit sieben Gold- sowie zwei Silber-Medaillen prämiert. Im Rahmen der internationalen Qualitätsprüfung haben die ExpertInnen der DLG in dieser Kategorie heuer rund 800 verschiedene Produkte unter die Lupe genommen.



*Spitz-Geschäftsführer Josef Mayer*

## Henkell und Freixenet

Henkell & Co., die Sekt-, Wein- und Spirituosensparte der Oetker-Gruppe, hat den Abschluss der Übernahme der Anteile der Familien Hevia und Bonet an der Freixenet S.A. (50,67 %) bekanntgegeben, nachdem zuvor die Europäische Kommission der Transaktion zugestimmt hatte. Durch die spanisch-deutsche Zusammenarbeit entsteht die weltweit führende Schaumweingruppe, die Henkell und Freixenet den Zugang zu neuen Märkten und Vertriebskanälen ermöglicht.

*V.l.n.r.: Pedro Ferrer und Dr. Andreas Brokemper*



## Erstes Haus im Big Apple

Mit der Eröffnung des neuen AC Hotel New York Times Square feiert die Design-Marke von Marriott International ihr Debüt in New York. Der neueste Hotspot in Midtown Manhattan verfügt über 290 Zimmer und bietet eine Rooftop Lounge mit Blick auf das Empire State Building. Das Restaurant Boqueria spiegelt das spanische Flair der Marke gastronomisch wider. Auch in der Architektur des Hauses, die von einer auffälligen Glasfassade, dunklem Walnussholz und Bronzeakzenten geprägt ist, finden sich die iberischen Wurzeln wieder.



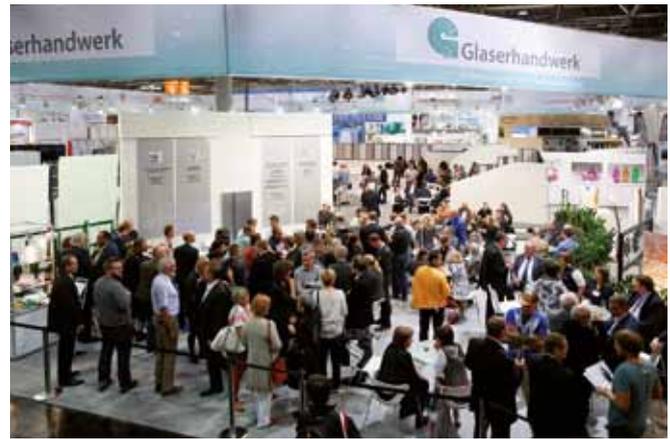


Foto: David Hinterramskogler

GF/Eigentümer Erwin Kotányi mit Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner

## Großinvestition in Standort

Das Familien- und Traditionsunternehmen Kotányi setzt verstärkt auf den niederösterreichischen Standort Wolkersdorf und investiert insgesamt 7 Millionen Euro in die Erweiterung des Firmensitzes. Die Strategie mit zentralem Standort, von dem aus alle Auslandsmärkte beliefert werden, brachte Kotányi bereits im Rekordjahr 2017 ein starkes Umsatzplus von 4,6 Prozent auf 157 Millionen Euro ein. Am 14. Juni 2018 wurde nun die neue Produktions- und Rohwarenhalle von Geschäftsführer und Eigentümer Erwin Kotányi gemeinsam mit Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner feierlich eröffnet.



## Glass Performance

Die glasstec, die in Düsseldorf vom 23. bis zum 26. Oktober 2018 stattfindet, setzt in jeder Hinsicht neue Maßstäbe. Die Besucher können Innovationskraft made of glass mit Fokus auf die Top-Wachstumsmärkte der Branche erleben und sich von den Angeboten und Entwicklungen der führenden Unternehmen weltweit inspirieren lassen. Hier werden die Trends gesetzt, die die Glas-Zukunft bewegen. Die einzigartige Präsentation gepaart mit dem neuen, wegweisenden Konferenzkonzept der „glasstec conference“ macht die Messe zum absoluten Hotspot.



**Avenarius  
Agro**

BODENBESCHICHTUNGEN

BAUTEN  
SCHUTZ  
KOMPETENZ

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

**ISTEH  
DRAUF**

## SPAREN SIE ZEIT UND GELD

Weniger Stillstand, weniger Unterbrechungen, mehr Gewinn. Der DISBON-Kunstharzboden von AvenariusAgro kann schnell verlegt werden und ermöglicht Renovierungen innerhalb kürzester Zeit.

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

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



# Naturidylle, Genuss & Gastlichkeit

Das Hotel Ballguthof in Lana, das kürzlich um einen modernen Zubau mit großzügigen Suiten und Residenzen erweitert wurde, begeistert mit Naturidylle, bester Kulinarik und Südtiroler Gastfreundschaft.

Text: Nicole Hoffmann

Schon bei der Anfahrt wird sofort klar, warum sich Lana die größte und älteste Apfelanbaugemeinde Südtirols nennen darf: Apfelbäume, wohin man schaut! Idyllisch eingebettet in die Apfelplantagen sowie die umliegenden Weinberge findet sich am Ortsrand von Lana das Vier-Sterne-Hotel Ballguthof – ein kleines, in dritter Generation familiengeführtes Hotel mit Herz. 2017 erweiterten Gastgeber Andreas Höfler und seine Lebensgefährtin Rosmarie Wolf das seit 1957 bestehende Hotel um einen modernen Neubau, der vom Architekturbüro Bergmeisterwolf konzipiert wurde und bei dem das Design klar im Fokus steht.

## Puristisches Design

Der Neubau integriert sich mit seiner geradlinigen Außenfassade gut in die Landschaft und ergänzt das Traditionshaus um sieben Suiten und acht Residenzen. Bei der Gestaltung legten Architektin Michaela Wolf, übrigens die Tochter der Gastgeberin, und ihr Partner Gerd Bergmeister großen Wert darauf, einen besonderen Bezug zu Südtirol zu schaffen: „Ziel war es, den Ballguthof mit diversen Materialien und Farben in einen neuen Bezug mit dem Kontext Südtirol, ein morphologisch starkes Gebiet mit Tälern, Flüssen und Seen, zu setzen“, so Michaela Wolf. Das begrünte Dach des Anbaus verschmilzt mit der umliegenden



Natur. Alle Suiten und Residenzen sind schlicht, puristisch und mit hochwertigen Materialien ausgestattet. An den Decken und den hohen Wänden findet dunkler Sichtbeton seinen Platz. Traditionelle Südtiroler Bauernstuben, die allesamt von der Tischlerei Wolf aus Tschermers aufbereitet wurden, bereichern die Zimmer und schaffen ein gemütliches Ambiente. Auch den Bädern schenkte man besondere Aufmerksamkeit: Die Fliesen am Boden und an den Wänden stellen ein Spiel aus Farbe und Muster dar, Pastelltöne sowie gedeckte Farben wie Dunkelgrün oder Weinrot lassen die Augen zur Ruhe kommen. Kein Fliesenbild gleicht dabei dem anderen, ebenso wie jedes einzelne der Zimmer mit viel Liebe zum Detail individuell gestaltet ist. Bodentiefe Fenster lassen viel Licht herein und geben den Blick auf das umliegende Bergpanorama frei.

Die Residenzen sind zusätzlich mit hochwertigen Küchen sowie mit Spiegelau-Geschirr und WMF-Kochutensilien ausgestattet und können somit auch als Ferienwohnungen genutzt werden. Teile des „alten“ Ballguthof mit 18 Zimmern wurden im Haupthaus erhalten und sind durch einen unterirdischen Durchgang mit dem Neubau verbunden.

## Sport & Spa

Die gemütliche Sonnenterrasse in der weitläufigen Gartenanlage mit Pool und Schwimmteich, der Spa-Bereich, ein haus-eigener Tennisplatz sowie der nahe gelegene Golfplatz bieten den Gästen Erholung und Entspannung. Eine Finnische Sauna, ein Türkisches Dampfbad und eine Biosauna finden ebenso wie ein Whirlpool und Wasserbetten im Untergeschoss des Haupt-hauses ihren Platz. Zur Abkühlung stehen zudem ein Wechselbad, Tretbecken, Massageduschen und ein Trinkbrunnen bereit. Bei Beauty- und Massagebehandlungen verwöhnen ausgebildete Therapeuten und Kosmetiker die Gäste mit Naturprodukten.

## Weine aus eigenem Anbau

Im lichtdurchfluteten Restaurant im Wintergarten des Ballguthof kredenzt Chefkoch Oswald Bertagnolli täglich feinste 5-Gänge-Menüs mit Zutaten aus der Region. Jede Woche finden zusätzlich Themenabende statt, bei denen das Küchenteam mit einheimischen Spezialitäten, Strudelbuffet oder Gegrilltem be-



geistert. Hausherr Andreas Höfler rundet das Menü mit Weinen aus eigenem Anbau ab: In der 12.000 m<sup>2</sup> großen Parkanlage des Hotels wachsen die Trauben für den Chardonnay und Merlot. Vom Buschenschank Bachgüt, der ebenfalls von Familie Höfler-Wolf im benachbarten Tschermers betrieben wird, stammen der Sauvignon Blanc sowie der Lagrein Riserva. Die edlen Tropfen lagern im historischen Weinkeller, der aus dem 13. Jh. stammt.

## Fazit

Klein und fein, vermittelt das Hotel Ballguthof eine familiäre, heimelige Atmosphäre und ist für Erholungs- und Aktivurlauber gleichermaßen ideal. Viele der Gäste sind daher Stammgäste, die seit vielen Jahren immer wieder gerne hierher nach Lana zu Andreas Höfler und Rosmarie Wolf kommen, die sich höchstpersönlich überaus herzlich um das Wohlergehen der Urlauber kümmern. Besondere Erwähnung verdient übrigens das Frühstück, das mit einer außerordentlichen Vielfalt überrascht. Neben Wurst, Käse, regionalen Früchten und frisch gepressten Säften offeriert das reichhaltige Buffet verschiedene Joghurts, Müslis und Cerealien sowie selbstgemachte Marmeladen und Kuchen. Selbst bei der Butter stehen mehrere Varianten (u. a. Bio- und Ziegenbutter) zur Wahl. Und das für uns obligatorische Frühstücksei wird nach Wunsch zubereitet und serviert.

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

## HOTEL&DESIGN-Bewertung

Architektur					
Design					
Spa					
Kulinarik					
Service					

## Besuch beim Buschenschank

Durch seine Lage am Ortsrand von Lana ist das Hotel Ballguthof idealer Ausgangspunkt für Wanderungen und Radtouren in der Ferienregion oder um die kleinen Ortschaften in der Umgebung zu erkunden. Ein Geheimtipp für einen unvergesslichen Ausflug ist der nahe gelegene Buschenschank Haidenhof oberhalb Tschermers, direkt am Marlinger Waalweg und am Meraner Höhenweg. Bekannt für seine exzellenten Weine, werden hier bei der Einkehr auch typische Südtiroler Spezialitäten kredenzt. Der Familienbetrieb legt dabei größten Wert auf die Qualität der Lebensmittel und ihre Natürlichkeit, viele Produkte stammen vom eigenen Hof, auf dem sich die Familie Erb mit Fleiß und Sorgfalt um das Wohlergehen der Tiere kümmert. Neben den sympathischen Gastgebern begeistert vor allem die Lage des Buschenschanks mit atemberaubendem Ausblick vom Gastgarten über die Hänge bis ins Etschtal.

[www.haidenhof.it](http://www.haidenhof.it)



## Dem Himmel so nah

Im Hotel Belvedere im Südtiroler Bergdorf Jenesien eröffnet sich dem Gast ein atemberaubender Ausblick auf Bozen und die umliegenden Dolomiten.

**Text: Nicole Hoffmann, Fotos: Hotel Belvedere, Günter Standl**

Das Vier-Sterne-Superior-Hotel Belvedere liegt in Jenesien, unweit von Bozen, auf einem sonnigen Hochplateau, eingebettet in die märchenhafte Naturlandschaft des Salten. Erreichbar über eine etwas abenteuerliche Serpentinstraße, thront das Haus 1.000 Meter über der Stadt – der Panoramablick über den Bozener Talkessel, der die Dolomiten vom Sellastock bis hin zum Latemar erfasst, scheint schier unendlich. „Magically facing the Dolomites“ lautet daher zu Recht der besondere USP des Hotels.

Neben der außergewöhnlichen Aussicht steht im Belvedere aber auch der Wohlfühlaspekt im Mittelpunkt. „Gäste sollen nicht übernachten, sondern bei uns wohnen“, lautet das Credo der Gastgeberfamilie Reichhalter-Leonhardy. In diesem Sinne basiert die Philosophie im Hotel Belvedere auf vier Kerngrundsätzen, um den Gästen einen rundum perfekten Urlaub zu garantieren:



### Verwöhnen lassen

Am beeindruckendsten ist der Ausblick auf Bozen und die umliegenden Gebirgsketten vom Infinity-Pool aus, der seinem Namen mehr als gerecht wird. Im temperierten Becken fühlt man noch stärker die unendliche Weite – als würden hier Himmel und Erde aufeinandertreffen. Im angrenzenden Wellnessbereich erwarten die Gäste eine Biosauna mit frischen Lärchenaromen, eine Finnische Sauna, ein Dampfbad sowie ein Ruheraum mit Wasserbetten und ergonomischen Liegen. In dieser Wohlfühlwelt fällt es nicht schwer, sich völliger Entspannung hinzugeben, ebenso wie im Outdoor-Whirlpool, der in einen Naturgarten mit angelegtem Teich eingebettet ist. Sowie im BeessereSpa, wo sich Ruhesuchende von Kopf bis Fuß verwöhnen lassen können. Geboten werden klassische Wellness-Anwendungen, durchblutungsfördernde Massagen mit Lärchenölen aus eigener Herstellung, aber auch individuell erarbeitete Programme aus medizinischen Behandlungen. Denn Dr. Hans Leonhardy ist nicht nur Hotelchef, sondern auch Arzt und Spezialist für Traditionelle Chinesische Medizin.



## Aktiv sein

Wer in der Natur aktiv Kraft tanken will, dem steht das Belvedere als Mitglied der Wanderhotels mit kompetenter Beratung zur Seite. Chefin Renate Reichhalter-Leonhardy ist selbst ausgebildete Wanderführerin und leidenschaftliche Bergsteigerin. Sie steht ihren Gästen jederzeit gerne mit Rat und Tat zur Verfügung und gibt Tipps für eine Genusswanderung am Tschögglberg oder eine anspruchsvolle Gipfeltour.

Unmittelbar neben dem Hotel findet sich zudem eine Seilbahn, die das hoch oben gelegene Jenesien innerhalb von nur wenigen Minuten mit Bozen verbindet. Die Landeshauptstadt Südtirols bietet ein einladendes Flair am Schnittpunkt verschiedener Traditionen – wo man auch hinsieht trifft man auf faszinierende Kontraste, die sich zu einem harmonischen Gesamtbild vereinen. Neben Shopping-Möglichkeiten wird vor allem viel Kultur geboten – und wir haben es uns bei unserem Aufenthalt natürlich auch nicht nehmen lassen, Ötzi im Archäologiemuseum zu besuchen. Besonderes Extra: Im Zimmerpreis des Belvedere ist die Bozen-Card inbegriffen, mit der alle öffentlichen Verkehrsmittel gratis genutzt und zahlreiche Museen besichtigt werden können.

## Nachhaltigkeit

2016 wurde das Haus, das bereits seit 65 Jahren als Familienbetrieb geführt wird, durch einen Hangtrakt ergänzt, der sich harmonisch an das bestehende Gebäude anpasst und sich perfekt in die umgebende Natur einfügt. In den Zimmern des neuen





Produkte der Saison, die schonend zubereitet werden. Auch das Frühstücksbuffet zeigt ein breites Angebot regionaler Produkte: Frisches (auch glutenfreies) Brot und Gebäck vom Jenesier Bäcker, Eier von Höfen mit freilaufenden Hühnern, selbstgemachte Marmeladen, Speck aus dem Sarntal und saisonale Früchte garantieren einen guten Start in den Tag.

Traktes dominieren klare Linien, natürliche Materialien und viel Licht dank großer Fensterfronten. Um die Schadstoffbelastung durch Baumaterial auf ein Minimum zu reduzieren, sind sämtliche Zimmermöbel von heimischen Tischlern in Handarbeit gefertigt.

Das gesamte Haus wurde mit verschiedenen in der Region vorkommenden Naturmaterialien gebaut – allen voran heimischen Hölzern wie der Lärche, der von jeher eine heilende Wirkung zugeschrieben wird, oder auch der Zirbe, die bekanntermaßen unser Herz-Kreislaufsystem positiv beeinflusst und für verbesserten Schlaf sorgt. Bei den verwendeten Natursteinen dominiert der Porphyr. Das ganze Hotel ruht auf einem Porphyr-Felsgebilde, das auch im Innenbereich der Wellnesszone stilvoll integriert wurde.

Im Sinne der Nachhaltigkeit legt man im Belvedere auch großen Wert auf die Nutzung erneuerbarer Energien: Pelletheizung für die Beheizung der Gästezimmer, Solarenergie für Strom und Warmwasser, Regenwasser für die Toilettenspülung.

## Genuss

Benannt nach Frieda Pollinger, die in den 1960er-Jahren das Hotel erwarb, serviert die Küche im À-la-carte-Restaurant „Frida’s“ einen gelungenen Mix aus alpiner Bodenständigkeit und mediterraner Leichtigkeit. Die Grundlage bilden frische, regionale



## Fazit

Das Hotel Belvedere ist eine Oase der Ruhe, wo es dem Gast an nichts fehlt und für jeden etwas geboten wird: Wandern, Mountainbiken, Wellnessen, Kultur, Kulinarik oder ein Drink an der Bar – die Möglichkeiten sind überaus vielfältig und garantieren für jeden Anspruch den perfekten Urlaub. Und neben der Gastfreundschaft des gesamten Personals haben uns im Belvedere auch guter Meinl-Kaffee oder Spitz-Holundersirup im Hugo das schöne Gefühl gegeben, hier zu Hause zu sein.

[www.belvedere-hotel.it](http://www.belvedere-hotel.it)



## HOTEL&DESIGN-Bewertung

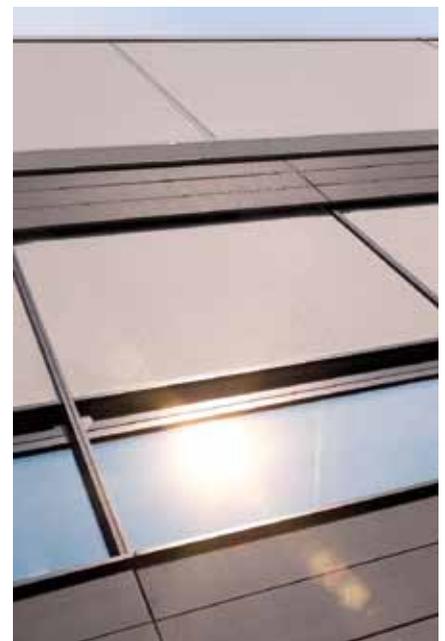
Architektur	🌿	🌿	🌿	🌿	🌿
Design	🌿	🌿	🌿	🌿	
Spa	🌿	🌿	🌿	🌿	🌿
Kulinarik	🌿	🌿	🌿	🌿	
Service	🌿	🌿	🌿	🌿	🌿

# Wohnräume mit Weitblick

Türen und Fenster werden immer mehr zu innenarchitektonischen Gestaltungselementen und sind weit mehr als nur Verbindungen zwischen Räumen oder zur Außenwelt. Harmonisch in Boden-Wand-Decke-Ensembles eingegliedert, erfüllen sie einerseits funktionelle Zwecke, andererseits komplettieren sie jeden gewünschten Stil. Als wichtige Voraussetzung gilt, speziell in der Hotellerie und Gastronomie, dass eine erstklassige Handwerksqualität gewährleistet wird.

## Multifunktional

Die neuen Warema Fenster-Markisen mit ZIP-Führung und SecuTex-Gewebe A2 sind ideal für (hohe) Hotel- und Objektbauten, denn sie überzeugen nicht nur durch Funktionalität und Designvielfalt, sondern bieten dank ihrer herausragenden Produkteigenschaften zudem eine doppelt sichere Lösung aus nicht brennbarem Material und mit hoher Windstabilität. Das den Brandschutzbestimmungen entsprechende SecuTex-Gewebe A2 wird aus Glasfasern gefertigt und ist mit Silikon beschichtet. Im Gegensatz zu anderen schwer entflammaren Stoffen entwickelt sich im Falle eines Brandes deutlich weniger Rauch und es entstehen keine toxischen Gase. Sicherheit selbst bei starken Winden ist durch die ZIP-Technologie gegeben. Auch große windexponierte Flächen lassen sich funktional und ohne seitlichen Lichtspalt verschatten.



## Feuchtigkeitsresistent

Mit dem „Protect+“-Paket bietet Dana, die renommierte Marke von Jeld-Wen, eine Speziallösung für Türen in Räumen mit kurzzeitig erhöhter Luftfeuchtigkeit – ideal für Hotel-Badezimmer oder Wellnessbereiche. Die mit „Protect+“ ausgestatteten Türen verfügen durch verstärkte Rahmen über eine verbesserte Formstabilität und überzeugen außerdem durch ihre Langlebigkeit. Das „Protect+“-Paket sollte übrigens gleich mitbestellt werden, denn die Türen können später nicht nachgerüstet werden.

## Lawinenschutz

Zahlreiche Kunden- und Architektenanfragen aus dem Alpenraum waren für Kapo ausschlaggebend, das Produktsortiment weiter zu optimieren und für den Lawinenschutz prüfen zu lassen. Und so bietet Kapo nun zahlreiche Fenster- und Türlösungen in Lawinenschutz-Ausführung an. Durch die Eröffnung von eigenen Verkaufsbüros in Tirol und Salzburg können Kunden und Architekten kompetent und persönlich vor Ort beraten und betreut werden. Kapo produziert seit 1927 hochwertige Fenster und Türen im steirischen Naturpark Pöllauer Tal und beliefert Privat- und Objektkunden sowohl in Österreich als auch international – ob im modernen oder klassischen bzw. rustikalen Architekturstil.



## Innovative Lösung

Im Zuge der Gesamtnovierung 2017 wurden im First-Class Tagungshotel „Pullman Berlin Schweizerhof“ in Berlin auch die Zargen und Türen erneuert. Die alten Badezimmertüren wurden dabei durch beidseitig verspiegelte Ganzglastüren ersetzt, sodass der Gast im Bad und im Zimmer einen großzügigen Spiegel vorfindet. Mit den schnell und einfach zu installierenden „EasyFix“-Stahlzargen von BOS, Best Of Steel, fanden die Türen den passenden Rahmen. Die 2-schalige Zarge muss für den stabilen Halt lediglich verschäumt werden, das ermöglicht – neben der problemlosen nachträglichen Montage – eine deutliche Zeiterparnis und verursacht wenig Schmutz.



# Lichtoasen im Hotel

Im 4-Sterne-Kinderhotel Dachsteinkönig sorgen seit kurzem großzügige Tageslichtlösungen von VELUX für besondere Wohlfühlatmosphäre.

Malerisch gelegen in Gosau, am Fuße des 3.000 Meter hohen Dachsteinmassivs, empfängt das Leading Family Hotel & Resort Dachsteinkönig seine Gäste in der Lobby mit ungewöhnlich viel Tageslicht und damit hell-freundlicher Atmosphäre. Der Empfangsbereich wurde kürzlich mit „VELUX Modular Skylights“ ausgestattet – dem modularen Oberlicht-System, das aus Innenräumen wahre Lichtoasen macht. Neben der Raumklima-Optimierung durch die integrierte Tageslicht- und Belüftungssteuerung erlauben die großzügigen Lichtinseln am Dach sensationelle Ausblicke.

eine individuelle Kombination aus dem innovativen modularen Oberlicht-System „VELUX Modular Skylights“ und VELUX-Flachdach-Fenstern für angenehm helle Lichtverhältnisse. Die Flachdach-Fenster von VELUX bieten ebenso vielfältige Lösungen für zusätzliches Tageslicht, frische Luft und einen freien Blick in den Himmel. Sie sind die einfachste Möglichkeit, um von oben mehr Licht und Frischluft in Räume zu bringen.

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

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

## Wohlfühlambiente durch Fenster-Innovation

„VELUX Modular Skylights“ wurde von Dachfenster-Spezialist VELUX zusammen mit dem renommierten Architekturbüro Foster+Partners entwickelt, um ein modulares Oberlicht-System für großflächige Tageslichtlösungen zu schaffen, das insbesondere auch die Anforderungen von Architekten berücksichtigt. Das innovative Konzept basiert auf einem einzigen Modul, bestehend aus komplett vorgefertigten Komponenten, und ermöglicht dank ausgeklügeltem Montagesystem einen schnellen und unkomplizierten Einbau.

Damit markiert „VELUX Modular Skylights“ einen Wendepunkt in der Entwicklung von Oberlichtern. Das System kann nach Bedarf in verschiedenen Konfigurationen kombiniert werden, mit denen perfekte Lösungen für eine Vielzahl von Gebäudetypen entstehen. Den Möglichkeiten sind dabei keine Grenzen gesetzt. Jede Dachverglasungslösung wird mit einem speziell vorgefertigten Eindeckrahmen geliefert, was perfekten Sitz und vollständige Dichtigkeit garantiert. Das spezielle Verbundmaterial vereint hervorragende Wärmedämmeigenschaften und eine hohe Festigkeit.

## Tageslicht von oben steigert Wohlbefinden

Licht- und luftdurchflutet ist im Hotel Dachsteinkönig auch der Speisebereich – denn Tageslicht und frische Luft steigern bekanntlich Wohlbefinden und Leistungsfähigkeit und sind unverzichtbar für ein gesundes Raumklima. So sorgt im Restaurant





Foto: AvenariusAgro GmbH

# Schnell verlegte Küchenböden aus DISBON-Kunstharz reduzieren Stillstandzeiten

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

Der herausfordernde Alltag in einer Großküche stellt hohe Ansprüche an den Boden. Mit dem fugenlosen DISBON-Kunstharzboden auf Basis der Polyaspartic-Technologie bietet AvenariusAgro eine Alternative, die dank der schnellen Trocknungszeit auch Stillstandzeiten auf ein Minimum reduziert.

Manchmal muss es einfach schnell gehen. Besonders bei Schäden von bereits vorhandenen Bodenbelägen, die meist unter Zeitdruck ausgebessert werden müssen, hat sich die neueste Innovation von AvenariusAgro bestens bewährt.

## Schneller Boden für weniger Stehzeiten

Die DisboPUR A 326-Beschichtung mit der neuen Polyaspartic-Technologie benötigt pro Arbeitsgang nur zwei Stunden Trockenzeit und ist dank ihrer hervorragenden Eigenschaften vielseitig in der Gastronomie einsetzbar. „Sie eignet sich bestens zum Verarbeiten bei niedrigen Temperaturen ab +3 °C, härtet extrem rasch, ist sowohl chemisch als auch mechanisch belastbar und dabei lebensmittelecht und praktisch geruchsfrei“, sagt Martin Kaindleinberger, Junior Produktmanager bei AvenariusAgro. „Selbst der Einsatz bei hoher Luftfeuchtigkeit ist unproblematisch.“ Unternehmen profitieren besonders von der enormen Zeiterparnis durch die DisboPUR A 326-Bodenbeschichtung. Es kommt zu weniger Produktionsausfällen, da die Beschichtung innerhalb kürzester Zeit verarbeitet werden kann und bereits nach 2,5 Stunden wieder begehbar ist.

## Erfahrungen aus einer Großküche

4.500 Essensportionen werden Tag für Tag von der Küche:Waiern in Kärnten ausgeliefert. Jeder Augenblick, jeder Handgriff zählt. 2017 wurde die Küche geplant und mit einer Disbon-Bodenbeschichtung auf 2.100 m<sup>2</sup> Nutzfläche ausgestattet. Jetzt, nach mehreren Monaten im praktischen Einsatz, fühlt sich Küchenleiter Michael Triebel mehr denn je in seiner Wahl bestätigt: „Es sind die Vorzüge, an die du vorher nicht denkst, die dir aber dann am meisten gefallen. Beispielsweise die Lärmreduktion im Vergleich zu anderen Großküchen, weil der Geschirrwagen nicht lautstark über die Fliesen rumpelt. Oder dass es keine Fugen gibt, in denen sich etwas ansammelt. Da sparen wir viel Zeit bei der Reinigung.“

## Robust und rutschfest

Die Disbon-Kunstharzböden haben sich außerdem als sehr robust und dank der speziellen Oberflächenbeschichtung als besonders rutschfest erwiesen, betont Michael Triebel. Letzteres ist wiederum beim hektischen Arbeitsalltag in der Küche unverzichtbar.

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

# WEIT MEHR ALS EIN FENSTER

*Neu*

Die Glas-Faltwand  
in Holz und  
Holz/Aluminium



## RÄUME ÖFFNEN MIT GLAS-FALTWÄNDEN

Großflächige Öffnungen, vielseitig und optimal kombinierbar: Die Glas-Faltwand-Familie überzeugt mit Barrierefreiheit, maximaler Flexibilität und variablem Design. Ob in Aluminium, Holz oder einer Kombination aus beidem: Glas-Faltwände von Solarlux bieten die Lösung für jedes Projekt.



# Wellness mit Ausblick

Fotos: Solarlux GmbH

## Flexible Fassadenverglasung mit Schiebefenster cero

Ein Gebäude zur reinen Freizeitgestaltung, dazu an einem ungewöhnlichen Ort? Im Sommer 2016 wurde ein bereits bestehendes Gebäudeensemble mit einem sportiven Außenposten ergänzt, der sich direkt an einem See befindet. Die eigentliche Herausforderung war, das neue Fit-

nessgebäude über die Fassade so direkt wie möglich mit der einmaligen Umgebung des Seegrundstückes zu verbinden. Erfüllt wurde der Anspruch mit einer hochtransparenten Lösung aus Glas von Solarlux.

Der Neubau wurde in viermonatiger Bauzeit südwestlich von Schongau fertig-

gestellt und steht auf dem Seegrundstück der Bauherrenfamilie. In dem entstandenen Bungalow befinden sich ein Fitness- und ein Saunaraum, ergänzt mit einer weitläufigen Terrasse, die auch den Außenbereich für Sport und Entspannung erschließt. Von der Terrasse führen kleine sandige Wege zum Strand und zum Wohnhaus. Das umsäumende, natürlich gewachsene Schilf sorgt für kleine Zonen, die Schutz vor ungewollten Blicken bieten.

Auffällig ist, wie scheinbar unbegrenzt die Einbettung des Flachbaus in die Umgebung gelungen ist: Die Terrasse, die wie ein breiter Holzsteg angelegt ist, umsäumt das Gebäude auf drei Seiten. Scheinbar ohne sichtbare Barriere geht diese direkt in den Holzfußboden des Innenraums über. Sie wird vom ebenso breiten Dachüberstand nachgezeichnet, der angenehmen Schatten spendet und zum Relaxen mit einer hängenden Liege ausgestattet ist. Der Innenraum folgt demselben Prinzip: Dort zitiert die Decke aus Holz das Material des Fußbodens. Dieser Effekt verstärkt die homogene Optik, die nur aus Holz und Glas zu bestehen scheint.

Die Architektur des Neubaus setzt gleichermaßen auf Offenheit, Ein- und Ausblicke.





Mit dem Schiebefenster cero wird eine Verglasung über Eck realisiert, die sich komplett öffnen lässt.

Das Schiebefenster cero richtet sich ganz zur Seeseite aus.

der weite Dachüberstand wenig direktes Licht in den Raum leitet. Die Dachfläche des Neubaus beträgt ca. 220 m<sup>2</sup>. Die eigentliche Gebäudefläche beträgt lediglich 114 m<sup>2</sup>. Zudem ist die Fassade nach Norden ausgerichtet, in Richtung des Sees“, so der Architekt. Um trotz allem so viel Helligkeit wie möglich in den Raum zu leiten, wurde nach einer Verglasung gesucht, die die Fassade ganzflächig ausspannt und zugleich einen fließenden Übergang zur hölzernen Terrasse ermöglicht. Die passende Lösung wurde mit dem Schiebefenster cero von Solarlux gefunden.

### Barrierefreie Lösung

Die ganzflächige Transparenz verschafft der Fassadenverglasung eine fließende Verbindung zwischen Innenraum und der Umgebung, die die eigentliche Raumbegrenzung beinahe aufhebt. So wurde die Vorderseite zum See mit einer siebenteiligen cero-Anlage mit einer Breite von 12,86 m und einer Höhe von 3,14 m versehen. Die Glaselemente lassen sich einfach per Hand zur Seite aufschieben. Die eingelassene Bodenschiene erlaubt einen barrierefreien Übergang zur vorgelagerten Terrasse. Geschlossen bietet das cero-Fenster eine Wärmedämmung

auf Passivhausniveau, bei einer einmalig filigranen Optik: So sind die Rahmenprofile von cero mit gerade einmal 34 mm so breit wie zwei Finger.

### Offener und sicherer Ausblick

„Wir wollen immer in der Natur trainieren. Im Sommer schieben wir dazu einfach sämtliche Glaselemente auf. So wird unser Fitnessbereich zum Teil der Umgebung und des Sees“, so der Bauherr. So offen der Bungalow auch wirkt, Einbrechern bleibt die Chance auf Zutritt verwehrt. Das Schiebefenster cero zeichnet sich mit der Einbruchhemmung RC3 aus und ist damit ausgesprochen sicher. Dank des Schiebefensters erzielt der Bungalow die von den Bauherren ersehnte hohe Aufenthaltsqualität: „Durch die großzügige Verglasung erzeugen wir auch im Winter den Effekt, mehr Zeit in der Natur zu verbringen. Im Sommer wohnen wir am See und sind täglich im Fitnessbereich. Im Winter gelingt es uns leider nur zweimal die Woche“, erklärt der Bauherr. Dennoch: Das Ziel, mit einem unverstellten Blick auf den See bzw. quasi draußen zu trainieren, wurde auf einem extrem hohen Niveau erreicht und gilt für das ganze Jahr. ▮

### Herausforderung Helligkeit

Wie sehr sowohl das Lichtkonzept als auch die Offenheit entscheidend für die Aufenthaltsqualität des Neubaus sind, ahnten die Bauherren bereits zu Beginn des Entwurfs. Zusammen mit dem Architekten Markus Uhrig aus München entschieden sie sich dafür, die Fensterfronten so groß, transparent, offen und zugleich filigran wie nur möglich zu gestalten. „Die Herausforderung war, die Umgebung von drei Seiten optisch zu integrieren und so viel Licht wie möglich in den Fitnessraum zu leiten. Das war nicht so einfach, da



# Bodenständig

Die Auswahl des Bodens prägt nicht nur ganz entscheidend den Charakter und die Atmosphäre jedes Raumes, sondern spiegelt den Design-Anspruch des gesamten Hauses wider.

Denn mit unterschiedlichen Bodenbelägen wird in Hotels und Restaurants ein entscheidender Design-Akzent gesetzt – genauso wie das Einrichtungskonzept sollten diese daher individuell der Corporate Identity des Hauses angepasst werden. Dabei gilt: Den richtigen Stil hat, wer seinen eigenen entwickelt. Mit Standard-Böden und Einheitsdesign kann man den anspruchsvollen Gast von heute nicht mehr begeistern – Authentizität und eine persönliche Note sind gefragt.

Neben hochwertigen, außergewöhnlichen Holz-, Stein und Fliesenböden sind derzeit insbesondere Designbeläge en vogue, die allen Räumen einen unverwechselbaren Charakter verleihen. Wobei die Optik nur ein Aspekt ist, ebenso wichtig sind Strapazierfähigkeit, Qualität, Pflegeleichtigkeit und Langlebigkeit der eingesetzten Materialien.

## Urban Style

Die neuesten Fliesentrends hat der Baustoffhandel Quester kürzlich mit einer Umfrage unter österreichischen Häuslbauern genauer hinterfragt. Das Fazit: Derzeit besonders beliebt sind großformatige, einfarbige Lösungen, wobei natürliche Farbtöne sowie Grau bevorzugt werden. Diesen Vorlieben kommt Quester mit der neuen Fliesen-Serie „Diesel Living with Iris“ entgegen. Die Kollektion im trendigen Urban- und Industrial Style ist inspiriert durch einen Mix verschiedener Materialien wie Beton, Glas, Metall, Stoff,

Jute und Leinen. Die breite Produktpalette kann als Boden- und Wandbelag eingesetzt werden und ist wunderbar miteinander kombinierbar.



## Schau mir in die Augen, Kleines!

Die Dekorfliesen-Kollektion „Casablanca“ von Gres Steuler misst zwar nur 25 x 25 cm, ist optisch aber ganz große Klasse. Sie zeigt einen Mix traditioneller, jedoch modern interpretierter marokkanischer Zementfliesen-Motive und setzt damit besondere Akzente, sowohl punktuell als auch auf größerer Fläche. Dabei gelingt der Feinsteinzeug-Serie Erstaunliches: Sie ist bunt und lebhaft, ohne farbig zu sein. Es gibt die warme Variante „Soleil“, die kühle Linie „Lune“ sowie kontrastreiche „Noir-blanc“-Fliesen – jeweils mit 18 Motiven, mischsortiert.

## Ganzheitliches Interieur-Konzept

Als Österreichs führender Anbieter von Bodenbelägen will Inku Hoteliers und Gastronomen die kreative, maßgeschneiderte und gleichzeitig funktionale Innenausstattung erleichtern und hat deshalb ein ganzheitliches Interieur-Konzept entwickelt, das in seiner Art, seinem Umfang und seiner Variabilität einzigartig ist. Denn das „Inku Hotel-Konzept 22“ schließt nicht nur Teppichböden und (individuell bedruckbare) Objektstoffe ein, sondern darüber hinaus auch passende Designbeläge und Naturholzböden. Highlights sind u. a. die „Ativo X 3“-Naturholzböden, bei denen durch ein spezielles Produktionsverfahren Naturmerkmale wie Äste, Risse und Holzporen besonders betont werden, oder die Designböden „Effekt Wood“ und „Effekt Stone“, die zeigen, was Digitaldruck heute alles kann: Täuschend echt werden Holz- und Steinoberflächen auf Textil nachgestellt.



## New Generation

Mit „Pro Design Flooring 2018 – 2020“ reagiert der renommierte Holzwerkstoff-Hersteller Egger auf die Nachfrage nach einem innovativen, wohngesunden und gewerbetauglichen Bodenbelag, der die Vorteile von Holzböden mit jenen eines kunststoffbasierten Bodens vereint. Entstanden ist eine neue Generation von Designböden, frei von Schadstoffen und anspruchsvoll im Design. Das neue Sortiment umfasst 32 Produkte und bietet ein breites Spektrum an Holz-, Stein- und Materialreproduktionen mit passenden Dekoren für jeden Wohnstil und nahezu alle Anwendungsbereiche: Rustikale Eiche-Nachbildungen mit lebhaftem Charakter stehen im Kontrast zu stilvoll-eleganten Betonoptiken. Bunte, aber auch schlichte Steindekore sowie edle Metalldekore ergänzen die Kollektion. Dank bewährtem Klick-System ist eine schnelle und unkomplizierte Verlegung garantiert. ▼



## Blickfang

Object Carpet präsentiert mit „Rugxstyle“ eine Weiterentwicklung der bereits mehrfach preisgekrönten „Freestyle“-Kollektion: abgepasste Teppiche mit modifizierten Designs als aufmerksamkeitsstarker Blickfang im Raum. Die wirkungsvolle Optik – hervorgerufen durch das spannende Design der einzelnen Farbthemen – macht „Rugxstyle“ zu einem absoluten Anziehungspunkt, mal unkonventionell kraftvoll, mal dezent zurückhaltend. In Anlehnung an die Farbthemen von „Freestyle“ wurden die neuen Teppiche in sechs charakterstarken Designs in jeweils zwei Kolorits und drei Formen entworfen.



## Stimmungsvoll

Seit März 2016 lädt im Design District in Dubai das Craft Café zum Genießen und Verweilen ein. Zur gemütlichen Atmosphäre im Café trägt ganz wesentlich der Parkettboden „Trendtime 8 Eiche Smoked Elephant Skin“ von Parador mit seiner von Hand veredelten Oberfläche bei. Die rustikal anmutenden Landhausdielen stehen im Kontrast zur Leichtigkeit des Interiors mit weißen und braunen Möbeln sowie goldenen Deko-Elementen. 130 m<sup>2</sup> Boden wurden insgesamt verlegt. Das Sortiment von Parador umfasst Parkett-, Laminat- und elastische Böden sowie Wand- und Deckenpaneele, die am deutschen Stammsitz in Coesfeld bzw. am österreichischen Produktionsstandort Güssing nachhaltig gefertigt werden. Seit 2011 ist Parador Partner der Stiftung Plant-for-the-Planet, die sich weltweit für Aufforstung und Klimagerechtigkeit einsetzt.



Eiche antico made with Swarovski Elements



## Funkelnde Kristalle

Auf Böden aus heimischem Massivholz ist die Deisl Parkettmanufaktur in Liezen (Steiermark) spezialisiert. Dabei werden nicht einfach Böden auf Vorrat produziert, sondern die Rohhölzer erst bei Bestellung nach Wunsch gefertigt, wodurch eine einzigartige Individualität geboten wird. Im wahrsten Sinne ein Highlight bietet Deisl zudem mit „Orion – Crystal Flooring“: Als besonderer Eyecatcher zum Beispiel in der Lobby oder im Restaurant können Original-Kristalle von Swarovski (mit 14, 20 oder 30 mm Durchmesser) in die Parkettoberfläche eingelassen werden. Schriftzüge, Linien oder geometrische Formen funkeln dann wie Sterne am Boden. ▶



Hotel Weissenseerhof

Foto: Mareiner Holz/Barbara Zapf

## Ökologische Brettveredelung

Mareiner Holz setzt auf ökologische Brettveredelung und arbeitet dabei mit den vier Elementen Erde, Luft, Feuer und Wasser. Die Hölzer werden thermisch behandelt, gedämpft, gebrannt, gebürstet, geschliffen, geölt, gehackt oder verkohlt und so für jeden Auftrag individuell verarbeitet. Dabei kann zwischen den unterschiedlichsten Holzarten, Modifikationen, Oberflächen und Beschichtungen gewählt werden. Das Ergebnis sind Terrassendielen und Wandpaneele in unzähligen Farben und Optiken, die im Außen- und Innenbereich zur Anwendung kommen.

## Farbvielfalt

Die „mafi Cor Esche“ stellt mit ihrer Belastbarkeit und der farblichen Vielfalt eine echte Option zur Eiche dar und bietet damit eine willkommene Abwechslung



im Holzboden-Sortiment. Denn die „Cor Esche“ ist nun in verschiedenen Varianten erhältlich, die auf Basis der natürlichen Farbe des Eschenholzes entstehen – grau geölt, graphit grau geölt oder tiefweiß naturiert. Angeboten in unterschiedlichen Längen und Breiten, werden die Dielenböden – wie alle „mafi“-Naturholzböden – im symmetrischen Drei-Schicht-Aufbau gefertigt. Das macht sie außerordentlich stabil und prädestiniert sie zur Verlegung auf Fußbodenheizung.

## Effektiv

Nach einem Umbau wurde Anfang März 2018 das Stammhaus der Konditorei Zauner in der Bad Ischler Pfarrgasse neu eröffnet. Bei aller Erneuerung blieb dabei die noble Eleganz des Hauses gewahrt – wozu in hohem Maße auch der neue Holzfußboden von Trapa beiträgt: Josef Zauner wünschte sich einen Boden, der Ruhe in die Räume hineinbringt, gleichzeitig lebendig, aber nicht dominant wirkt. Diese Anforderungen sollte schließlich der rautenförmige Trapa-Tafelboden aus Mooreiche erfüllen. Dieses Holz zeichnet sich durch besondere Härte, Widerstandsfähigkeit und Langlebigkeit aus. Und durch das Verlegemuster und die farblichen Nuancen der rautenförmigen Elemente entstehen bei Veränderungen des Blickwinkels und Lichteinfalls dreidimensional wirkende, optische Effekte.



## Inspiziert von der Wüste

Die Schönheit und Faszination der Wüste hat Kymo in der dreiteiligen Modellreihe „Minimal Maroque“ eingefangen, die in warmen Erd- und Sandtönen viel Behaglichkeit auf den Boden bringt: Klare Linien in minimalistischem Rautenmuster, durchbrochen von Licht- und Schattenphasen, zeichnen dabei den flachen, handgewebten Teppich „Classic Nomad“ aus. „Shifting Sands“ hingegen ist angelehnt an das faszinierende Formspiel der Dünen, und bei „Desert Rose“ entsteht aus dem Wechselspiel feiner Rauten und Dreiecke ein minimalistisches Rosenmuster, das – floral und zugleich geometrisch – die Schönheit der Wüste widerspiegelt.





Hotel Tulbingerkogel

Foto: Weitzer Parkett

### Staubfrei renovieren

Die Renovierung von Böden ist oft nicht nur mit hohen Kosten, sondern in der Regel vor allem mit viel Aufwand verbunden. Insbesondere das Herausreißen des alten Bodenbelags bringt Lärm und Staub. Weitzer Parkett hat eine innovative Gesamtlösung entwickelt, bei der ein neuer Parkett einfach über den alten Bodenbelag gelegt wird. Dazwischen findet sich die einzigartige „WP Looseglue Matte“: Der Unterschied zu herkömmlichen Unterlagsmatten für schwimmende Verlegung besteht in der Verklebung zum Parkett – damit können auch die meisten 2-Schicht-Produkte verlegt werden. In Kombination mit Parkettböden mit niedriger Aufbauhöhe lässt sich der Niveauunterschied auf ein Minimum reduzieren.



Foto: Ökowerge Vereinigung Österreich

### Wasser- & luftdurchlässig

Gemäß der Philosophie, den Menschen mit besonderen Angeboten die Natur näherzubringen, wurde im Ikuna Naturresort in Natternbach (Oberösterreich) auch das neue Trikke-Ovum ökologisch vorbildlich gestaltet. Als Belag für die in ovaler Form, mit einer leicht erhöhten Fläche in der Mitte gestaltete Trikke-Bahn, kam ein wasser- und luftdurchlässiger TerraWay-Belag in zwei Farben zum Einsatz. Die durch reine Gewichtsverlagerung zu bewegenden dreirädrigen Trikkies rollen auf dem festen, den Boden aber nicht versiegelnden TerraWay-Belag ohne großen Widerstand und fast lautlos.

# So baut man heute.

Building Automation von Beckhoff.



So baut man flexibel: mit Beton.



So baut man klassisch: mit Ziegelsteinen.



So baut man sicher: mit Stahl.



So baut man intelligent: mit Automatisierungskomponenten von Beckhoff.

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

Mit Beckhoff Building Automation lassen sich alle Gewerke auf Basis eines ganzheitlichen, durchgängigen, PC- und Ethernet-basierten Gebäudeautomatisierungskonzeptes integrieren. Der Effekt: Investitionskosten werden minimiert, Wartung und Flexibilität werden optimiert, die Engineeringkosten gesenkt und alle Kriterien für Gebäudeautomation nach Energieeffizienzklasse A erfüllt. Das modulare Beckhoff Steuerungssystem erlaubt eine Anbindung aller Datenpunkte und Subsysteme über Beckhoff Busklemmen sowie eine flexible Bedienung, vom Smart-Phone bis zum Touchpanel.





## Zimmer mit Persönlichkeit

Sich für ein Lieblingszimmer zu entscheiden, fällt im Wiener Hotel Beethoven schwer, da allen ein besonderer Charme innewohnt. Bei den umfangreichen Renovierungsarbeiten kamen in den Bädern, bei den Böden und an den Wänden Produkte von Murexin zum Einsatz.

Die Adresse Papagenogasse 6 im 6. Wiener Bezirk lässt bereits einen möglichen Bezug zu großen Künstlernamen und zur kulturellen Geschichte Wiens leise erahnen, aber beim Betreten des Hauses wird es sonnenklar: Hier trifft der Gast sprichwörtlich auf Kaffeehausliteraten, Stammgäste des Wiener Salons, auf Beethoven und seine Zeitgenossen ebenso wie auf starke Frauen des Fin de Siècle.

Mit viel Feingefühl, Liebe zum Detail und zum Haus gingen Hotelchefin Barbara Ludwig und Innenarchitekt Raimund Brunmair (H. Quas GesmbH) die Renovierung der sechs Stockwerke an und widmeten jedes davon einem anderen Thema Wiens.

„Jedes Zimmer erzählt von den Bezügen in der Innenarchitektur bis zur Biografie in Wort und Schrift aus dem Leben einer bedeutenden historischen Persönlichkeit“, beschreibt Barbara Ludwig das Konzept. Jeder Raum wurde von Raimund Brunmair mit Bezugnahme auf die unmittelbare Nachbarschaft – wie Naschmarkt, Secession oder Theater an der Wien – einzigartig und individuell gestaltet. „Bei unserer Grätzl-Recherche haben wir Institutionen kontaktiert und sind auf Menschen gestoßen, mit denen wir die Stockwerke erarbeitet haben. Viele Ideen entwickelten sich auf der Grundlage historischen Wissens, archivierter Historie und reproduzierbarer Originale“, so Barbara Ludwig.



Fotos: Gertraud Proschhuber



### Drei Murexin-Sinfonien in einem Haus

„Bemerkenswert bei diesem Objekt ist, dass Produkte aus gleich drei unserer Sparten – nämlich Parkett- und Klebetechnik, Fliesenverlegetechnik sowie Farb- und Anstrichtechnik – zum Einsatz kamen“, unterstreicht Peter Reischer, Leitung Vertrieb Murexin GmbH, das breite Angebot und die Kompetenz des Spezialisten Murexin. Auch wenn nicht alle Produkte des heimischen Bauchemieproduzenten in den fertiggestellten Räumen sichtbar sind, so garantieren sie dennoch „unten drunter“ beste Qualität und Beständigkeit.

### Arbeiten an Boden, Wand, Decke

Bei den Böden verarbeitete die Firma Puchegger den Murexin-Parkettklebstoff „X-Bond MS-K 509“ bei der Untergrundvorbereitung und der Verlegung des Parkettbodens. Der Trockenboden (Trockenestrich aus Spanplatten V 100 in der Stärke 16 mm) wurde mit dem „X-Bond MS-K 509“ doppelt verklebt verlegt. Darauf folgte die vollflächige Verklebung des Parkettbodens, bestehend aus Landhausdielen in drei unterschiedlichen Breiten. Insgesamt wurden Böden auf rund 740 m<sup>2</sup> verarbeitet.

Die Fliesen wurden von der Firma Plattig verlegt, und zwar rund 540 m<sup>2</sup> auf Wänden und etwa 220 m<sup>2</sup> Bodenfläche in den Bädern der Hotelzimmer. Bei der Untergrundvorbereitung kamen Produkte zum Nivellieren wie der Ausgleichsmörtel „AM 20“, Abdichtungsprodukte wie die Flüssigfolie „2 KS“ oder die Abdichtungs- und Entkoppelungsbahn „AE 100“ sowie Dichtbänder

und -manschetten zum Einsatz. Die keramischen Fliesen und Platten wurden mit dem Flex Klebemörtel „Maximo M 41“ bzw. dem Flex Klebemörtel „Grau KGF 65“ verlegt und mit „Murexin Flexfuge Profi FX 65“ verfugt.

### Komposition aus 80 Farben

Die Profis von Maler Schmied bereiteten die Wände mit Tiefengrund „VLF 10“, Spritzspachtel „Durapid XL 90“, Spritzspachtel „Gullspack S 70“, Filz-Grobspachtel „Durapid XL 25“ und Filz-Feinspachtel „Durapid XS 40“ normgerecht auf das Malen und Tapezieren vor.

Hervorzuheben ist dabei das Farbkonzept von Raimund Brunmair: Zusätzlich zur einzigartigen Ausstattung verlieh der Innenarchitekt mit insgesamt rund 80 Farbtönen der Innenfarbe „AM 2000“ jedem Raum einen individuellen Charakter. „Da die hohen Hotelräume und Wandflächen von mir von Beginn an zerschnitten gedacht wurden, teils aus Funktionsgründen, füllte ich diese Flächen mit Farbe, Kunst und Tapeten zum Thema oder zu Personen, welche zum Ausdruck kommen sollten“, erklärt Brunmair seine Herangehensweise.

Übrigens: Ludwig van Beethoven lebte zwei Jahre gegenüber des Hauses im hinteren Trakt des Theaters an der Wien. Und wer das Hotel Beethoven besuchen möchte, kann dies gerne auch an jedem Wochenende beim Kammermusikonzert der Wiener Klassik für Klavier und Chello tun.

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

### Murexin. Das hält.

Die Murexin GmbH ist für Bau-Profis der Partner für perfekt abgestimmte Produkte und Systeme. In sechs Hauptproduktsparten finden sich rund 3.000 Produkte für die Verlegung von Parkettböden und Fliesen sowie aus den Bereichen Beschichtungs-, Abdichtungs-, Estrich- und Mörteltechnik bzw. Farb- und Anstrichtechnik. Murexin blickt auf über 150 Jahre Erfahrung zurück und beschränkt den hohen Anspruch an Qualität nicht nur auf Rohstoffe, Herstellverfahren und Produktvielfalt, sondern achtet auch auf Ökologie und Nachhaltigkeit.

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



Werzer's Hotel Resort, Pörtlach

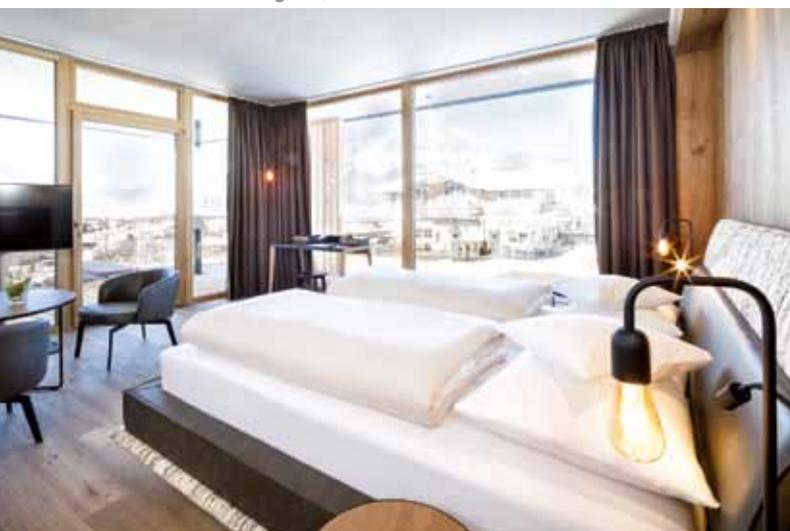
## Objektdesign nach Maß

Das österreichische Unternehmen Symphonic bietet harmonische Kompositionen verbunden mit individuellem Objektdesign an.

Der österreichische Objektausstatter Symphonic, Tochterunternehmen des Polstermöbelherstellers ADA, komponiert und vertreibt Möbel zum Schlafen und Relaxen. Das Produktsortiment reicht von Betten und Matratzen über Sofas und Funktionsliegen bis hin zu Stühlen und Sesseln. Als kompetenter

Spezialist mit jahrzehntelanger Erfahrung ist die Manufaktur sowohl auf nationaler als auch internationaler Ebene renommierd tätig und hat in den letzten Jahren eine Vielzahl an tollen, außergewöhnlichen Hotelprojekten realisiert. Zudem sind derzeit viele neue Projekte in Planung oder stehen kurz vor Vollendung.

Hotel Penzinghof, Oberndorf in Tirol



Zum Forsthaus, Fischbach



## Zuverlässiger Partner für die Branche

Das Ziel ist es, ein Objekt optimal in Szene zu setzen und als starker und zuverlässiger Partner den Eigentümern und Betreibern zur Seite zu stehen. Denn egal wo sich Gäste aufhalten, für eine behagliche Atmosphäre spielt das Interieur eine immer entscheidendere Rolle und steht mittlerweile auch bei der Entscheidung einer Buchung an vorderster Stelle.

Designstarke Möbel mit hohem Komfort wecken Emotionen und schaffen ein Ambiente, in dem sich Gäste wohlfühlen sollen. Aber auch für die Identität des Hauses ist die Einrichtung ein nicht zu unterschätzender Faktor – Stil und Qualität spiegeln sich hier wider.

## Individuelle Komplettlösungen

Mit vielfältigen Gestaltungsmöglichkeiten bietet das Unternehmen sowohl Einzelstücke als auch Konzeptlösungen nach individuellem Wunsch an. Ob klassisches oder modernes Design, schlichte Eleganz oder gemütliches Ambiente – verschiedene Stoff- und Lederausführungen, diverse helle und gedeckte Töne sowie unterschiedliche Musterungen sorgen für eine zeitgemäße Objektausstattung. Gleichzeitig legt die Möbelmanufaktur immer auch den Fokus auf smarte Funktionen. Vom Einsteiger bis hin zum Premium-Segment deckt das wirklich umfangreiche Sortiment verschiedene Preisklassen ab.

Langfristige Kundenzufriedenheit ist eine der obersten Firmenphilosophien. Deshalb wird ständig auf höchste Qualität, eine umweltschonende Produktion und ausgewählte Partner gesetzt, und das ohne Kompromisse. Eintauchen in die faszinierende Welt von Symphonic und sich einfach inspirieren lassen – so lautet das gelebte Firmenmotto.

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



Wellnesshotel Reischhof, Wegscheid, DE

Ratscher Landhaus, Ratsch an der Weinstraße



Klosterhof Premium Hotel & Health Resort, Bayerisch Gmain, DE



Vaya fine living resort, Sölden



# Zum Wohl von Mensch und Umwelt



Wittmann Vuelta Chaiselongue

Die Hersteller der Österreichischen Möbelindustrie bieten mit verschiedenen Materialien und der Einhaltung diverser ökologischer Standards ein breites Sortiment an Möbeln, die für Mensch und Umwelt unbedenklich sind.

Fotos: Österreichische Möbelindustrie



Joka Zirbenbett

Die meiste Zeit des Lebens verbringen Menschen in Räumen – umgeben von Möbeln. In unserem Zuhause sind die sorgfältig ausgewählten Stücke Ausdruck unseres Stils. Daneben ist unser Arbeitsplatz mit funktionalen und ergonomischen Möbeln einer der Räume, in denen wir uns am häufigsten aufhalten. Ständig nutzen wir das eine oder andere Möbelstück, sitzen darauf, schlafen darin und essen oder arbeiten daran. Gerade wegen dieser intensiven Nähe und dem geltenden Ideal eines gesunden, natürlichen Lebens spielen die Herkunft und die verwendeten Materialien eine zunehmend große Rolle. „Die Menschen haben ein starkes Bewusstsein für Qualität, Nachhaltigkeit und ökologische Unbedenklichkeit entwickelt“, erklärt Dr. Georg Emprechtinger, Vorsitzender der Österreichischen Möbelindustrie. „Bei der Möbelwahl sind heute nicht mehr nur Design und Funktion ausschlaggebend, sondern darüber hinaus auch die wohngesunden Eigenschaften und die Herkunft der Materialien.“

Massivholz hat z. B. besondere Qualitäten, die ein angenehm reguliertes Raumklima erzeugen – es kann überflüssige Feuchtig-



Karnische Massiv Möbel



ADA Legno Nobile

keit aufnehmen und bei trockener Luft abgeben. Um diese wertvolle Eigenschaft beizubehalten, ist den österreichischen Herstellern eine umweltverträgliche Behandlung von Holz äußerst wichtig. Dabei setzen sie vielfach auf gewachste oder geölte Vollholzmöbel oder verwenden wasserlösliche Lacke und Beizen.

### Anspruch auf Nachhaltigkeit

Das „Woher?“ steht bei den österreichischen Herstellern für den hohen Anspruch der Nachhaltigkeit. Die Hölzer etwa werden aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern, wenn möglich heimisch, gewonnen und sind zumeist FSC- und PEFC-zertifiziert. Ebenso sorgfältig ausgewählt und auf ihre ökologische Verträglichkeit geprüft werden diverse andere Werkstoffe und Materialien wie Textilien für Polstermöbel. Als Nachweis für schadstoffunbelastete

Stoffe steht etwa das Gütesiegel „Textiles Vertrauen“. Auch Recycling spielt für ein nachhaltiges Produktdesign eine große Rolle: einerseits die Verwendung von Recyclingwertstoffen und andererseits der möglichst umfassende Verzicht auf Verbundmaterialien, um später wiederum die Stoffe voneinander trennen und wiederverwerten zu können. So ergibt sich eine Wertschöpfungskette ganz im Sinne der Nachhaltigkeit. Immer mehr Unternehmen machen sich eine nachhaltige Produktion und die Kreation wohngesunder Möbel zur Aufgabe, um dem Anspruch der Menschen an ein gesundes Wohnumfeld gerecht zu werden. Alle heimischen Erzeugnisse unterliegen dazu strengen Auflagen und werden ständig kontrolliert. Die Hersteller der Österreichischen Möbelindustrie bieten mit verschiedenen Materialien und der Einhaltung diverser Umweltstandards ein breites Sortiment an Möbeln, die für Mensch und Umwelt unbedenklich sind. 

## Schau(m)spiel im Waschraum

Mit „XIBU senseMoistcare“ präsentiert Hygiene-Spezialist Hagleitner eine Alternative zu feuchtem Toilettenpapier und damit einen echten Problemlöser. Denn vorgefeuchtete Tücher haben einen gravierenden Nachteil: Werden sie nach Gebrauch in die Toilette geworfen, können sie den Abfluss verstopfen; werden sie in einem Mülleimer entsorgt, können unangenehme Gerüche entstehen. Hagleitner bietet für dieses Problem nun die ideale Lösung. „XIBU senseMoistcare“ ist ein berührungsloser Schaumspender zur Befeuchtung von trockenem Toilettenpapier: Einfach das Toilettenpapier unter den Spender halten und – vollautomatisch – mit dem pflegenden „careMousse“ anfeuchten. Der Einsatz von Mousse ist dabei eine Weltneuheit. Und: Das benutzte Toilettenpapier können die Besucher des Waschraumes wie gewohnt hinunterspülen – ohne Gefahr, das WC zu verstopfen.

### Premiere

Die nächste Innovation steht bei Hagleitner bereits am Start und wird das Spülen in der Profiküche revolutionieren. Denn mit „integral 4Plus“ können bis zu 1.500 Körbe Geschirr und Besteck mit nur einer 4-kg-Patrone Reiniger gespült werden. Eine App öffnet dabei ungeahnte Möglichkeiten. „Hagleitner integral 4Plus“ feiert seine Premiere im September auf der Fafga und wird natürlich auch im Herbst auf der Alles für den Gast in Salzburg präsentiert. Alle Details dazu lesen Sie in der nächsten Ausgabe von HOTEL & DESIGN. 





Hotel Peninsula Shanghai



Celebrity Solstice

## Mit Kompetenz und Leidenschaft zur Marke mit internationalem Ruf

Der Name Kaldewei steht weltweit für hochwertige Badlösungen aus kostbarem Kaldewei Stahl-Email. Als geschätzter Partner für das Projektgeschäft bietet das Familienunternehmen mit seinem Portfolio aus über 600 emaillierten Duschflächen, Waschtischen und Badewannen passgenaue Lösungen für individuelle Bedürfnisse.

Alle Produkte werden ausschließlich in Deutschland gefertigt, und „Made in Germany“ wird in die ganze Welt exportiert. Mit einer starken Markenpräsenz hat sich Kaldewei zu einem der weltweit führenden Produzenten von Duschflächen, Waschtischen und Badewannen aus Kaldewei Stahl-Email entwickelt. Pioniergeist, Innovation sowie exzellente Qualität, ausgedrückt in einem 30-jährigen Garantieverprechen, bilden das Rückgrat einer werteorientierten Unternehmensentwicklung. Auch in den besonders wichtigen internationalen Märkten in Asien, dem Mittleren Osten und Russland schätzen Bauherren und Investoren die hochwertigen Badlösungen des Premium-Bad Herstellers.

### Internationaler Partner im Objektgeschäft

Die Auswahl des richtigen Materials ist speziell bei der Ausstattung von Hotels entscheidend. Die Gäste wünschen sich ein gepflegtes und hygienisches Bad, auch noch nach vielen Jahren intensiver Nutzung. Langlebig, robust, pflegeleicht und farbecht: Die Eigenschaften von Kaldewei Stahl-Email beweisen, dass sich dieses Material auf lange Zeit bewährt und diese Badlösungen eine hervorragende Wirtschaftlichkeit bieten.

Am Architekturstandort Singapur kommt Kaldewei Stahl-Email in erfolgreichen Referenzobjekten wie dem Luxushotel Marina Bay Sands zum Einsatz. Aber auch das stilvolle Hotel Peninsula Shanghai oder das Waldorf Astoria Berlin setzen auf die Qualität des Badherstellers. „Der hohe Qualitätsanspruch, den wir an jedes einzelne Produkt stellen, wird international sehr geschätzt

und durch das Gütesiegel ‚Made in Germany‘ unterstrichen. Das Familienunternehmen hat die strategische Bedeutung der Internationalisierung schon früh erkannt und mit Kompetenz und Leidenschaft die Marke zu internationalem Ruf geführt“, so Roberto Martinez, Chief Sales Officer des Unternehmens.

### Das Material für die Ewigkeit

Zwei natürliche Materialien entfalten durch ihre einzigartige Symbiose eine Faszination, die die Menschen bis heute begeistert. Kaldewei verbindet robusten Stahl und edles Glas zu kostbarem Kaldewei Stahl-Email. Noch heute ist das Unternehmen der einzige Badhersteller, der sein Email in der eigenen Schmelze selbst produziert. Die Rezeptur wurde im Labor entwickelt und über Jahrzehnte immer wieder verfeinert. Verarbeitet werden Rohstoffe aus sechs Kontinenten, und das Ergebnis ist ein faszinierender Verbundwerkstoff, der auch nach Jahren so schön glänzt wie am ersten Tag.

Was macht Stahl-Email so einzigartig? Ein Grund ist die geheime Rezeptur. Mit einer glasharten Oberfläche sind Badlösungen aus Kaldewei Stahl-Email besonders hygienisch und leicht zu reinigen. Mechanische oder chemische Beanspruchungen, wie zum Beispiel durch Kosmetika und Reinigungsmittel, können dieser Oberfläche nichts anhaben. Die außergewöhnlich lange Garantiezeit von 30 Jahren ist ein klares Statement zur Haltbarkeit und Langlebigkeit und das Material lässt sich zu 100 Prozent recyceln. ▶



# Wellness als Erlebnis

Die interbad 2018 zeigt bei der Sonderschau „creating atmospheres“ die neuesten Gestaltungstrends im Wellness-Bereich.

In Hotels und Spa-Zentren ist ein Trend zum Besonderen erkennbar. Ob Grotten und Höhlen, Strand- oder Dschungellandschaften oder großzügige Glasfronten mit atemberaubendem Panoramablick – generell werden die Wellness-Bereiche baulich immer aufwendiger gestaltet. Neben der funktionellen High-End-Ausstattung spielen im Wellness- und Spa-Bereich von Hotels auch „weiche“ Faktoren wie Begrünung, Licht oder Akustik eine große Rolle, um das perfekte Umfeld für maximales Wohlbefinden auf allen Sinnesebenen zu schaffen. Die Zeiten, in denen sich die Gäste einfach passiv auf Liegen ausruhten, sind vorbei. Modernen Ruheräumen kommt jetzt eine ganz andere Bedeutung zu: Es sind keine klassischen Entspannungsräume mehr, sondern es sind Kommunikationsräume, in denen auf verschiedenen Ebenen kommuniziert wird. Das heißt, es muss Diversität in der Innenarchitektur geschaffen werden.

## Creating atmospheres

Als internationale Fachmesse für Schwimmbad, Sauna und Spa bietet die interbad in Stuttgart vom 23. – 26. Oktober 2018 mit ihrer stimmigen Kombination aus Ausstellung, Kongress und umfangreichem Programm den idealen Rahmen zum fachlichen Austausch und Netzwerken. Sie macht die technischen Entwicklungen und innovativen Trends für Pool, Sauna und Wellness erlebbar.

Die Sonderschau „creating atmospheres“ ist dabei ein lebendiger Treffpunkt für Hersteller, Architekten, Planer, Hoteliers und private Bauherren. In der Outdoor-Landschaft erfahren die Besucher der interbad alles zu unterschiedlichen Gestaltungsmöglichkeiten für den Wellnessbereich und können sich für den Bau oder die Renovierung ihres Spas inspirieren lassen. Gleichzeitig besteht die Möglichkeit, sich mit Experten auszutauschen und kompetent beraten zu lassen.

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



# interbad

Internationale Fachmesse für Schwimmbad,  
Sauna und Spa mit Kongress für das Badewesen

## 23. – 26. Oktober 2018 Messe Stuttgart

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



## Neueste Trends im Spa-Bereich

Auf der interbad erhalten Sie einen einzigartigen Überblick über alle Innovationen und neuen Konzepte im Bereich Wellness. Entdecken Sie die neuesten technischen Entwicklungen und die aktuellen Trends und kreieren Sie perfekte Wohlfühloasen.

**Seien Sie dabei!**



# Kunst & Raum

Das Besondere am neuen Innendesign ist die „Kunst im Bett“, denn im Zentrum der insgesamt 40 neu gestalteten Zimmer steht immer ein „bespieltes Betthaupt“ – entweder ein von der Künstlerin Karin Rausek selbst gemaltes Gemälde oder eine Fotografie geben dabei die Ausrichtung des Designs vor.

## Sinnliches Wohngefühl

Mit diesen Bildern sowie ergänzenden Skulpturen und hochwertigen Möbeln schafft Rausek-Winkelbauer harmonische Wohnräume mit Identität. Oft sind es nur neue Anordnungen oder Farben, die viel verändern können. Naturmaterialien, viel warmes Holz sowie erdige Braun-, Grün- und Grautöne bringen neben den Kunstwerken die notwendige Ruhe in die Hotelzimmer und verleihen ihnen eine gewisse Sinnlichkeit.

## Rauminszenierungen

Die künstlerische Raumgestaltung ist dabei, wie Karin Rausek selbst sagt, gerne „etwas kurios oder herausfordernd“. Denn der Kerngedanke liegt im Anspruch, neben der angenehmen Atmosphäre auch den Gast zu inspirieren. So ist etwa das selbst gemalte, große Bild eines Mädchenkopfes in einem der Zimmer bewusst als markantes Element eingesetzt, während in anderen Zimmern abstrakte Malerei oder moderne wie auch „alte“ Fotografien im Mittelpunkt stehen und den Räumen Leben einhauchen. Akzente setzen zum sonst eher schlicht gehaltenen Innendesign zudem Möbelstücke wie antiquarische Sideboards und Fauteuils, aber auch außergewöhnliche Stilobjekte wie Büsten, große gerahmte Spiegel oder Barock-Perücken, die gerahmt an der Wand ihren Platz finden.

Das Strandhotel Margaretha am Wolfgangsee besticht nach einer umfassenden Renovierung durch ein spannendes Stilkonzept – ganz individuell gestaltet vom kreativen Duo Rausek-Winkelbauer.





## Entspannte Atmosphäre

Die Fertigstellung der Zimmer im Strandhotel Margaretha erfolgte im Sommer 2017. Die Bar sowie der Außenbereich sollen demnächst folgen und ebenfalls von Rausek-Winkelbauer künstlerisch inszeniert werden. Das Hotel ist aus einer kleinen Villa aus dem Jahr 1900 „gewachsen“ und verwöhnt seine Gäste mit einem modernen Wellnessbereich und einem privaten Strand am Ufer des Wolfgangsees, fünf Gehminuten vom Zentrum St. Wolfgang entfernt. Das Restaurant serviert – gerne auch auf der Sonnenterrasse mit Seeblick – beste österreichische wie internationale Küche und auf Wunsch Frühstück zu jeder Tageszeit. „Alles entspannt“ lautet dabei das Credo von Hausherr Clemens Vogler, der nicht nur auf Langschläfer besondere Rücksicht nimmt: „Unsere Gäste sollen sich bei uns rundum wohlfühlen, sodass sie gerne hier im Hotel verweilen wollen.“ Als passionierter Musiker spielt er abends auch gerne mal selbst am Klavier und sorgt an der Bar mit sanftem Jazz für gediegene Stimmung.

„Das Wunderbare am Projekt war, mit den Designern behutsam in die Spur der Geschichte des Hauses, der Familie und der Umgebung einzutauchen und daraus eine authentische Neuerscheinung zu entwickeln – und das können die beiden“, so der Hotelier.

## Langjährige Erfahrung

Schon in den 1980er-Jahren hat Karin Rausek die Leidenschaft der Inszenierung von Räumen erkannt. Mit der langjährigen Erfahrung in der Gestaltung sogenannter „Lebensbühnen“ blickt jetzt das Duo Rausek-Winkelbauer zurück: Der Bogen reicht vom klassischen Schaufenster und Geschäftslokalen über Event-

und Messestandgestaltungen bis zum Interior Design in der Wohnkultur. Namhafte Referenzen sind u.a. das Teehaus Haas & Haas, Gans Bettwaren, die Porzellanmanufaktur Augarten, der Wiener Juwelier Wagner, Triumph, Palmers sowie Böhme Stoffe. Das Motto bei den Inszenierungen lautet stets frei nach dem Gelehrten A. Augustinus: „Die Seele nährt sich von dem, woran sie sich freut.“

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

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



Das kreative Duo Karin Rausek und Michael Winkelbauer schafft individuelle Interior-Konzepte durch die Verbindung von Kunst und Raum.

# Kunst in der Hotelbranche

Betritt man die Räumlichkeiten eines Hotels, so trifft man kaum auf komplett weiße Wände. Für jeden Gast gehören kunstvoll gestaltete Zimmer und Lobbys zum guten Ton eines Hauses.

Mag. Stefanie Weinrauch, M.A

Das Phänomen Hotel als Gesamtkunstwerk boomt zurzeit am gesamten Globus. Es ist gang und gäbe, dass sich Architekten und Designer auch mit der künstlerischen Note eines Hotels auseinandersetzen. In traditionellen Häusern setzt man auf alte Meister, in hippen Designhotels auf moderne oder zeitgenössische Kunst.

Im Hotel gibt es im Gegensatz zu Museen oder Galerien keine Trennung zwischen der Präsentation der Kunst und dem persönlichen Erleben. Denn hier hat man die Möglichkeit, mehrere Stunden oder auch Tage die Kunstwerke zu genießen.

In der Hotelbranche ist es heutzutage üblich, umfangreiche Kunstkonzepte zu präsentieren. Einzelne Häuser setzen auf die eigene Kunstsammlung, andere geben Künstlern die Möglichkeit, ihre Werke vor Ort auszustellen, andere wiederum kooperieren mit Galerien oder Museen.

## Weltbekannt – das Chelsea Hotel New York

Das Chelsea Hotel New York galt in den 1960er-Jahren als Inbegriff von Hotels, welche in enger Verbindung mit Kunst und Künstlern standen. Namhafte Künstler, Maler, Sänger, Musiker oder Schriftsteller gaben sich vor Ort ein Stelldichein. Sie wohnten und arbeiteten in den Räumlichkeiten des Hotels und bezahlten ihre Hotelrechnungen unter anderem mit ihren Bildern.

## Kunst im Hotel – kein Einzelfall

Im frisch renovierten Arthotel Blaue Gans in Salzburg werden unter anderem Werke von Timm Ulrichs, Constantin Luser, Lori Hersberger oder Joseph Beuys ausgestellt. Zusätzlich bieten die Besitzer auf ihrer Website die Möglichkeit an, sich mittels art.app durch die Stockwerke des Hotels zu navigieren und sich alle 120 Kunstwerke online anzuschauen.

Künstlerisch gestaltete Decken von Pipilotti Rist findet der Gast im Sofitel Wien Stephansdom. Diese sind durch die architektonische Positionierung von Jean Nouvel und Neumann & Partner einerseits für die Hotelgäste, andererseits aber auch für Personen außerhalb des Hotels ersichtlich.

Das „art’otel berlin kudamm“ hat sich auf die Kunst von Andy Warhol spezialisiert. Die Einrichtungsgegenstände, die Böden und Wände – alles ist im Stil des Künstlers gestaltet. Zusätzlich hängen Originalwerke in den Gängen sowie in allen Zimmern. Um dem Ganzen noch die Krone aufzusetzen, bietet das Hotel gratis Kunstführungen vor Ort an.

Im Hotel Schloss Fuschl in Salzburg setzt man auf die Kooperation mit einer renommierten Kunstgalerie, welche dem Hotel eine ausgewählte Gemäldesammlung zur Verfügung stellt. Diese ist in den öffentlichen Bereichen sowie in den Suiten zu sehen.

Künstlerisch durchdachte Hotelzimmer, einen Skulpturenpark, geführte Ausstellungstouren sowie eine umfangreiche Bibliothek und Mediathek zu unterschiedlichen Themenbereichen der Kunst findet der Gast in der „art lodge“ von Katrin und Dirk Liesenfeld in den Kärntner Nockbergen.

Unter dem Motto „Art in the Park“ verwandelt das Traditionshaus Hotel Baur au Lac in Zürich hingegen einmal im Sommer seine prachtvolle Parkanlage zu einem Freiluftmuseum und zeigt Werke von namhaften Künstlern. So steht 2018 zum Beispiel ganz im Zeichen von Donald Baechler.

## Und wo wird Kunst noch ausgestellt?

Die Bereitschaft von Unternehmen, Kunst in den eigenen Räumlichkeiten zu präsentieren, wird vermehrt wahrgenommen, ob eben in Hotels, in Restaurants, Cafés, Büros, in Gesundheitseinrichtungen oder auf Flughäfen. Fest steht, dass sich die Inhaber der Unternehmen, die als Präsentationsflächen für Kunst dienen, nicht als Konkurrenz zu herkömmlichen Museen sehen. Sie verstehen sich vielmehr als Förderer von Künstlern sowie als Plattform für einen Kunstdiskurs.



Mag. Stefanie Weinrauch, M.A. ist Kunsthistorikerin und Ausstellungsdesignerin und hat sich in ihrem Buch „Reanimation bringing art to new life outside the museum“ intensiv mit Ausstellungsflächen außerhalb von Museen oder Galerien beschäftigt. Das Buch ist im Leykam Verlag erschienen.

# Der Zeitgeist ist angekommen

„roomz“ ist kein unbekannter Name. Am Wiener Gasometer und im Messe-Quadrant von Graz leben Gäste in den roomz budget design hotels bereits den zeitgeistigen Hotel-Lifestyle. Nun gibt es eine weitere Neueröffnung.

In unmittelbarer Nähe zum traditionellen Wiener Prater, einem Ort voller Energie und Lebensfreude, eingebettet in einen der besten Firmen-, Messe- und Kongressstandorte der Stadt, eröffnete im Juni 2018 das neue roomz Vienna Prater. Urlauber und Businessgäste erleben einen neuen roomz-Standort. Mit 265 Zimmern und Suiten mit hochwertiger Ausstattung in erfrischendem Design, einem Restaurant mit angeschlossener 24-Stunden-Bar, Sauna und Fitnessbereich sowie fünf Tagungsräumen könnte das roomz Vienna Prater ein neuer Hotspot werden. Fullservice für Konferenzen gehört zum roomz-Standard. Ein kompetentes Team kümmert sich um das Catering ebenso wie um ein individuelles Rahmenprogramm. Die technische Ausstattung in den Seminarräumen ist state-of-the-art.

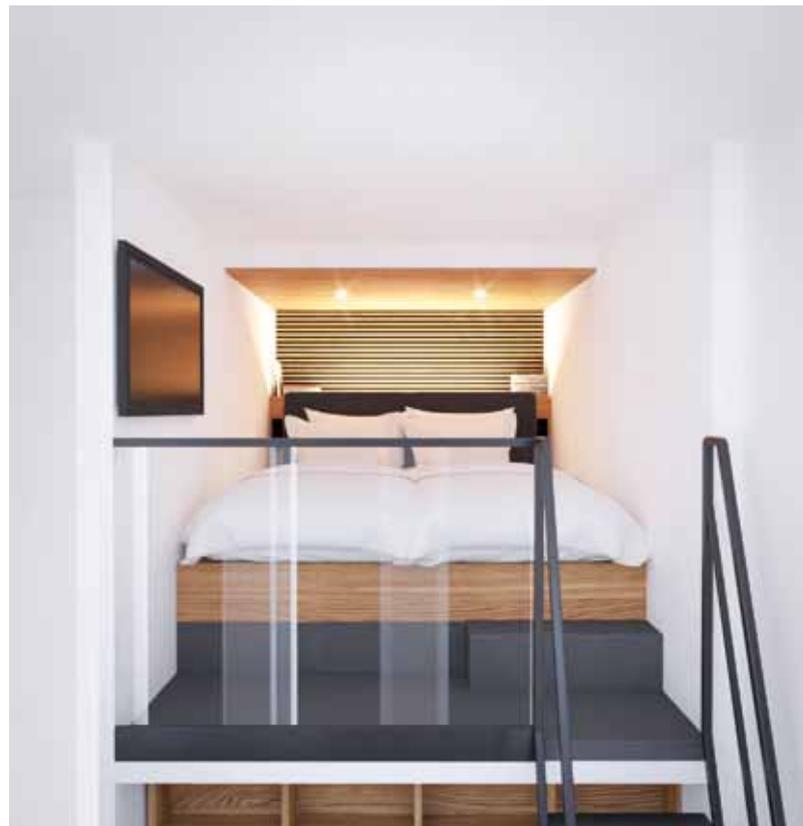
## Wohlfühlkultur

Mit 20 m<sup>2</sup> liegen die Zimmergrößen über dem üblichen Standard. Es wurde an nichts gespart: hochwertige Federkernmattressen, großzügige Bäder, IP-TV mit über 40 internationalen Programmen, 40-Zoll-Flachbildschirme, Schallschutzfenster, Schreibtisch, kostenloses, unbeschränktes WLAN und noch vieles mehr.

## Kulinarisches Angebot

Vorbei sind die Zeiten, in denen es in Budget Hotels nur Snacks zu essen gab. Das À-la-Carte-Restaurant bietet bis 22 Uhr kulinarische Angebote, und Snacks gibt es dazu rund um die Uhr 24/7.

roomz-Gäste haben es zudem einfacher: Online Check-In, Business Check-In, kostenlose Stornierung bis 18 Uhr, Buchung auch ohne Kreditkarte – das sind Angebote, die der Kosmopolit schätzt.





## Fast wie eine Neueröffnung

Bereits sieben Jahre nach der Eröffnung erhält das erste Motel One Österreichs eine Rundumerneuerung. Thema der Neugestaltung ist das Museumsquartier als kultureller Hotspot Wiens. Für die künstlerische Gestaltung zeigt sich der österreichische Künstler Thomas Draschan verantwortlich.

„Um den hohen Ansprüchen unserer Marke gerecht zu werden, setzt Motel One auf kurze Renovierungsintervalle. Nach rund sieben Jahren wird in jedem Haus abermals in Design und Qualität investiert. Unser erstes Motel One in Österreich präsentiert sich nun in neuem Gewand“, freut sich Dieter Müller, CEO und Gründer Motel One Group, über die gelungene Neugestaltung.

## Das Museumsquartier

Die Design-Inspiration MQ spiegelt sich im neugestalteten Motel One Wien-Westbahnhof in verschiedenen Formen und Farben wider. Dominierende Farbe ist ein dunkler, warmer Grauton – inspiriert durch die massive Basaltfassade des mumok, dem Museum Moderner Kunst mitten im MQ. Die Rückwand hinter der Bar ist eine ästhetische Hommage an die markante Architektur des Gebäudes. Zwei bunte Enzis aus Stoff, die kultigen Sitzmöbel aus dem Museumsquartier, laden im Eingangsbereich zu einer Verschnaufpause nach langer Anreise ein. Bunte Collagen, runde Teppiche und bequeme farbige Sessel schaffen ein gemütliches, künstlerisches Ambiente.

Mit hochwertigen Möbeln von B&B Italia, Moroso und Baxter sowie modernen Kronleuchtern von Quasar Holland wurde die One Lounge neu ausgestattet. Vor dem Hotel können die Gäste in einem kleinen Gastgarten auf den berühmten Enzis oder Loungemöbeln ihren Kaffee oder Gin Tonic in der Sonne genießen.

## Bunte Fantasiewelten

Der aus Linz stammende Künstler Thomas Draschan ist bekannt für seine Collagen aus Postkarten und Fotos aus verschiedenen Epochen. Im Frühstücksraum schuf er mit analogen Schwarzweiß-Fotos aus den 1920er-Jahren, Illustrationen bekannter Wiener Gebäude, Fotografien von Protagonisten aus den 1970er-Jahren und vielen kleinen bunten Details üppige Traumwelten. „Der Reisende im Hotel erblickt eine fantastische, irrealer Paralleldimension, die seine reale Reise in einen virtuellen Raum fortsetzt“, so der Künstler über seine Arbeit. „Mit meiner Kunst will ich dem Betrachter die Möglichkeit geben, sich und seine Lebenswirklichkeit damit in Beziehung zu setzen.“ Kunstvoll ist auch das Treppenhaus, Original-A1-Poster aus verschiedenen Ausstellungen zieren die Wände. Mit einer Workbench und

großem Screen wurde in einem Zwischenraum zusätzlich Platz für Meetings und Präsentationen geschaffen. Abgerundet wird das Thema Museumsquartier durch Fotos der Motel-One-Mitarbeiter, die sie an verschiedenen Orten im Areal des MQs zeigen.

## Stilvoll bis in die Zimmer

In den Zimmern spielen Draschans Collagen an der Bett-rückwand mit der Idee des Mikro- und Makrokosmos, zeigen Planeten und Atome als Ankerpunkte für eine Reise nach innen und nach außen. Ein Safe, ein größerer 43 Zoll Smart TV und ein Schminkspiegel im Badezimmer bieten nun noch mehr Komfort. Die Steckdosen wurden näher an das ebenfalls neue Boxspringbett gerückt und bieten nun auch einen USB-Anschluss. Ein Ledersessel der Sitzmöbelmanufaktur Freifrau, eine Stehleuchte von Artemide sowie ein schwarzer Tisch von B&B Italia machen den Raum noch wohnlicher und bieten Platz zum Arbeiten und Relaxen.

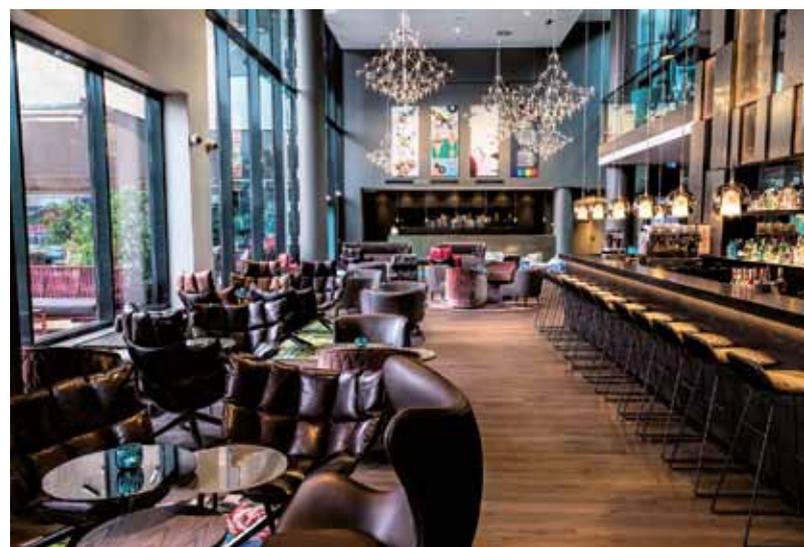
## Fazit

Ein gelungenes Konzept. Die Idee, einen lokalen Künstler einzuladen, den Ort und seine Spezifika ins Hotel einzubinden, ist gelungen und sticht aus dem Allerweltsdesign vieler Neueröffnungen im Budgetbereich heraus.

[www.motel-one.com](http://www.motel-one.com)

### HOTEL&DESIGN-Bewertung

Architektur					
Design					





## Reduziert auf höchstem Niveau

Ein außergewöhnlicher Standort, geführt von besonderen Menschen. Ein Team mit „Lust auf mehr“. Eine Außenküche der reduziertesten Art. Transhelvetica und Feuerring stellten die Basis für Chris Züger und sein Team während der FOOD ZÜRICH 2018.

Der Alte Bahnhof Letten verwandelte sich während der FOOD ZÜRICH (28. Mai bis 9. Juni 2018) in ein Pop-up-Restaurant der besonders feurigen Art. Unter dem langen Perrondach saßen die Gäste mit direktem Blick auf die spektakuläre Feuerring-Küche. Chefkoch Chris Züger servierte während der „Tavolata“ mit seinem Team vier Gänge aus vier Sprachregionen.

Speziell war nicht nur das Setting, sondern auch die Küche. Denn Chris Züger arbeitet nur mit den Original-Feuerringen, der patentierten Erfindung des Stahlplastikers und Designers Andreas Reichlin, die inzwischen den Grillmarkt revolutioniert hat. Auf den Feuerringen kann man von einem geräucherten Risotto über im Heu gegarten Berggrind bis zu gekohltem Gemüse alles zubereiten, was das Gourmethertz höherschlagen lässt. Wer Züger schon auf dem Feuerring Polenta zubereiten gesehen hat, der weiß, dass alleine das Zuschauen einen Besuch wert ist.





## Mit Kunst grillieren

Feuer fasziniert Menschen seit jeher. Schon vor Jahrtausenden bedeutete eine lodrende Flamme Wärme und Leben. Ein Ort der Begegnung, der Pflege von Freundschaft, ein Ort für gemeinsames Kochen und nachfolgenden Genuss. Der Feuerring als moderne Feuerstelle vereint all dies: geselliges Beisammensein rund um eine lodrende Flamme, die ästhetisch gefasst jeden Gartenraum bereichert.

Außenküchen auf Events sind immer eine besondere Art von Gastronomie. Als Koch ist man in der Küche meist mit dem Kochteam unter sich. Die Freude und Wertschätzung erleben zu dürfen, die Gäste bei einem Feuerring-Anlass zeigen, macht Spaß und spornt an. Gäste schätzen die Transparenz bei der Herstellung von Menüs vor ihren Augen. Nicht umsonst gibt es mehr und mehr Konzepte, die den Gast in der Küche an ihrer Kochkunst teilhaben lassen.

Vollständige Verköstigung allein mit Feuerring – ist das denn machbar? Chris Züger stellte dies schon 2016 bei der Olympiade in Rio de Janeiro bestens unter Beweis: Dort grillte er im „House of Switzerland“ mit Feuerringen und verwöhnte Tausende von Besuchern kulinarisch auf höchstem Niveau. Mit seiner Firma

„Lust auf Mehr GmbH“ bereitet Züger inzwischen für 10 oder 300 Personen ein komplettes Menü auf und mit den Feuerringen zu. Nichts ist dabei vorgegart, man arbeitet ohne Strom und ist bezüglich der Produktauswahl überhaupt nicht eingeschränkt.

Im Sommer 2017 bereite auch Gourmetkoch Stefan Wiesner – auch als „der Hexer aus dem Entlebuch“ bekannt – ein 8-Gang-Menü vollständig auf Feuerringen und hat heute seine Küche fast vollständig umgestellt.

Mit dem Feuerring erwartet Koch und Gast die Gartenküche der reduziertesten Form: eine Erlebnisküche, die an den Feuerringen neue Dimensionen des Grillierens aufzeigt – einfach, gesund, echt und köstlich. Mit authentischen, feurigen Gaumenfreuden werden Gäste neben lodrenden Flammen auf eine einzigartige kulinarische Reise voller Wärme und Geselligkeit entführt.

Mit dem Feuerring wird ein Stück Lebensphilosophie weitergegeben: geselliges, behagliches Beisammensein um eine ursprüngliche, archaische Form. Genussvolles, gesundes Grillieren auf einem ästhetisch-sinnlichen Kunstobjekt, das zu jeder Jahreszeit zum Mittelpunkt einer geselligen Runde avanciert. Die Verschmelzung von Form und Funktion zu einem revolutionären Grillierlebnis: der Feuerring.

[www.feuring.ch](http://www.feuring.ch)



Fotos: Chris Züger/FoodZuerich

# Lebenselixier Kaffee

Trendgemäß wird Kaffee heute nicht mehr nur frisch gebrüht, sondern immer öfter auch eisgekühlt genossen – ob als Cold Brew oder gemixt als Cocktail. Aber ganz egal, wie er zubereitet und serviert wird – Qualität und Geschmack müssen stimmen. Dies gilt im Übrigen auch bei Tee.

Laut dem von De'Longhi kürzlich veröffentlichten Kaffeereport, der auf einer repräsentativen Karmasin-Studie basiert, liegt Österreich in puncto Kaffeekonsum mit 7,33 kg Pro-Kopf-Jahresverbrauch europaweit an vierter Stelle – interessanterweise nach Finnland, Schweden und Norwegen, aber noch vor Italien. Die Spitzenzeiten, zu denen Kaffee konsumiert wird, sind morgens zum Frühstück (76 %) und am Nachmittag (60 %). Doch es gibt auch „Freaks“, und dazu zählen 32 % der Österreicher, die sich von Kaffee den ganzen Tag

begleiten lassen. 52 % der Kaffeetrinker sind der Online-Umfrage zufolge Genießer, die im Durchschnitt auf zwei Tassen am Tag kommen. Die verbleibenden 15 % sind Gesellschaftstrinker, die meist am Nachmittag ihren Kaffee und Kuchen regelrecht zelebrieren.

Und noch ein interessantes Detail wurde von De'Longhi hinterfragt: Neben Nespresso- und Espressomaschinen mit Kapseln oder Pads präferiert nahezu die Hälfte der Österreicher für die Zubereitung Kaffeefullautomaten mit Mahl-

werk. Vor allem die Genießer schwören darauf, während die Freaks bei rund fünf Tassen täglich meist die schnelleren Kapsel-Maschinen bevorzugen.



## Kreative Rezeptideen ▲

Dallmayr hat sich für die heiße Jahreszeit eine Vielzahl außergewöhnlicher Rezepte für abwechslungsreichen Tee- und Kaffeegenuss einfallen lassen. Dabei liefert die Traditionsmarke ebenso Anregungen für sommerliche Eistee-Fruchtsaft-Kreationen, die in der Hitze den Durst löschen, wie auch für alkoholische Espresso-Cocktails und Mixes mit dem „Grand Cru Yirgacheffe Cold Brew“, der bereits trinkfertig (3-Liter Bag-in-the-Box) erhältlich ist. Um die Drinks effektiv in Szene zu setzen, unterstützt Dallmayr die Gastronomen mit diversen Verkaufsmaterialien wie Tischaufstellern oder einem Rezeptbuch mit Storytelling.



### Bunte Auswahl

Das spanische Unternehmen Semper Tea offeriert stilvolle und kreative Tee-konzepte für die gehobene Hotellerie und Gastronomie. Die „Coral Collection“ beispielsweise begeistert mit erlesenen, losen Bio-Tees im Pyramidenbeutel, individuell verpackt in hübschen Mini-Boxen aus Karton. Besonders ansprechend in Szene gesetzt werden die Tees in der exklusiven Semper Tea-Holzbox, die dem Gast eine bunte Auswahl aus 12 verschiedenen Sorten bietet. Die Boxen sind mit 24 oder 56 Stück erhältlich, zusätzlich gibt es eine kleinere Version für sechs ausgewählte Teesorten.

Zu bestellen auf [www.semper-tea.com](http://www.semper-tea.com).

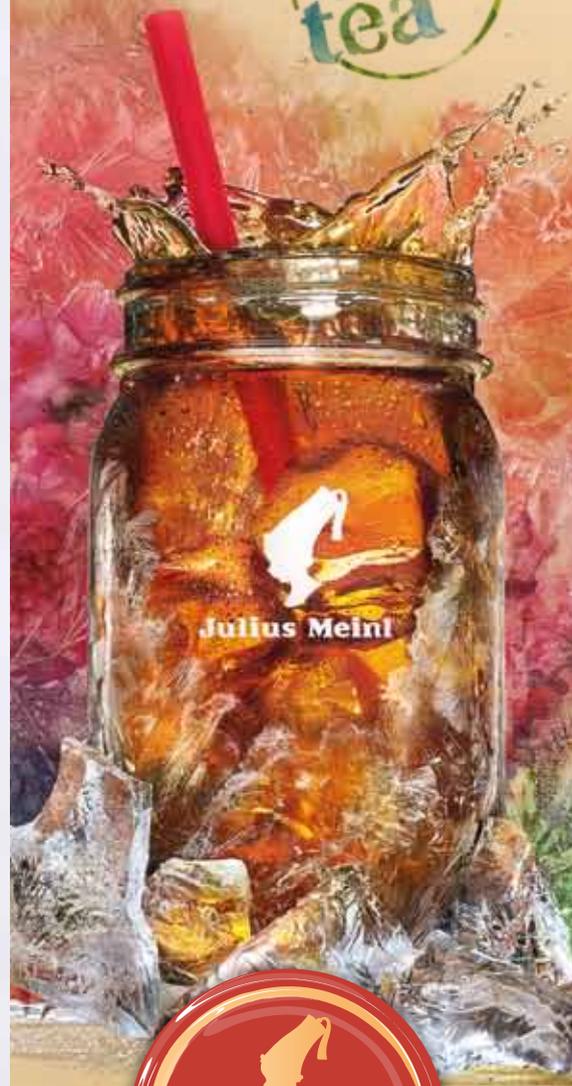
### Leistungsstark

Die 33 cm schmale „Schaerer Coffee Soul“ bietet fortschrittlichste Technik verpackt in sportlich-elegantem Design. Sie ist dank neuer Pumpentechnologie sowie mit zwei Bohnenbehältern (à 1,2 kg) und großem Toppingbehälter (mit 2 kg Fassungsvermögen) für eine empfohlene Leistung von bis zu 250 Tassen pro Tag ausgelegt. Damit eignet sie sich ideal für Seminarräume oder das Frühstücksbuffet. Das 8 Zoll große Touchdisplay mit großzügigen Symbolen und Schriften garantiert eine einfache Bedienung und führt zudem übersichtlich durch alle notwendigen Serviceprozesse.



# SO FRISCH KANN TEE SEIN!

Hochwertige, echte Blatt-Tees.  
Als Schwarztee, Grüntee oder Früchtetee.  
Frisch zubereitet und kalt serviert.  
Schaffen Sie Ihre eigenen Kreationen  
– und machen Sie Eistee für  
Ihre Gäste zum einzigartigen  
Genuss-Erlebnis.



Inspiziert Poeten seit 1862.

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



## Nach Wunsch konfigurierbar

Platzsparend ist auch die „Black&White4 compact“-Serie von Thermoplan, die einen außergewöhnlichen Funktionsumfang durch vielfältige Konfigurationsmöglichkeiten und Ausstattungsvarianten bietet. Zudem sind die hervorragende Ergonomie, die modulare Konstruktion, die benutzerfreundliche Bedienung sowie das zeitgesteuerte, HACCP-konforme Reinigungssystem besondere Komforteigenschaften dieser funktionellen Vollautomaten. Und über das optional erhältliche Telemetrie-System „ThermoplanConnect“ lässt sich eine Vielzahl von Daten – von der Anzahl der Produktbezüge bis hin zum Wartungsstatus der Kaffeemaschine – tagesaktuell abrufen und auswerten.

## Biologisch & nachhaltig

Neben den beliebten Java-Kaffeespezialitäten sowie den brandneuen Nespresso-kompatiblen Java-Kapseln in den zwei Sorten „Classic Vienna“ und „Forte Italia“ bietet Transgourmet unter der Eigenmarke „Vonatur“ auch hochwertige Tees an. Wie zum Beispiel die neue „Vonatur Monthea Bio Tee“-Linie: Die aromatischen Kräuter, Blüten und Früchte für die Bio-Bergkräuter- und Bio-Früchtetee-Mischungen der Monthea-Teemanufaktur werden großteils von Südtiroler Bergbauern auf naturbelassenen Flächen angebaut, vorwiegend händisch geerntet und mit größter Sorgfalt verarbeitet. Die Blätter für den vollmundigen Assam sowie den „Sencha Lu Yu“-Grüntee stammen aus biologisch und nachhaltig bewirtschafteten Teegärten in der indischen Provinz Assam bzw. der chinesischen Provinz Zhejiang.

## Eistee to go

Demmers Teehaus bietet schon seit einigen Jahren trinkfertige Bio-Eistees an, die in der 250 ml-Glasflasche speziell für die Gastronomie konzipiert sind. Diesen Sommer ist eine fünfte Sorte neu hinzugekommen: „Organic Ice Tea Herbal Pure“ ist ein erfrischender, kalorienarmer Durstlöcher aus acht Bio-Kräutern: Apfelminze, Zitronenverbene, Kamille, Ringelblume, Erdbeer- & Himbeerblätter, Artischockenkraut sowie Süßholzwurzel. Diese werden mit frischem Wasser gemischt und mit etwas Agavendicksaft verfeinert.



## Zweifach zertifiziert

Mit dem „Lavazza Alteco Organic Premium Blend“ präsentiert Italiens Kaffeeröster Nr. 1 ein nachhaltiges Bio-Produkt für anspruchsvolle Kaffeegenießer. Bei dem neuen UTZ-zertifizierten Kaffee für den Professional-Bereich handelt es sich um eine hochwertige Mischung bester Arabica- und Robusta-Bohnen aus ökologisch-nachhaltigem und biologischem Anbau in den Höhenlagen Mittelamerikas – daher auch der Name „Alteco“, auf Deutsch „Anhöhe“.



## Donau Espresso

In Zusammenarbeit mit Spitz hat Sammy Walfisch, Barchef der Wiener Cocktailbar Botanical Garden und Barman of the Year 2018, kreative Craft Cocktails mit vier verschiedenen „Puchheimer“-Edelbränden kreiert, die sehr gut zeigen, wie vielseitig diese hochwertigen Destillate einsetzbar sind. So harmonisiert beispielsweise der „Puchheimer Donau Marille Edelbrand“ wunderbar mit Espresso. Aufgepeppt mit einem Schuss Kakaobohnen-Wodka und selbst gemachtem Waldviertler Graumohn-Sirup ergibt dieser Mix einen köstlichen Cocktail, den Sammy auf den Namen „Donau Espresso“ getauft hat.



# Alles andere als kalter Kaffee

Cold Brew zählt zu den heißesten Trends des Sommers und sorgt nach wie vor für Furore. Julius Meinl bietet für die perfekte Zubereitung nicht nur einen eigenen Blend, sondern auch einen speziellen Cold Brewer an.

Coffee-Aficionados experimentieren bereits mit Single Estate Cold Brews und anderen außergewöhnlichen Kaffees, und auch das Thema Mixology – die Kunst der Cocktail-Zubereitung – ist stark angesagt. Für die Gastronomie ist Cold Brew also ein willkommener Umsatzbringer. Nicht nur im Sommer.

Dabei ist Cold Brew keinesfalls mit kaltem Filterkaffee zu vergleichen! Der herkömmlich gebrühte Kaffee verändert seinen Geschmack, wenn er kalt wird, und verliert an Qualität. Die Zubereitung von Cold Brew hingegen erfolgt, wie der Name schon

sagt, mit kaltem Wasser. Dann zieht der Kaffee zwölf Stunden, bevor er gefiltert wird. Durch den langen Kontakt von Wasser und Kaffee entfalten sich subtile Aromen, und es entwickelt sich eine sanfte, natürliche Süße. Das macht Cold Brew so einzigartig.

## Cooler In-Drink

Für Julius Meinl, als Wiener Traditionsröster und innovativer Partner der Gastronomie, zählt Cold Brew zu den derzeit spannendsten Themen. Denn es ist die enorme Vielseitigkeit, die begeistert. Ob pur on the rocks, mit Milch und auch gemixt mit Softdrinks oder alkoholischen Getränken – alles ist möglich. Die Wandlungsfähigkeit des Trendgetränks kennt nahezu keine Grenzen, ebenso wie der wachsende Beliebtheitsgrad.

## Zubereitung über Nacht

Julius Meinl hat den Trend frühzeitig erkannt und bietet seinen Partnern für die perfekte Zubereitung eigens einen maßgeschneiderten Blend sowie einen stylischen Cold Brewer an. Der „Julius Meinl Cold Brew Blend“ ist eine spezielle 100 %-Arabica-Mischung aus Nicaragua, Brasilien und Indien mit optimal abgestimmtem Mahlgrad. Er besticht durch seinen milden Geschmack mit vollem Körper sowie seinen charakteristisch langen Abgang. Die Mischung in der 210 g-Packung ist für jeweils drei Liter Cold Brew vorportioniert.

Für die Zubereitung hat Julius Meinl den speziellen „Cold Brewer“ entwickelt: In einem Edelstahlzylinder sorgt ein Filter mit spezieller Porenstruktur für die optimale Extraktion. Der Kaffee entwickelt über Nacht seinen perfekten Geschmack und kann morgens gekühlt „gezapft“ werden. Der Cold Brewer aus gebürstetem Edelstahl ist aber auch ein optisches Highlight. Mit einer Kapazität von drei Litern hält er den Kaffee permanent auf der idealen Serviertemperatur.

## In Szene gesetzt

Optisches Highlight am Tisch sind die Cold Brew-Gläser inklusive Miniatur „Holz-Paletten“, die als Untersetzer dienen. Ein Set besteht aus je 12 Stück. Und auch kreative Cold Brew Cocktail-Rezepte sowie die passenden Tischaufsteller liefert Julius Meinl auf Wunsch gerne mit dazu.

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



# Trendige Sommerdrinks



## Eisgekühlter Kaffeegenuss von Nespresso Professional

Nespresso inspiriert mit erfrischenden Sommer-Rezepten, die Ihren Gästen den Urlaub in die Kaffeetasse bringen und alle Kaffeegenießer in die italienische Kaffeekultur eintauchen lassen. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit den köstlichen Rezepten Caffè Shakerato oder Caffè alla Salentina by Nespresso Professional.

Die sommerlichen Kaffee-Verführungen:

### Caffè Shakerato

Bringen Sie Ihren Sommer mit dem neuen, vom urbanen Italien inspirierten „On Ice“-Kaffeerezept in Stimmung und genießen Sie ein elegantes, vollmundiges Sommergetränk.

Wir empfehlen für dieses Rezept den Espresso Forte.

- 1 Nespresso Zuckerstange (3-4 g Zucker)
- 1 Nespresso Kapsel Espresso Forte
- 3 Eiswürfel

Geben Sie 1 Nespresso Zuckerstange in einen Shaker. Extrahieren Sie den Espresso Forte (40 ml) darüber. Fügen Sie 3 Eiswürfel hinzu. Gut schütteln und in einem Rezeptglas oder einer Lungo-Tasse servieren.



### Caffè alla Salentina

Genießen Sie das leichte Sommerleben wie im Süden Italiens und entdecken Sie mit diesem Rezept eine Kombination aus Eiswürfeln, Kaffee und Mandelmilch.

Wir empfehlen für die Zubereitung den Ristretto Intenso.

- 2 Eiswürfel
- 30 ml Mandelmilch
- 5 ml Zuckersirup
- 1 Nespresso Kapsel Ristretto Intenso

Befüllen Sie ein Rezeptglas mit 2 Eiswürfeln. Gießen Sie 30 ml Mandelmilch darüber (oder alternativ Kuhmilch). Fügen Sie vorsichtig 5 ml Zuckerrohrsirup hinzu. Extrahieren Sie 25 ml Ristretto Intenso darüber.



Kreative Kaffeerezepte für noch mehr Inspiration finden Sie auf: [www.nespresso.com/pro/rezepte](http://www.nespresso.com/pro/rezepte)

# Cooler Drinks für heiße Tage

Schärf – The Art of Coffee präsentiert für den Sommer eine erfrischende, facettenreiche Getränke-Vielfalt in gewohnt hoher Qualität.

Passend zur warmen Jahreszeit besticht das Schärf-Getränkessortiment mit erfrischenden Highlights: Alle 12 Sorten der exquisiten „Schärf Art for Tea“-Kollektion sind auch gekühlt als Eistee ein gesunder und natürlicher Genuss. Ebenso wie die hausgemachten Bio-Limonaden und Softdrinks des österreichischen Familienunternehmens in der „Frozen Lemonade“-Variante. Erhältlich in den Sorten „Himbeer-Zitrone“, „Limette-Ingwer-Minze“ und „Holunder-Melisse“ begeistert das Bio-Limonaden-Konzept von Schärf durstige Gäste mit belebender und vitalisierender Coolness.

Auch die Schärf-Kaffeespezialitäten sind als Kaltgetränke sehr zu empfehlen. Neu im Sortiment ist der „Schärf Cold Brew“, ein über 48 Stunden kalt extrahiertes Kaffeegetränk aus 100 % Pre-



mium-Hochland-Arabica-Bohnen, das aufgrund der reduzierten Säure und Bitterstoffe sehr bekömmlich ist. Die verarbeiteten Bohnen werden ausschließlich aus direktem Handel von den Schärf-Partnerfarmen bezogen. Natürlich, kalorien- und zuckerfrei ist der „Cold Brew“ ein wahrer Energie-Kick und milde Erfrischung zugleich. Und für Kaffee-Fans, die es gern etwas süßer mögen, lässt sich der „Cold Brew“ auch perfekt mit den beliebten „Schärf Bio Sirupen“ verfeinern – sie verleihen ihm eine feine Note nach Vanille, Zimt, Amaretto, Agave, Kokos, Haselnuss oder Karamell.

**schärf** THE *ART* OF COFFEE

SEIT ÜBER 60 JAHREN ENTWICKELN WIR MIT SORGFALT JEDES DETAIL DER WERTSCHÖPFUNGSKETTE. VON DER BOHNE BIS ZUM GANZHEITLICHEN KAFFEEKONZEPT. IHR ERFOLG IST UNSER ZIEL.

- Revolutionäre Technologie
- 100% Hochland-Arabica Kaffee
- Kaffee- und Gastronomie-Konzepte
- Architektur und Grafik
- Gastro-Schulungen und Consulting



# Geschaffen für Höchstleistungen

Beim Kaffee ist es noch immer so, dass letztendlich der perfekte Genuss zählt. Überzeugt der exzellente Geschmack, ist es weiters interessant, welchen weiteren Nutzen der Vollautomat bietet. JURA hat für den Professional-Bereich Geräte entwickelt, die für absolute Höchstleistungen geschaffen sind.



Ob mobil und flexibel mit großem Wassertank (GIGA X8) oder als Festwasserlösung (GIGA X8c) spielt sie ihre Stärken überall dort aus, wo Höchstleistungen zählen.



Kaffeespezialitätenvielfalt, einfache, intuitive, smarte Bedienung und auch das Design sind ganz vorne, wenn es darum geht, sich für den perfekten Vollautomaten zu entscheiden. Die Anforderungen an die Spezialitätenvielfalt wird immer umfangreicher. Immer mehr Bedeutung gewinnt auch die Zubereitung von Tee mit der richtigen Wassertemperatur. Die One-Touch-Technologie mit hochauflösenden, großen Displays spielt hier eine ebenso wichtige Rolle wie die Speed-Funktion für Kaffeespezialitäten in Rekordzeit. Kaufentscheidend ist auch die einfache Pflege, die mit der automatischen Milchsystemreinigung einfach, logisch und intuitiv auf Knopfdruck funktionieren muss.

## Schweizer Hightech

Mit der GIGA X8 stellt JURA eine komplett neue Vollautomaten-Generation für den professionellen Einsatz vor. Ein neues Innenleben macht die GIGA X8 robuster, effizienter, intelligenter und noch leichter servicerbar. Überall, wo Kapazitäten bis zu 200 Tassen an der Tagesordnung sind, überzeugt der Vollautomat mit Qualität, Funktionalität und Zuverlässigkeit. Gepaart mit Höchstleistung in allen Bereichen resultiert ein Hightech-Vollautomat, der ideal auf die Anforderungen von Etagen-, Seminar-, Catering- oder Coffee-to-go-Lösungen zugeschnitten ist.

## Intuitiv per Touch

Die Touch-Technologie ermöglicht die einfachste und direkteste Kommunikation zwischen Mensch und Maschine. Dank ihr lassen sich mit der GIGA X8 sämtliche Lieblingspezialitäten durch eine einzige Berührung des Displays zubereiten. Die Bedienung über das prägnante, 4,3" große, hochauflösende Touchscreen-Farbdisplay präsentiert sich klar verständlich und vollkommen intuitiv. Gerade in hektischen Situationen brilliert die innovative Lösung.

## Für Klassiker und Spezialitäten

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

## Spezielles Brühverfahren

Für den Puls-Extraktionsprozess (P.E.P.<sup>®</sup>) ließ sich JURA von den besten Baristas der Welt inspirieren. Entstanden ist eine revolutionäre Technologie, welche die Extraktionszeit optimiert. Bei kurzen Kaffees wie Ristretto und Espresso wird das heiße Wasser in einer exakt auf die Wassermenge abgestimmten Taktfrequenz durch das Kaffeepulver gepresst. Dadurch haben die Aromen genau jene Zeit, die sie brauchen, um sich richtig zu entfalten. Das Resultat ist ein perfekt vollmundiger und intensiver Ristretto oder Espresso. Ebenso unkompliziert präsentiert sich die Pflege. CLARIS-Wasserfilter liefern die optimale Wasserqualität für stets perfekte Kaffeeresultate. Sie schützen das Fluidsystem vor Kalk und befreien das Wasser gleichzeitig von geschmacks- und geruchsbeeinträchtigenden Stoffen wie Schwermetallen oder Chlor.

## Harmonisches Design

Klare, symmetrische Formen, harmonische Linien und viel Liebe zum Detail verleihen der WE-Linie eine hochwertige Ästhetik, die in jeder Küche hervorragend zur Geltung kommt. Akzentuiert wird das charakteristische JURA-Design durch Partien in edlem Dark Inox.

## Der flexible Allrounder

Mit der neuen X-Linie für den Professional-Bereich ist Kaffeegenuss auf höchstem Niveau in Großraumbüros, im Catering-, Seminar- und Tagungsbereich oder in Geschäftsräumen garantiert.

Die WE8 von JURA garantiert professionellen Kaffeegenuss auf höchstem Niveau dank revolutionären Technologien wie dem Puls-Extraktionsprozess (P.E.P.<sup>®</sup>)



Die X8 meistert das gesamte Spektrum an Kaffeespezialitäten, die komplette Bandbreite von Schwarzkaffeevarianten sowie den klassischen Kännchenkaffee. Zusätzlich verfügt sie für Teeliebhaber über unterschiedliche Temperaturstufen für Heißwasser. Als Modell der X-Linie wurde der neue Kaffeevollautomat speziell für Einsatzbereiche mit einer Tageskapazität von bis zu 80 Tassen konzipiert. Das Aroma<sup>G3</sup>-Mahlwerk mahlt die Kaffeebohnen doppelt so schnell wie herkömmliche Mahlwerke, und dabei besonders aromaschonend. Über ihren höhenverstellbaren Kombiauslauf können auf Knopfdruck wahlweise eine oder gleichzeitig zwei Kaffeespezialitäten zubereitet werden.

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



21 Spezialitäten, vom Espresso doppio über den Flat White bis hin zum Latte macchiato, lassen sich mit der X8 individuell programmieren.



# Darf's zum Kaffee etwas Süßes sein?

Ob Kuchen, Torten, warme Strudel oder Fruchtknödel – in Österreich ist es Tradition, nachmittags zum Kaffee süße Mehlspeisen zu servieren. Zunehmend beliebt sind zur Kaffeejause aber auch Croissants sowie Gebäck-Kreationen aller Art im Kleinformat.



## Handarbeit

Bei Haubis wird tagtäglich eine Vielzahl unterschiedlichster Plunder, Torten, Schnitten und Kuchen in Patisserie-Qualität hergestellt. Um rundum beste Konditoreiwaren garantieren zu können, werden zahlreiche Arbeitsschritte ganz bewusst von Hand erledigt. Das zeigt sich auch in der ansprechenden handwerklichen Optik der Produkte. Die neuesten süßen Kreationen sind u.a. eine Topfenroulade sowie ein handgezogener Topfen- und Apfelstrudel, die von den Haubis-Bäckermeistern mit viel Fingerspitzengefühl gefertigt werden.

## Vegane Minis

Die veganen Mini-Muffins von Edna sind perfekt als süße Häppchen zum Kaffee oder Tee, aber auch interessant für Flying- und Fingerfood-Buffets. Die kleinen, saftigen Rührkuchen werden aus ausgesuchten Zutaten ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt. In Papierförmchen

bereits fertig gebacken, sind sie bedarfsgerecht entnehmbar und im Handumdrehen frisch verfügbar. Erhältlich in den Sorten „Marmor“ und „Vanille-Krokant“.



## Runde Sache

Ob klassische Topfenknödel, Nougatknödel oder fruchtig gefüllt mit Erdbeeren bzw. Marillen – süße Knödel kommen bei den Gästen immer gut an. Schnell zubereitet und serviert sind die 50 g schweren, einzeln portionierbaren Premium-Knödel von Weinbergmaier, deren Rezepturen nochmals verbessert wurden. Die Topfenmasse ist jetzt noch flaumiger und besticht mit frischer Zitronen-Note.



## Tartufo Affogato

Bindi interpretiert den Affogato neu, der in Italien gerne als „dolce“ zum Abschluss eines Essens oder auch als Abkühlung am Nachmittag bestellt wird. Dabei stellt Bindi anstelle von Eis den „Tartufo Bianco“ in den Mittelpunkt: Der halbgefrorene Eistrüffel aus Zabaione-Creme wird in eine gläserne Cappuccino-Tasse gesetzt und vor dem Gast mit einem heißen doppelten Espresso übergossen. Dieser verschmilzt sodann mit dem kühlen Tartufo, den ihn umgebenden Baiser-Stückchen und dem inneren Kern aus Kaffeecreme.



## Klein, aber fein

Ob miniaturisierte Donuts, Muffins oder Küchlein – kleine Süßspeisen sind bei den Gästen überaus beliebt. Für noch mehr geschmackliche Abwechslung sorgt Resch & Frisch jetzt mit neuen Jour-Croissants, gefüllt mit Nougat, Vanille oder Marille. Die fluffigen Croissants sind die perfekten Begleiter zum Kaffee oder Tee und sind aufgrund ihres Mini-Formats vielseitig einsetzbar, von der Seminarpause bis zum Frühstücksbuffet.



## Ohne Allergene

Bei „Göttinger – erlesene Patisserie“ ist der Name Programm: Die feinen Desserts werden im Waldviertel mit besten, regionalen Zutaten in Handarbeit gefertigt und entsprechen allesamt den hohen Ansprüchen von Hotels, Restaurants und Catering. Neuerdings bietet Göttinger auch allergenfreie sowie vegane Desserts an, wie z. B. gluten- und laktosefreie Mohnküchlein mit Joghurt- und Heidelbeercreme oder ein veganes Tiramisu im Glas. Und selbstverständlich gibt es auch Göttingers flaumiges Schokoladen-Soufflé mit zart-schmelzendem Schoko-Kern als allergenfreie Variante.

## Beerenstark

Ob zum Frühstück oder zum Nachmittagskaffee – das neue „Butter-Erdbeer-Croissant“ von Vandemoortele passt einfach immer. 85 g schwer, besteht das fruchtige Croissant aus zart-blättrigem Plunderteig mit 14,5 Prozent Butteranteil, es ist mit echtem Erdbeermark gefüllt und mit rotem Knusper-Zucker dekoriert. Nach einer Stunde Auftauzeit muss es nur noch ca. 20 Minuten fertig gebacken werden.

## Flüssiger Kern

Mit einem flüssigen Karamell-Kern überrascht das neue „Mandel-Soufflé“ von Toni Kaiser. Außerdem ist das flaumige Soufflé mit weißer Schokolade verfeinert und dank der handwerklichen Herstellung ein Dessert-Highlight, das tatsächlich aussieht und schmeckt wie selbstgemacht. Die Zubereitung des Tiefkühl-Produktes erfolgt in der Mikrowelle oder im Combi-Dämpfer.



## Süße Häppchen

Voll im Trend liegen auch die „Coup de pates“ Mini-Gugelhupf- und Mini-Kuchenschnitten-Varianten von Aryzta Food Solutions. Die kleinen Küchlein in den Sorten „Schoko“ und „Natur“ sind auf eine Grammatur von 40 g minimiert und müssen, weil bereits fertig gebacken, nur 30 Minuten aufgetaut werden. Die Mini-Kuchenschnitten sind vorportioniert, nach ein bis zwei Stunden Auftauzeit servierbereit und in drei Variationen erhältlich: „Zitrone“, „Russischer Zupfkuchen“ (Kakao-Mürbteig mit Topfenmasse und Kakao-Streuseln) sowie „Rübli“ (Rührkuchen mit Haselnüssen und Karottenstückchen, überzogen mit einer hellen Fettglasur).



# Cider – die leichte alkoholische Erfrischung aus saftigen Äpfeln

Cider erfreut sich wachsender Beliebtheit – das fruchtige Getränk mit langer Geschichte ist der Aufsteiger am Getränkemarkt.



Anstatt zu Wein, Spritzer oder Cocktails, greifen viele Konsumenten in der Gastronomie vermehrt zum erfrischenden Trendgetränk. Egal ob Bar, Restaurant, Pub oder Stadtstrand – die Brau Union Österreich hat den passenden Cider für jedes Lokal.

Für ein herrliches Trinkerlebnis am besten mit 1/3 Eis und 2/3 Cider servieren.

## Strongbow | Alk. 4,5%

Die Nummer 1 der Ciderwelt stammt aus England, ist aber auch in Österreich Marktführer. Kein Wunder, ist er doch verführerisch prickelnd, zart am Gaumen und angenehm leicht zu trinken. Ob die Sorte Gold Apple, Elderflower oder Red Berries, für jeden Geschmack ist etwas dabei. Strongbow in der Sorte Gold Apple ist jetzt auch für das Thekenzapfsystem „Blade“ erhältlich.

Das „Freiraum“ in Wien wird einer Vielzahl an Konsumanlässen gerecht. Ganz klar, dass Strongbow hier nicht nur an der Bar, sondern auch beim Abendessen im Restaurant als fruchtige Erfrischung nicht fehlen darf. Zu späterer Stunde trifft man sich auch im „Skygarden“, um den Sonnenuntergang über den Dächern von Linz mit Strongbow zu genießen.

## Stibitzer | Alk. 4,5%

Nach dem Vorbild des „schlauhen Fuchs“, der sich die besten Früchte aus dem Obstgarten „stibitz“, kommen auch in den Stibitzer-Cider nur die besten Äpfel und Birnen zu 100 % aus Österreich. Die fruchtig-spritzige alkoholische Erfrischung ist in der Sorte Apfel sowie Apfel-Birne erhältlich.

Wer vom Alltag abschalten will, ist im „Gasometer“ (Wien) an der richtigen Stelle. Dort findet man in der tanzenden Menge mit dem Stibitzer einen frechen, fruchtigen Begleiter für den Abend. Auch in der Urbanbar „Pauls“ in Linz, wo Soulfood und Craftbeer an der Tagesordnung stehen, hat der österreichische Cider bereits schon einige Herzen stibitzt.

## Old Mout | Alk. 4,5%

Old Mout Cider ist ein Geschmacksabenteuer aus Neuseeland, welches die Frische des Apfels mit der Süße von exotischen Früchten vereint. Ob mit Kiwi & Lime oder Passionfruit, Old Mout Cider ist ein Geschmackserlebnis.

Passend zum amerikanischen Essen im „Brot & Spiele“ in Graz, trifft der Exote unter den Cidern bei Billard- und Dartspielen ins Schwarze. Auch im Wiener Irish Pub „O’Connor’s“ passt Old Mout Cider fabelhaft zur gemütlichen Atmosphäre des Lokals.

## Stassen | Alk. 7,4%

Stassen Cider wird in der 4. Generation handwerklich im belgischen Aubel-Tal hergestellt. Stassen Cidre Brut ist ein Cider der Premium-Qualität – eine belebende Mischung aus den besten Apfelsorten und einem Hauch Birnensaft.

Stassen Cidre Brut sticht aus dem umfangreichen Weinsortiment der „Bar Albert“ in Graz deutlich hervor. Der feine Schluck des prickelnden Ciders erfährt auch hier große Beliebtheit. Ebenso lassen es sich die Après-Ski-Gäste der „Breitfussalm“ in Hinterglemm nicht nehmen, ihren herrlichen Tag mit Stassen Cider ausklingen zu lassen.

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



Foto: BRAU UNION ÖSTERREICH.ZG

# SOME SWEET THINGS



## **Backpulver aus Weinstein**

für vollendetes Backwerk



## **Lebkuchen**

das einzigartige Aroma des würzigen Gebäcks



## **AcetoPlus Preiselbeere**

liebliche Essig-Fruktlaison mit fruchtig-herben Preiselbeeren

## **Crema di Aceto Pflaume**

lila-fruchtiger Dekor-Genuss



# WIBERG®



## Afrikanisch gewürzt & duftend dekoriert

Zum Ende des Hochsommers lüften wir das Geheimnis rund um zwei Neuprodukte. Jedes erzählt eine eigene, genüssliche Geschichte, voller Weltoffenheit und Schönheit: Harissa transportiert den Geschmack Nordafrikas und Dekor Deluxe verzaubert mit würzig duftenden Blüten. Christian Berger vom WIBERG Team Inspiration verrät, was hinter den Newcomern steckt und was sich mit ihnen alles machen lässt:



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

### DIE SCHÄRFE DES MAGHREBS

In der arabischen Gewürzubereitung Harissa, dem ersten Sortimentsneuling, vereinen sich Chili, Paprika, Kreuzkümmel, Koriander, Knoblauch und Minze zur Schärfe Nordafrikas. Als Gewürzpaste verrührt verheißt es impulsive Geschmackserlebnisse und erfreut Gaumen und Auge gleichermaßen. Harissa ist ideal für Reis- und Getreidegerichte, Pasta, Fleisch, Fisch und Krustentiere sowie vegetarische Gerichte. Von der afrikanischen Tomatensuppe mit Kokosmilch über gegrillte Spareribs und Ofenkartoffeln bis hin zum Wolfsbarsch in Sesamkruste mit Stangensellerie und Tomaten-Granatapfelsalsa wird damit alles zum reinsten kulinarischen Vergnügen!

Frischkäse in Dekor Deluxe wälzen. Landbrot in hauchdünne Scheiben schneiden und im Ofen trocknen. Mini Patisson ausstechen und mit Chutney Aprikose-Tomate befüllen – fertig ist die bunte Ziegenkäserolle mit Landbrot-Chips und Chutney Aprikose-Tomate!

### WÜRZIG DUFTENDER BLUMENGENUSS

Wo Paprika- und Tomatenflocken, Petersilie, rote Zwiebeln und Kornblumen-Blüten aufeinandertreffen, entstehen kontrastreiche Farben, die Genuss versprechen – in Form der neuen Gewürzubereitung Dekor Deluxe! Ob Kornblumen-Kräuterbutter, Bauerngarten-Salat mit Kornblumen oder pürierte Ackerfrüchte „Deluxe“, diese Neuheit eignet sich hervorragend zum Garnieren pikanter Speisen sowie zum Verfeinern von Dressings, Saucen, Suppen, Aufstrichen und Pürees.

### ÜBRIGENS SCHON PROBIERT?

Lammkarree auf Safranreis mit Okraschoten: Lammkrone mit Lamm Klassik würzen, mit Oliven-Öl anbraten und im Ofen rosa garen. Kurz vor Garende Harissa im Verhältnis 1:1 mischen und mit dem Dip das Fleisch bestreichen. Basmatireis mit Safran Fäden, Oliven-Öl und Veggie-Bouillon dämpfen. Okraschoten rösten, halbieren und mit Oliven-Öl sautieren. Mit Gemüse Klassik abschmecken.





## Delikate Fischkonserve

Mit jeder Dose „Nuri“-Sardinen reist ein Stück Portugal nach Österreich und nimmt Genießer mit auf eine Geschmacksreise an die Atlantikküste.

Wir waren selbst vor Ort und haben uns in Matosinhos, einem Vorort von Porto, angesehen, wie die „Nuri“-Sardinen in die Dose kommen: Es ist, als wäre die Zeit im Jahr 1920 stehen geblieben. Denn im damals gegründeten Traditionsbetrieb der Familie Pinhal, der Fábrica de Conservas Pinhais & Ca. Lda., wird noch heute jeder Fisch von den (ausschließlich weiblichen) Mitarbeiterinnen per Hand ausgenommen, zugeputzt und zusammen mit frischem Gemüse in die Metallschalen gelegt. Und auch alle anderen Arbeitsabläufe werden ausschließlich händisch verrichtet – vom Schneiden der Karotten und Gurken über die Beigabe der Gewürznelken, Pfefferkörner und Chilis bis zum Auffüllen mit Olivenöl. Nur das Grillen der Fische und das Verschließen und Erhitzen der Konserven wird von Maschinen übernommen. Abschließend werden die Dosen dann noch von den Frauen einzeln geprüft, poliert und in Papier sowie Zellophan verpackt.

### Frische Fische

Somit steckt in den Konserven nichts als frischer Fisch, frisches Gemüse und gutes Olivenöl. Keinerlei Konservierungs-, Farbstoffe oder sonstige Zusatzstoffe. In Gehweite zum Fischereihafen Matosinhos gelegen, werden die Fische jeden Morgen fangfrisch zur Manufaktur geliefert und sofort verarbeitet, noch vor Mittag landen

sie in der Dose. Dass dabei Haut und Gräten noch dran sind, ist übrigens für „Nuri“ ganz typisch: Die Haut schützt das Fleisch und lässt es zart bleiben. Die Gräten und das Rückgrat sind so fein, dass sie problemlos mitgegessen werden können.

### Mit Leidenschaft angerichtet

Sardinen aus der Dose sind bei den Portugiesen zu jeder Tageszeit und bei jeder Gelegenheit sehr beliebt, man isst sie mittags wie abends, reicht sie als pikante Häppchen zu (Port-)Wein, und sogar in den Top-Restaurants werden die köstlichen kleinen Fische direkt im Schälchen serviert. Natürlich gebührend in Szene gesetzt mit Brot, Salat und anderen Beilagen. Ob eingelegt in reines Olivenöl, scharf mit Piri-Piri-Chilischote oder mit Tomatensauce – eingelegte Sardinen sind in Portugal eine Delikatesse. Mancherorts hat sich die Konserve sogar zum Gourmetprodukt gemausert.

### Exportschlager

Bereits über Generationen hinweg besteht eine enge Zusammenarbeit und Verbundenheit zwischen der Familie Pinhal und dem Wiener Handelsunternehmen Glatz. Die Glatz GmbH ist seit Anfang 2017 Eigentümer der Firma Pinhais und hat „Nuri“ bereits vor vielen Jahren hierzulande auf dem Markt eingeführt und



erfolgreich aufgebaut. „Nuri“ ist übrigens eine reine Exportmarke speziell für den heimischen Markt, in Portugal werden die Sardinen sowie auch eingelegte Makrelen unter dem Namen „Pinhais“ vermarktet.

[www.nuri-sardinen.at](http://www.nuri-sardinen.at)





## Pure Erfrischung

„Gasteiner“ steht für bestes Wasser aus den Hohen Tauern und ist eine der bekanntesten und beliebtesten österreichischen Mineralwasser-Marken. Nun setzt man mit „Gasteiner Lemon“ einen neuen Meilenstein im Near-Water-Bereich: Denn „Gasteiner Lemon“ ist das erste Erfrischungsgetränk seiner Art, das weder Zucker noch Aromen enthält, sondern lediglich reinen, direkt gepressten Zitronensaft aus Sizilien. Der zitronig-frische Durstlöscher steht für die Gastronomie in der 0,33 l-Flasche zur Verfügung.

## Aperitivo ohne Alkohol

Mit „Crodino“ bietet Campari eine willkommene alkoholfreie Alternative zu den klassischen italienischen Bitter-Drinks. Bestehend aus süßen und bitteren Orangen sowie Extrakten aus über 30 Kräutern und Wurzeln, die bei einer Fasslagerung fermentieren, erhält „Crodino“ sein typisches bitter-süßes Aroma. Ergänzend zum bekannten „Crodino Biondo“ und dem mit Soda gespritzten „Crodino Spritz“ gibt es jetzt als weitere Sorte den „Crodino Rosso“ in der bewährten 10 cl-Glasflasche: Der alkoholfreie Aperitivo mit intensivem Blutorangen-Aroma wird an heißen Tagen am besten mit viel Eis und Soda gespritzt in einem Weinglas serviert.



## Sommer, Sonne, Sektgenuss

Henkell präsentiert zwei neue Trendgetränke für heiße Party-nächte – cool, weiß und im Kleinformat. So ist „Henkell Blanc de Blanc“ in der auffälligen weißen 0,2 l-Piccolo-Flasche ein echter Blickfang auf jedem Event und spricht – fruchtig-frisch und fein perlend – besonders die jüngere, weibliche und vor allem trendbewusste Zielgruppe an. Ebenfalls neu aus dem Hause Henkell ist der „Söhnlein White Ice Sparkling“ mit leichten 8 Vol. % Alkohol. Der spritzige Drink vereint die reichen Aromen der Moscato-Traube und ist in der trendigen Dose mit floralem Muster ideal für den Outdoor-Sektgenuss.



## Summer vibes

Das Steigen der Temperaturen nahm die Traditionskehlerei Kattus zum Anlass, um außergewöhnliche, erfrischende Drinks für den Sommer zu kreieren. In Zusammenarbeit mit dem renommierten Bartender Andreas Obermeier wurden rund 40 Signature Drinks entwickelt. „Bunt soll es sein – Getränke mit Farbe sind diesen Sommer der Hit!“, verrät Andreas Obermeier und ergänzt: „Ein weiteres Geheimnis der diesjährigen It-Drinks ist auch das Beigefügte. Man trifft vermehrt auf allerhand Kräuter sowie Gewürzkraut wie Thymian oder Rosmarin, ebenso auf andere Zutaten, die man oft in der Küche vorfindet.“

# Best of the best

Beam Suntory präsentiert mit „Jim Beam Single Barrel“ eine exklusive Einzelfass-Abfüllung für anspruchsvolle Bourbon-Liebhaber.



Der neue „Jim Beam Single Barrel“ ist ein echtes Highlight im Sortiment von Jim Beam, denn weniger als ein Prozent der Fässer wurde dazu auserkoren, als Single-Barrel-Whiskey zu reifen. Nur rund 200 Flaschen werden jeweils aus einem einzelnen, von Master Distiller Fred Noe persönlich selektierten Fass abgefüllt und handnummeriert etikettiert. So besticht der „Jim Beam Single Barrel“ (47,5 Vol.%) durch ein einzigartiges Geschmacksprofil – vollmundig, facettenreich und ausbalanciert mit intensiven Holzaromen sowie süßen Noten von Karamell und Vanille. Ob pur, on the rocks oder im Cocktail als Boulevardier oder Old Fashioned – die exklusive Einzelfass-Abfüllung wird Kenner begeistern.

## Wiener Whiskey Trail

Um den besonderen „Jim Beam Single Barrel“ vorzustellen, kam Fred Noe, Urenkel des Firmengründers und 7th Generation Master Distiller von Jim Beam, im Rahmen seiner Europa-Tour Mitte Mai sogar höchstpersönlich nach Wien angereist. Beim ersten Wiener Whiskey Trail – der durch die angesagte Roberto's American Bar, die D-bar im The Ritz-Carlton und die Nightfly's American Bar in der Wiener Innenstadt führte – erklärte er einer elitären Runde an Fachjournalisten auf sehr unterhaltsame Weise die Besonderheiten und Qualitätsmerkmale des „Jim Beam Kentucky Straight Bourbon“. Und natürlich zeigte er bei der Verkostung auch, wie man Bourbon richtig trinkt: Denn erst der „Kentucky Chew“, d.h. das „Kauen“ des Whiskeys im Mund, bringt dessen vollen Geschmack zur Geltung.

## Make History

Das Erfolgsrezept von Jim Beam liegt darin, dass die bewährte Rezeptur und Herstellungsweise seit 1795, also über 220 Jahre, unverändert geblieben ist. So lange wird der legendäre Straight Bourbon Whiskey bereits in Kentucky produziert – über sieben Generationen auf dieselbe Art und Weise: Aus einer speziellen Getreidemischung aus Mais, Roggen und Gerstenmalz zweifach destilliert, liegt das Geheimnis im besonderen Hefestamm sowie der Reifung in neuen, ausgeflamten Fässern aus Weißeiche.

Dabei reift der „Jim Beam Bourbon“ ganze vier Jahre lang – doppelt so lange wie von der US-Regierung vorgegeben. Und diese Zeit nutzt er perfekt, um seinen unvergleichlich weichen, milden Geschmack zu entfalten.

## Lange Nacht der Bars

Viele Städte wie Berlin, Hamburg oder Zürich zelebrieren sie bereits: die „Lange Nacht der Bars“. Erstmals steht am Samstag, dem 20. Oktober 2018, nun auch Wien ganz im Zeichen der Barkultur – gemeinsam mit den besten Bartendern des Landes lädt Jim Beam Whiskey-Fans ein, genussvolle Drinks zu verkosten. Für eine rauschende Barnacht sorgen außerdem ein attraktives Programm und Shuttles, welche die Wiener Locations miteinander verbinden. Unter [www.langenachtderbars.com](http://www.langenachtderbars.com) können Interessierte nachlesen, welche Bars an der Veranstaltung teilnehmen und können sich zum Preis von 15 Euro schon jetzt ihre Tickets sichern.

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

[www.facebook.com/jimbeam.at](http://www.facebook.com/jimbeam.at)

Fred Noe, Urenkel des Firmengründers und 7th Generation Master Distiller von Jim Beam, präsentierte den „Jim Beam Single Barrel“ höchstpersönlich beim ersten Wiener Whiskey Trail.





„Irene Terrace“ im Hotel Rocco Forte: Essen und Trinken auf Seidentüchern des Designers Emilio Pucci mit Aussicht auf die Piazza della Repubblica. Stilvoller kann man einen Aufenthalt in Florenz kaum zelebrieren.

## Begrenzter Freiraum

Es gibt fast nichts Schöneres, als unter freiem Himmel zu speisen oder einfach nur einen Drink oder einen Kaffee zu genießen – auch oder gerade in einer Großstadt.

**Text:** Daniela de Cillia, **Fotos:** Rocco Forte und Daniela de Cillia

Das „Wein & Co“ standesgemäß umringt von Reben.



Es ist heiß, die Nächte lang und die weißen Spritzer kühl. Da steigt die Lust, die eigenen vier Wände zu verlassen und draußen die sommerliche Atmosphäre zu genießen. Man sehnt sich nach einer kleinen Abkühlung, nach einem schattigen Ort, um die lauen Abende zu genießen.

Man trifft sich eben unter einem kühlenden Blätterdach und lauscht dem plätschernden Brunnen. In jeder Stadt versteckt sich so manche grüne Oase in einem idyllischen Innenhof, wo sich der Sommer besonders gut genießen lässt: Mit frischerer Luft, grünerem Ambiente und großem Entspannungsfaktor.

Aber nicht jedes Restaurant oder Hotel verfügt über diese idyllischen Platzchen. Die meisten Restaurants oder Hotels in Städten müssen mit wenig Platz auskommen und diesen oft auch noch mit den Gehsteigen oder Fahrbahnen der Straßen teilen. Hier gilt es, aus der wenig vor-



Eine dichte Umrahmung aus Lavendel bietet Sichtschutz im „Simonis“.



Mediterranes Restaurant und Bar mit weltstädtischem Flair in der Innenstadt: Fast entrückt sitzt man im „Fabios“ im Grünen.



handenen Fläche das Beste herauszuholen und gleichzeitig die Sitzplätze zumindest optisch von dem umgebenden Verkehr und sich bewegenden Fußgängern bzw. Touristenströmen abzugrenzen.

HOTEL&DESIGN hat einige Beispiele für Sie gefunden, wie man Räume im Freien gestaltet, um den Gästen einen genussvollen Sommer zu ermöglichen.

## Inspirierende Flora

Pflanzen sind die idealen Platzhalter für Natur und vermitteln auch im städtischen Umfeld einen Hauch von Grün. Das „Simonis“ in Wien hält eine schlichte Konstruktion mit ausgedehnten Lavendelbeeten parat. Dufferlebnis inklusive. Auch das Wiener Restaurant „Fabios“ trennt sich

gekonnt mit einer Auswahl an Kräuterpflanzen und Bäumen von der Außenwelt ab. Das in der Nähe gelegene „Wein & Co“ geht noch ein Stück weiter und stellt in edlen Töpfen die namensgebenden Weinreben zur Seite. Inwieweit sich die betreffenden Kochkünstler auch an den eigenen Pflanzen gütlich halten sei dahingestellt.

## Grüner Salon

Das ebenfalls in der Hauptstadt befindliche „Schwarze Kameel“ wiederum verlängert seinen Innenraum nach außen und vermittelt mit einer Reihe hängender Luster den Eindruck eines eleganten Innenraumes mit dementsprechender Atmosphäre.

Auch das „Irene Terrace“ des Hotels Savoy in Florenz trägt die Idee eines Innenraums nach außen und verwendet die neuesten Tische des Designers Emilio Pucci auch in seiner eleganten Hotelauslage. Das Frühstück wird stilvoll draußen zelebriert, die Tische sind dabei bis 11 Uhr ausschließlich für die Hotelgäste reserviert. Dieses edle Ambiente kann nur noch von der umgebenden Piazza übertrumpft werden.

In stylischen Lounges lässt sich der Sommer auch in der Großstadt in vollen Zügen genießen. Die Probleme – der Verkehr, die Aussicht auf graue Häusermeere, der beschränkte Platz – lassen sich mit kunstvollen und kreativen Eingriffen durchaus bewältigen.

Sehen und gesehen werden im „Schwarzen Kameel“.





# Wohnen im Grätzl

In den charmanten Suiten der Urbanauts Hospitality Group kann man Wien abseits der ausgetretenen Touristenpfade erkunden.

Neben herkömmlichen Hotelketten und Plattformen wie Airbnb setzt sich in Wien seit einigen Jahren ein neuer Nächtigungstrend durch: das grätzlhotel. Das Besondere an dem Konzept: Die individuell und geschmackvoll eingerichteten Suiten befinden sich in ehemaligen Geschäftslokalen, die Nachbarschaft wird zur Lobby, Frühstück gibt es im gemütlichen Café ums Eck. Nach Unterkünften am Karmelitermarkt, am Meidlinger Markt und Nähe Belvedere eröffnete die kleine Hotelgruppe Anfang Juli einen weiteren Standort.

## Das Konzept

Gemeinsam mit den Architekturbüros BWM Architekten und Kohlmayr Lutter Knapp entstehen seit 2012 Unterkünfte abseits von Mainstream und internationalem Einheitsbrei. Schickes Design wird mit der Geschichte des jeweiligen Geschäftslokals zu einer individuellen Suite kombiniert. In dem ehemaligen Fischgeschäft in der Neustiftgasse Ecke Neubaugasse entstand nun die nächste Unterkunft für Menschen, die Wert auf Individualität und Authentizität beim Reisen legen.

Die Junior Street Suite mit Namen „Die Fischhändlerin“ ist auf kompakten 33 m<sup>2</sup> konzipiert und bietet alles, was das Herz begehrt. Die gemütliche Kochnische lädt zum Selberkochen ein, und durch das nach Osten gerichtete Fenster grüßt die Sonne am Morgen.

Die Junior Street Suite „Der Kapitän“ genannt, hat wie gewohnt die größte Kajüte. Geräumige 45 m<sup>2</sup> laden zum Verweilen ein, während das Kingsize Bett und ein wunderschöner Parkettboden für Komfort sorgen. Insbesondere das großzügige Bad würde auch den verwöhntesten Kapitän entzücken. Die Junior Street Suite „Der Fischer“ wird in Sachen Gemütlichkeit seinem Namensgeber gerecht. Auf kuscheligen 20 m<sup>2</sup> findet sich alles, was das Herz begehrt, während man auf den westseitig gelegenen Innenhof einen Tag in der Stadt besonders schön ausklingen lassen kann. Und die Junior Street Suite „Der Bootsbauer“ ist mindestens so gemütlich wie eine ruhige Bootsfahrt. Mit ein wenig Fantasie erinnert das wunderschöne Parkett im Zimmer sogar an Schiffsplanken. 23 m<sup>2</sup> mit Kingsize Bett und eigener Kochnische machen diese Street Suite zum perfekten Ausgangspunkt für Abenteuer in der Stadt.

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





## Gänsehaut erzeugen

Die Blaue Gans ist mit rund 670 Jahren Geschichte das älteste Gasthaus der Stadt Salzburg. In mehreren Etappen hat Eigentümer Andreas Gfrerer das Haus behutsam renoviert und an seine Wurzeln als ältestes Gasthaus der Stadt angedockt.

Fotos: Ingo Pertramer; arthotel Blaue Gans

Der rechte Winkel ist im Haus Mangelware, alle Zimmer haben einen unterschiedlichen Zuschnitt, und die Wände sind windschief und bauchig. Hotelware von der Stange ist hier gar nicht möglich – Gott sei Dank. Stattdessen steht Handwerkskunst im Vordergrund: solide Tischlerarbeit, gegossene Betonfliesen, Kastenfenster und sorgfältig verlegte Steinböden. Möbel von Moroso, MDF Italia, Fredericia und Eigenentwürfe. Armaturen von Zucchetti und Dornbracht. Die Leuchten wurden von Architekt Christian Prasser entworfen und von 2F gebaut. Licht in die Sache bringen außerdem Artemide, Flos, Axel Meise Licht und Foscarini.





Die Zimmer folgen bei aller Andersartigkeit einem von der städtebaulichen Struktur abgeleiteten Gestaltungsprinzip. Die Zimmer zur Getreidegasse spiegeln deren historische Rolle als Verkehrsader der Händler, Bierbrauer, Hufschmiede und Kesselflicker wider, des bürgerlichen Salzburg also. Die Zimmer zum Karajanplatz blicken auf das „höfische“ Salzburg. Dieser Bereich war lange erzbischöflicher Bezirk mit Hofmarstall und Pferdeschwemme, und seit über 90 Jahren hält hier der internationale Kulturadel Hof. Dementsprechend haben diese Zimmer eine gewisse Weltläufigkeit und lassen dennoch die Tradition des alten Gasthauses spüren.

Die City Flats zeigen eine vom Barock geprägte Baustruktur, auf die die Innengestaltung reagiert. Stuckdecken, Kreuzgewölbe, Marmorböden und Türen aus Mozarts Zeit treffen auf die runden Formen von Jaime Hayon für Wittmann. Kein vordergründiger Luxus, sondern überzeugende Handwerksarbeit und hervorragende Materialqualität prägen diese 70 m<sup>2</sup>-Wohneinheiten für bis zu 4 Personen mit 2 Schlafräumen, Salon und Kitchenette. Eine ganz spezielle Antwort auf Airbnb.

### Eine Herberge für besondere Menschen

Seit 2002 verleiht die geschützte Marke „arthotel“ dem Haus zusätzliche Spannung: Zeitgemäßes Design und über 120 Kunstwerke begleiten den Aufenthalt des Gastes im Haus. Andreas Gfrerer über die Kunst in seinem Haus: „Wenn es überhaupt ein Sammlungskonzept gibt, ist es – einem Hotel durchaus angemessen – das der Begegnung. Die meisten Künstler sind mir persönlich bekannt. Anfangs besteht eine Faszination, es folgt ein Kennenlernen, eine Auseinandersetzung, ein Austausch. Und dann geht man wieder auseinander. Ein Hotel, auch wenn es maximalen Wohnkomfort aufweist, ist ja doch nur ein Durchgangsort. Etwas aber bleibt zurück, eine Erinnerung, ein schöner Gedanke, eine neue Sichtweise. Im besten Fall ist das ein Kunstwerk.“

### Das Farbkonzept

Die Farbe ist das Ergebnis eines Annäherungsprozesses mit mehreren beteiligten Gremien und ist dem Wunsch entsprungen, dem Namen Blaue Gans eine Entsprechung im Erscheinungsbild zu geben. Das Farbkonzept findet auch im Inneren Ausdruck. In den Gängen besticht ein neuer Teppich in „Nachtblau“ der Marke Object Carpet. Die Beleuchtung der Bilder sowie die Notausgangsbeleuchtung sind ebenfalls neu. Mit der neuen Beleuchtung für die Kunstwerke können diese nun besser ausgeleuchtet werden, und dies bei reduzierter Abwärme.

In den Zimmern wurden ebenfalls neue Leuchten mit Lampenschirmen zum Teil in Blau installiert. Der Boden von Mafi wurde abgeschliffen und neu eingelassen – die maßgefertigten und fest verbauten Vollholz-Möbel dazu in jedem Zimmer ab- und wieder aufgebaut. Die Kastenstockfenster sind in traditioneller Bauweise aus heimischen Hölzern (Lärche und Fichte massiv) mit schlanken Profilen gefertigt, aber trotzdem



## Statement von Andreas Gfrerer

„Seit 20 Jahren baue ich an meiner Idee, mitten im geschäftigen Zentrum Salzburgs einen besonderen Ort zu gestalten, der sich auf das historische Erbe bezieht und es durch zeitgemäße Zugänge ins Heute holt. Ich wollte an einer Herberge weiterarbeiten, die seit ihrer Gründung durch die Aufner im Jahr 1350 durchgehend besteht. Es ist diese lange Tradition, die mich fasziniert und die nur dann keine Bürde ist, wenn sie mit der Gegenwart in Resonanz treten kann. Mich treibt das Anliegen an, einen guten Platz zu schaffen – für alle: Gäste, Mitarbeiter, Partner.“

mit Dichtung und Schallschutzglas versehen, die Beschläge sind vernickelt. Teilweise sind noch die alten Zwischenfensterbänke aus Adneter Marmor erhalten. Diese wurden freigelegt und falls erforderlich restauriert.

## Fazit

Eines der gelungensten und durchdachtsten Hotelkonzepte weltweit. Ein Juwel mitten in Salzburg, das man zumindest einmal auch als Inspirationsquelle besuchen sollte.

## Architekten

Wolfgang Czihak im Auftrag von cp architektur  
Christian Prasser

## Zeitbudget

vom 3. bis 27. April 2018;  
Fertigstellung der letzten Zimmer am 10. Mai 2018



## Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft ...

Diese alte Weisheit hat wohl in jeder Lebenslage seine Richtigkeit. Nur bei den heimischen Wirten ist sie noch nicht wirklich angekommen.

Aus diesem Grund erzähle ich wieder einmal über freudige Erlebnisse in der italienischen Bar- und Kaffeehauslandschaft. Man bestelle zur Mittagszeit oder am frühen Abend ein Glas Wein, Prosecco, Aperol Spritz – was auch immer. Als Selbstverständlichkeit bekommt man zumindest eine Schale Chips und Oliven dazugestellt, und man staune: Dieser Vorgang wird bei jeder weiteren Bestellung anstandslos, freiwillig und mit Verlässlichkeit wiederholt. Na sowas – dieses Ritual ist in ganz Österreich noch immer nicht gegenwärtig, außer vielleicht in sehr noblen Hotelbars. In Italien handelte es sich aber bei meinem letzten Besuch um ganz einfache Bars und Kaffeehäuser, also nicht um trendige Hotspots, die einer dementsprechenden Preisgestaltung folgen und daher unter Umständen die Goodies irgendwie rechtfertigen. Nein, ganz normale Bars.

Aber es kommt noch üppiger. In einer uns mittlerweile lieb gewordenen Bar, die jeweils von 13 bis 15 Uhr am Nachmittag meistens von ganz normal arbeitenden Einheimischen frequentiert wird, bekommt man bei Bestellung eines Glases Prosecco mindestens vier kleine Schalen gefüllt mit kalten und warmen Häppchen – und, richtig mitgedacht: erneut bei jeder weiteren Bestellung. Der Clou, liebe österreichische Wirte: Die meisten bestellen nicht nur ein Glas, sondern mehrere, und der Umsatz steigt mit. Schon einmal etwas von Umsatzmaximierung gehört? Ohne viel Aufwand, aber mit einem guten Ergebnis. Das alte Sprichwort, siehe oben, macht sich halt bezahlt. Ja, und nicht zu vergessen: Die italienische Gastronomie ist mit sehr hohen Steuern behaftet, so wie in Österreich, und muss auch selbstverständlich immer einen Bon aushändigen, also, liebe Wirte im Lande – was sagt ihr dazu?

Nachvollziehbare Meinungen werden gerne entgegengenommen, Ausreden landen als unakzeptabel im Mistkübel,

meint

Ihr anonymus

*H&D gibt in jeder Ausgabe einer bekannten Persönlichkeit die Möglichkeit, über in der Branche diskutierte bzw. 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)

# PS-Impressionen

Ob Fuhrpark für die Gästeabholung oder zum privaten Gebrauch, der „fahrbare Untersatz“ ist seit jeher auch mit Emotionen behaftet. Wir zeigen auf den nächsten Seiten einige Neuerscheinungen, die unter Umständen genau zu Ihnen und Ihrem Haus passen würden.

Text: Peter A. de Cillia



Der mit dem Wow-Effekt: Mercedes-AMG erweiterte sein Sportwagen-Portfolio mit dem neuen AMG GT S Roadster um ein reizvolles Open-Air-Angebot.



## Der Sommer ist da

Bei Volkswagen Nutzfahrzeuge gibt es ab sofort einen Sommerbonus von bis zu 1.500 Euro auf alle prompt lieferbaren Modelle von Caddy, T6-Baureihe, Amarok und Crafter. Volkswagen Nutzfahrzeuge bietet ein breites Modellangebot, das individuell maßgeschneiderte Transportlösungen für die vielfältigsten Einsatzbereiche möglich macht. Darüber hinaus gibt es für Unternehmerkunden bei allen Modellen die Möglichkeit des Vorsteuerabzugs.



## Das neue Gesicht der Q-Familie

Der Audi Q8 bringt das Beste aus zwei Welten zusammen – die Eleganz eines viertürigen Luxus-Coupés und die praktische Vielseitigkeit eines großen SUV. Das neue Top-Modell der Q-Familie demonstriert Oberklasse-Prestige in jedem Detail. Der üppig bemessene Innenraum mit variablem Gepäckabteil, modernste Bedien- und Fahrwerkstechnologien sowie intelligente Assistenzsysteme machen den Audi Q8 zum souveränen Begleiter für Business und Freizeit. Ein starker und gleichzeitig effizienter 3.0 TDI mit Mild-Hybrid-System sorgt für die Dynamik, die das muskulöse Design verspricht. Mit dem permanenten Allradantrieb quattro und einer Bodenfreiheit von bis zu 254 Millimetern fährt das SUV-Coupé auch dort weiter, wo befestigte Straßen enden.

## Avantgarde

Der neue Audi A6 Avant verbindet hohen Alltagsnutzen und große Variabilität mit dynamischem Design. Das Heck ist markant geschnitten, das Laderaumkonzept dennoch flexibel mit 565 bis 1.680 Liter Kofferraum-Volumen. Antrieb und Fahrwerk sind komfortabel und zugleich sportlich ausgelegt. Das serienmäßige Mild-Hybrid-System steigert die Effizienz, die Dynamik-Allradlenkung Wendigkeit und Agilität. Mit seiner intuitiven Handhabung sorgt das volldigitale Bediensystem MMI touch



response bei Fahrer und Passagieren für ein hohes Maß an Komfort. Mit scharfen Linien, großen Flächen und der markanten, flach stehenden Heckscheibe spiegelt das Exterieurdesign die neue Formensprache der Marke wider. Der knapp fünf Meter lange Avant strahlt mit seinem langen Vorderwagen und der flach abfallenden Dachlinie Eleganz, Sportlichkeit und Hochwertigkeit aus. ▶





## Next Generation

Citroën setzt seine internationale SUV-Offensive fort. Das neue Flaggschiff der Marke, der Citroën C5 Aircross, übernimmt die Designmerkmale der jüngsten Citroën-Modelle und präsentiert sich als „Next Generation“-SUV mit umfangreichen Fahrassistenzsystemen, Konnektivitätslösungen sowie vielfältigen Personalisierungsmöglichkeiten. Mit seiner Advanced Comfort Federung mit progressivem hydraulischen Anschlag und den Advanced Comfort Sitzen sowie seiner einzigartigen Variabilität mit drei Einzelsitzen hinten und einem Kofferraumvolumen „Best in Class“ hebt sich der neue Citroën C5 Aircross in seinem Segment deutlich ab. Die Markteinführung in Österreich findet Anfang 2019 statt. Zum Jahresende 2019 wird der neue SUV als erstes Fahrzeug der Marke mit Plug-in-Hybrid-Technologie PHEV angeboten werden.

## Vielseitig und komfortabel

Mit dem neuen Citroën Berlingo Kastenwagen kommt Ende 2018 die dritte Generation des seit seiner Markteinführung 1996 rund 1,5 Millionen Mal produzierten Transporters auf den Markt. Der neue Citroën Berlingo Kastenwagen ist perfekt auf die unterschiedlichsten Bedürfnisse gewerblicher

Kunden zugeschnitten: Er wird in zwei verschiedenen Längen – M und XL – und in den Versionen „Worker“ und „Driver“ angeboten. Der neue Citroën Berlingo Kastenwagen basiert auf einer neuen Plattform, die nicht nur einen großen Laderaum, der bis zu zwei Europaletten fasst, einen leichten Zugang sowie einen vielseitigen Innenraum bietet, sondern auch noch mehr Wendigkeit, Komfort und Sicherheit als das Vorgängermodell verspricht. Verbunden mit zwanzig Fahrassistenzsystemen, vier Konnektivitätstechnologien, leistungsstarken, effizienten Benzin- und Dieselmotoren, die bereits jetzt die neue WLTP-Abgasnorm Euro 6d-TEMP erfüllen, sowie der Grip Control Traktionskontrolle ist der neue Kastenwagen der ideale Begleiter für alle Gewerbetreibenden.



## Neues Reisemobil vom Profi

Volkswagen Nutzfahrzeuge hat aus der Studie California XXL von 2017 ein serienreifes Reisemobil entwickelt. Das Unternehmen präsentiert das neue Reisemobil auf Crafter-Basis erstmals auf dem „Caravan Salon 2018“ in Düsseldorf (24. August bis 2. September). Die Serienversion des neuen Reisemobils folgt dabei dem klaren und frischen Konzept der Studie California XXL. Das Design schlägt zudem eine Brücke zur Reisemobil-Ikone California auf Basis T6 und wird ebenfalls in Uni- oder Zweifarblackierungen erhältlich sein.

## Elektro-Zukunft ab sofort

Mit dem rundum aktualisierten ZOE setzt Renault neue Maßstäbe für alltagstaugliche Elektromobilität. Die neu entwickelte Z.E. 40 Lithium-Ionen-Batterie erhöht die Reichweite des Kompaktmodells auf 400 Kilometer. Damit untermauert der Renault ZOE seine führende Rolle unter den erschwinglichen „Zero Emission“-Modellen. Seit dem Debüt im Jahr 2012 konnte Renault die Reichweite des Fünftürers nahezu verdoppeln.



## Dare to Live

Mit dem neuen Kompakt-SUV Kadjar erweitert Renault seine Sports-Utility-Vehicle-Palette um ein kraftvoll gezeichnetes und besonders vielseitiges Modell. Kennzeichen des 4,45 Meter langen Newcomers sind dynamische Optik, großzügige Platzverhältnisse und hocheffiziente ENERGY-Motoren mit Start & Stop-Automatik. Hinzu kommen Voll-LED-Scheinwerfer und wegweisende Konnektivität. Mit seinen fließenden, dynamischen Linien folgt der Kadjar der Designstrategie Laurens van den Ackers. Die Silhouette des Kompakt-SUV orientiert sich an der Sportwagen-Studie DeZir und am Crossover-Konzept Captur, mit denen der Renault Designchef die Formensprache der französischen Marke neu definierte.



## Der Bestseller, neu aufgelegt

Umfangreich modifiziert startet die C-Klasse, die erfolgreichste Baureihe von Mercedes-Benz, in ihr fünftes Produktionsjahr. Optisch lagen die Schwerpunkte der Überarbeitung auf der Fahrzeugfront sowie dem Design der Scheinwerfer und Rückleuchten. Ganz neu ist die elektronische Architektur. Der Kunde erlebt dies bei der User Experience mit einem auf Wunsch volldigitalen Instrumenten-Display und Multimediasystemen mit maßgeschneiderten Anzeige- und Informationsmöglichkeiten. Die Assistenzsysteme sind nun auf dem Stand der S-Klasse. Hinzu kommen neue Benzin- und Dieselmotoren.



## Nobelhobel

„Exclusive Edition“ heißen zwei neue, reichhaltig ausgestattete Sondermodelle des S-Klasse Coupés und des Cabriolets. Die besonderen Zweitürer können mit nahezu allen Motorisierungen kombiniert werden. Weltpremiere feierten die Sondermodelle auf dem heurigen Genfer Automobilsalon. Der Verkauf startete Anfang Mai dieses Jahres.

## Das Original in dritter Generation

Der neue CLS ist Vorreiter der weiterentwickelten Designphilosophie von Mercedes-Benz, erkennbar an der klaren Form mit reduzierten Linien. Sein Charakter wird durch die sich nach unten öffnende Grillkontur und die nach vorne geneigte Front



bestimmt. Weitere Merkmale sind breite, flache Scheinwerfer und zweiteilige Heckleuchten. Der CLS bekommt durchgängig neue Motoren: Reihen-Sechszylinder sowie Reihen-Vierzylinder, jeweils als Diesel und Benzin. Wie bei seinen Vorgängern steht der Charakter der dritten CLS-Generation beispielhaft für souveräne Sportlichkeit. Das Coupé ist ein hochemotionales Fahrzeug, das einen überzeugenden Langstrecken- und Geräuschkomfort erreicht und mit seinen Innovationen begeistert.



## X für viel Klasse

Beim Genfer Auto-Salon feierte die Mercedes-Benz X-Klasse mit kraftvollem Sechszylindermotor und permanentem Allradantrieb 4MATIC ihre Weltpremiere. Das Topmodell sprintet in 7,9 Sekunden von null auf 100 km/h. Der permanente Allradantrieb sorgt für eine hohe Fahrstabilität und -dynamik unter unterschiedlichsten Bedingungen – auch auf nassen und winterlichen Straßen. Serienmäßig verfügt der X 350 d 4MATIC über das 7-Gang-Automatikgetriebe 7G-TRONIC PLUS mit Lenkschaltpaddles und ECO Start-Stopp-Funktion.



## BlueHDi-Technologie

Bereits im Dezember 2017 erfüllte der Peugeot 308 BlueHDi als erstes verfügbares Automodell auf dem Markt die Abgasnorm Euro 6d-TEMP. Seit Juli 2018 halten alle PKW von Peugeot mit Dieselmotoren die strenge Norm ein. Die BlueHDi-Technologie beruht auf der innovativen Kombination von gleich drei Verfahren zur Abgasreinigung. Der effiziente Partikelfilter FAP beseitigt bis



zu 99,9 Prozent der Feinstaubemissionen. Die selektive katalytische Reduktion verringert den Ausstoß von Stickoxiden um 90 Prozent. Die Gase Kohlenwasserstoff und Kohlenmonoxid verwandelt der Oxidationskatalysator in Wasser und Kohlendioxid. Der Stickoxid-Ausstoß bewegt sich damit auf dem Niveau von Benzinmotoren, der Ausstoß von Kohlendioxid liegt im Vergleich sogar um 15 Prozent darunter. Gleichzeitig verbraucht der BlueHDi-Motor zirca 20 Prozent weniger Kraftstoff als ein Benzinmotor.



# Neues Highlight für Golf-Liebhaber

Die in der griechischen Provinz Messenien gelegene Premiumdestination Costa Navarino gibt die Errichtung eines neuen, einzigartig in die Erde gebauten Clubhauses am preisgekrönten „The Bay Course“ bekannt, einem der ersten Signature-Golfplätze Griechenlands.



Das Clubhaus, das im Frühjahr 2019 fertiggestellt werden soll, stärkt nicht nur Costa Navarinos Status als Top-Golfdestination, sondern auch den The Bay Course als einen der dynamischsten und spektakulärsten Golfplätze Europas.

Der Signature-Golfplatz „The Bay Course“ ist von uralten Olivenhainen umgeben und überblickt die historische Bucht von Navarino im Südwesten der Peloponnes-Halbinsel. Die neu entstehende Anlage wird eines der ersten in die Erde eingebetteten Clubhäuser weltweit hervorbringen und fügt sich harmonisch in das natürliche Landschaftsbild Messeniens ein.

Das einzigartige Design des über 2.000 Quadratmeter umfassenden Clubhauses stammt vom griechischen Architekturbüro Aeter Architects, während das Interieur von der in London ansässigen Firma MKV Design gestaltet wurde. An der besten

Stelle in Navarino Bay errichtet, bietet das neue Clubhaus mit seinen Außenbereichen einen spektakulären Blick über die Bucht von Navarino sowie den The Bay Course.

## Nachhaltige Bauweise

Abgestimmt auf die nachhaltige Entwicklung von Costa Navarino, basiert auch das Design des innovativen Gebäudes auf den Maßstäben der bioklimatischen Architektur. Rund 27.500 Bäume und Pflanzen auf den Dächern und um das neue Clubhaus sowie Materialien und Systeme, die die Energieeffizienz des Gebäudes maximieren, definieren den nachhaltigen Ansatz des Projekts.

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



# Die Seele baumeln lassen

Im Spirit Hotel im ungarischen Sarvar können Gäste die Wirkung einer 250 Millionen Jahre alten Heilwasserquelle, die aus einer Tiefe von 1.056 Metern hervortritt, genießen. Das Thermalhotel bietet aber noch einige andere Annehmlichkeiten.

Text: Peter A. de Cillia



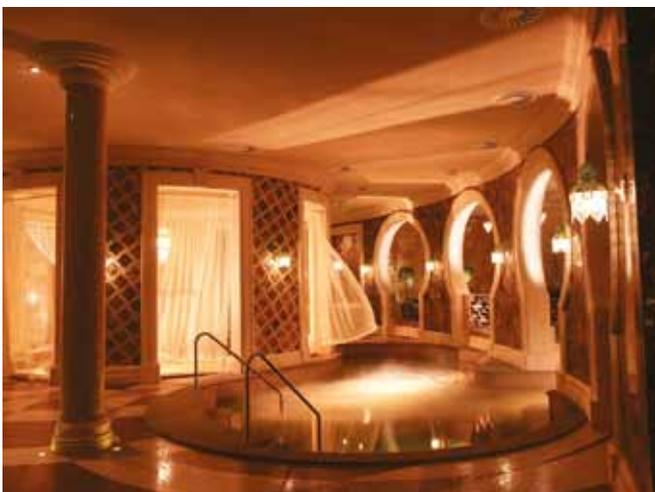
Von der österreichischen Thermenhotellerie verwöhnt, brachen wir zu einem Kurzbesuch nach Ungarn auf. Ziel unserer Urlaubsbegierde war das nun 10 Jahre alte Spirit Hotel. Nur knappe 120 Kilometer von Wien entfernt, besticht das Hotel schon einmal durch seine Lage. Eingebettet in eine großzügige Seen- und Teichlandschaft liegt das Hotel in Sarvar, einem kleinen Ort mit einem imposanten Wasserschloss, das man unbedingt besichtigen sollte. Von außen wirkt der Hotelkomplex noch immer modern, und dieser Eindruck wird auch im Inneren bestätigt. Die großzügige Lobby, das Restaurant, die Badezimmer dürften kürzlich renoviert worden sein und bestechen durch wunderschönen Marmor, Holz und gediegene Farbkombinationen.



Die 271 Zimmer und Suiten bieten großzügigen Platz, die Qualität der verwendeten Materialien ist einem 5-Sterne-Haus würdig, über einzelne Farbkombinationen oder kleinere Designverwirrungen kann man trefflich diskutieren, sie mindern aber den Gesamteindruck nicht nachhaltig. Besonders die großzügige Bade- und Thermallandschaft kann sich sehen und genießen lassen.

### Abschalten und genießen

Der Wellness-Bereich ist tatsächlich eine Oase, wo auf zehntausend Quadratmetern 22 Becken des Thermal- und Erlebnisbads – darunter ein Schwimmbecken von 25 Metern sowie die zur Wasserwelt gehörende und doch davon gut abgetrennte Saunawelt – eine vielseitige Verwöhnung auf hohem Niveau garantieren. Der luxuriöse Hamam mit seinen individuellen Anwendungen muss keinerlei Vergleiche scheuen. Über hundert verschiedene Treatments umfasst das Wohlfühlangebot. Für sportliche Gäste, die nicht nur den ganzen Tag in den einzelnen Becken dahindümpeln wollen – die Versuchung ist wirklich gegeben –, bietet das Spirit Hotel einen sehr gut ausgestatteten Fitnessraum, Bowlingbahnen, eine Squashbox, zwei Tennisplätze und in der nächsten Umgebung die Möglichkeit für Nordic Walking, Radfahren, Jogging, Reiten uvm.



Das moderne Veranstaltungszentrum auf einer Fläche von über 740 m<sup>2</sup> bietet Platz für Kongresse, Tagungen, Events und Incentive-Veranstaltungen bis zu 500 Personen.

Die jungen Mitarbeiter sind durchwegs motiviert und freundlich, sprachliche Barrieren sind nicht wirklich vorhanden, da verständliches Deutsch anscheinend ein Aufnahmekriterium ist. An der Bar kann man sich nach einem langen Badetag mit professionell gemixten Cocktails verwöhnen lassen. Das Thema „Gin“ wird hier regelrecht zelebriert und bietet echte positive geschmackliche Überraschungen.

Die kulinarischen Qualitäten sind durchaus gegeben, entsprechen aber nicht den allgemeinen Erwartungen an ein 5-Sterne-Haus, denn am Abend alle Gerichte nur in Buffetform anzubieten, ist schon lange nicht mehr angesagt. Schade, aber es gibt Gott sei Dank die Möglichkeit, der sogenannten Halbpension auszuweichen und am Abend à la Carte zu speisen – dann steht einer Rundum-Verwöhnkultur nichts mehr im Wege.

### Fazit

Eine durchwegs reizvolle Alternative zu heimischen Spa-Angeboten. Die Preise liegen etwas unter österreichischem Niveau, vor allem bei den Nebenkosten, der ungarische Wein besitzt durchaus Potenzial für mehrere Flaschen, und die Anwendungsmöglichkeiten sowie die großzügig bemessene Spalandschaft garantieren pure Erholung auf hohem Niveau.

### HOTEL&DESIGN-Bewertung

Architektur					
Design					
Spa					
Küche					
Service					



## Mit Stil genießen

Das historische Schlosshotel Château Béla liegt im Süden der Slowakei. Das Luxus-Hotel ist in einem wunderschönen Schloss mit imposanter Parkanlage untergebracht und bietet den idealen Rahmen für Entspannung pur.

Text: Peter A. de Cillia



Ein Barockschloss in der Slowakei, nur 220 Kilometer von Wien entfernt – Grund genug, einmal einen Besuch zu arrangieren, abseits der Hektik des Alltags, aber auch, um wieder einmal ein gänzlich anderes Design-Gefühl ins Gedächtnis zu rufen. Wir waren gespannt, in welchem Zustand sich das alte Gebäude befindet, wie in der Slowakei Luxus interpretiert wird und welche kulinarischen Erlebnisse aus Küche und Keller uns erwarten würden. Gleich vorweg – wir wurden nicht enttäuscht.

## Luxus und Tradition

Das Hotel und die 44 Zimmer und Suiten bestechen durch erstklassigen, individuellen Komfort. Inmitten einer weitläufigen, zirka 30 ha großen Parklandschaft gelegen, bietet das Hotel in erster Linie eine Art von Luxus, die eigentlich unbezahlbar ist – nämlich absolute Stille und Ruhe. Keine Hektik im und um das Haus – daran muss man sich als getriebener Städter erst einmal gewöhnen.

Gleich nach der Lobby tritt man in einen Salon mit Blick auf einen Teil des Parks. So man etwas Fantasie besitzt, fühlt man sich durch die Atmosphäre sofort einige Jahrhunderte zurückversetzt in ein Anwesen mitten in Frankreich, dessen Besitzer wegen der unsäglichen Revolution gerade noch flüchten konnten. Dieser Eindruck ist im aufwendig restaurierten Schloss allgegenwärtig. Die Eigentümer mussten zwar nicht vor der französischen Revolution flüchten, sondern wurden vom kommunistischen Regime enteignet und kauften das Anwesen erst nach der Wende wieder zurück. Unzählige Millionen flossen in den Prachtbau, denn man kann sich vorstellen, dass die Nomenklatura das Gebäude aus Hass und Dummheit mehr als verlottern ließen. Die Restaurierung glückte Gott sei Dank, denn man versuchte, altes, bestens restauriertes Mobiliar zu installieren und dieses mit zeitgemäßem Komfort zu verbinden.

## Gourmet & Kulinarik

Das Beste aus der Donauregion wird auf internationalem Niveau dargeboten. Im hoteleigenen Gourmet-Restaurant „Baldacci“ werden selbst angebautes Gemüse und Salate, Wild aus der eigenen Jagd und natürlich eigens produzierte Weine aus dem Château Béla, die unter der Ägide des weltberühmten deutschen Winzers Egon Müller und dem slowakischen Winzer Ing. Miroslav Petrech hergestellt werden, serviert. Das Service ist bemüht, man merkt die Handschrift des österreichischen Direktors, der versucht, das Beste aus seinen Mitarbeitern herauszuholen. Dies gelingt ihm bei den meisten. Besonders das Dargebotene aus der Küche ist von hervorragender Qualität, einzig die Speisekarte könnte etwas üppiger bespielt sein.

## Wellness für Körper und Seele

Sauna, Dampfbad und der private Außenpool bieten reichlich Gelegenheit für persönliche Regeneration. Einfach beschrieben: ein ziemlich exklusives Milieu für sportliche Aktivitäten oder



einfach Ruhe und Erholung. Fasanen- und Rotwildjagden sind immer wieder ein Highlight, darüber hinaus stehen den Gästen zwei Outdoor-Tennisplätze, drei Fischteiche und ein eigenes Schlosskino zur Verfügung.

## Fazit

Ein Hideaway der Extraklasse für all diejenigen, die Ruhe auf höchstem Niveau suchen. Einfach die Seele baumeln lassen – die Garantie hierzu findet man hier. Junge, größtenteils motivierte Mitarbeiter sorgen für zusätzliches Wohlergehen und das, was aus Küche und Keller kommt, kann sich sowohl sehen als auch schmecken lassen.

### HOTEL&DESIGN-Bewertung

Architektur	🌿	🌿	🌿	🌿	🌿
Design	🌿	🌿	🌿	🌿	🌿
Spa	🌿	🌿	🌿	🌿	
Kulinarik	🌿	🌿	🌿	🌿	





## Design-Highlight im Herzen von Paris

Das Renaissance Paris Vendome Hotel feiert die Wiedereröffnung nach einer Renovierungsphase.

Anknüpfend an den jährlichen Global Day of Discovery enthüllt die zu Marriott International gehörende Marke Renaissance Hotels das für mehrere Millionen Euro renovierte Renaissance Paris Vendome Hotel. Das von Didier Gomez Interior Design neu gestaltete Hotel bietet 97 Zimmer und unterstreicht nun einmal mehr seine exklusive Lage im Herzen des historischen ersten Arrondissements. Das auffällig designte Hotel dient als eindrucksvolles Beispiel der Expansionsstrategie der Marke, ihr globales Portfolio auf der ganzen Welt weiterzuentwickeln und auszuweiten – weitere Eröffnungen in diesem

Jahr sind in den USA, den Niederlanden, in Indonesien und in Taiwan geplant. Durch den Mix von Designelementen aus dem 18. Jahrhundert und aus der Gegenwart verkörpert das Hotel die Eleganz des Pariser Stilbewusstseins. In den neu gestalteten Zimmern finden sich zahlreiche kreativ geschichtete Muster und Texturen sowie auffällige Kunstwerke eines französisch-femininen Stils, die spielerisch die Decke einhüllen – ein charakteristisches Merkmal der Marke.

### Kulinarischer Hotspot

Seit letztem Jahr präsentiert sich im Hotel das trendige Restaurant Balagan, das zugleich eine hippe Cocktailbar ist – ein Gemeinschaftsprojekt der The Experimental Group und des gefeierten israelischen Chefkochs Assaf Granit. Nebst der einladenden Inneneinrichtung, maßgeschneidert von Dorothee Meilichzon, die das Spektrum der Blautöne und erdigen Farben der Küste widerspiegeln soll, wartet eine Auswahl frischer und saisonaler Gerichte auf die Gäste, die die kulinarische Vielfalt des Mittelmeerraums repräsentieren. Die Bedürfnisse des Reisenden der nächsten Generation berücksichtigend, bietet das Hotel schlüssellosen Zimmerzugang mit der mobilen Marriott App. Auf Entspannungssuchende warten ein Fitnesscenter, ein Swimmingpool sowie ein Spa, der mit verschiedenen Signature-Treatments eine sinnliche Flucht aus dem hektischen Alltag darstellt.

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



## Upgrade – Neuer Wohnraum durch Anbauen und Umbauen

Dieses Buch erkundet, wie Architekten und Designer alten Häusern, Scheunen oder Berghütten neues Leben einhauchen. Es lädt ein, alte Bausubstanz aus neuer Perspektive zu betrachten, und zeigt, wie aus einem alten Schuppen ein neues Kinderzimmer entsteht, wie eine Garage zum Gästehaus avanciert oder eine Alpenhütte zum modernen Feriendomizil wird. Die Projekte in diesem Buch demonstrieren, wie man vorhandene Gebäude und Materialien mit etwas Kreativität völlig neu erfinden und Modernes mit Altem verbinden kann. Upgrade dient als Inspiration für alle, die lieber bewahren als zerstören.

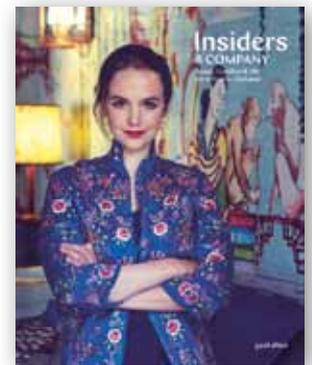
Hardcover, 24 × 30 cm, 256 Seiten, 39,90 €, deutsche Ausgabe ISBN: 978-3-89955-910-1, Gestalten



## Insiders & Company - Neues Handwerk für ein stilvolles Zuhause

Insiders & Company stellt junge DesignerInnen, kleine Manufakturen und mittelständische Handwerksbetriebe aus der ganzen Welt vor, die Möbel und Accessoires mit höchstem Qualitätsanspruch herstellen. Von einem niederländischen Designer-Duo, das Teppiche mit 3D-Effekt webt, über eine deutsche Posamenten-Manufaktur bis hin zur jungen Möbeldesignerin aus London, die alte Klassiker neu interpretiert – sie alle lassen traditionelle Fertigkeiten aufleben, experimentieren mit moderner Technik und sind voller Leidenschaft für ihr Handwerk.

Hardcover, fadengebunden, 24 × 30 cm, 272 Seiten, 39,90 €, deutsche Ausgabe ISBN: 978-3-89955-937-8, Gestalten



## Hausboote und schwimmende Häuser – Auf dem Wasser zu Hause

Sandra Leitte

40 individuelle, inspirierende Hausboote und schwimmende Häuser zeigen, wie sich der Traum vom Leben auf dem Wasser verwirklichen lässt. Enten beobachten statt Rasen mähen, das Kanu direkt an der Terrasse vertäuen, den Blick übers Wasser und das sanfte Plätschern der Wellen genießen – für viele ist das Leben auf einem Hausboot eine Sehnsucht. Es verspricht Freiheit, Ungebundenheit und Abenteuer, ein Leben mit der Natur, romantisch und unkonventionell. Ob umgebauter Lastkahn, schwimmendes Ferienhaus oder schickes Wohndomizil, ob fest verankert oder fahrbar – das Wohnen auf dem Wasser wird immer beliebter.

Gebundenes Buch mit Pappband, 30,80 €, ISBN: 978-3-421-04089-3, DVA

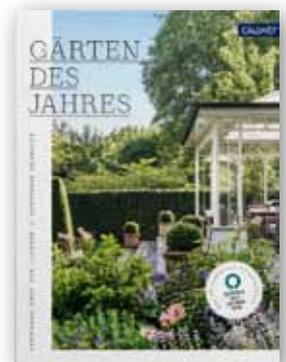


## Gärten des Jahres 2018

Konstanze Neubauer und Ferdinand Graf Luckner

Einen einzigartigen Überblick über die schönsten Privatgärten der kreativsten Gartenplaner im deutschsprachigen Raum bietet die Dokumentation zum Wettbewerb Gärten des Jahres 2018. Landschaftsarchitekten, Gartengestalter sowie Garten- und Landschaftsbauer werden jährlich aufgerufen, besonders gelungene, realisierte Privatgärten einzureichen, die von einer renommierten Jury ausgewählt und prämiert werden. Das Buch zeigt eine beeindruckende Vielfalt unterschiedlichster Privatgärten anhand inspirierender Farbabbildungen und aussagekräftiger Gartenpläne. Ein unverzichtbares Werk für alle Gartenplaner und Gartenbesitzer!

Gebunden, 264 Seiten, 59,95 €, ISBN: 978-3-7667-2315-4, Callwey

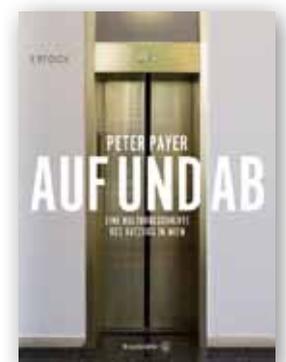


## Auf und Ab – Eine Kulturgeschichte des Aufzugs in Wien

Peter Payer

Aufzüge sind zu unentbehrlichen Verkehrsmitteln der Stadt geworden. Der Autor rückt die Personenaufzüge in Wien ins Zentrum der Betrachtung. Mit welcher Geschwindigkeit verbreiteten sich diese im Stadtgebiet? Was waren die architektonischen, sozialen und alltagskulturellen Folgen dieser systematischen Mechanisierung der Vertikalen? Wie entwickelten sich Technik und Design? Ein kulturgeschichtliches Standardwerk zur Geschichte von Aufzug, Paternoster und Rolltreppe und zugleich eine vergnügliche Entdeckungsreise durch Wien.

Hardcover mit Schutzumschlag, 17 x 24 cm, 200 Seiten, ca. 150 Abbildungen, 34,90 €, ISBN 978-3-7106-0198-9, Verlag Brandstätter



## Vorschau auf H&D Nr. 5 | Oktober/November 2018



The Inn at the Roman Forum

### Außergewöhnlich wohnen

HOTEL & DESIGN war unter anderem in Rom und Florenz unterwegs und besuchte zwei gänzlich verschiedene Hotels, die aber doch einige Gemeinsamkeiten haben – Lage, Geschichte und herausragende Qualität in allen Belangen.



Rocco Forte Hotels: Savoy Florence

### Alles rund um das Traumbad

Das Hotelbad und die Sanitäreanlagen avancieren mittlerweile zu einem der wichtigsten Aushängeschilder für das Hotel. Ein schwieriges Unterfangen für die Gastgeber, den Zeitgeist nachhaltig für das unterschiedliche Klientel zu kreieren, und das über viele Jahre hindurch. Wir schauen uns einige Paradelösungen an, die durch Design, Komfort und einen hohen Qualitätsanspruch punkten.



Marina Bay Sands Singapore / Kaldewei



### FOOD & DESIGN

#### Verführungen im Glas

Das richtige Sortiment rund um Wein, Sekt & Co. gehört zur Pflicht in der Branche. Wir präsentieren Ihnen die Kür dazu.



### Herbstliche Genüsse

Eine der kulinarisch interessantesten Zeiten beginnt. HOTEL & DESIGN präsentiert einige Trends, mit denen Sie Ihre Gäste verwöhnen sollten.



#### Alles für den Gast

Der jährliche Branchen-Event in Salzburg als Trendbarometer und Networking Plattform stellt wieder kulinarische Höhepunkte dar. Wir sind nicht nur dabei, sondern mittendrin und bringen schon im Oktober eine Vorschau auf Österreichs wichtigste Gastronomie-Messe.



Rebrücken mit Waldkräuterkruste: Der Newcomer von WIBERG „Forest Flair“ eignet sich für helles sowie dunkles Fleisch, frische, gebeizte oder geräucherte Fische und selbstverständlich Pilz- und Wildgerichte jeder Art.

### 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 Produktionsleitung:

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

#### Redakteure dieser Ausgabe:

Daniela de Cillia, Peter A. de Cillia,  
Nicole Hoffmann, Fritz Strohmayer,  
Mag. Stefanie Weinrauch

#### 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

#### Abo:

Inland: 36,- €, 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 § 4 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz, vorbehalten.

Alle namentlich gekennzeichneten Beiträge spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wider. Alle Rechte, insbesondere die Übernahme von Beiträgen nach § 4 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz, vorbehalten.

Alle namentlich gekennzeichneten Beiträge spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wider. Alle Rechte, insbesondere die Übernahme von Beiträgen nach § 4 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz, vorbehalten.

Alle namentlich gekennzeichneten Beiträge spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wider. Alle Rechte, insbesondere die Übernahme von Beiträgen nach § 4 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz, vorbehalten.

Alle namentlich gekennzeichneten Beiträge spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wider. Alle Rechte, insbesondere die Übernahme von Beiträgen nach § 4 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz, vorbehalten.

Alle namentlich gekennzeichneten Beiträge spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wider. Alle Rechte, insbesondere die Übernahme von Beiträgen nach § 4 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz, vorbehalten.

Alle namentlich gekennzeichneten Beiträge spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wider. Alle Rechte, insbesondere die Übernahme von Beiträgen nach § 4 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz, vorbehalten.

Alle namentlich gekennzeichneten Beiträge spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wider. Alle Rechte, insbesondere die Übernahme von Beiträgen nach § 4 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz, vorbehalten.

Alle namentlich gekennzeichneten Beiträge spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wider. Alle Rechte, insbesondere die Übernahme von Beiträgen nach § 4 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz, vorbehalten.

Alle namentlich gekennzeichneten Beiträge spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wider. Alle Rechte, insbesondere die Übernahme von Beiträgen nach § 4 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz, vorbehalten.

Alle namentlich gekennzeichneten Beiträge spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wider. Alle Rechte, insbesondere die Übernahme von Beiträgen nach § 4 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz, vorbehalten.

Alle namentlich gekennzeichneten Beiträge spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wider. Alle Rechte, insbesondere die Übernahme von Beiträgen nach § 4 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz, vorbehalten.

Alle namentlich gekennzeichneten Beiträge spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wider. Alle Rechte, insbesondere die Übernahme von Beiträgen nach § 4 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz, vorbehalten.

Alle namentlich gekennzeichneten Beiträge spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wider. Alle Rechte, insbesondere die Übernahme von Beiträgen nach § 4 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz, vorbehalten.

Alle namentlich gekennzeichneten Beiträge spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wider. Alle Rechte, insbesondere die Übernahme von Beiträgen nach § 4 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz, vorbehalten.

Alle namentlich gekennzeichneten Beiträge spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wider. Alle Rechte, insbesondere die Übernahme von Beiträgen nach § 4 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz, vorbehalten.

Alle namentlich gekennzeichneten Beiträge spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wider. Alle Rechte, insbesondere die Übernahme von Beiträgen nach § 4 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz, vorbehalten.

Alle namentlich gekennzeichneten Beiträge spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wider. Alle Rechte, insbesondere die Übernahme von Beiträgen nach § 4 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz, vorbehalten.

Alle namentlich gekennzeichneten Beiträge spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wider. Alle Rechte, insbesondere die Übernahme von Beiträgen nach § 4 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz, vorbehalten.

Alle namentlich gekennzeichneten Beiträge spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wider. Alle Rechte, insbesondere die Übernahme von Beiträgen nach § 4 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz, vorbehalten.

Alle namentlich gekennzeichneten Beiträge spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wider. Alle Rechte, insbesondere die Übernahme von Beiträgen nach § 4 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz, vorbehalten.

Alle namentlich gekennzeichneten Beiträge spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wider. Alle Rechte, insbesondere die Übernahme von Beiträgen nach § 4 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz, vorbehalten.

Alle namentlich gekennzeichneten Beiträge spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wider. Alle Rechte, insbesondere die Übernahme von Beiträgen nach § 4 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz, vorbehalten.

Alle namentlich gekennzeichneten Beiträge spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wider. Alle Rechte, insbesondere die Übernahme von Beiträgen nach § 4 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz, vorbehalten.

Alle namentlich gekennzeichneten Beiträge spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wider. Alle Rechte, insbesondere die Übernahme von Beiträgen nach § 4 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz, vorbehalten.

Alle namentlich gekennzeichneten Beiträge spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wider. Alle Rechte, insbesondere die Übernahme von Beiträgen nach § 4 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz, vorbehalten.

Alle namentlich gekennzeichneten Beiträge spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wider. Alle Rechte, insbesondere die Übernahme von Beiträgen nach § 4 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz, vorbehalten.

# SYMPHONIC

Objekt Design & Maßanfertigung



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



Neuer  
KATALOG

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

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



# Als Beilage fast zu schade.

Macht die Beilage zur Hauptsache: der köstliche Darbo Zwetschkenröster.

