

HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Nr. 5 | Oktober/November 2018



BAD-SPECIAL
Integrated
Privateness

HERBSTLICHE GENÜSSE
Kulinarische
Spezialitäten

FOOD & DESIGN
Verführungen
im Glas



111 JAHRE HEFEL BETTWAREN VOM FEINSTEN

Österreichs führender Bettwarenhersteller HEFEL wird 111 Jahre alt und hat allen Grund zum Feiern. Bettdecken, Kissen und Unterbetten sowie Bettwäsche von HEFEL sind heute europaweit ein Inbegriff für luxuriöse, naturreine und hochqualitative Bettwaren - 100% Made in Austria.

HEFEL PURE MAIZE - FÜR DAS PERFEKTE HOTELBETT

HEFEL Pure Maize Bettwaren überzeugen durch die Kraft der Maisfaser, die Temperaturschwankungen ausgleicht und für ein harmonisches, angenehm warmes Schlafklima sorgt. Maisfasern sind besonders weich und bauschig und verfügen über eine sehr gute Wärmerückhaltung. HEFEL Pure Maize Bettdecken werden gerade in den kühleren Wintermonaten als besonders angenehm empfunden – herrlich zum Reinkuscheln.

Bettdecken und Kissen sind aus feinstem Baumwoll-Oberstoff und Maisfüllung gefertigt, sie sind sehr pflegeleicht und entsprechen höchsten Ansprüchen an Gebrauch und Hygiene. Bei 60°C waschbar und trocknergeeignet.

Die verwendete Mais Ingeo-Faser zählt zu den jährlich nachwachsenden Bio-Rohstoffen und steht für eine wirtschaftliche Fasertechnologie mit sozialer und ökologischer Kompetenz.

HEFEL Bettwaren sind über alle führenden österreichischen Hotelausstatter und Bettwarenfachgeschäfte erhältlich.

FACT-BOX:

- Maisfüllung
- extreme Bauschkraft
- Naturprodukt
- 60°C waschbar

Besuchen Sie uns auf



#hefelbedandsleep



100% MADE  IN AUSTRIA



CR Peter de Cillia fühlt sich inmitten der Schafherde in der Lobby des Hotels Astoria in Seefeld sichtlich wohl.

Verehrte Leserschaft!

Österreichs größte Branchenmesse, die „GAST“, öffnet demnächst wieder ihre Tore. Namhafte Produzenten aus dem In- und Ausland werden wieder ihre neuesten Kreationen vorstellen, die Branche hat mehrere Tage die Gelegenheit, sich zu treffen, sich auszutauschen. Eine Branche, die an vorderster Stelle steht, wenn es um den Erfolg der heimischen Wirtschaft geht. Zum großen Teil sorgen Familienbetriebe für diesen Erfolg. UnternehmerInnen, die tagtäglich ihre Kreativität, ihre Risikofreude beweisen und dabei immer eine gehörige Portion „Zukunftsvisionen“ mit im Gepäck haben müssen. Dem Gast heutigen Zuschnitts kann man nichts mehr vormachen, er ist flexibel, hat viele Vergleichsmöglichkeiten und bleibt nur dann ein treuer Gast, wenn man ihn immer wieder aufs Neue positiv überrascht. Das „Überraschen“ gelingt aber immer schwerer, denn die noch größere Suite, die atemberaubende Wellness-Landschaft und das üppige Frühstücksbuffet mutieren sehr schnell zur Selbstverständlichkeit.

Die volle Zufriedenheit des Gastes bekommt man am ehesten durch ein perfektes Service. Genau da beginnt die Schwierigkeit, denn motivierte Top-MitarbeiterInnen zu finden und sie dann auch noch im Betrieb über Jahre halten zu können, ist mittlerweile mit einem Lottosechser zu vergleichen. Immer weniger junge Menschen entscheiden sich für eine Tätigkeit im Tourismus, warum dies so ist, darüber diskutieren Betroffene schon seit Jahren und haben nicht wirklich eine Lösung in Aussicht.

In dieser Ausgabe bekommen Sie von uns wieder viele Anregungen für Ihr Haus und wie Sie es besser und schöner gestalten können, mit welchen Produkten aus Küche und Keller Sie Ihre Gäste verwöhnen sollten. Unser Magazin ist auch diesmal wieder Ideen- und Ratgeber für die besten Produkte am Markt – so wie in jeder Ausgabe –, ein Versprechen unsererseits, denn Sie haben ja viele andere oft unbeantwortete Fragen rund um Ihren Betrieb.

Viel Vergnügen beim Lesen wünscht Ihnen das gesamte Team.

Ihr

Peter A. de Cillia
Chefredakteur



winterhalter®

Die neuen Untertischpülmaschinen der UC-Serie.

MEISTERSTÜCK

Geschaffen für Sie. Für die Zukunft bereit.

Besuchen Sie uns
auf der ALLES FÜR DEN GAST,
in Salzburg, 10.–14.11.2018,
Halle Arena, Stand 0116

Intuitiv und komfortabel in der Bedienung. Absolut sicher und zuverlässig im Betrieb. Und in jedem Detail von höchster Qualität. Mit der neuen UC-Serie präsentiert Winterhalter die nächste Generation Untertischpülmaschinen. Die UC ist ein Stück Ingenieurskunst. Ein Profiwerkzeug für perfekte Spülergebnisse. Bereit für die Anforderungen von heute und morgen. www.winterhalter.at





Hotel Rocco Forte Florenz: CR de Cillia genießt das noble Ambiente.



H&D FOKUS

Fachartikel „Investition in der Hotellerie“	SEITE	24
Markisen für die Gastronomie	SEITE	30
Spülerisch digitalisieren	SEITE	44
Fachartikel „Customer-Touchpoints“	SEITE	66
Untertischspülmaschinen	SEITE	73
Outdoor: Der Garten im Winterschlaf	SEITE	86

H&D H&D INFORMIERT

Editorial	SEITE	3
News	SEITE	6
Buchtipps	SEITE	72
Kolumne anonymus	SEITE	89
Vorschau, Impressum	SEITE	94

H&D BAD & DESIGN

Schnell und effizient zum neuen Bad	SEITE	12
Designorientierte Badausstattung	SEITE	14
Bad- und Design-Produkte	SEITE	16
Dusch-WCs im Hotel-Showroom	SEITE	18
Kunstleder-Accessoires für Hotelzimmer	SEITE	20

H&D HOTELS & GASTRONOMIE

Rocco Forte Hotel Savoy, Florenz	SEITE	8
Ischglhof, Tirol	SEITE	22
Hotel Sacher, Wien	SEITE	26
Hotel Altstadt Vienna	SEITE	28
Restaurant Amador, Wien	SEITE	45
Leading Family Hotel & Resort Dachsteinkönig	68	
Starbucks in Mailand	SEITE	70
Hotel Ansitz Plantitscherhof	SEITE	74
Le Méridien Ra Beach Hotel & Spa	SEITE	85
SO/ Vienna	SEITE	88
The Inn at The Roman Forum	SEITE	90
Alpiana Resort, Südtirol	SEITE	92

H&D INTERIEUR & DESIGN

Objektdesign für Anspruchsvolle	SEITE	32
Tiefenwirksame Matratzenreinigung	SEITE	34
Neue Farbtöne für Wohnbereiche	SEITE	36
Verwandlungsmöbel und Betten	SEITE	38
imm cologne 2019	SEITE	40
Architekt Christian Prasser	SEITE	42

H&D FOOD & DESIGN

Brotmesser mit perfekter Doppel-Welle	SEITE	48
Kulinarische Spezialitäten im Herbst	SEITE	49
Wiberg Genusswelt	SEITE	50
Wilder Genuss im Herbst	SEITE	51
Wiener Feinkost-Tradition	SEITE	52
Wenn der Hirsch röhrt	SEITE	53
Salami Slow-how	SEITE	56
Kartoffelspezialitäten aus dem Foodtruck	SEITE	58
Preiselbeeren gereicht zu Wild	SEITE	60
Bio-Limonaden im Offenausschank	SEITE	62
Individueller Kaffeegenuss	SEITE	64
Festlicher Glanz am gedeckten Tisch	SEITE	75
Verführungen im Glas	SEITE	76
Prickelnde Vielfalt	SEITE	77
Tradition trifft auf Trends	SEITE	78
Heimische Qualität on top	SEITE	79
Weine mit Charakter	SEITE	80
Fine Champagne Cognac	SEITE	82
Edle Tropfen	SEITE	84



Weihnachtstrends von VEGA: „Icy Winterdreams“, Seite 75

wasserwellfit

Das Wellfit-Duschsystem: HANSA**EMOTION** mit drei wohltuenden Regenerationsfunktionen auf Knopfdruck. Erholen, entspannen, Kraft tanken - jeden Tag aufs Neue.

Mehr unter hansaemotion.hansa.com/de





Ausbau und Modernisierung

Die Wiener Investor Gruppe als Developer und Hilton International LLC setzen den nächsten Entwicklungsschritt von Österreichs größtem Meeting- und Konferenzhotel. Das drittgrößte Hilton Hotel in Europa mit einer Gesamtnutzfläche von rund 50.000 Quadratmetern auf insgesamt fünfzehn Stockwerken wird bei laufendem Betrieb ausgebaut und umfassend modernisiert. Im Zuge des Refurbishments werden die Stockwerke 13 und 14 erstmals in die Hotelnutzung integriert und es entstehen 78 neue, hochwertig ausgestattete Zimmer und Junior Suiten.

The Monkey Dudler

Barkeeper Leon Klein aus der Wiener Kleinod Bar hat als Hommage an den Wiener Prater und das Riesenrad einen eigenen Drink kreiert: „The Monkey Dudler“ ist ein Mix aus „Monkey 47 Schwarzwald Gin“ und Almdudler, zusätzlich aufgepeppt mit einem Schuss Holunderblütensirup, Zitronensaft und Soda. Gin-Fans hatten die Gelegenheit, den „Monkey Dudler“ sowie weitere Drinks mit „Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin“ in besonderem Ambiente zu verkosten – nämlich bei einer Fahrt im Wiener Riesenrad.



Full-Service aus einer Hand

Als führender Textil-Dienstleister versorgt MEWA Unternehmen europaweit von 44 Standorten aus mit Putztüchern, Berufs- und Schutzkleidung, Fußmatten und vielem mehr. Künftig will MEWA verstärkt auch im Bereich Hotellerie und Gastronomie tätig werden. Von der Bedarfsermittlung, über die Beschaffung und Lagerung bis zur Reinigung übernimmt der Profi das komplette Handling für die gemieteten Textilien: Der Full-Service beinhaltet das Holen, Bringen, Waschen, Pflegen und Ersetzen der Kleidungsstücke bei Verschleiß. Das macht die Kosten transparent und von Anfang an planbar, und bei Mitarbeiterwechseln oder erforderlichen Größenänderungen wird die Ausstattung flexibel angepasst.

Signature Service

Vernetzung, Internet of Things und Digitalisierung sind Begriffe, die die Aufzugsbranche derzeit aufmischen. Denn die neuen technologischen Möglichkeiten bereiten auch in der Betreuung von Aufzugsanlagen und Fahrtreppen neue Wege. „Durch die Vielfalt an neuen Tools wird es unseren Kunden möglich sein, künftig noch rascher und intuitiv auf die Daten zuzugreifen und die wichtigsten Informationen jederzeit parat zu halten. 24 Stunden am Tag, 7 Tage pro Woche“, erklärt DI Roman Teichert, Geschäftsführer der Otis GmbH.

DI Roman Teichert, Geschäftsführer Otis GmbH



Pee Power im neuen Innovation Hub

Das Thema Innovation wird bei Laufen groß geschrieben: Daher präsentierte der österreichische Sanitärkeramik-Spezialist im Zuge der Vienna Design Week den rund 600 Quadratmeter großen Laufen Innovation Hub in Wien. Zu sehen sind wegweisende Zukunftsprojekte, die Industrie, Kunst, Keramik und nachhaltiges Design auf kreative Weise verbinden. Zum Beispiel die Installation Pee Power, die auf Brennstoffzellentechnologie basiert und in Form eines Lunar Landers beeindruckt. Bei dieser Kooperation von Laufen, E00S Design und dem Bristol Robotics Lab der University of West England wird aus Urin Strom erzeugt.



Foto © SLM4.pix

Armin Mohebbi, Eberts Bar

Twist on a Classic 2.0

Amaro Montenegro ließ gemeinsam mit Kattus als exklusivem Partner ein neues Geschmackserlebnis kreieren. Im Botanical Garden in Wien hatten sich zehn Bartender der Challenge gestellt und kreative Drinks gezaubert. Die Aufgaben wurden mit Bravour gemeistert und Neuinterpretationen von altbewährten Klassikern sowie höchst ungewöhnliche Eigenkreationen serviert. „Unsere zehn Teilnehmer haben mit ihrer Kreativität und Schnelligkeit für überraschende und spannende Momente gesorgt“, freut sich Julia Stenkoski, Brand Managerin Kattus GmbH. Der Erstplatzierte, Armin Mohebbi, überzeugte die Fachjury in beiden Durchgängen und siegte mit seinem Cocktail „La Seduzione“.



Foto: Spitz / © www.stefanfajham.com

Die Top 3 der ersten Puchheimer Barkeeperinnen Challenge.

Mix it like a woman

Im k47 in Wien traten acht Top-Barkeeperinnen im Finale der ersten Puchheimer Barkeeperinnen Challenge gegeneinander an. Unter dem Motto „Mix it like a woman“ zeigten sie, dass das Mixen, Shaken und exzellenter Service keine Frage des Geschlechts sind. Als Siegerin des ersten österreichischen Wettbewerbs für Barkeeperinnen setzte sich Melinda Pohl (rechts im Bild) durch, die das Wiener Steaklokal Beef & Glory ihr gastronomisches Zuhause nennt. Sie überzeugte mit ihrem Drink „Lost In The Woods“, basierend auf dem „Puchheimer Edelbrand Steirische Zirbe“. Dahinter folgten Katharina Schwaller (links) mit „Pine-Apple“ auf Platz 2 und Berit Glaser mit „RoniЯ“ (sprich: Roniya) auf Platz 3.

GEBRAUT MIT URGETREIDE

SPEZIALITÄTEN AUS DEM STIFTSKELLER:

Das neue Gösser Stifts-Troad.

Gut. Besser. **Gösser**



Rocco Forte meets Pucci

Das Rocco Forte Hotel Savoy in Florenz öffnete nach einer umfangreichen Renovierung in Zusammenarbeit mit Emilio Pucci wieder seine Pforten. Wir besichtigten das einzigartige Hotel-Schmuckstück.

Text: Peter A. de Cillia



Die Kunstmetropole Florenz im Herzen der Toskana gilt seit jeher auch als Hotspot extravaganter Hotels. Vielreisende und Verwöhnte schätzen zum Beispiel die Hotelgruppe „Rocco Forte“, die unter anderem in Florenz ein ganz besonders Haus im Portfolio hat.

Für die Innengestaltung wurde niemand anderer als Lokalmatador Emilio Pucci ins Boot geholt. Nach einer sorgfältigen sechsmonatigen Renovierung öffnete das renommierte Hotel, das 1893 vor 125 Jahren im klassischen florentinischen Stil erbaut wurde, im April offiziell wieder seine Pforten.



Die Designerin Olga Polizzi hat die zeitlose Eleganz des Hotel Savoy mit zeitgenössischen Elementen aufgewertet und dabei auf Andeutungen aus der Renaissance sowie auf die führenden Handwerker und Künstler der Stadt zurückgegriffen. Deswegen ist es nicht verwunderlich, dass die Designerin bei diesem Projekt mit dem weltweit renommierten Florentiner Modehaus Emilio Pucci zusammenarbeitete. Laudomia Pucci, Image Director des



Modeunternehmens, hat gemeinsam mit Polizzi eine einzigartige Atmosphäre geschaffen und den Inbegriff italienischen Designs in die ehrwürdigen Mauern geholt.

Die Zusammenarbeit mit Emilio Pucci begann mit dem Entwurf eines exklusiven Schals für das Rocco Forte Hotel Savoy. Das Design zeigt die historische Piazza della Repubblica, die das Hotel überblickt, in typischer Pucci-Manier neu interpretiert mit einer Abbildung von Brunelleschis Dom. Der einzigartige Seidenschal in zwei Farbvariationen – helles Pink und Türkisblau – ist



in die Glastische eingefasst und wurde zum dekorativen Element der Restaurantterrasse, wo die Sitzbänke in warmen mediterranen Farben gehalten sind.

Der Eingangsbereich und die Lobby des Hotels erhielten ihre ursprüngliche Deckenhöhe von fünf Metern zurück, mit zwei markanten Empfangstischen, die von vier weiblichen Figuren in Engelsegestalt flankiert sind. Diese stellen die vier Jahreszeiten und das Emblem der „Fleur de Lis“ dar, das Wahrzeichen der Stadt. Der größtenteils weiße Raum wird von farbenfrohen Kunst- und Designelementen akzentuiert, darunter Gemälde von Luca Pignatelli.



Der Pucci-Touch

Der ganz spezielle Pucci-Touch setzt sich in der Lobby fort, wo farbenfrohe Kissen auf prächtigen schwarzen und fuchsiarbenen Sofas zum Eycatcher werden. Samtessel mit auffälligen Blumenprints lassen Renaissance-Elemente mit Pop-Art-Spirit verschmelzen. Der moderne und elegante Look der Lobby wird von einem handgeknüpften Teppich mit dem kultigen „Lamborghini“-Druck von Pucci in den Tönen Pink, Grau, Weiß und Schwarz komplettiert. Neben den öffentlichen Räumen hat Olga Polizzi auch die Gästezimmer und Suiten komplett neu gestaltet. Durch die Reduzierung der Zimmer von 102 auf 80 wurden viele komplett umstrukturiert und vergrößert.

Exklusiv entworfene Bronzetto-Tische, Stühle, Spiegel und Stücke aus dem Atelier von Chelini Firenze, die mit den Materialien von C & C Milano kombiniert wurden, verleihen dem Hotel Savoy einen einzigartigen italienischen Charakter.

Einfach wohlfühlen

Nun setzen Vielreisende, die auf höchstem Niveau unterwegs sind, selbstverständlich auf bestes Service, Design und vieles mehr. In diesem Rocco Forte Hotel wird der verwöhnten Klientel aber noch das gewisse Extra dazu geboten. Abgesehen von der idealen Lage mitten in der Stadt und dem oben beschriebenen neuen Design wird der Gast von einem bestens ausgebildeten Team an Gastgebern verwöhnt, wie man es nur mehr sehr selten auch in dieser Kategorie findet. Vornehm, diskret und höchst professionell werden jegliche Wünsche mit einer Selbstverständlichkeit erfüllt. Alleine das Frühstücksangebot spiegelt eine Extraklasse wider, die Speisen im Restaurant „Irene“ werden sicher sehr bald beste Urteile in diversen Guides hervorrufen. Naturgemäß hat diese Extraklasse auch ihren Preis, aber über den müssen sich die Gäste, die im Savoy einchecken, ja keine Gedanken machen. Dieses Service, diese Umgebung, das Gesamtensemble ist nämlich an sich unbezahlbar.

Fazit

Eine der schönsten Hotelneueröffnungen des Jahres. Mit viel Feingefühl wurde eine neue, farbenfrohe Designwelt kreiert. Die Qualität der verwendeten Materialien spricht für sich. Darüber hinaus ist nicht nur das Ambiente hervorzuheben, sondern ganz besonders das junge, motivierte, exzellente Service, das selbst in dieser Luxuskategorie mittlerweile eine Seltenheit darstellt.

HOTEL&DESIGN-Bewertung

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

Rocco Forte Hotels

Das Rocco Forte Hotel wurde 1996 von Sir Rocco Forte und seiner Schwester Olga Polizzi gegründet und ist eine Familie aus derzeit 10 individuellen Hotels und Resorts.

Rocco Forte Hotels:

Hotel de Russie, Rom; Hotel Savoy, Florenz; Verdura Resort, Sizilien; Das Balmoral, Edinburgh; Browns Hotel, London; Das Charles Hotel, München; Villa Kennedy, Frankfurt; Hotel de Rome, Berlin; Hotel Amigo, Brüssel; Hotel Astoria, St. Petersburg.

www.roccoforthotels.com

100
YEARS
ICONIC
BATHROOM
SOLUTIONS

KALDEWEI

BODENEBCNES
DUSCHEN
NEU ERFUNDEN.

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

Duschfläche NEXSYS im 4-in-1-Montagesystem



kaldewei.com

Integrated Privateness

Bäder verwandeln sich vehement vom Ort einer fast peinlich verborgenen Körperhygiene zu einer Zone umfassend gelebter Healthness – eine Chance für neue Konzepte, speziell für die Hotellerie. Wir präsentieren auf den nächsten Seiten gelungene Beispiele von Qualitätsproduzenten, die das Gästebad in ein lustvolles Ambiente verwandeln.

Schnell und effizient zum neuen Bad

Aus Alt mach Neu:
Repabad ist
spezialisiert auf
durchdachte
Planungsideen und
Lösungen zur
Teilsanierung von
Hotelbädern.

Um vor allem kleine Hotel-Badezimmer zu modernisieren und auf den neuesten Stand zu bringen, bietet Repabad unterschiedliche Teilsanierungs-Lösungen an, die sich an der bisherigen Raumaufteilung orientieren und rasch umsetzbar sind. „Wir bieten Ausstattungskomponenten für Badewanne und Dusche, die mehr Funktion und Nutzen in das Hotelbad bringen können. Wir verpassen also den Standard-Badprodukten ein Facelifting, und das nicht nur optisch, sondern vor allem funktional“, erklärt Gunther Stolz, geschäftsführender Gesellschafter der Repabad GmbH. Alle Komponenten sind dabei platzsparend und einfach in der Handhabung, was Montage, aber auch Pflege und Wartung anbelangt. In Kombination mit einem neuen Waschtisch sowie den passenden Badmöbeln und Accessoires von Repabad lässt sich jedem Hotelbad eine neue Optik und mehr Komfort verleihen.



Dusche auf Wanne



Fotos: Repabad

Das Badezimmer vor der Sanierung

Wanne auf Wanne

Die Teilsanierung „Wanne auf Wanne“ ist die einfachste und schnellste Lösung, um die Badewanne in neuem Glanz erstrahlen zu lassen – in nur drei Stunden ist alles fertig. Dabei wird in die bestehende Badewanne ein neuer Acryl-Wanneneinsatz inklusive Ab- und Überlaufgarnitur eingepasst, sodass ein völlig neues Erscheinungsbild entsteht. An der Wand können Jura Mineralguss-Paneele in Schieferoptik bündig auf die Fliesen aufgeklebt werden, wodurch die nahezu fugenlose Wandfläche leicht zu pflegen ist. Unterschiedliche Farben erlauben eine perfekte optische Anpassung an die Raumgestaltung. Optional steht auch die Ausstattung mit der Antirutschbeschichtung „repaGrip“ zur Verfügung, Ausstattungsoptionen wie farbiges Licht und Musik hingegen fördern die Entspannung in der Badewanne.

Dusche auf Wanne

Aus der bisherigen Badewanne macht Repabad auf Wunsch aber auch eine moderne, zeitlose Dusche. Ist die alte Badewanne ausgebaut, wird in nur einem Tag die neue Dusche gesetzt. Glas dominiert dabei das Erscheinungsbild, wobei die Glaspaneele mit speziellen Profilschienen, die auf die Fliesen angebracht werden, alle Abdichtungsnormen perfekt erfüllen. Eine zusätzliche Abdichtung wird demnach nicht benötigt. Optional kann die Duschwanne ebenfalls mit der Antirutschbeschichtung „repaGrip“ (nach DIN 51097 Class C) ausgestattet werden.

Easy-in Duschbadewanne

Eine Lösung, die beides kann – Duschen und Baden in einem –, ist die Duschbadewanne „Easy-in“. Einen bequemen Einstieg garantiert dabei die motorgetriebene Schiebetür, die beim Duschen geöffnet bleibt und zum gemütlichen Vollbad auf Knopfdruck elektronisch geschlossen werden kann.

Jura Mineralguss-Duschwanne

Großzügige Duschen lassen sich mit den flächenbündigen Jura-Duschwannen aus Mineralguss sowie den farblich passenden Wandelementen gestalten. Die Farben Weiß, Anthrazit, Cappuccino, Schoko oder Zement erlauben eine optische Anpassung an das individuelle Raumdesign. Der neue transparente Duschbereich in Schieferoptik bietet einen rutschhemmenden Belag nach DIN 51097 Class B. Darüber hinaus lässt sich mit den Repabad-Infrarotpaneelen jede Dusche einfach zur Infrarot-Wärme kabine oder zum Dampfbad mit Sole-Funktion, Farblicht- und Aromatherapie umfunktionieren.

Heilsame Infrarotwärme

Mit den schlanken, flexibel einsetzbaren Infrarot-Paneeelen bietet Repabad ein Highlight, mit dem sich jedes Hotel-Badezimmer zu einem privaten In-Room-Spa zum Entspannen und Wohlfühlen nachrüsten lässt. Sie lassen sich ohne zusätzlichen Platzbedarf in der Dusche oder auch außerhalb im Raum montieren und bringen heilsame Infrarot-Tiefenwärme direkt ins Hotelbad. So schaffen Hotels für ihre Gäste ein persönliches Wellness-Angebot losgelöst von Öffnungszeiten – 24 Stunden, 7 Tage die Woche. „Dadurch bietet sich jedem Hotelier die Chance, sein Haus zu differenzieren, das eigene Profil zu schärfen und ein Ambiente zu schaffen, das dem privaten Lifestyle des Gastes entspricht“, so Gunther Stolz.

www.repabad.com



Wanne auf Wanne



Easy-in Duschbadewanne



Jura Mineralguss-Duschwanne mit Infrarot-Paneel „Palma“

Minimalistisches Design, maximale Funktion

Ein schönes Hotelbad spielt für das Wohlfühl des Gastes eine zentrale Rolle. Eine hochwertige und designorientierte Badausstattung macht den Hotelaufenthalt zu einem besonderen Genuss.

Viel Komfort auf kleinem Raum im Hotel Rittergut Störmede in Geseke: Die IXMO SOLO Armatur in der Dusche hat Einhebelmischer und Schlauchanschluss in nur einem Modul auf der Wand vereint. Einfache Handhabung und reduzierte Optik sorgen für Pluspunkte beim Gast und Hotelier.

Designprodukte von KEUCO, wie die innovativen IXMO SOLO Armaturen, schaffen ein edles Ambiente und sind intuitiv einfach zu bedienen. Darüber hinaus punkten sie für die Hotellerie mit wirtschaftlichen Faktoren, wie vergleichsweise niedrigen Investitionen, dauerhaft geringem Reinigungsaufwand und langlebig gleichbleibend schönen Produkten von hoher Qualität „made in Germany“.

Studien, wie etwa vom EMNID Institut des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA oder der Future Hotel Hoteliersbefragung des Fraunhofer Instituts für Arbeitswirtschaft und Organisation, bestätigen einstimmig: Ein komfortables und ansprechendes Hotelbad ist eines der wichtigsten Kriterien für die Hotelauswahl und die Zufriedenheit der Gäste.



Optik & Funktionalität

Dabei sollten Wohlfühl-Optik und Funktionalität Hand in Hand gehen. Ganz oben auf der Rangliste zur Ausstattung stehen bei den Hotelgästen konsequentes Design, wertige Materialien und eine komfortable Dusche. Die Armaturen sollten sicher und einfach zu bedienen sowie von gehobener Qualität sein. Häufig sind die Bäder in Hotelzimmern relativ klein. Gerade dann sind die Details entscheidend, um das Bad größer erscheinen zu lassen. Auch platzsparende Ausstattungen sind vorteilhaft. Eine ideale Lösung im Armaturenbereich bietet KEUCO mit den innovativen IXMO Armaturen. Das Besondere: Sie vereinen mehrere Funktionen auf kleinstem Raum mit preisgekröntem Design.

Großzügiges Raumgefühl

So benötigt die Duscharmatur IXMO SOLO durch die einzigartige Zusammenfassung von Einhebelmischer und Schlauchanschluss lediglich ein Element auf der Wand. Die Rosette in rund oder eckig ist mit 90 mm Durchmesser bzw. Kantenlänge optisch zurückhaltend. Damit erhält die Dusche ein klares, ruhiges Erscheinungsbild sowie ein großzügiges Raumgefühl.

Die Armaturen versteht jeder Gast sofort zu bedienen, denn der klassische Einhebelmischer ist jedem Hotelgast bekannt, um intuitiv seine individuelle Wassertemperatur einzustellen. Einstufig in Geräuschklasse 1 ist die Unterputz-Duscharmatur damit für den Hotelbereich optimal geeignet. Für die Energie- und Kosteneffizienz können Wassertemperatur und -menge auch jederzeit begrenzt werden.

Feinsinnige Kombinationsmöglichkeiten

Die IXMO SOLO Oberflächen-Alternativen in glänzendem Chrom, mattem Aluminium oder hochwertigem Edelstahl eröffnen viel Gestaltungsfreiheit und feinsinnige Kombinationsmöglichkeiten in der modernen Hotelarchitektur. Hochwertige Aluminium-Oberflächen zeichnen sich durch besondere Unempfindlichkeit aus, beispielsweise gegen Fingerabdrücke und Wassertropfen, und sind daher sehr pflegeleicht. Diese speziellen Eigenschaften sind beim Einsatz in Hotelbädern von großem Vorteil. Mit dem universellen IXMO-Griff harmoniert die Duscharmatur in jedem Hotelbad. Passende Brausen, Brause-schläuche und Duschstangen in runden und eckigen Designs sowie abgestimmten Oberflächen in Verchromt, Edelstahl-Finish und Aluminium-Finish hält das KEUCO Sortiment bereit.

www.ixmo.de

Über KEUCO

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



◀ Geradlinig

Das „Solitaire“-Programm von Pelipal bietet mit seiner Designvielfalt für jedes Bad die passende Lösung. Nun zeigt „Solitaire 6040“ ein neues, exklusives Badmöbel-Design: Durch die geradlinig abgesetzten kubischen Fronten und die integrierten Alu-Griffleisten entsteht eine moderne Optik. Die Front- und Korpus-Ausführungen reichen von puristischem Weiß über Holzdekore und Grautöne bis hin zu industriellem „Oxid Ferro“, für einen glänzenden Auftritt sorgen hingegen ästhetische Glasfronten. Richtig in Szene gesetzt wird das Ganze durch die integrierte LED-Beleuchtung.

Reduziertes Design

Konsequent geradlinig und mit minimalistischer Formensprache steht der Premium-Bestseller „Memento“ von Villeroy & Boch für reduziertes, zeitloses Design. Dem selbstbewussten Purismus verleiht jetzt TitanCeram eine weitere Facette: Denn die innovative Keramik zeichnet sich durch besonders hohe Maßhaltigkeit und Festigkeit aus, sodass es möglich ist, Waschtische mit Wandstärken herzustellen, die wesentlich dünner sind als bei klassischer Sanitärkeramik. Für den eckigen Aufsatzwaschtisch (50 und 60 cm) wurde so ein neuer, filigraner Look kreiert, ohne dabei das formale „Memento“-Design zu verändern. Darüber hinaus gibt es die „Memento 2.0“-Waschtische jetzt auch in der Ausführung „Concrete“ – mit einer neuen, trendigen Oberfläche in Betonoptik, die den urbanen Charakter der Kollektion unterstreicht. ▼



Traumbad

Laut einer durchgeführten Forsa-Umfrage in Deutschland im Auftrag von Kaldewei wünscht sich die Mehrheit der Befragten für das persönliche „Traumbad“ vor allem ein helles, freundliches Ambiente sowie Platz für Badewanne und Dusche. Gefragt sind außerdem perfekt aufeinander abgestimmte Badlösungen, vorzugsweise aus hochwertigem Material. Der größte Wunsch aber ist – für drei Viertel der Befragten – eine bodenebene Dusche. Wie die emaillierten Duschflächen „Kaldewei Conoflat“. Sie überzeugen durch eine moderne Ästhetik, bieten mehr Komfort und sind auch für Menschen mit eingeschränkter Bewegungsfähigkeit ideal. Die fugenfreie Oberfläche von „Kaldewei Conoflat“ ist langlebig, hygienisch und gut zu reinigen. ▼



New Generation ▲

Mit „Congenial Fit“ präsentiert Conti+ eine neue Generation elektronisch und mechanisch gesteuerter Unterputz-Duschen. Basierend auf dem kompakten Unterputzkasten „Conbox Fit“ sind sie wahlweise batterie- oder netzbetrieben sowie in verschiedenen Ausführungen mit runder, ovaler oder eckiger Abdeckplatte (Edelstahl matt bzw. verchromt) erhältlich. Die neuen Unterputz-Duschen sind optional mit Reinigungsstopp-Funktion ausgestattet und können, dem Trend zur digitalen Steuerung folgend, in das „Conti+ CNX“ Wassermanagement-System integriert werden.



ICH WISCHE NUR NOCH AM SMARTPHONE.

GEBERIT AQUACLEAN. DAS DUSCH-WC.



DESIGN
MEETS
FUNCTION

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





Geberit Aqua Clean bringt Frische in den Hotel-Showroom

Hotels sind eine schöpferische Spielwiese für Architekten und Hotelplaner – eine der größten Herausforderungen dabei ist die Gestaltung der Hotelzimmer. Ein Ort, an dem man einige ganz besondere Beispiele hoher Bäderkunst unkompliziert anschauen kann, ist die Hotel & Design Werkstatt in Salzburg.

Hochwertiges Interieur erleichtert die Planung und schafft Räume, die mit Design, Funktion und Komfort überzeugen und den Gästen gefallen. Zu finden ist hochwertige Einrichtung, die auch hoteltauglich ist, bei renommierten Herstellern: Welche das sind und wie sich ihre Trendprodukte für die Hotelplanung einsetzen lassen, erfährt man unter anderem in der Hotel & Design Werkstatt im Salzburger Gusswerk. Auch Geberit ist Teil dieses spannenden Projekts und präsentiert in einem der Musterzimmer das innovative

Dusch-WC Geberit AquaClean. Vorbei sind die Zeiten, in denen Produktneuheiten nur im Katalog vorgestellt werden. Hersteller, die heute erfolgreich Produkte präsentieren möchten, folgen dem Motto: Sehen und gesehen werden. Denn fachkundige Beratung verankert sich besser beim Kunden, wenn sie mit einer erlebnisorientierten Ausstellung einhergeht. „Wir bringen regelmäßig innovative Produkte für Bad und WC auf den Markt. Unsere edlen Designs sprechen für sich, die technischen Besonderheiten unserer Produkte

müssen aber schon erklärt – im besten Fall auch demonstriert – werden“, ist Peter Ernst, Vertriebsleiter Ausstellung bei Geberit, überzeugt. Ein Weg, um Premiumprodukte wie Geberit Aqua Clean Dusch-WCs live zu präsentieren, sind Fachmessen. Immer öfter schließt sich die Badmanufaktur aber auch neuen Schauraum-Projekten an. Diese haben den großen Vorteil, dass die Produkte zusätzlich ins passende Wohnambiente integriert werden, dadurch größere Aufmerksamkeit genießen und vor Ort getestet werden können.

Hochwertige Ausstattung mit vielen Funktionen

Das Modell AquaClean Mera Classic verfügt schon über eine hochwertige Ausstattung: Diese umfasst eine Geruchsabsaugung, einen Warmluftföhn sowie eine einfach zu handhabende Fernbedienung, mit der bis zu vier nutzerindividuelle Programmabläufe abgespeichert und auf Tastendruck wieder abgerufen werden können. Alternativ stellt Geberit auch ein Wandbedienpanel bereit, mit dem die wichtigsten Funktionen des Dusch-WCs gesteuert werden können. Es lässt sich bequem an der Wand befestigen und ist so immer in Reichweite des Nutzers. Bei Bedarf lassen sich Fernbedienung und Wandbedienpanel auch miteinander kombinieren. Technikaffine Nutzer können das AquaClean Mera auch über ihr Smartphone mit der Geberit AquaClean App bedienen. Persönliche Einstellungen für das WC zu Hause lassen sich mit der App auch auf Reisen für andere Geberit AquaClean Modelle verwenden.

Gemeinsam für innovatives Hoteldesign

Der Showroom der Hotel & Design Werkstatt im Gusswerk in Salzburg bietet mit einem historischen Backsteingebäude

und puristischen Industriehallen eine attraktive Kulisse für Top-Aussteller und ihre Produkte. Das Konzept hinter dem Schauraum geht aber über reine Präsentationszwecke hinaus. „Wir verstehen uns als Plattform, die die innovativsten Hersteller aus den Bereichen Interieur, Lifestyle & Design miteinander vernetzt – mit dem Ziel, sich gegenseitig zu inspirieren und mit neuen Kooperationen den Markt aufzumischen“, erklärt Peter Zechner, Geschäftsführer der HDW. Eine Idee, die Geberit als Aussteller und Partner gerne unterstützt und mitträgt. Denn die Zielgruppen der Hotel & Design Werkstatt sind ebenso interessant wie breit gefächert – sie reichen von Visionären, Trendscouts und Architekten über Projektentwickler bis zu design- und innovationsbegeisterten Besuchern.

Experten-Showdown

Über 60 Unternehmen und Partner gehören dem exklusiven Netzwerk der HDW aktuell an. Viele davon waren auch Teil der internationalen HOTEL-PLANUNGSTAGE 2018 – einer zweitägigen Fachkonferenz, die in der Hotel & Design Werkstatt stattfand und für viel Interesse bei Vertretern der gehobenen Hotellerie, Gastronomie, Architektur und Industrie

sorgte. Auch Projektentwickler und Investoren nutzten den Hotel-Branchentreff, der einschlägiges Know-how, Innovationspreviews und Best Practice-Berichte, aber auch Zukunftsvisionen renommierter Experten zu Entwicklungen und Trends im Hotelbau und in der Hotelmodernisierung bot. Das Resümee von Peter Ernst zur Teilnahme an der Fachkonferenz fällt positiv aus: „Wir konnten uns und unsere Produkte optimal präsentieren und überlegen schon, ob wir unsere Designvielfalt für Hotels künftig noch stärker in Schauräume einbringen wollen. Denn nicht nur Geberit AquaClean Dusch-WCs, auch Neuheiten wie unsere maßgeschneiderten Keramag VariForm-Waschplätze sind durch ihre Individualität und Vielfältigkeit absolut zeitgemäß und passen wunderbar in Hotelplanungskonzepte.“

Weitere Informationen unter:

www.geberit.at

www.geberit-aquaclean.at

www.keramag.at

... und in der Hotel & Design Werkstatt Gusswerk Salzburg:

www.hdw-salzburg.at

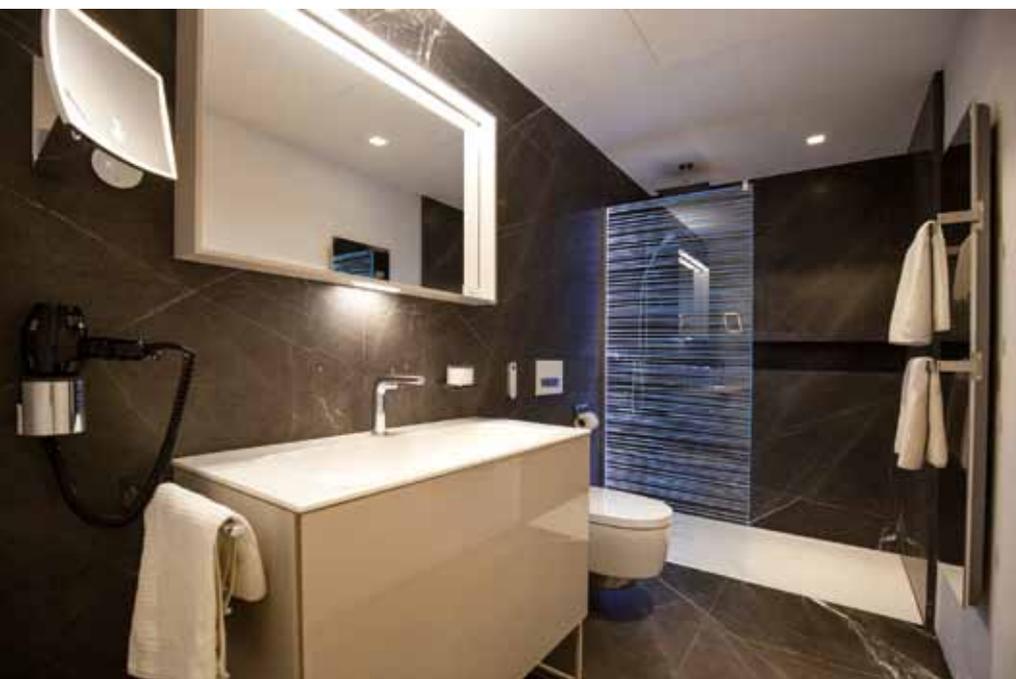
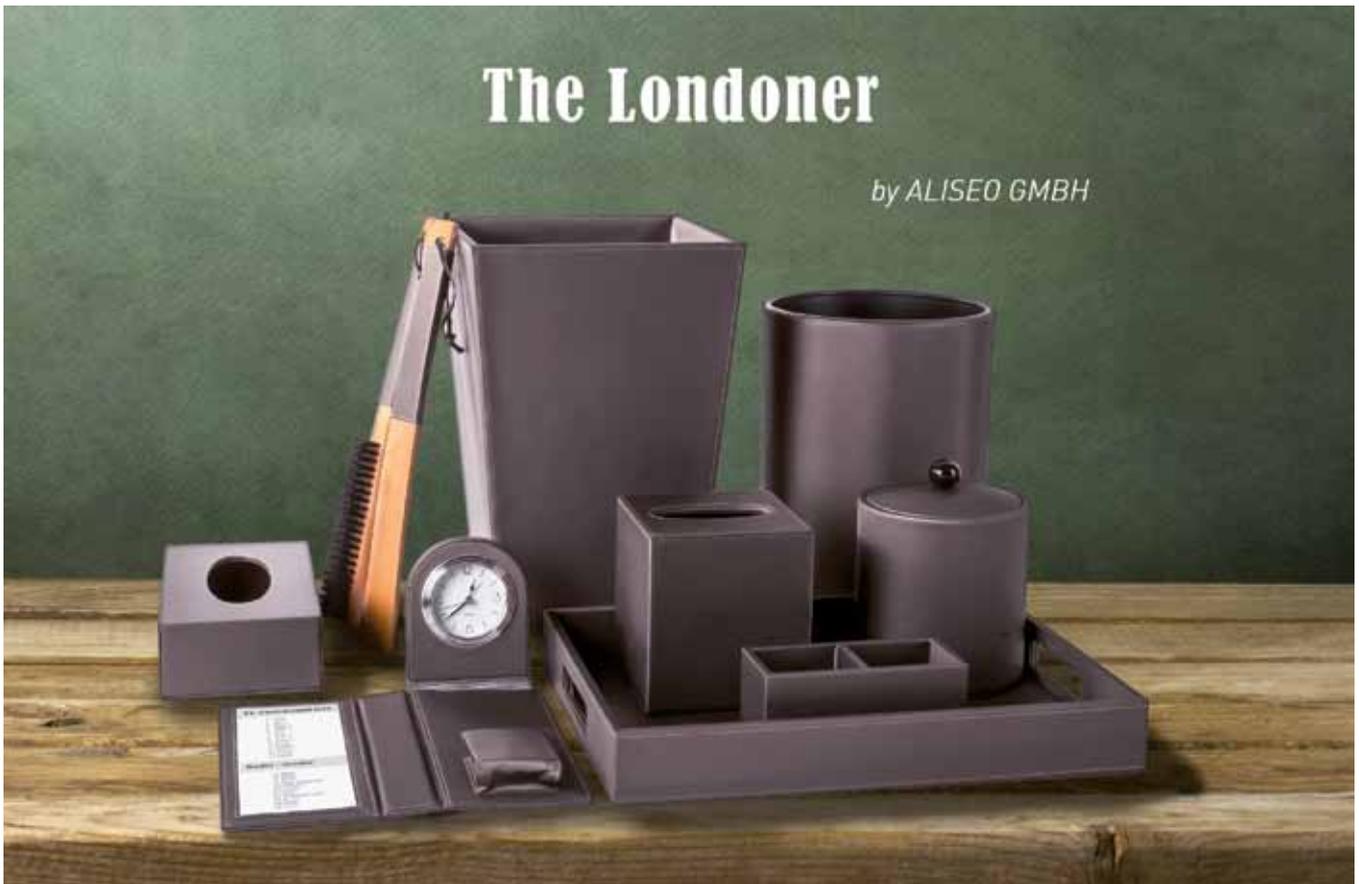


Foto: Geberit

The Londoner

by ALISEO GMBH



The Londoner

Eine vornehme Tradition von Stil und Klasse

Handgefertigte Kunstleder-Accessoires bieten dauerhafte Qualität, Raffinesse und Funktionalität. Verarbeitet an speziell gegossenen Formen unterschiedlichster Gestalt und Größe erhalten die Accessoires ihr reiches Erscheinungsbild und ihre Langlebigkeit. Eine geruchlose, schadstofffreie, wasserabweisende Oberfläche verhindert das Eindringen von Feuchtigkeit.

Erstklassige Qualitätsmerkmale sind die kratzfesten Böden, zahlreichen Rippennähte und abgerundeten Ecken für ein elegantes Aussehen. Die Kollektion erscheint als erlesenes Ensemble, welches mit weiterer passender Ausstattung aus dem Aliseo-Angebot ergänzt werden kann.

Die harmonische, neutrale Farbe Taupe fügt sich unaufdringlich in jede Zimmereinrichtung ein.

HORN Vertrieb Österreich
info@horn-vertrieb.at | www.horn-vertrieb.at



Fernbedienungs-
ständer



Tablett & Ablagebehälter



Rechnungsmappe



Info-Mappe



Kosmetiktuchspender



Abfallbehälter

IXMO SOLO

WENIGER KANN MEHR.



IXMO SOLO

=

Einhebelmischer

+

Schlauchanschluss



IXMO
Onlineplaner:
www.ixmo.de

KEUCO



Fotos: Tom Baus, René Prager und Hannes Knaz

Umgeben von hochalpinen Gebirgs panoramen, klaren Bergseen, Wäldern und Wiesen liegt das 4-Sterne-Superior-Hotel Ischglhof im Herzen Tirols.

So geht Wohlfühlen im Herzen Tirols

Im Ischglhof trifft herzliche Gastlichkeit auf gediegenes Ambiente. Zentral in Ischgl gelegen bietet das 4-Sterne-Superior-Hotel den perfekten Rahmen für Winterspaß und Sommerfrische. Umgeben von hochalpinen Gebirgs panoramen, klaren Bergseen, Wäldern und Wiesen liegt der „Ischglhof“ am Rande des populären Skigebiets „Silvretta Arena“ mitten im Zentrum Ischgl – dem Herzen Tirols. Die Eigentümer setzen auf hochwertige Design-Armaturen von HANSA.



Die traditionelle Tiroler Gemütlichkeit entsteht durch die Inneneinrichtung aus edlem alpinen Design gepaart mit regionalen Materialien, hochwertigen Stoffen, Stein und Massivholz.

Den Gast erwarten im Ischglhof heimelige Rückzugsorte, ein großzügiges Wellness-Center und neben ausgesuchten kulinarischen Genüssen eine besonders anspruchsvolle Innenausstattung – echtes Wohlfühlambiente. Um diesen Ansprüchen auch in der Badausstattung zu entsprechen, setzt man auf Design-Armaturen von HANSA.

Was die Stammgäste des Alpenhotels besonders schätzen? Die traditionelle und harmonische Tiroler Gemütlichkeit! Geschaffen wird diese neben der warmen und freundlichen Gastlichkeit vor allem auch durch das edle alpine Design gepaart mit regionalen Materialien, hochwertigen Stoffen, Stein und Massivholz. Ruhe und Entspannung für Körper und Geist finden die Gäste im großzügigen Wellness- und Spa-Bereich.

Die großzügigen begehbaren Duschen und ein ansprechendes Lichtkonzept sorgen in den Wellnessbadezimmern für Erholung pur – und zwar für alle Sinne.



Ruhe und Entspannung für Körper und Geist finden die Gäste im großzügigen Wellness- und Spa-Bereich.



Klare kubische Formen, hochglänzende plane Flächen und makellose Kanten: Ein besonderer Blickfang am Waschtisch ist die seitenbediente HANSALOFT. In den Luxusbadezimmern sorgen Armaturenbilder aus dem HANSA|LIVING Segment in Kombination mit dem HANSAMATRIX System für Harmonie.

können Planer unabhängig auf verschiedene zimmerindividuelle Badeinrichtungswünsche reagieren und dabei stets ein einheitliches Gesamtbild erzeugen, das sich klar auf den Nutzerkomfort fokussiert und die hohen Qualitätsansprüche unterstreicht.

Planungs- und Gestaltungsfreiheit

Eine zeitgemäße, harmonische und architekturorientierte Badplanung schließt den Raum als Ganzes mit ein. Der Gesamteindruck entsteht durch die Aufteilung der Flächen, die Harmonie durch deren ausgewogene Proportionierung und konsequente Gliederung. In den renovierten Luxusbadezimmern tragen Armaturenbilder aus dem HANSA|LIVING Segment in Kombination mit dem architektonisch anmutendem HANSAMATRIX System dazu bei. Hier können sich die Gäste zurückziehen, erholen und das Design genießen – für eine ausgewogene Ruhe in der Gestaltung sorgt die klare Struktur der Armaturenlösungen.

Wandflächen lassen sich mit HANSAMATRIX dank des klaren Rasterkonzepts mit 25-Zentimeter-Einstellung fein abgestimmt strukturieren und optimal gestalten. Die intuitive Logik bietet Planern größtmögliche Gestaltungsfreiheit. So etwa in den großzügigen und frei begehbaren Duschen. Elegant reduziert und optisch aufgeräumt wirken hier die HANSA|LIVING Duscharmaturen als Unterputzlösung. Die großflächige Kopfbrause HANSAVIVA bringt den besonderen Komfort in die Dusche und lädt zum Entspannen ein.

Auch die Umsetzung von Wannenlösungen ist mit dem Unterputzsystem möglich. Der große Vorteil: Mit Hilfe des HANSAMATRIX Einbaukörpers lassen sich vielseitige Armaturenkonzepte auch auf andere Bereiche des Bades übertragen. So

Ausdrucksstarkes Design am Waschtisch

Ein besonderer Blickfang am Waschtisch ist die seitenbediente HANSALOFT. Klare kubische Formen, hochglänzende plane Flächen und makellose Kanten – die Waschtischarmatur besticht durch ein formstarkes, markantes Design und fügt sich perfekt in architekturorientierte Badwelten. Dank ihrer idealen Einheit aus Form und Funktionalität sorgt die seitenbediente Variante der Serie für stilvolles und repräsentatives Flair im Hotelbad. Doch sie ist nicht nur ein optisches Statement, sondern bietet durch die seitliche Bedienung auch besonderen Komfort am Waschtisch.

Das Versetzen des Bedienhebels an die Seite bringt gleich mehrere Vorteile: Zum einen bleiben die Chromoberflächen vor dem Tropfwasser der Hände weitgehend geschützt. Das hält sie auch im täglichen Gebrauch lange sauber und schön – für bessere Hygiene und weniger Aufwand bei der Pflege. Zum anderen ergibt sich aus der Kombination von Ausladung und Sockelhöhe ein größerer Freiraum unter der Armatur. Das Händewaschen wird komfortabler, das Nutzungsspektrum breiter.

Als Qualitätsarmatur ist die HANSALOFT mit sechs Litern Wasserverbrauch pro Minute besonders sparsam und entwickelt unter üblichem Wasserdruck von drei Bar lediglich einen Geräuschpegel bis 20 Dezibel. Das entspricht der Geräuschklasse I und ist somit extrem leise – angenehm für Betreiber und Gäste.

www.hansa.at



Der Hotelwert, und wann man investieren sollte

Autor: Thomas Reisenzahn

Der Wert der eigenen Hotelimmobilie wird von den Hoteliers häufig überschätzt. Sie neigen dazu, die erzielten Transaktionssummen von alpinen Wohn- und Freizeitimmobilien für die Wertschätzung heranzuziehen. Angesichts steigender Investitionen und stagnierender Preise, die realistischerweise erzielt werden können, geht es nicht darum, immer mehr Leistungen anzubieten, sondern weniger, dafür bessere.

Ein Faktencheck

Die Bettenzahl stieg zwischen 2008 und 2016 allein in der 4/5-Sterne-Hotellerie um 26 Prozent. Im selben Zeitraum erhöhten sich die Nächtigungen um 10 Prozent. Die Auslastung in dieser Kategorie konnte nur geringfügig um knapp 2 Prozentpunkte auf 54,6 Prozent erhöht werden. 2016 hat sich der GOP (Gross Operating Profit in % vom Betriebsergebnis, Umsatz - betriebsbedingten Aufwand) gegenüber dem Vorjahr um einen Prozentpunkt reduziert und liegt nun bei 22 Prozent. Obwohl es 2016 einen realen Umsatz-Zuwachs von 3,6 Prozent gab, kam es im ersten Halbjahr 2017 zu einem Rückgang um 0,7 Prozent. Die Preise von 2006 konnten bis dato nicht erzielt werden. Gleichzeitig wuchs das Anlagevermögen deutlich an. Seit 2000 ist es um 149 Prozent (!) und der GOP nur um 45 Prozent gestiegen. Mit anderen Worten: Der Tourismus hat in ein Produkt investiert, für welches der Markt nicht mehr bereit ist, das Gleiche wie vor einigen Jahren zu zahlen. Die erzielbaren Zimmerpreise passen sich also an die niedrige Nachfrage an, und die Investitionen waren zu teuer.

Die Wertermittlung und der Produktlebenszyklus eines Hotels

Ein Hotel durchläuft in seiner Geschichte die unterschiedlichsten Phasen.

Neuinvestition (Phase I)

Es ist verständlich, dass – bedingt durch hohe Investitionskosten – im Bereich einer Neu- bzw. Erweiterungsinvestition eine niedrige Kapitalrendite und ein niedriger operativer Cashflow zu erwarten sind. In dieser Phase ist einerseits mit langsam steigenden Umsätzen und andererseits in der Regel mit einem hohen Kapitalbedarf sowie einer aufgrund der geringen Auslastung noch negativen Rendite zu rechnen. Die strategische Positionierung, Differenzierung und Spezialisierung sollte bestmöglich in die Investition verankert werden.

Einführungsphase (Phase II)

In dieser Phase machen Unternehmensführung, Gästeansprache und Risikomanagement einen zentralen Bereich der Betriebsfestlegung aus. Die Eintrittsbarrieren sollten überwunden sein und die Gästebedürfnisse bestmöglich befriedigt werden. Die festgelegte Strategie gehört laufend adaptiert und verfeinert. Die Digitalisierungsbereiche müssen perfekt aufeinander abgestimmt sein. Es gilt schnell zu wachsen und Marktanteile zu gewinnen. Neue Abstimmungen im Produkt/Angebot sollten in dieser Phase durchgeführt werden. Bei zu geringer Nachfrage muss es sofort zu einer Korrektur kommen. In der Einführungsphase sollte sich der Cashflow ins Positive drehen, die Kapitalrendite ist noch sehr gering.

Blütephase (Phase III)

In der Blütephase wird erwartet, dass das Investment möglichst hohe Erträge und Gewinne erwirtschaftet. In dieser Phase wird man sich an hohen Deckungsbeiträgen und Renditen orientieren. Die Umsätze steigen jetzt langsamer und Kostenrationalisierungen sollten das operative Betriebsergebnis optimieren. Ein Hauptziel der Reifephase ist es, den Cashflow zu maximieren, um dem Unternehmen die Investitionskosten wieder zurückzubringen. Dienstleistungen sollten gewisse Neuheitswerte zeigen und einen „Relaunch“ suggerieren. Zusätzliches Kapital für neue zukünftige Erträge sollten aber noch nicht erschlossen werden. Gegen Ende dieser Konsolidierungsphase ist der richtige Zeitpunkt gekommen, neue Strategien für die nächste Phase, die Reininvestitionsphase, vorzubereiten.

Jetzt entscheidet sich, ob der Betrieb den nächsten Schritt im Phasenzyklus setzen kann. Letztendlich sind die Preisdurchsetzung, die Auslastung und das Betriebsergebnis, also der wirtschaftliche Erfolg, der Maßstab für den Wert des Hotels.

Immobilie und Hotelbetrieb bilden eine untrennbare Bewertungseinheit

Die Bewertung von Hotels erfordert aber weitere branchenspezifische Kenntnisse. Besonders in den alpinen Hotspots in der Ferienhotellerie werden Hotelimmobilien gerne mit Immobilien zu Wohnzwecken verglichen, als Verkehrswerte von Transaktionen zwischen Verkäufern und Käufern mit Wohnnutz-Widmungen. Letztendlich hat aber das individuelle Betriebskonzept des Hoteliers einen entscheidenden Einfluss auf den wirtschaftlichen Erfolg und damit den Wert des Hotels. Die Hotelbewertung sollte deshalb einen ganzheitlichen Ansatz zwischen Bewertung der Hotelimmobilie und des Hotelbetriebes abbilden.

Der gesamte Bericht ist bei Thomas Reisenzahn unter t.reisenzahn@prodinger.at anzufordern.
PRODINGER TOURISMUSBERATUNG www.prodinger-tourismusberatung.at



Als Gast des formidablen Hotel Sacher in Wien kann man im wahrsten Sinne des Wortes ein Rundum-Wohlfühlambiente und -programm genießen. Qualität in allen Bereichen steht dabei im Vordergrund. Dass sich das 5-Sterne-Haus in Sachen Beauty auf die Weltmarke La Prairie verlässt, kann durchaus als logischer Schritt bewertet werden.

Ein Meisterwerk des Designs

Oft schon wurde von unserer Seite das Hotel Sacher in all seinen Facetten beschrieben, ist es doch eines der Vorzeigehäuser der Stadt. Die noble Herberge mitten in der Innenstadt Wiens präsentiert sich seinen nationalen wie auch internationalen Gästen als perfekter Gastgeber. Was einigen dennoch bis dato ein wenig verborgen geblieben ist, ist die Tatsache, dass das Haus auch rund um den Begriff Spa vieles zu bieten hat. Unter anderem die Luxuslinie La Prairie für vollendete Beautybehandlungen aller Art.

Gäste im Sacher haben es eigentlich recht einfach – ankommen, wohlfühlen, einzigartige Momente und Treatments genießen. Entspannen, loslassen und ein Stück Sacher erleben. Im Sacher Boutique Spa – über den Dächern Wiens – verwöhnt das Sacher-Team auf Luxusniveau. Neben der hauseigenen Sacher Signature Körperpflege-Linie „Time to Chocolate“ wird vor allem exklusiv „The Art of Beauty Five Star Treatments“ von La Prairie, dem weltbekannten Hautpflege-Experten für zeitlose Schönheit aus der Schweiz, angeboten. Das Behandlungskonzept von





La Prairie umfasst eine erlesene Auswahl an einzigartigen Anti-Aging-Gesichts- und -Körperbehandlungen, vereint mit therapeutischen Massagetechniken sowie exklusiven Five-Star- und Signature-Behandlungen, entwickelt für die Bedürfnisse besonders anspruchsvoller Gäste.

Schönheit garantiert

Die Haut benötigt Feuchtigkeit und Energie. Sie muss nicht nur genährt und gepflegt werden, sondern benötigt auch Schutz vor äußeren Einflüssen. Sie verlangt nach unterstützender Regeneration, um etwaige Schäden reparieren zu können. In Anbetracht dieser Hautbedürfnisse hat La Prairie eine neue Gesichtsbildung entwickelt, um für jünger aussehende Haut zu sorgen, die vor Feuchtigkeit und vitaler Energie strotzt. Bei der „White Caviar Brightening and Firming Facial“-Anwendung wird purer Luxus in Eleganz und Effizienz vereint und lässt nicht nur die Haut erstrahlen, sondern perfektioniert auch das Hautbild in Struktur und Ton. Goldener Kaviar-Extrakt sorgt für sofortige Festigung, intensive Befeuchtung und verleiht der Haut einzigartige Geschmeidigkeit. Und dies ist nur ein kleiner Auszug aus dem Sacher-Angebot von La Prairie, das selbstverständlich sowohl Anwendungen für Frauen als auch vermehrt für Männer beinhaltet.

Das Kaviar-Meisterwerk

Nach jahrelanger Forschung, unterstützt durch die außergewöhnliche Expertise des Unternehmens im Bereich der kaviarbasierten Hautpflege, lässt La Prairie den Kaviar in neuem Glanz erstrahlen: Skin Caviar Luxe Cream neu formuliert mit Caviar Premier bietet beispiellose Straffung und Festigung. Mit der Lancierung der Skin Caviar Collection im Jahr 1987 fasste La Prairie den ungewöhnlichen Entschluss, Kaviarextrakt aus den Tiefen des Meeres zu verwenden, um die Haut mit der Quelle des Lebens zu verbinden. Dank intensiver Forschung und neuer Technologien gelang es, zunächst Kaviarwasser und später Kaviar-Absolute zu entwickeln. Nun bricht mit Caviar Premier eine neue Ära in der Kaviar-Wissenschaft an. Mit Caviar Premier wird erstmals das volle Potenzial von Kaviar ausgeschöpft und somit ein ungeahntes Maß an Wirkkraft freigesetzt. Die Haut erlebt eine wahre Verwandlung. Die Gesichtszüge wirken verfeinert. Spannkraft und Elastizität der Haut werden verbessert.

Schon wenn man den charakteristischen kobaltblauen Tiegel aus der silbernen Box nimmt, wird deutlich, dass es sich hier um ein Meisterwerk handelt. Mit den geometrischen Linien nach Bauhaus-Art und dem schlichten, minimalistischen Helvetica-Schriftzug ist der Tiegel von Skin Caviar Luxe Cream der Inbegriff von Eleganz. Der tiefblaue Glasiertiegel mit dem polierten silbernen Deckel verkörpert höchste Präzision und Reinheit.

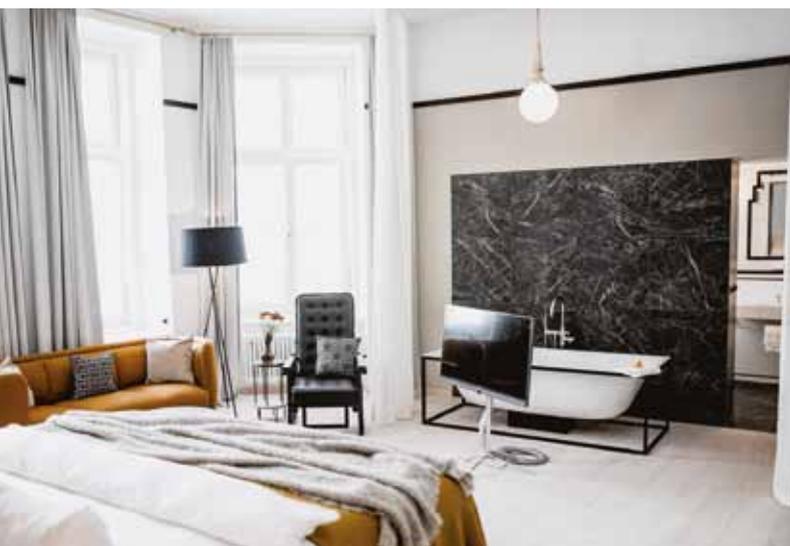
Lift Me Up

Die legendäre Skin Caviar Collection von La Prairie hat sich dem hohen Anspruch der Anti-Aging-Hautpflege verschrieben. Einer der absoluten Favoriten aus dieser hochwirksamen Reihe ist Skin Caviar Liquid Lift, ein intensives Anti-Aging-Serum. Wertvoller Kaviarextrakt bietet einen Straffungseffekt, während langfristig für eine jugendliche, gefestigte Haut gesorgt wird. Die Struktur und das Erscheinungsbild werden sichtbar verbessert. Das ultraleichte Serum verbindet die berühmten goldenen Kaviarperlen mit herausragenden Formulierungen und Technologien.

Drei unterschiedliche Inhaltsstoffe befinden sich anfänglich in zwei separaten Kammern. Bei Aktivierung öffnen sich die Kammern, und die Inhaltsstoffe verschmelzen zu einem flüssigen, hochwirksamen Serum, das die Haut umhüllt und mit jedem Tropfen intensiv strafft und festigt. Gäste im Hotel Sacher Wien können aus der reichhaltigen Produktpalette des La Prairie-Programmes auswählen. In einer gediegenen Atmosphäre, die ebenfalls zur Entspannung beiträgt. Luxuriöses Ambiente und absoluter Luxus auf der Haut – eine Mischung, die sichtbar glücklich machen kann.

www.laprairie.at
www.sacher.com

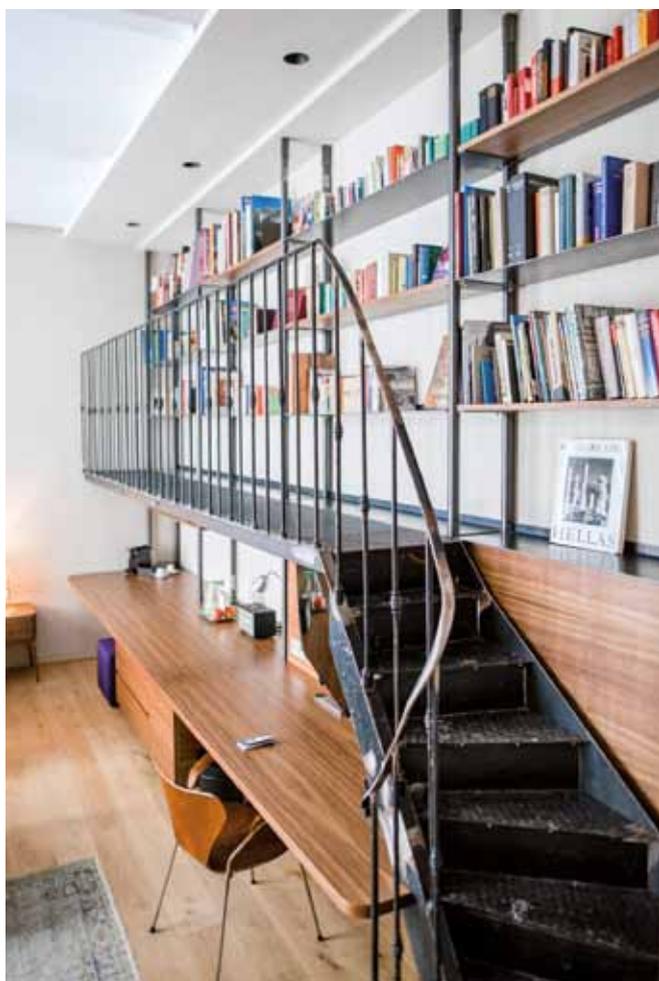




Hereinspaziert

Das Hotel Altstadt Vienna eröffnete drei neue Suiten. Eine Hommage an Opern, Literatur und Wiener Moderne.

Fotos: Altstadt Vienna, Constantin Witt-Dörning



Perfekte Symbiose aus Stil, Eleganz und Wiener Lebensgefühl. Wer das Boutiquehotel Altstadt Vienna in der Kirchengasse 41 im siebten Wiener Bezirk am Spittelberg betritt, taucht sofort ein in eine Welt aus lebendiger Kunst und warmherziger Gastfreundschaft. Während sich in Galerien und Museen Kunstwerke nur von der Weite bestaunen lassen, eröffnet das Hotel dem Gast die einzigartige Möglichkeit, inmitten kreativer Entwürfe zu wohnen. Für ein besonders intensives Erlebnis sorgen ab sofort die drei neueröffneten Suiten Josef Hoffmann, Library und Opera im Innenhof-Trakt des Gründerzeithauses. Die Gestaltung der Räumlichkeiten mit einer Größe von bis zu 50 Quadratmetern und Raumhöhen von mehr als vier Metern lag in den Händen des bekannten österreichischen Architekten Roland Nemetz, der schon 2017 beim Design einer Suite Hand anlegte. Stilvolle Originalstücke Josef Hoffmanns als Mitbegründer der Wiener Werkstätten, Accessoires aus Wiener Manufakturen, ein exklusiver Lobmeyr-Luster, Bilder von Wiener Künstlern und Fotografen sowie mehr als 2000 literarische und musikalische Werke zum privaten Genuss vermitteln einen besonders starken Bezug zu Wien. Damit ist die einzige Gestaltungsvorgabe durch Inhaber Otto E. Wiesenthal perfekt erfüllt: die Interpretation des Wiener Lebensgefühls, seiner Kultur und Identität.

Die Josef Hoffmann Suite

In Anlehnung an das Wiener Themenjahr 2018 „100 Jahre Wiener Moderne“ griff Roland Nemetz bei der Gestaltung dieser 50 Quadratmeter großen, lichtdurchfluteten Suite auf die kreativen Entwürfe Josef Hoffmanns zurück. So stammen die originalen Lampen und der in Schwarz gehaltene Sekretär von dem berühmten Mitbegründer der Wiener Werkstätten und Protagonisten der künstlerischen Zeit um die Jahrhundertwende bis 1918. Nachbauten des österreichischen Möbelherstellers Wittmann wie die Sitzmaschine und der Fledermausstuhl sowie ein Teppich im Hoffmann-Dekor sind weitere Details in Hommage an den Pionier der Architektur. Moderne Möbelentwürfe wie das in Senfgelb gehaltene Sofa des spanischen Designers Jaime Hayon, der sich von Hoffmann inspirieren ließ, schaffen eine dezente Symbiose aus Elementen der Wiener Werkstätten und zeitgenössischen Werken. Hinter einem luftigen Volant verbirgt sich die freistehende Badewanne mit Stahlrahmengerüst.

Library Suite

Seit jeher übt Wien eine große Anziehungskraft auf Dichter, Literaten und Philosophen aus der ganzen Welt aus. Mehr als 1000 Werke unterschiedlichster Genres finden sich nun in der sechs Meter langen raumhohen Bibliothek dieser Suite. Eine über 100 Jahre alte ehemalige Feuerschutztreppe aus Eisen macht die großartige Büchersammlung begehbar. Sie beschert neben der neuen Funktion auch ein stylisches Designelement im Stilmix der neuen Suite. Eine gemütliche Sitzgruppe mit Chaiselongue und Lounge Chair sowie Stühle von Eames und Arne Jacobsen im Original aus den 1950er-Jahren laden zum Schmökern ein.



Kunstliebhaber kommen beim Anblick der surreal anmutenden Fotoarbeit des österreichischen Künstlers Clemens Ascher auf ihre Kosten. Die vorherrschenden Farben Anthrazit, Moosgrün, Violett und Hellgrau in Kombination mit Materialien wie Stahl, Nuss- und Eichenholz sorgen für Ruhe und Gemütlichkeit auf rund 40 Quadratmetern.

Opera Suite

Mit der Opera Suite schafft Nemetz die Verbindung zu Wien als Welthauptstadt der klassischen Musik. Dabei liegt der Charme dieses 38 Quadratmeter großen Zuhauses auf Zeit in einer gekonnt zusammengestellten Mischung unterschiedlicher Stilepochen. In einem imposanten, raumhohen Regal aus Stahl und Nussbaumholz finden sich rund 1.000 Raritäten vorwiegend klassischer LPs aus der Sammlung eines langjährigen Freundes

des Hauses. Ein Plattenspieler mit angeschlossener moderner Soundanlage und Design-Boxen aus Augartenporzellan von österreichischen Manufakturen sorgen für puren Musikgenuss. Der berühmte Lounge Chair mit Ottoman von Ray und Charles Eames, ein original Arne-Jacobsen-Holzstuhl aus den 1950er-Jahren und der historische Couchtisch aus der ehemaligen Bar des Hotel Imperial in Wien laden zum Verweilen und Lauschen der Musikklänge ein. Beim Blick an die Zimmerdecke sticht der exklusive Lobmeyr-Luster mit dem wohl bekanntesten Designentwurf des letzten Jahrhunderts sofort ins Auge. Nur etwa 100 Stück wurden je davon produziert, darunter eine etwas größere Ausführung für die Metropolitan Oper in New York. Von der in Wien lebenden Künstlerin Elisa Alberti stammt eine wandgroße Zeichnung mit Schattierungen in Blau, Grau, Schwarz und Beige. Gebürstete Eichenholzdielen und warme Teppiche schaffen eine besonders wohnliche Atmosphäre.

www.altstadt.at

**AUS-
(HECKEN?)**

Joka
WOHNEN MIT CHARME

SICHER NICHT!

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

www.joka.at



Schatten im XXL- Format

markilux bietet ein
Markisen-Programm
speziell für die
Gastronomie an

Fotos: markilux

Um auch weitläufige Flächen rundum vor Sonne schützen zu können, hat markilux sein Sortiment vor einigen Jahren um Systeme für Großflächenbeschattung erweitert. Damit richtet sich der Markisen-Experte vor allem an die Gastronomie sowie an Hotels. Denn mit den Markisenanlagen lassen sich überdachte Sitzplätze im Freien schaffen, die bis in den Herbst hinein Gäste anlocken. Hermann Wallner, Geschäftsführer der markilux Austria GmbH, erklärt: „Durch Markisen geschützte Freiflächen sind für Restaurants, Cafés und Hotels zunehmend wichtig. Denn die Gäste halten sich dort tagsüber und auch über das Jahr hinweg länger auf. Das macht sich im Umsatz positiv bemerkbar.“

Fünf Modelle stehen für die Großflächenbeschattung zur Auswahl: das Markisendach „markant“, das Rahmensystem „construct“, das kombinierbare „syncra“- und „pergola“-System sowie der schwenkbare Markisenschirm „planet“.

Markisen-Experte markilux bietet mit seinem Programm für Großflächenbeschattung ein vielfältiges Angebot, um wohnliche Terrassenräume in der Außengastronomie zu gestalten.



Luftiges Markisendach für wohnliche Atmosphäre

Das viersäulige Markisendach „markant“ ist seit 2018 neu auf dem Markt. Der bis zu 36 Quadratmeter große Sonnen-, Regen- und Kälteschutz schafft wohnliche Atmosphäre. Das Besondere an dem Modell ist das waagerechte Markisentuch: Es hat in der Mitte Öffnungen, durch die das Regenwasser über die Säulen abfließen kann. „Alle Tücher sind imprägniert und trotzdem luftdurchlässig, weshalb sich Hitze unter der Markise nicht so staut wie unter einem Glasdach“, sagt Hermann Wallner. Damit hat markilux eine luftigere Variante der heute so gefragten Terrassendächer entwickelt.

Markisenlandschaften individuell gestalten

Gleich ganze Markisenlandschaften lassen sich mit dem Rahmensystem „construct“ gestalten. Das modulare System ermöglicht es, aus einem Mix aus Wintergarten und Gelenkarmmarkisen sowie Vertikal- und Seitenmarkisen verschiedene Grundrisse zu beschatten. Das Modell „construct“ ist vor allem dann die richtige Wahl, wenn man große Außengasträume beschatten möchte oder sich eine variable Dachneigung wünscht.

Zwei Modelle, die gut harmonisieren

Auch das wandlungsfähige Markisen-System „syncra“ bietet sich an, um Außensitzplätze großzügig zu überdachen. An dem von zwei Säulen getragenen freistehenden System lassen sich bis zu zwei Markisen befestigen. Elf verschiedene Modelle stehen dabei zur Verfügung.

Ein weiteres Markisen-Modell ist die „markilux pergola“. Zwei vordere Säulen sind hierbei mit einer an der Wand befestigten Wintergartenmarkise kombiniert. „Die ‚pergola‘ ist eine besonders grazile Markise“, erklärt Wallner, „zudem ist sie für weitere gestalterische Facetten mit ‚markilux syncra‘ kombinierbar.“



Schwenkbarer Markisenschirm

Um kleinere Flächen möglichst flexibel vor Sonne zu schützen, bietet sich der Markisenschirm „planet“ an. Er kombiniert die Vorzüge einer Markise mit der leichten Optik eines Sonnenschirms. Es gibt ihn in einer fest arretierten und in einer um 335 Grad schwenkbaren Variante, bei der der Schirm mit der Sonne wandert.

Vielfältiges Zubehör

Zu allen markilux Markisen-Modellen gibt es jede Menge Zubehör, das für ein Plus an Komfort sorgt: Seiten- und Vertikalmarkisen, Wärmestrahler, Lichtsysteme oder Wind- und Sonnenwächter. Hermann Wallner rät, sich die Produkte live im markilux-Schauraum in Salzburg anzuschauen, um zu erleben, wie sich die Markisen kombinieren und Räume damit einladend gestalten lassen.

www.markilux-gastro.at

Alles für den GAST: Halle 4, Stand 0403



Eine Steuerung für alle Gewerke.

Integrale, PC-basierte Gebäudeautomation von Beckhoff.



Microsoft Technology Center, Köln:
Die integrale Gebäudeautomatisierung wurde mit PC- und Ethernet-basierter Steuerungstechnik von Beckhoff realisiert.

www.beckhoff.at/building

Die offene, PC-basierte Steuerungstechnik von Beckhoff bildet die Grundlage einer integralen Gebäudeautomation, die alle Anforderungen an eine nachhaltige und effiziente Lösung erfüllt. Eine einheitliche Hard- und Softwareplattform steuert alle Gewerke, von der nutzungsgerechten Beleuchtung über die komfortable Raumautomation bis zur hocheffizienten HLK-Regelung. Das Ergebnis: Durch die optimale Abstimmung aller Gewerke werden die Energieeinsparpotenziale über die Energieeffizienzklassen hinaus voll ausgeschöpft. Darüber hinaus reduziert die integrale Gebäudeautomation Hardware-, Software- und Betriebskosten. Für alle Gewerke stehen vordefinierte Softwarebausteine zur Verfügung, die das Engineering enorm vereinfachen. Funktionserweiterungen oder -änderungen sind jederzeit möglich.

Die ganzheitliche Automatisierungslösung von Beckhoff:



Flexible Visualisierung/Bedienung



Skalierbare Steuerungstechnik, modulare I/O-Busklemmen



Modulare Software-Bibliotheken



Werzer's Hotel Resort, Pörtlach

Objektdesign für Anspruchsvolle

Die SYMPHONIC Trading GmbH setzt auf smarte Funktionen, zeitloses Design und höchste Qualität. Auf der „Alles für den GAST“ präsentiert das Unternehmen seine besonderen Kompositionen.

Vom 10. bis zum 14. November dreht sich in Salzburg wieder alles um den Gast. Auch der österreichische Premiumhersteller SYMPHONIC stellt Neuerscheinungen und Produkthighlights vor – und rechtfertigt damit sein internationales Renommee. „Die Ansprüche im Hotel- und Objektbereich werden immer höher. Mit innovativen Produkten und individuellen Konzeptlösungen tragen wir dieser Entwicklung Rechnung. Unser Leitgedanke ist dabei stets, die Wünsche unserer Kunden exakt umzusetzen und ihre Vorstellungen zu übertreffen“, so SYMPHONIC-Geschäfts-

führer Simon Bair. Vollendete Handwerkskunst und erlesene Materialien zeugen von der jahrzehntelangen Erfahrung, auf die SYMPHONIC als 100-prozentige Tochterfirma der ADA Möbelwerke Holding AG zurückgreift.

Farbige Trends

Als neue Sesselkreationen präsentiert SYMPHONIC in diesem Jahr JENNY und LOGAN, die beide mit ihren trendigen Farben auffallen. Das Modell JENNY kommt mit klarer Linienführung im kubischen Design daher. Seine zeitlose Formensprache ermöglicht einen weiten Gestaltungsspielraum in verschiedenen Stilwelten. Ins Auge fällt der exotische Magentaton, der ebenso wie der komfortable Sitzgenuss zum Träumen einlädt. Auch LOGAN überzeugt mit diesen Eigenschaften. Der elegante, mysteriös anmutende Lilaton und die weiche Formgebung schaffen eine gemütliche Lounge-Atmosphäre. Hier können die Gäste auf einer bequemen Polsterung perfekt entspannen. Neben diesen Neuheiten wurde der charmante Ledersessel NORA weiterentwickelt. Die gemütliche Oase im Retrodesign ist nun mit einer höheren Lehne ausgestattet und damit noch komfortabler.

Wellnesshotel Reischlhof, Wegscheid, DE



Individualität ist angesagt

Bei der großen Auswahl an Sesseln, die in Design, Farbe und Material individuell anpassbar sind, bleiben bei der Objektgestaltung keine Wünsche offen. Ob klassisch oder modern, gemütlich

oder minimalistisch – die Vielfalt und die hochwertige Verarbeitung erfüllen sämtliche Ansprüche der gehobenen Hotellerie an Qualität und Design. Der neue Ohrensessel BARNY verwöhnt in Kombination mit dem zugehörigen Fußhocker jeden anspruchsvollen Gast. Eine weiche Polsterung und die klassische Optik vermitteln ein Gefühl von Geborgenheit. Mit der Möglichkeit, die Füße hochzulegen, steht einer erholsamen Ruhepause nichts mehr im Weg. Die Ohren des Ohrensessels dienen als Kopfstütze und sorgen beim Lesen oder Schlummern für eine Extra-portion Komfort. Mit elegant geformten Holzfüßen und einem edlen grauen Stoffbezug fügt sich BARNY in ganz unterschiedlichen Interieurs harmonisch ein. Auch in anderen Materialausführungen erweist sich das Modell als zeitloses Allroundtalent. Für Liebhaber des Retrodesigns stellt die Manufaktur den Sessel REAL vor. Schlanke Füße in Kombination mit einer breiten Sitzfläche und einer ebenso großzügigen Rückenlehne machen den besonderen Charme des Modells aus. Die leichte Wölbung der Rückenlehne und der Verzicht auf Armlehnen ergeben eine weiche, aber klare Linienführung. So lässt sich auch dieser Sessel in viele Gestaltungskonzepte integrieren. Dazu kommt die dicke Polsterung, die den Körper der Gäste angenehm umschmeichelt und für wohltuenden Sitzgenuss sorgt.



Vaya fine living resort, Sölden

Relax-Zone

Eine Besonderheit in puncto Relaxen ist die Wellness-Liege ARCHIE. Eine hohe, abgeschrägte Rückenlehne begrenzt die breite Liegefläche und zieht sich außerdem noch ein Stück an den Seiten entlang. So entsteht eine gemütliche Kuschelecke zum Lesen, Teetrinken oder Träumen. Die moderne, minimalistische Formgebung ist ansprechend und fügt sich stimmig in jedes Ambiente ein.

Mit dabei ist auf der diesjährigen Messe auch das Bett SILENT mit Taschenfederkern für höchsten Schlafkomfort. Unterschied-

liche Matratzenstärken, auch in Komforthöhe, sorgen bei dem trendigen Modell für bequemes Aufstehen und Zubettgehen und vereinfachen darüber hinaus das tägliche Housekeeping. Der modulare Aufbau aus gefederter Untergerüst mit angepasster Matratze und optionalem Topper dient der flexiblen Anpassung an die Körperkonturen und sorgt so für perfekte Druckentlastung. Bei Bedarf können die Modelle mit wenigen Handgriffen vom Business-Twin-Bett zum Doppelbett umfunktioniert werden. Flexibilität bieten zudem die optionalen Rollen an den Füßen.

Verwandlungskünstler

Abgerundet wird der Messeauftritt vom Bestseller STRONG. Das smarte Schlafsofa hält seine Talente zunächst verborgen und bringt sie je nach Bedarf zum Vorschein. Tagsüber erlaubt der gemütliche Begleiter entspanntes Lesen und bequemes Sitzen, während es sich nachts im Handumdrehen in ein komfortables Bett verwandelt. Besonders im Objektbereich ist der flexible Alleskönner ideal und eignet sich dank hochwertiger Qualität und variantenreichen Typenplans gleichermaßen für die Gestaltung eines exquisiten Luxushotels wie für eine charmante Pension.

www.symphonic.at





Dr. Patrick Zirngast,
Gründer und Geschäftsführer von Sleep Tidy

Garantierte Sauberkeit

Im Frühjahr berichtete HOTEL & DESIGN bereits erstmals über Sleep Tidy – ein junges österreichisches Unternehmen, das mit einer innovativen mobilen Hochleistungsanlage tiefenwirksame Matratzenreinigung anbietet. Wir trafen den Gründer und Geschäftsführer Dr. Patrick Zirngast, um mit ihm tiefer in dieses wichtige Hygienethema einzutauchen.

Herr Dr. Zirngast, bislang stellten wir uns unter „Matratzenreinigung“ das Absaugen von Matratzen vor, ähnlich wie man einen Teppich absaugt. Warum ein neues System?

Sie haben natürlich recht, das Absaugen ist eine altbewährte Methode. Bei Matratzen ist diese allerdings nicht absolut zielführend. Die Schwierigkeit liegt im Auffangvermögen des Staubsaugers bzw. in der Rückhaltequote des Staubfilters. Selbst HEPA-Filter hoher Qualität schaffen kein 100-prozentiges Ergebnis. Dies bedeutet, dass sich der von den Matratzen abgesaugte, sehr feine Milbenkot sowie Bakterien und sonstiges Ungeziefer über die „Hintertür“ gleichmäßig im Hotelzimmer verteilen.

Wie gravierend ist dieses Problem?

In einer Matratze gastieren im Schnitt ca. 1,5 Mio. Milben und produzieren 20 Kotkügelchen pro Tag. In einem Jahr reden wir somit – neben den Milben selbst – von rund 11 Mrd. Kotkügelchen. Lässt der Filter auch nur 0,3 Promille davon durchschlüpfen, bedeutet dies in einem Zweibettzimmer rund 7 Mio. aufgewirbelte Kotbomben. Auch diverse Wasserzyklon-Systeme schaffen da kein befriedigenderes Ergebnis.

Worin unterscheidet sich nun Ihr System von den herkömmlichen Absaug-Systemen?

Viele Bemühungen eines noch so perfekten Housekeepings sind durch die beschriebene „Boomerang-Wirkung“ herkömmlicher Staubsauger quasi vergeudet. Wir setzen an diesem Punkt an: Die Reinigung erfolgt außer Haus – somit verursachen wir keine Verschmutzung der Zimmer und können Reinigungstechnologien und Intensitäten einsetzen, die innerhalb des Hauses nicht möglich wären. Zur Oberflächendesinfektion setzen wir UV-C-Licht ein. Jede Matratze wird einer Dosis von über 3.000 mWs/cm² ausgesetzt – bereits 8 mWs/cm² würden ausreichen, um 99 % der Bakterien abzutöten. Wir gehen auf Nummer sicher.

Unsere Hochleistungs-Vibrationsabsaugung passt sich automatisch an die Höhe und Breite jeder Matratze an und saugt sie optimal und nach identem Schema ab. Außerdem zerstört unsere Tiefenreinigung mit Aktivsauerstoff auch Geruchsmoleküle.

Zum Abschluss behandeln wir die Matratzen noch thermisch und heizen die Oberfläche auf über 65 °C auf. Dies verringert die Feuchtigkeit in der Matratze. Milben und Bakterien schätzen diese Tortur wahrlich gar nicht und hüten sich vor baldiger Rückkehr – und das alles ganz ohne Chemie, dies ist uns ein sehr wichtiges Anliegen!

Haben Sie auch präventive Maßnahmen zu bieten?

Wir bieten die Möglichkeit, die von uns gereinigten Matratzen zum Abschluss mit dezenten biologischen Duftölen zu impfen, um einerseits den Neubefall von Milben hinauszuzögern und andererseits für unsere Kunden den Themenbereich des

Duftmarketings zu erschließen. Das Zusammenspiel dieser beiden Faktoren kann von unseren Kunden positiv genutzt werden.

Können Matratzen durch Ihre Reinigung länger genutzt werden?

Diese Frage lässt sich nicht so einfach beantworten. Zu viele Einflussfaktoren spielen hier zusammen – die Auslastung, das Gewicht der Gäste usw. Aus diesem Grund haben wir eigens eine Messeinheit entwickelt, die den individuellen Zustand jeder Matratze bestimmt. Somit erhalten unsere Kunden objektive Informationen, um zu entscheiden, ob einzelne Matratzen ausgetauscht werden sollten oder noch den individuellen Qualitätsansprüchen entsprechen. Niemand möchte seinen Gästen durchgelegene Matratzen zumuten.

Wie stuft der Kriterienkatalog professionelle Matratzenreinigung ein? Gibt es hierzu Richtlinien?

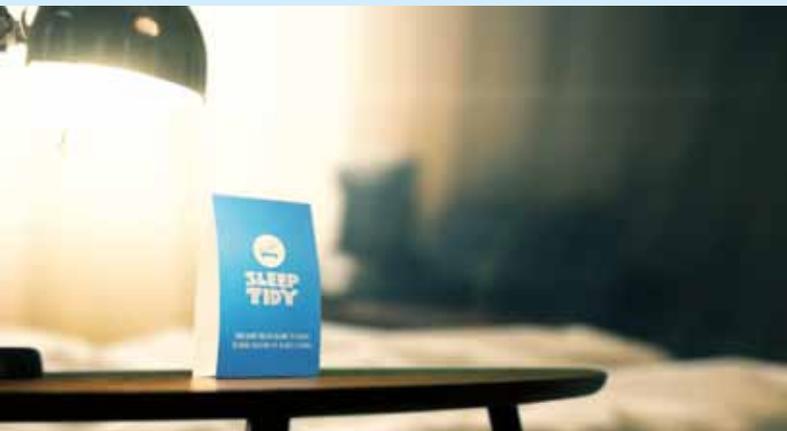
Mit der seit 2015 gültigen Bewertungsrichtlinie hielt das Thema Matratzenreinigung Einzug in das Klassifizierungsschema. Kriterium 77 sieht +10 Bewertungspunkte für eine jährliche professionelle Tiefenreinigung vor. Eine sehr hohe Bewertung.

Hotelgäste suchen ihr Hotel heute überwiegend über Online-Plattformen. Bieten Sie Ihren Kunden Unterstützung auch in diesem Bereich?

Neben den „klassischen“ Werkzeugen wie Print-Zertifikaten für die Rezeption, Tischaufstellern usw. stellen wir unseren Kunden auch Online-Tools zur Verfügung. Für den Hotelier ist es essenziell, potenziellen Gästen bereits vor der Buchungsentscheidung zu kommunizieren: In diesem Betrieb werden die Matratzen regelmäßig nach höchsten Standards gereinigt. Nur so kann durch die Investition in gereinigte Matratzen ein Mehrwert für potenzielle Kunden signalisiert werden!

Alles für den GAST:

1. OG Foyer 10, Stand 0209



Des Gropius neue Kleider

100 Jahre Bauhaus – darauf antwortet Tecta mit einer besonderen Idee: Junge Gestalter interpretieren ausgewählte Klassiker des Bauhauses neu. Den Anfang macht Katrin Greiling. Mit dem F51 zeigt sie, wie Flächen und Farbtöne dieser Ikone neu gedacht werden können. So verleiht sie ihm nach 100 Jahren ein neues Gesicht.



Foto: Marco Nannini

Leichtigkeit gepaart mit Eleganz

Die Armani/Casa Exclusive Textiles by Rubelli Kollektion 2018 ist ein lebendiges Zusammenspiel aus traditionellen und modernen Herstellungstechniken, wertvollen, teilweise unerwarteten Materialien sowie klassischen Motiven und orientalischen Elementen, aktualisiert durch frische Farbgebung. Edle Vielfalt schafft so eine Kollektion voller Leichtigkeit und exotischer Eleganz. Leuchtende Töne bringen glänzende und matte Strukturen durch eine breitere Farbrange als je zuvor zum Strahlen. Sattes Rot, Petroleum, Viridian und Waldgrün ziehen in Kombination mit exotischen Natur-Motiven oder grafisch stilisierten floralen Themen die Blicke auf sich. Zusammen mit elegant abstrakten Stoffdessins in dezenteren Farben entsteht so eine komplexe Kollektion voller Möglichkeiten.

Bringt Farbe ins Leben

Eine erfrischende neue Palette von authentischen National-Trust-Farben schenkt neue Farbtöne in allen Wohnbereichen.

Seit Anfang 2018 arbeitet Little Greene mit dem National Trust zusammen. Als Ergebnis dieser Zusammenarbeit wurde ein umfangreiches Farb-Forschungsprojekt in National-Trust-Häusern und -Gärten in England, Wales und Nordirland durchgeführt, um die ursprünglichen Farben zu finden und die Geschichten der Menschen zu erzählen, die damals als erstes Freude an diesen Farben hatten. Inspiriert von so diversen Quellen wie Beatrix Potters Bauernhaus in Cumbria, George Bernard Shaws drehbarer Schreibhütte und sogar mystischen Vögeln auf der Tapete, die von Chippendale in Nostell Priory aufgehängt wurde, umfasst die neue Farbkarte einige interessante Geschichten und eine Palette prachtvoller Grüntöne in einer umfassenden Reihe



von Schattierungen. Little Greenes Managing Director, David Mottershead: „Mit Zugang zu über 350 bedeutenden historischen Innenräumen, die vom National Trust betreut werden, hatten wir die einzigartige Gelegenheit, uns in eine prestigeträchtige und vielseitige Mischung aus dekorativen Stilen zu vertiefen. Es war eine faszinierende Aufgabe, und mit einem solchen Reichtum an Ressourcen, die uns zur Verfügung standen, war es der schwerste Teil, das Material so zu bearbeiten, um daraus eine Auswahl von Farben zu kreieren, mit denen man in der modernen Innenarchitektur arbeiten kann.“ Aus dem Verkauf jeder Little-Greene-Farbdose kommt ein Teil des Erlöses der Arbeit des National Trust zugute, um sicherzustellen, dass die historischen Gebäude und Landschaften als Freiräume für die kommenden Generationen erhalten werden können. Zusätzlich wird Little Greene die Konservierungs- und Restaurierungsarbeiten des National Trust durch Farbspenden unterstützen, um einigen der bewundernswertesten Gebäuden Großbritanniens Farbe und Leben zurückzugeben.

Little Greene

Mit einer kleinen Fabrik am Fuße des Snowdonia National Parks und Hauptsitz in Manchester ist Little Greene ein unabhängiges, familiengeführtes Unternehmen und der einzige Hersteller, der ein umfassendes Sortiment von traditionellen und modernen dekorativen Farben für alle Bereiche des Hauses anbietet. Die umweltfreundlichen, kindersicheren, wasser- und ölbasierten Farben sind in Ausführungen für Wände, Decken und Fußböden sowie für Außenbereiche erhältlich.

www.littlegreene.com

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



Lido uno und Lido due

Mit Schwung in den Herbst

Auf der Messe „Alles für den Gast“ (Halle 5, Stand 324) in Salzburg werden die neuesten Produktentwicklungen aus den Bereichen Verwandlungsmöbel und Betten präsentiert. Dabei wagt JOKA den Schritt in ein neues Produktfeld – zu den veränderbaren Relaxfauteuils.



Capri Boxspringbett



Perla



Die neuen Fernsehsessel für Stressgeplagte

Füße hoch und entspannen – genau dafür wurden die Relaxfauteuils Lido uno und Lido due mit der extra weichen Softpolsterung gemacht! Entspannen auf Knopfdruck? Kein Problem! Wer nicht manuell verstellen will, dem sei die elektrische Relaxfunktion ans Herz gelegt! Lido uno und Lido due punkten mit zeitlosem Design und schlanker Optik und machen daher auch in modernen Wohnzimmern eine gute Figur – besonders dann, wenn sie mit feinstem Leder bezogen sind.

Das neue Doppelbett für Komfortkaiser

Das Doppelbett Capri bringt gehobenen Lifestyle in das Schlafzimmer: Klassisches Design verbindet sich mit exquisitem Schlafkomfort. Das formschöne Kopfhaupt mit edler Steppung

rundet das Gesamtbild ab. Capri kann als Boxspringbett oder als Polsterbett mit Lattenrost gewählt werden: Beim Boxspringbett kann man aus drei Polsterungen (Federkern, Taschenfederkern und FlexiNet®) wählen, beim Polsterbett mit Lattenrost stehen ein geräumiger Stauraum sowie Kopf- und Fußhochsteller zur Verfügung.

Die neue Doppelliege für Überflieger

Einzigartig praktisch! Hervorragender Schlafkomfort, großzügiger Stauraum, einfache Bedienung und ein integrierter Topper machen dieses Schlafsofa zu etwas Einzigartigem. Mit Perla haben Sie ein richtig praktisches Schlafsofa zu Hause, das Ihre Gäste lieben werden, weil es so bequem und einfach zu bedienen ist!

www.joka.at



Capri Polsterbett mit Lattenrost

Die ganze Welt des Wohnens

Vom 14. bis 20. Jänner 2019 trifft sich in Köln wieder das Who is Who der internationalen Möbel- und Designbranche zur imm cologne und LivingKitchen.



Soul / Koelnmesse

Die imm cologne sowie die parallel stattfindende LivingKitchen überzeugen auch diesmal wieder mit der richtigen Balance zwischen Showroom und Business, Design und Alltagstauglichkeit, Vollständigkeit und Kompaktheit. „Wir arbeiten nun seit etwa 7 Jahren kontinuierlich an der Optimierung und strategischen Ausrichtung der imm cologne und sind stolz, dass wir zur Veranstaltung 2019 in allen Bereichen eine neue Benchmark für Messen im Einrichtungsbereich hinlegen werden“, freuen sich die beiden Messemanager Matthias Pollmann und Dick Spierenburg. Alle relevanten Marktführer und Top-Design-Labels sind in Köln dabei, das ist ein starkes Statement für die imm cologne und den Standort Deutschland.

In elf Hallen entfaltet sich eine ungeheure Vielfalt an Wohnstilen und -sortimenten – von den eleganten Lifestyle-Marken und angesagten Designlabels bis zu cleveren Einrichtungslösungen für junges, trendbewusstes Wohnen im Angebotssegment „Smart“. Außerdem wird der Bereich „Pure Editions“ erweitert. „Pure Atmospheres“ ist der Name für ein neues Raumerlebnis in Halle 11.3, das zahlreiche Aussteller in ein neues Konzept einbettet. Zum ersten Mal wird es eine zentrale Piazza geben, die neben einer inspirierenden Sonderpräsentation auch eine anspruchsvolle Gastronomie vorsieht und damit als Treffpunkt für zwangloses Netzwerken dient.

LivingKitchen zeigt Zukunftstrends

Wie sieht das Küchendesign von morgen aus? Wie verändern die Ernährungstrends die Technologien in der Küche? Und wie smart können wir das Kochen und Konsumieren, Wohnen und Essen vernetzen? Parallel zur imm cologne zeigen im Jänner 2019 renommierte Markenhersteller auf der LivingKitchen ihre Visionen vom Leben in der Zukunft – mit spannenden Produktneuheiten und attraktiven Events. „Es sind vor allem drei Dinge, die die Entwicklung der Küche zum modernen Lebensmittelpunkt vorantreiben: die Innovationen in der Geräte-Technologie, die Trends im Design und die sich verändernde Koch- und Esskultur“, erklärt Matthias Pollmann, „erst alle drei zusammen machen die Küche von morgen.“

Die LivingKitchen zeigt die neuesten Trends und (smarten) Technologien wie Kochroboter und Dialoggarer, sie greift

aber auch gesellschaftliche Entwicklungen wie Sharing-Konzepte sowie Koch- und Ernährungstrends auf. Zudem dient der Messebereich „Future Design“ der LivingKitchen als experimenteller Raum für die unterschiedlichsten Ideen künftiger Küchengestaltung. Eine von Designer und Vordenker Alfredo Häberli entworfene Küchenvision wird dabei auf 160 m² ein ganzheitliches Konzept vorstellen, das einen spannenden Ausblick auf die Entwicklungen im Küchendesign geben wird.

www.imm-cologne.de

Verpan / Koelnmesse



Norr / Koelnmesse





SLEEP TIDY

ALLES FÜR DEN GAST, SALZBURG, 10.-14. NOV.
1. OG FOYER 10 STAND 0209

... ERHOLSAMER URLAUB BEGINNT IM SCHLAF!

Hochleistungs-Matratzenreinigung für Hotels und Beherbergungsbetriebe



ANTIBAKTERIELL



ANTIVIRAL



ANTIMYKOTISCH

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

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

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



INTENSIVST



HÖCHSTLEISTUNG



OHNE CHEMIE

Denn: ... erholsamer Urlaub beginnt im Schlaf!

SLEEP TIDY GmbH

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



SLEPTIDY.COM



Alles ist Bühne

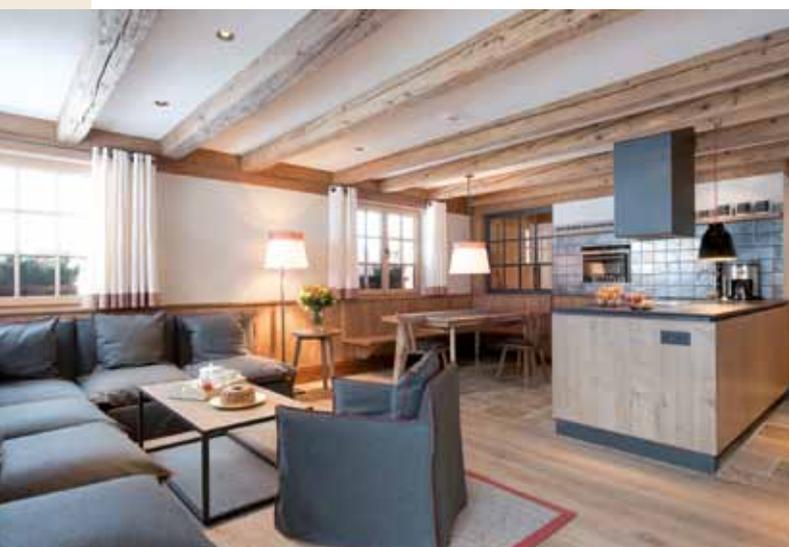
Architekt Christian Prasser beschäftigt sich neben dem klassischen Hochbau intensiv mit Interior Design. Seiner Meinung nach funktioniert der Architekt heute eher wie ein Regisseur. Besonders wichtig ist Prasser eine gute Kommunikation mit der Bauherrschaft, um die Vorstellung von Auftraggeber und Architekt in Einklang zu bringen.

Fotos: Sonni Lehner, Philipp Kreidl, Herbert Lehmann

Der Werdegang des Architekten liest sich ziemlich kosmopolitisch. Der in Bregenz geborene und in Salzburg aufgewachsene Christian Prasser absolvierte zuerst eine Tischlerlehre und machte dann in New York seinen Auslandszivildienst, wo er den Regisseur Robert Wilson kennenlernte, für den er zwei Jahre lang als Bühnenbildassistent arbeitete.

„An Wilson interessierte mich sein Minimalismus, die Reduktion auf das Wesentliche. Die Kraft seiner Lichtregie faszinierte mich, und mit welchen Mitteln er eine Geschichte erzählte. Meine Arbeiten sind sehr unterschiedlich, haben viele Stilrichtungen und lassen dennoch eine wiedererkennbare Sprache erkennen“, so der Kreative. Und weiter: „Viele meiner Bauprojekte entstehen an Orten, wo die Natur eine große Rolle spielt. Ein großer Anteil

meines Kundenstamms definiert sich nicht durch Hotelketten, sondern sind private Bauherren, die oft sehr große Häuser betreiben. Das sind persönliche Betriebe mit individueller Anforderung. In meiner Arbeit konzentriere ich mich nicht nur auf die Form und die Funktion, sondern auch auf die Weiterentwicklung dieser Häuser und Gebäude“, erklärt Prasser seine Philosophie und seinen Zugang zu den einzelnen Auftragsarbeiten. So entstand im Jahr 2008 beispielsweise das Hotel Blaue Gans, ein Art-Hotel in Salzburg. „Das Art-Hotel entstand durch den äußerst kunstaffinen Bauherrn. Es sucht die Zusammenarbeit mit Künstlern und Galeristen. Es sollte ein Haus für Künstler werden, mit Happenings, bei denen zeitgenössische Kunst ausgestellt wird.“



Interview mit Architekt Christian Prasser

Wie bekommt man die Sprache der Hotelentwickler und die der Architekten auf einen Nenner?

Projekte entstehen durch die gemeinsame Analyse. Wenn man annimmt, man kann das einfach von außen im Büro entwerfen, wird man meistens scheitern. Vor Ort aber kann man sich gemeinsam im Dialog annähern und ein Formen-vokabular entwickeln.

Welche Rolle spielt Wellness in der Hotellerie?

Eine sehr große, da Hotels eine hohe Durchschnittsauslastung benötigen. Man strebt eine größere Aufenthaltszeit an als den statistisch erfassten Durchschnitt von eineinhalb Tagen. Besser ist es, wenn die Gäste zwei bis drei Tage bleiben. Wellnessbereiche gewährleisten das mitunter, da das Programm unabhängig vom Wetter und den Jahreszeiten funktioniert.

Themen wie Materialien, Alterung und Dauer im Hotelbau sind in der Branche immer herausfordernd. Ihre Meinung dazu?

Was die Materialien betrifft, ist Patina wieder gefragt. Dabei nimmt man sich oft nicht die Zeit, auf den natürlichen Alterungsprozess zu warten. Was die Gestaltung der Innenarchitektur betrifft, sind die Hotels natürlich sehr stark Trends und Moden unterworfen. Nichtsdestotrotz müssen die Besitzer bedenken, wie sie ihr Haus durch permanente Investition weiterentwickeln können. Es handelt sich hier um ein langfristiges Konzept und eine angemessene Strategie.

Was wünschen Sie sich persönlich oder allgemein in Zukunft für die Architektur des Tourismus?

Mehr Bezug zur Natur.

„Wir hatten die schöne Aufgabe, die älteste Bewirtungsberge Salzburgs so umzubauen, dass in den Raumstrukturen das Gefühl der alten Gemäuer erhalten blieb. Im Grundriss ist alles windschief. Wir wollten mit diesen fast organischen Räumen leben. Daher wurden die Putzflächen auch nicht begradigt. Es blieb das Gefühl eines Hotels erhalten, das seit dem 12. Jahrhundert durchgehend existiert“, erläutert Christian Prasser das Ergebnis. Im Jahr 2012 kam es zur Zusammenarbeit mit den Eigentümern der Lech Lodge, einem Chalet-Hotel. „Ein Chalet-Hotel hat den Hintergrund, dass man eigentlich privat wohnen möchte, aber den Komfort eines Hotels trotzdem nicht missen will. Die Lech Lodge ist ein Ensemble aus drei Bauwerken, mit mehreren Wohnungen. Es ist immer eine Küche im Wohnbereich integriert; auch ein Wellnessbereich ist meistens inklusive“, so Prasser.

Bei der Umgestaltung eines weiteren Alpenjuwels, dem Hotel Gasthof Post in Lech am Arlberg, legte Prasser wiederum Hand an. „Es ist ein sehr traditionelles Haus. Hier ging es um die gute alte Stube. Wir nahmen für die Zimmer im Bestand das biedermeierliche Wohnen in kleinen Strukturen als vorherrschendes Gestaltungselement auf. Mit acht Zentimeter starkem massiven Zirbenholz generierten wir im neuen Wellnessbereich den Duft für die nächsten zwanzig Jahre. Die Zimmer im Neubau wurden modernisiert, Bordüren und Kacheln neu interpretiert und die Schnitzkunst computergesteuert umgesetzt.“ Die Frage der Regionalität ist Prasser immer ein besonders Anliegen: „Man sollte sich darüber bewusst sein, in welchem Gebiet man wie bauen darf, was eine Bautradition dort bedeutet und welche Materialien vorherrschen. Man sollte sich überlegen, wie man auf die jeweilige Baukultur modern antworten kann. Das ist enorm wichtig“, meint der Experte überzeugend und ist in Gedanken schon beim nächsten Projekt – aber das ist eine andere Geschichte.



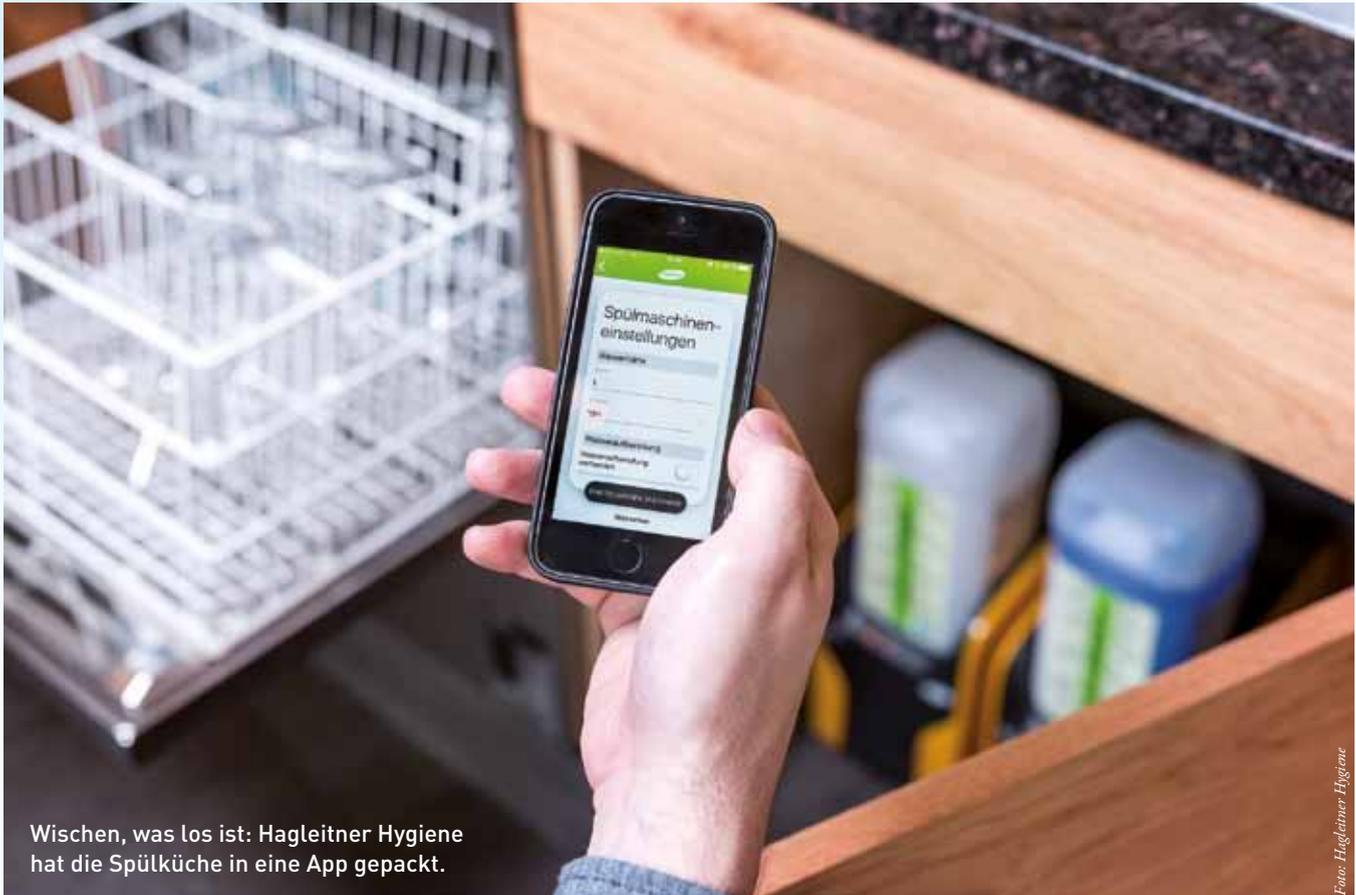


Foto: Hagleitner Hygiene

Wischen, was los ist: Hagleitner Hygiene hat die Spülküche in eine App gepackt.

Spülerisch digitalisieren

Eine Gaststätte – irgendwo hoch in den Alpen. Die Gaststätte hat eine Menge Besucher. Und dann geschieht das Unvorhergesehene, denn die Spülküche streikt. Hagleitner hat mit „integral 4Plus“ eine klare Antwort für diesen Worst Case.

Sorgenfrei-sauberes Geschirr. Nicht nur für den Augenblick, sondern 24 Stunden am Tag, 7 Tage die Woche, 365 Tage im Jahr. Vor diesem Hintergrund hat Hagleitner die Spülküche in eine App gepackt. Denn das Smartphone ist immer bei der Hand – und überall. Auch auf 2.000 Metern. Muss nun der Maschinenhändler angefahren kommen, über Bergstraßen und Passwege? Oder lässt sich die Sache persönlich beheben? In höchstens sieben Minuten ist das herausgefunden. Rührt das Problem überhaupt vom Dosiersystem? Darüber gibt die App sogar binnen drei Minuten Bescheid – als ein digitaler Servicetechniker. Sie ist nämlich ins neue Dosiersystem von Hagleitner fix eingebunden. „integral 4Plus“ heißt diese Weltneuheit, die seit 1. Oktober verfügbar ist.

Die digitale Zukunft in der Tasche

„integral 4Plus“ ist ein System für die professionelle Spülküche. Das Dosiergerät, die Reiniger, der Glanztrockner und die App machen dabei gemeinsame Sache. Die Reiniger sind hochkonzentriert: 4 kg bringen bis zu 1.500 Körbe sauber. Das

bedeutet 25.000 Gläser bzw. 20.000 Teller. Jede Patrone hat einen eigenen RFID-Chip. Produktverwechslung? Fehlanzeige. Das Dosiergerät lässt sich flexibel montieren: überm Tisch, unterm Tisch – wo immer Platz dafür ist, ohne dass die Elektronik an der jeweiligen Spülmaschine angetastet werden muss. Reiniger und Wasser finden mengenproportional zueinander. Auch damit unterscheidet sich „integral 4Plus“, denn herkömmliche Systeme sind vom Druck in der Wasserleitung abhängig – was zu Überdosierung führt: Bis zu 70 Prozent zu viel Reiniger verderben dann die Spülflotte. Alles anders bei Hagleitner – dank einer patentierten Präzisionspumpe: Da ist die Menge an Wasser maßgebend.

Die technologische Zukunft steht jetzt schon bereit: Stehen Wartungen an? Die App meldet sich rechtzeitig. Ist der Reiniger am Ausgehen? Oder die Entsalzung? Die App schlägt Alarm und hilft beim Nachbestellen. Wird etwas nicht sauber? Die App weiß Rat. Und noch etwas kann die App: Überblick geben. Wie viel Geschirr wird gespült? Wie viel Chemie verbraucht? Wie viel Wasser fließt? Wie viel Strom fällt an? Die App von Hagleitner hilft, die Zukunft schon jetzt effizient und nachhaltig zu gestalten.

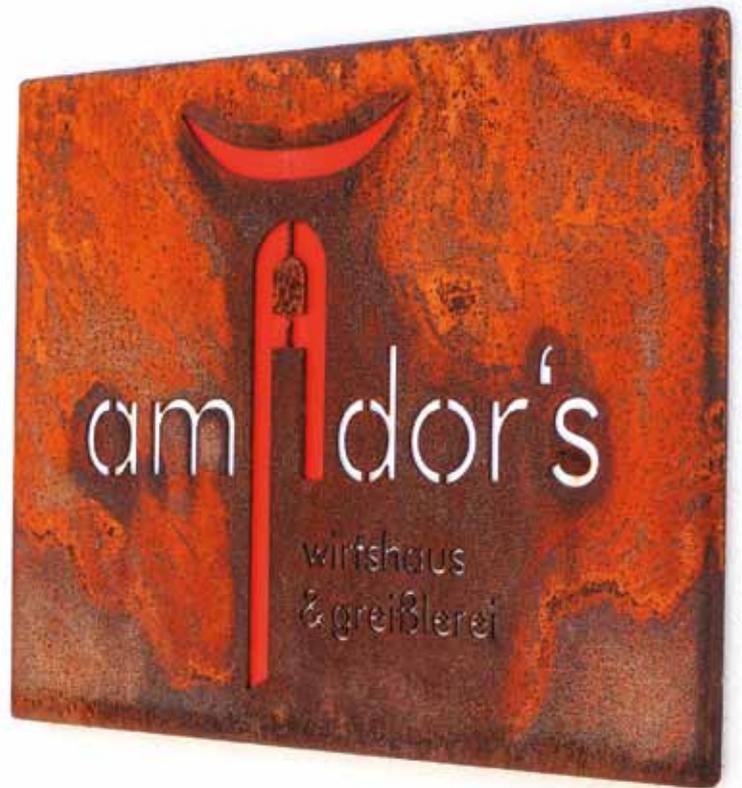
www.hagleitner.com

Ein wahrer Matador

Das ungewöhnliche Gemeinschaftsprojekt von Spitzenkoch Juan Amador und Weinmacher Fritz Wieninger gehört wohl zu den spannendsten Restaurantkonzepten der letzten Zeit in Wien.

Text: Peter A. de Cillia, Fotos: Amador

Es dauerte an die zwei Jahre, bis der Meisterkoch sein ultimativ richtiges Konzept feingetuned hatte. Bis dahin wurden Gäste von Begriffen wie „Wirtshaus“ und „Greißlerei“ etwas verwirrt, wurde ihnen doch von Anfang an hochwertige Sterne-Küche serviert. Herr und Frau Österreicher kannten sich nicht aus. Jetzt wissen aber alle Gourmets, wo sie sich befinden und meistens auch, was sie erwartet. Sie sitzen nämlich schlicht und einfach im Restaurant Amador – mit einem „Chefs Table“ und einer offenen Schauküche, wie es sich halt designmäßig so gehört.



Juan Amador wurde 1968 als Sohn spanischer Gastarbeiter im schwäbischen Ort Strümpfelbach geboren. Ziemlich schnell erkochte der Genussverfechter zwei Michelin-Sterne, danach wurde Amador auch mit dem dritten Stern in den höchsten Kocholymp gehoben. Nach einigen wirtschaftlichen Auf- und Abs, ein in der gehobenen Gastroszene leider immer wiederkehrendes Ritual, zog der Spanier der Liebe wegen nach Wien und blieb mit Begeisterung in der Stadt der vielen Intrigen: „Ich lebe hier sehr gerne. Die Stadt ist an sich gemütlich und wunderschön, aber es



„Es war eine große Herausforderung, in Wien mein ganz eigenes Konzept zu etablieren und zum Erfolg zu führen.“

Juan Amador

war natürlich von Anfang an eine große Herausforderung, hier mein ganz eigenes Konzept zu etablieren und zum Erfolg zu führen“, gibt Amador ehrlich zu. Allen anfänglichen Unkenrufen zum Trotz wurde das Restaurant 2017 mit zwei Michelin-Sternen in Michelins Main Cities of Europe 2017 ausgezeichnet, und „natürlich möchten mein Team und ich auch den dritten Stern erkochen. Jeder, der in der Branche in diesen lichten Höhen etwas anderes vorgibt, gibt nicht wirklich seine inneren Wünsche und Träume preis“, so der Spanier selbstbewusst.



„Ich beziehe meine Produkte aus der ganzen Welt – wo auch immer das Beste zu finden ist.“

Juan Amador

Der ganz eigene Stil

Juan Amador verwendet Methoden der Molekularküche, um neuartige Konsistenzen, Zusammenstellungen und Aromen zu ermöglichen. In seiner Kreativwerkstatt experimentiert er auch mit Geräten aus dem Laborbedarf, die mit präziser Messtechnik beispielsweise mehrere Tage andauernde Garvorgänge erlauben. Die Basis der Rezepte bildet jedoch die klassische Küche Kataloniens, Frankreichs und des Baskenlandes. Vorbilder dabei sind sicher auch spanische Köche wie Ferran Adrià und Juan Mari Arzak.

Amador hat den Wienern ein paar Signature Dishes seiner vorigen Restaurants mitgebracht, die auch hier von Anfang an höchstes Lob einheimsten. Man denke dabei an die Taube oder das Gericht „Brick in the wall“, ein wahrhaft göttliches Dessert. Großartig auch der Reigen an Häppchen und Amuse Bouches oder eine Rote Garnele von bemerkenswerter Frische und Qualität. Von vergleichbarer Güte auch der Kaisergranat. Das kulinarische Konzept, bei dem entspannter Genuss im Mittelpunkt steht, wird immer mehr zum Hotspot unter den Wienern. Entstanden ist ein Lokal, in dem man sich auch optisch wohlfühlt: stimmungsvolles Ziegelgewölbe, elegante Möbel, die das Backstein-Ambiente zu einem Raum werden lassen, in dem man gerne verweilt und einfach nur genießen will.

Raffinesse oblige

Was auf die Tische kommt, ist eine unmittelbar ansprechende, dabei zugleich raffinierte Kulinarik, die sich an den Jahreszeiten orientiert. Beste regionale Produkte bilden die Basis, daraus entstehen unpräzise Gerichte, zubereitet mit viel kreativer Lust. Klassiker aus der österreichischen Küche kommen ebenso auf den Teller wie typische Vertreter der Herdstile anderer Länder, ausgewählt und mit großer Stilsicherheit verbunden durch die sehr persönliche Handschrift von Juan Amador – immer wieder verblüffend, puristisch, auf das Wesentliche konzentriert.

Da die Freude an der Abwechslung im Vordergrund steht, gibt es hier keine Speisekarte im herkömmlichen Sinn, sondern je nach Saison mehrgängige Menüs zur Auswahl. „Die Qualität der Produkte steht für mich über allem. Ich möchte stets mit den besten Produkten kochen, die ich auf der Welt finden kann. Nur so kann ich ein authentisches, kulinarisches Geschmackserlebnis auf den Teller zaubern“, erläutert der dekorierte Kochkünstler seine Passion. Und weiter: „Schlagwörter wie Regionalität und Frische kann ich nicht mehr hören, denn ersteres kann logisch und nützlich sein, aber muss nicht immer das Beste sein, und zweiteres setze ich immer voraus. Die Küche im Restaurant Amador möchte vor allem gelebte kulinarische Kreativität auf den Teller bringen. „Wichtiger, als jeden Trend aufzugreifen, ist es, eigene Kreationen von A bis Z im Kopf durchzuspielen und authentisch zu entwickeln“, ist Amador überzeugt. Nur so könne eine Kochkunst höchster Qualität entstehen, die nicht an Ort und Zeit gebunden ist, so der Sternekokch.





Amador & Friends

Unter dem Titel der Eventreihe „Amador & Friends“ lädt Amador zudem regelmäßig befreundete internationale Spitzenköche ein, um Gourmet-Liebhabern einen einzigartigen Abend auf kulinarischem Top-Niveau zu bieten. In der verbleibenden Zeit ist der Spanier entweder Gegner von Tim Mälzer in Kitchen Impossible oder Gastjuror in der fünften Folge der fünften Staffel von The Taste. 2018 war er erneut bei Kitchen Impossible zu sehen, dieses Mal jedoch als einer der Juroren von Mälzers Aufgabe in Wien in Folge 1. „Man muss als Koch in dieser Liga auch laut klappern. Das gehört zum Handwerk und zum Zeitgeist, und natürlich bekomme ich immer wieder Angebote, das Testimonial für ein Küchengerät oder Ähnliches zu sein. Wenn man nur

finanziell darüber nachdenkt, wäre das auf jeden Fall der einfachere Weg, denn ein Restaurant auf höchstem Niveau zu führen ist eigentlich ein Wahnsinn, aber ich koche halt so gerne, und solange dies so ist, werde ich es auch machen“, resümiert der Genuss-Aficionado auf ehrliche Art und Weise. Vor allem sollten die Menschen endlich etwas für sich entdecken, nämlich die Einsicht, „Genuss auch zuzulassen“, ist Amador überzeugt. Was die Mitarbeiter betrifft, hat Amador eine klare Einstellung: „Sie sind das eigentliche Kapital des Betriebes. Wenn ich sie motivieren kann, sie auch Verantwortung übernehmen lasse, dann sind wir alle auf dem richtigen Weg. Wenn jemand nicht ins Team passt, sagen es mir sehr schnell die Kollegen.“ Und zu guter Letzt ist Amador überzeugt: „Jeder Chef verdient seine Mitarbeiter.“

ALLES FÜR DEN[®]
G A S T
HERBST

10.-14. NOV. 2018
MESSEZENTRUM SALZBURG

Die tonangebende Fachmesse

49. Internationale Fachmesse für die
gesamte Gastronomie und Hotellerie



Save
the date



Die perfekte Doppelwelle

Das neue „Wüsthof Epicure“ Brotmesser mit innovativem doppeltem Wellenschliff: Es gleitet durch Kruste und Krume wie von selbst.

Die traditionelle Brotzeit ist wieder im Kommen und wird in der Gastronomie gerne aufwendig inszeniert: verschiedene Brotsorten, Käse, Wurst und Schinken als Basis, aufgepeppt mit Fisch, Krustentieren, Antipasti, Obst, Aufstrichen und Dips. Das Gastro-Bekenntnis zur rustikalen Heimatküche mit Produkten von regionalen Anbietern und die Renaissance des Brotbackens inspirieren eine neue Brotkultur. Und die neue alte Wertschätzung frischen, guten Brotes bedeutet auch, dass es wieder von Hand geschnitten wird. Dabei ist die Wahl des richtigen Brotmessers entscheidend.

Einziger doppelter Wellenschliff

Das Brotmesser mit klassischem Wellenschliff ist seit Generationen gelernt. Die regelmäßigen Wellen entlang der Schneide arbeiten sich sauber und sicher in das Brot. Mit dem „Epicure“ Brotmesser hat das Solinger Familienunternehmen Wüsthof das Schneiden von Brot revolutioniert: Denn dank der innovativen Präzisions-Doppelwelle gleitet die Klinge des Messers mühelos durch das Schneidgut – der Unterschied zum herkömmlichen Wellenschliff ist sofort spürbar. Ob harte Kruste oder weiche Krume, die Welle in der Welle liefert außergewöhnlich glatte, saubere und präzise Schnitte. Zudem verhindert die Anordnung der Wellenzähne ein schräges Abgleiten der Klinge und ermöglicht ein sicheres Ansetzen zum Schnitt. Dabei lassen sich dank der Klingenslänge von 23 cm auch große Brotlaibe leicht und ohne viel Kraftaufwand schneiden, ob bei der Brotzeit oder beim Frühstück. Und noch etwas: Durch die Doppelwelle erhöht sich auch die Schnitthaltigkeit, d. h. die Klinge bleibt länger scharf.



Ergonomisch & langlebig

Das „Epicure“ Brotmesser zeichnet sich aus durch die perfekte Einheit von Design, Material, Ergonomie und Sicherheit. Alle „Epicure“ Messer werden aus einem Stück hochlegiertem Chrom-Molybdän-Vanadium Klingensstahl geschmiedet und auf 58° Rockwell gehärtet – ein Garant für ein langes Messerleben. Das Griffmaterial besteht aus natürlichen Fasern und Harz, es verbindet somit die angenehme Haptik von Holz und die hygienischen Eigenschaften von Kunststoff. Die neue Kropfform und die breitere Klinge sorgen für ein sicheres und gelenkschonendes Arbeiten.

Stets griffbereit

Sicher verwahrt wird das „Epicure“ Brotmesser am besten am Wüsthof Schwebblock: Durch den im Holz eingelassenen Magneten werden die Messer sicher gehalten und sind stets griffbereit. Gefertigt aus hochwertigen Materialien, scheint es, als schwebte der massive Holzblock aus Thermobuche über dem Fuß aus gebürstetem Edelstahl. Das macht den magnetischen Messerblock zu einem Designobjekt, das sich im Alltag durch Langlebigkeit und hohe Funktionalität auszeichnet. Angeboten wird er im Set mit drei „Epicure“ Messern für eine solide Ausstattung in der Küche: Brotmesser, Santoku und Gemüsemesser.

www.wuesthof.com

Juan Amador
in seinem
Restaurant
in der Wiener
Grinzinger-
straße.

Kulinarische Spezialitäten im Herbst



DIE EMOTIONEN DES WALDES

Mit dem Newcomer Forest Flair, einer exquisiten Wald-Gewürzzubereitung, begeben Sie sich auf einen kulinarischen Waldspaziergang. Christian Berger vom WIBERG Team Inspiration verrät, was sich hinter diesem Schatz der Natur verbirgt, was er in sich hat und wie man ihn am besten einsetzen kann.

KULINARISCHER WALDSPAZIERGANG

„Was kann das Holz dafür, wenn es als Geige erwacht?“, fragte einst der französische Dichter Arthur Rimbaud. Heute stellen wir die Frage: „Was haben Sie davon, wenn der Wald als

Gewürz erwacht?“ Die Antwort darauf ist ganz einfach: den würzigen Duft alpenländischer Wälder. Also einfach tief durchatmen und die Energie von Latschenkiefer, Fichtennadeln, Wacholderbeeren, Zirben-Öl und Steinpilzen auf sich wirken lassen. Duft und Geschmack spielen bei diesem Newcomer eine bedeutende Rolle, handelt es sich dabei doch um eine Mischung, die Natur widerspiegelt wie kaum eine andere. Ihre kulinarische Bestimmung sind Zubereitungen von hellem sowie dunklem Fleisch, frische, gebeizte oder geräucherte Fische sowie selbstverständlich Pilz- und Wildgerichte jeder Art.



Fotos: FRUTAROM

ÜBRIGENS SCHON PROBIERT?

Rosa gebratener Rehrücken mit Waldkräuterkruste, Selleriepüree und karamellisierten Pfeffer-Kastanien: Butter salzen und schaumig rühren. Weißbrot zusammen mit Forest Flair cuttern und unter die Butter mischen. Spinat-Paste hinzugeben und mit etwas Distel-Öl verfeinern. In Frischhaltefolie wickeln und kühlen. Rehrücken in Oliven-Öl anbraten, salzen und mit Forest Flair würzen. Die gekühlte Kruste in dünne Scheiben schneiden und den Rehrücken damit belegen. Im Backrohr bei 110 °C ca. 15 Minuten garen. Für das Püree Sellerie in Veggie-Bouillon weich kochen. Anschließend mit Obers fein pürieren und mit etwas Ursalz, Muskatblüte sowie Distel-Öl abschmecken. Auch die Pfeffer-Kastanien sind einfach herzustellen: Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren und mit Pfeffer-Cuvée abschmecken. Die Esskastanien auf einen Zahnstocher spießen, durch den Karamell ziehen und mit dem tropfenden Ende nach unten halten bis der Karamell leicht abkühlt. Anschließend zum Beispiel in einen Karton spießen und bis zum Gebrauch zur Seite stellen.

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

Wilder Genuss im Herbst

Bei der Nachhaltigkeits-Marke „Vonatur“ legt Transgourmet besonderes Augenmerk auf Frischeprodukte. Passend zur Herbstsaison gibt es jetzt auch heimische Wild-Spezialitäten.



Als Österreichs Nummer eins im Gastronomie-Großhandel baut Transgourmet mit der Eigenmarke „Vonatur“ seine Kompetenz im Bereich Nachhaltigkeit laufend aus und übernimmt damit eine Vorreiter-Rolle. Klar benannte Herkunftsregionen, authentische Produktgeschichten und nachhaltiges Wirtschaften zeichnen die Markenwelt von „Transgourmet Vonatur“ aus.

So stammt das Wild aus den besten Regionen Österreichs. Die Tiere suchen sich das Futter im Wald selbst und fressen somit das Beste, was die Natur zu bieten hat. Vom Abschuss bis zur Zerlegung vergehen nicht mehr als zehn Tage. Der nachhaltige Lebensraum der Tiere, die Einhaltung von Schuss- und Schonzeiten, die richtige Kühlung des Fleisches und fachkundige Fleischer sind die Schlüsselkriterien für das perfekte Wildfleisch. In der Wildsaison bietet „Transgourmet Vonatur“ – abhängig vom Jagdglück – verschiedene Teilstücke vom Reh und Hirsch sowie Edelteile vom Wildschwein an.

Wildgerichte boomen in der Gastronomie

„Gerade Wildgerichte werden bevorzugt außer Haus konsumiert,“ weiß Thomas Panholzer, Geschäftsführer von Transgourmet Österreich. Ergo forciert man speziell im Herbst erstklassiges Wildfleisch, aber auch die passenden Beilagen und Weine. „In unseren Cook-Studios werden laufend neue Wildgerichte kreiert und die Rezepte unseren Kunden als Inspiration persönlich sowie über digitale Kommunikationskanäle zur Verfügung gestellt.“ Das Transgourmet Wildsortiment umfasst neben den „Vonatur“-Spezialitäten zahlreiche weitere frische, aber auch tiefgekühlte Produkte vom Reh, Hirsch und Wildschwein sowie Wildgeflügel und stammt beinahe zur Gänze aus heimischen Wäldern. Auch „wilde“ Wurstwaren und Pasteten finden sich im Sortiment.



Partner sichern Frische und Verfügbarkeit

Um die Verfügbarkeit der Produkte sicherzustellen, setzt Transgourmet auf viele verschiedene Zulieferer und nimmt gerne Vorreservierungen entgegen.

„Unsere regionalen Partner garantieren zudem ultimative Frische“, so Panholzer. Dass Jagdsaisonen streng eingehalten werden, versteht sich.

Transgourmet kennt die Bedürfnisse seiner Kunden und unterstützt sie auch beim Zuschnitt und der Sortierung der Teilstücke. So sind beispielsweise Gulasch oder Ragout so vorbereitet, dass sie die gleiche Garzeit haben. Das spart dem Koch Zeit und macht den Küchenablauf einfach und sicher. Darüber hinaus stehen die Transgourmet-Experten den Kunden mit Tipps und Tricks sowie der passenden Weinempfehlung zur Seite: So ist der gleichfalls unter „Transgourmet Vonatur“ erhältliche Wein vom Weingut Birgit Braunstein aus Purbach – der „Blaufränkisch Heide“ – die Top-Empfehlung als Speisebegleiter zu Wild.

Alles für den GAST: Halle 10, Stand 0118



Foto: Martin Kitzing

Wiener Feinkost-Tradition

Mautner Markhof legt bei der Herstellung seiner Feinkost-Spezialitäten den Fokus auf die traditionelle und nachhaltige Verarbeitung bester regionaler Zutaten. In diesem Sinne wächst auch das Angebot an Bio-Produkten.

Mit der Unternehmensgründung im Jahr 1841 legte Ignaz Mautner Ritter von Markhof den Grundstein für mehr als 175 Jahre Wiener Feinkost-Tradition. Klassiker wie der „Estragon Senf“ und „Kremser Senf“, der „Tafel Kren“ oder der „Hesperiden Essig“ finden sich heute in jeder (Profi-)Küche und sind fixer Bestandteil der österreichischen Genussskultur. Um beste Qualität zu sichern, legt Mautner Markhof bei der Verarbeitung aller Produkte am Standort Wien-Simmering nicht nur größten Wert auf traditionelle Herstellungsverfahren, sondern vor allem

auch auf die Auswahl und Regionalität der Rohstoffe. So stammt der Kren aus der Steiermark und auch die verarbeitete Gelbseesaat für den „Estragon Senf“ kommt zu 100 % aus Österreich.

Bio-Sensaat aus Österreich

Seit einigen Jahren bauen die heimischen Bauern für Mautner Markhof auch Bio-Sensaat an. Der im Vorjahr gelaunte „Bio Estragon Senf“ (5 kg) ist österreichweit der einzige Estragon Senf in Bio-Qualität. Bestehend aus feinsten, frisch vermahlener Senfsaat aus biologischer Landwirtschaft, bietet er Gastronomen kontrollierte Qualität und den gewohnten Geschmack des beliebten, unverwechselbaren Originals.

Ergänzt wird das Bio-Senf-Angebot noch durch den fruchtigen „Orangen Senf“ und „Feigen Senf“ aus „Mautner's Spezialitäten“-Linie. Die beiden Spezial-Senfsorten eignen sich ideal zum Verfeinern verschiedenster kalter und warmer Speisen, sie machen sich aber auch wunderbar als Begleitung zu Roastbeef oder Käse.

Beste Früchte, natürlich vergoren

Auch bei Essig setzt Mautner Markhof als Marktführer auf den anhaltenden Bio-Trend und bietet für die Gastronomie zwei

beliebte Produkte aus 100 % biologischen Zutaten an: den vielseitig verwendbaren „Bio-Tafel Essig“ sowie den süßlich-aromatischen „Bio-Apfel Essig“, der aus selbst gemachtem Apfelwein aus heimischen Früchten vergoren wird. Wie alle Essige aus dem Hause Mautner Markhof werden auch die beiden Bio-Produkte nach altem Hausrezept im natürlichen Gärverfahren gewonnen und im praktischen Kanister mit Anti-Blubb-System für sicheres, spritzfreies Ausgießen angeboten.

Gelebte Nachhaltigkeit

Nachhaltiges Wirtschaften ist für den Wiener Spezialitäten-Erzeuger seit jeher gelebte Firmenphilosophie. So ist Mautner Markhof nicht nur seit 2010 als Leitbetrieb Austria für die Branche Lebensmittel und die Region Wien ausgezeichnet, sondern wurde heuer auch bereits zum siebten Mal in Folge als ÖkoBusinessPlan-Betrieb geehrt. Damit würdigt die Stadt Wien jedes Jahr die energie- und wassereinsparenden Maßnahmen im Simmeringer Betrieb, sowie die kontinuierliche Verringerung des CO₂-Ausstoßes und den klaren Fokus von Mautner Markhof auf Regionalität.

Alles für den GAST: Halle 10, Stand 0110

www.mautner.at



Mautner Markhof-GF Jürgen Brettschneider



Wenn der Hirsch röhrt

Im Herbst verfärben sich nicht nur die Blätter an den Bäumen, auch auf den Tellern wird es farbenfroh.



Rehrücken, Hirsch, Eierschwammerl-Gulasch und Kürbispüree machen den Herbst zur Jahreszeit für Genießer. Neben schmackhaftem Wild bietet das Sortiment des Handelshauses Wedl auch die passenden Beilagen zu den frischen Fleisch-

spezialitäten sowie eine breite Auswahl an saisonalen Obst- und Gemüsesorten. Würzige Chutneys aus Trauben, Orangen oder Holunder sowie süß-herbe Preiselbeeren eignen sich perfekt als Begleiter für allerlei Wildgerichte. ➤

STASTNIK
SEIT 1898

**120 JAHRE
SALAMI SLOW-HOW.**





Reis mal anders

Das Reis-Angebot von Riso Gallo ist so vielfältig wie speziell. Neben klassischem Risotto- und Langkornreis offeriert das italienische Unternehmen auch besondere Spezial-Reissorten für anspruchsvolle und exotische Gerichte. So ist etwa der „Riso Rosso“ ein aromatischer Vollkornreis mit unverwechselbarer roter Farbe. Er hat eine angenehm bissfeste Konsistenz und passt mit seinem leicht nussigen Geschmack unter anderem sehr gut zu gebratenem Fleisch oder saisonalem Gemüse. Ein weiteres Highlight ist der „Riso Gallo Venero“, ein von Natur aus schwarzer, nach frisch gebackenem Brot duftender Parboiled-Vollkornreis, der viel Spielraum für kreative Rezepte lässt.

Gans, ganz schnell

Was wäre die Herbstzeit ohne das traditionelle Gansessen? Damit die Zubereitung im stressigen Küchenalltag einfacher und schneller vonstatten geht, bietet Wiesbauer Gourmet das Gansl bereits sous-vide-vorgegart und vorportioniert an. Somit muss es nur noch ca. 20 Minuten



im Ofen oder Konvektomaten fertig gebraten werden, um seine schöne, braune Farbe zu erhalten. Danach kann das Gansl ohne weiteres Rasten und ohne mühsames Zerteilen sofort mit Beilagen nach Wahl serviert werden. Ähnlich rasch und gelingsicher erfolgt die Zubereitung der Ente (Hälften oder Entenbrust), die beim langen Braten sonst oft trocken wird und durch das Niedrigtemperaturgaren mit herausragender Fleischqualität überzeugt.



Geschmackliche Abrundung

Bunt wie der Herbst sind auch die Donuts von Vandemoortele, die in fünf Sorten für süße Abwechslung sorgen und nur 30 bis 60 Minuten bei Raumtemperatur aufgetaut werden müssen. Die Donuts in der neu aufgelegten „doony's Mix Box“ (5 x 12 Stück) sind mit ihren trendigen Zuckerglasuren und Dekorationen nicht nur schmackhaft, sondern auch ein optischer Blickfang. Ob mit belgischer Milkschokolade, mit weißer Vanille-Zuckerglasur und bunten Streuseln bzw. Schoko-Flocken oder knallig in Rosa und Pink mit hübscher Deko und Erdbeer-Geschmack. Neben dem Mix sind die „doony's“ auch sortenrein verfügbar.

Wilde Spezialitäten

Seit über 40 Jahren steht der Name Ager für heimische Wildspezialitäten, aber auch für Speck und hochwertige Fertiggerichte. Über eigene Wildsammelstellen in Niederösterreich, Kärnten, der Steiermark sowie im Burgenland werden im Zerlegebetrieb in Söll (Tirol) jährlich ca. 3.000 Tonnen exklusive Wildprodukte von Hirsch, Reh, Wildschwein und Gams verarbeitet. Die Tiere leben weitgehend stressfrei in der freien Natur, uneingeschränkt in ihrer Bewegungsfreiheit. Sie ernähren sich von Kräutern und Gräsern, die ganz wesentlich den Wohlgeschmack des Wildfleisches prägen: Wildbret ist nicht nur schmackhaft, sondern auch nährstoffreich sowie kalorien-, fett- und cholesterinarm.

Geschmacksexplosion

Der neue „Vulkan-Schoko-Kuchen“ von Meisterfrost ist das Richtige für Schokoholics: Der kleine Schokolade-Nuss-Kuchen ist als Dessert variabel einsetzbar, denn durch seine vulkanähnliche Form mit „Kraterloch“ ist der er beliebig befüllbar, beispielsweise mit heißer Schokosauce



oder einer Fruchtsauce und frischen Früchten. Sehr gut macht sich auf oder neben dem „Vulkan-Schoko-Kuchen“ natürlich auch eine Kugel Eis. Die Zubereitung der 90 g schweren Küchlein erfolgt schnell und einfach in Mikrowelle oder Kombidämpfer.



Nuss-Genuss

Froneri macht den Herbst zur Eiszeit: Es kommt nur auf die passende Geschmacksrichtung und die entsprechende Inszenierung an. So ist die neue Sorte „Mövenpick Haselnuss“ wie gemacht für abwechslungsreiche Eisdesserts speziell für die kalte Jahreszeit. Unter anderem empfiehlt Froneri, das Haselnusseis als „Ice'n'Cake“ mit warmem Zwetschken-Kuchen zu servieren. Dazu kommt ein Löffel Topfen, der – zusammen mit etwas Zimt – die Kreation perfekt abrundet.



Schmarrn up your life!

Getreu dem Motto „für jeden Schmarren zu haben“ überrascht Weinbergmaier immer wieder mit neuen Variationen des allseits beliebten Kaiserschmarren. Den Klassiker der österreichischen Mehlspeisküche gibt es mit oder ohne Rosinen, in Bio-Qualität sowie glutenfrei, dazu kommen ein flaumiger Topfenschmarren, der weihnachtliche „Lebkuchenschmarren“ und der fruchtige „Apfelschmarren“. Aufgepeppt mit frischen Apfelstücken passt er perfekt in die herbstliche Jahreszeit und macht sich als süße Nachspeise ebenso gut wie nachmittags zum Kaffee. 



WIE MAN DEN ALLTAG
AUSSCHALTET?

E P I C U R E



MAN MACHT DEN HERD AN.

Wenn man in der Küche steht, sind plötzlich die kleinsten Dinge ganz groß im Fokus. Und der Büroalltag, der Berufsverkehr und die Vorstandspräsentation verschwinden hinter dem Horizont, während sich die Geschmacksnerven auf Entdeckungsreise begeben. Der richtige Begleiter? Das richtige Werkzeug!

Für alle, die das Kochen leben:
Die neuen EPICURE Messer von WÜSTHOF.
wuesthof.com/epicure



Salami Slow-how

Der Weinviertler Salami-Meister Stastnik feiert sein 120-jähriges Firmenjubiläum.

Die 1898 gegründete Wurstmanufaktur Stastnik ist mit 120 Jahren Erfahrung zu Recht österreichweit als Weinviertler Salami-Meister bekannt. In Gerasdorf nahe Wien werden – neben vielen weiteren Produkten – verschiedene Salami-Variationen mit und ohne Edelschimmel handwerklich hergestellt.

Reifeprüfung

Damit nicht nur eine gute, sondern eine außergewöhnliche Salami entsteht, bedarf es neben bester Fleischqualität und der Erfahrung des Salami-Meisters vor allem zweier wichtiger Elemente: Zeit und Raum. Denn Reifedauer und -bedingungen sind ausschlaggebend für die Produktqualität. Dabei muss in der Reifekammer die Luft ständig zirkulieren, um eine sanfte, gleichmäßige Abtrocknung des rohen Fleisches zu gewährleisten. Um den perfekten Reifegrad zu erlangen, darf die Salami je nach Kaliber bis zu zehn Wochen abhängen und trocknen. Während dieser Reifezeit verliert sie rund 40 % ihres Gewichts und Volumens, aber erst dadurch entwickelt sie ihren besonderen Geschmack. Das Beherrschen des Handwerks sowie das Fingerspitzengefühl des Salami-Meisters in der Verarbeitung sind unabdingbare Voraussetzung für die perfekt gereifte, fein-würzige Stastnik-Salami.

Meisterstück

Seit 20 Jahren ist Stastnik Teil des Familienunternehmens Radatz, das großen Wert darauf legt, die traditionelle Handwerkskunst der Salami-Fertigung mit Bedacht weiterzuführen. So steht der Stastnik-Salami-Meister in der neuen Werbekampagne für

„120 Jahre Salami Slow-how“, also das Wissen um die Herstellung und langsame Reifung bester Produkte. Aus gegebenem Anlass wurde außerdem eine edle „Camembert Salami“ als Jubiläums-Edition kreiert: Innen schonend luftgetrocknet und mit würzigem Camembert ummantelt, schmeckt diese acht Wochen gereifte Salami sehr aromatisch mit ausgewogener Käsenote. Die Jubiläums-Edition ist als „Meisterstück“ auf nur 487 Stück limitiert und damit eine rare Spezialität, die nur für kurze Zeit zu haben ist. Dabei kommt sie nicht wie gewohnt in der Stange, sondern in der typischen runden Camembert-Form, wodurch sich die Salami wunderbar auf jedem Frühstücks- und Vorspeisenbuffet macht.

Salami & mehr

Das Erbe aus der langen Handwerkstradition wird bei Stastnik nicht nur weitergegeben, sondern – insbesondere seit der Übernahme durch die Familie Radatz – in einer stetig wachsenden Produktpalette weiterentwickelt. Der Topseller ist seit Jahrzehnten die „Stastnik Haussalami“, aber auch die „Weinviertler Salami“ oder die herbstlichen Variationen mit Maroni und Trüffel haben in ganz Österreich viele treue Fans. Neben Salami produziert Stastnik in Gerasdorf auch verschiedene Dauer- und Jausenwürste sowie rustikale Speck- und Schinkenspezialitäten. Das gesamte Produktionsvolumen liegt aktuell bei rund 100 Tonnen pro Woche.

www.stastnik.at





TRANSGOURMET



Gemeinsam machen wir jedes Erlebnis zum

Geschmackserlebnis!

Am Bild: David Kostner, Restaurant Schaufelspitz am Stubai Gletscher

Das Beste für die Gastronomie: Transgourmet.
Österreichs größtes Sortiment, individuelle Beratung, Top-Qualität und fundiertes Know-how – das garantiert Ihnen

DAS BESTE FÜR IHRE GÄSTE.



Exklusiv bei Transgourmet.
transgourmet.at



Wie hausgemacht

Als Österreichs Spezialist für tiefgekühlte Kartoffelprodukte bietet 11er ein innovatives Sortiment an regionalen Schmankerln. Nun überrascht 11er mit trendigem Streetfood.

Erdäpfel sind ein ganz wesentlicher Bestandteil der österreichischen (Herbst-)Küche – egal ob gekocht, gebraten, zu Püree verarbeitet oder in Rösti-Form. Das Vorarlberger Familienunternehmen 11er hat es sich auf die Fahnen geheftet, „das Beste aus der Kartoffel“ zu bieten und offeriert für Gastronomie und Catering ein vielfältiges Sortiment an hochwertigen Kartoffelprodukten, die aussehen und schmecken wie hausgemacht.

Neben Pommes und Kroketten sorgen zum Beispiel die fein geriebenen „Rösti-Kartoffeln“, die kalt oder warm befüllbaren „Mini-Schiffchen“ oder Fingerfood wie „Mandel-Bällchen“ und gefüllte „Snacks“ (mit Bergkäse oder Gemüse) für Abwechslung. Neu im Portfolio sind außerdem die „Rosmarin-Rösti“, die mit ihrer mediterranen Kräuternote ganz wunderbar mit Fleisch- und Wildgerichten harmonieren.

Der 11er Genuss-Bus

Mit dem „11er Genuss-Bus“ greift der Kartoffel-Spezialist aktuell das Thema Streetfood auf: Der umgebaute Vintage-Airstream tourt durch ganz Österreich und Süddeutschland, um bei Events die Besucher mit außergewöhnlichen Kreationen zu verwöhnen. Dabei dreht sich natürlich alles um die Kartoffel-

spezialitäten aus dem Hause 11er, die neu interpretiert werden und für kulinarische Genussmomente „made in Austria“ sorgen.

Die Geschichte des 11er Foodtrucks beginnt übrigens, anders als man vielleicht denkt, bereits im Jahr 1941. Damals hatte Wilhelm Grabher mit seinen Brüdern Rudolf, Ludwig und Ernst die Idee, von Dorf zu Dorf zu fahren und die Einwohner in der Region mit frischem Obst, Erdäpfeln und Kraut zu beliefern. Mit ihrem fahrenden Betrieb legten die Brüder somit nicht nur das Fundament für das heutige Familienunternehmen 11er, sondern auch für den firmeneigenen Foodtruck.

Klimaneutral

Mit der 2017 neu errichteten Biogasanlage setzt 11er einen Meilenstein in Sachen Energie-Kreislaufwirtschaft und CO₂-Neutralität. Die biogenen Abfälle in der Kartoffelverarbeitung werden in der Anlage zu Biomethan in Erdgasqualität umgewandelt und für den Transport der Rohkartoffeln eingesetzt. Dadurch werden rund 5.500 Tonnen CO₂ im Jahr eingespart. Überschüssiges Biogas wird in das Vorarlberger Erdgasnetz eingespeist. Für diesen beispielhaften Energiekreislauf wurde 11er mit dem Umweltpreis „Energy Globe 2018“ ausgezeichnet.

Alles für den GAST: Halle 3, Stand 0104 | www.11er.at



HERBSTLICHE GENÜSSE

Birnen-Essig

intensiv-fruchtiger
Birnen genuss

Orangen-Pfeffer

hier steckt die Orange
im Pfeffer

Wild Klassik

für herzhaft Spezialitäten
von Wald und Wiese



WIBERG®



Für den Gourmet das schönste Bild Preiselbeeren gereicht zu Wild

Die Herbstzeit naht. Und Herbstzeit ist bekanntlich Wildzeit! Und was darf auf keinen Fall bei den Wildbret-Wochen fehlen? Natürlich die fein-herben Preiselbeeren aus dem Hause Darbo.

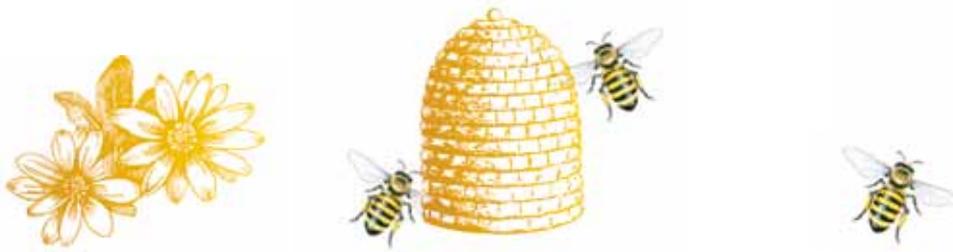
Ob Reh, Hirsch oder Wildschwein – das aromatische, dunkle Fleisch gehört zu den besonderen Spezialitäten unserer heimischen Küche. Nicht nur Feinschmecker schätzen das zarte und aromatische Wildfleisch, auch immer mehr Anhänger einer gesunden Ernährung entdecken das Fleisch aus den heimischen Wäldern. Die fein-herben Preiselbeeren von Darbo in unverkennbarer Qualität harmonieren dazu bestens.

Auswahl bester Rohstoffe

Der Erfolg eines jeden Produktes von Darbo liegt in der strengen Auswahl an besten Rohstoffen sowie in der schonenden und natürlichen Zubereitung. Im Norden Skandinaviens, in freier Natur, wachsen beste Preiselbeeren, die den hohen Ansprüchen von Darbo genügen. Nur ausgesuchte Früchte aus dieser Region werden für die Herstellung feinsten Darbo-Preiselbeeren, welche



Fotos: A. Darbo AG, Tirol



in verschiedenen Gebindegrößen erhältlich sind, verwendet. Der unverkennbare, feinerbe Geschmack der Preiselbeeren verleiht nicht nur erlesenen Wildgerichten, sondern auch dem Wiener Schnitzel, Backcamembert oder Süßspeisenklassikern wie dem Kaiserschmarrn eine besondere Note.



Auch die Kleinen munden

Seit einiger Zeit sind die fein-herben Preiselbeeren von Darbo auch in ansprechenden 38-g-Minigläsern erhältlich. Damit bringt Darbo erstmals eine hochwertige Preiselbeer-Portionspackung auf dem Markt. Die Vorteile liegen auf der Hand: Das Miniglas bietet alle Handlingvorteile einer Einzelpackung, ohne dass dadurch der hochwertige Eindruck des Produktes verloren geht. Ideal ist dieses Gebinde auch für alle Häuser, die besonders großen Wert auf Details legen. Das Miniglas kann nämlich mit dem Logo des Gastronomiebetriebes versehen werden. Dieser Service wird ab einer Bestellmenge von 100 Kartons zu je 40 Minigläsern à 38 g kostenlos angeboten.

Preiselbeer-Fans und Feinschmecker schätzen neben den wohlschmeckenden Darbo-Preiselbeeren auch den fein-herben, erfrischenden Preiselbeer-Sirup, welcher in der 0,5-l-Flasche erhältlich ist. Durch den hohen Fruchtanteil wird sichergestellt, dass auch beim verdünnten Sirupgetränk ein intensives und unverkennbares Genusserebnis erzielt wird. Für die feinen Darbo-Sirupe ist auch eine praktische und edle Präsentationshilfe für die Gastronomie erhältlich. Eine Aufwertung für jede Getränkekarte.

Qualität in voller Blüte

Eine weitere Darbo-Spezialität ist seit Juli dieses Jahres auf dem Markt. Die Manufaktur aus Tirol erweiterte ihr vielfältiges Honig-Sortiment für die Gastronomie um handliche 8-g-Honig-Sticks im Karton zu 80 Stück. Der helle und milde Blütenhonig ist ideal zum Süßen von Tee oder anderen Getränken, zum Verfeinern von Müsli oder Joghurt oder ganz klassisch fürs Honigbrötchen. Dank der praktischen Größe eignet sich das neue Produkt nicht nur gut für das Frühstücksbuffet, sondern auch für den Roomservice-Bereich, für das To-Go-Geschäft, für Airlines und überall dort, wo es aufs Platzsparen ankommt. Die mehrsprachige und liebevoll gestaltete Aufmachung der neuen Honig-Sticks werden auch internationale Gäste ansprechend finden. Gastronomen können wie gewohnt auf die jahrzehntelange Erfahrung von Darbo in Auswahl und Beschaffung von Honig zählen. Erhältlich ist die süße Verführung nur im gut sortierten Gastronomiegroßhandel.

www.darbo.com



Bio-Limonaden im Offenausschank

Bio-Getränke liegen im Trend, und viele Getränkehersteller haben entsprechende Produkte in ihrem Sortiment. Einzigartig ist die neueste Innovation von Grapos.

Rechtzeitig zur „Alles für den Gast“ bringt der Postmix-Hersteller die beliebtesten Limonaden in einer nachhaltigen Bio-Variante für die Schankanlage. Bio und nachhaltig – so könnte man kurz die neueste Kreation aus dem Hause Grapos nennen. Grapos-Geschäftsführer Wolfgang Zmugg: „Bisher mussten sich die Gastronomen zwischen Bio-Getränken oder dem nachhaltigen Offenausschank entscheiden. Mit der Grapos Bio-Limo haben wir die drei Faktoren, die den Gästen am wichtigsten sind, in einem Produkt verbunden: erstklassige Bio-Qualität, nachhaltiger Offenausschank, und die Getränke sind immer prickelnd und frisch. Dass sie frei von Allergenen sind, versteht sich bei Grapos von selbst. Das passt perfekt zu unserem Slogan aus früheren Zeiten: Mit gutem Gewissen Grapos aus dem Glas genießen.“

Fünf prickelnde Bio-Sorten

Neben den vier Klassikern Bio-Cola, Bio-Orangenlimo, Bio-Zitronenlimo und Bio-Kräuterlimo ergänzt eine Bio-Holunderlimo das Sortiment. Alle fünf Bio-Limos sind als Postmix-Sirupe in umweltfreundlichen Bag-in-Boxen à 5 kg erhältlich, und für alle bestehenden Schankomat-Ausschankgeräte geeignet. Es sind auch eigens gebrandete Zapfgeräte verfügbar, die schon aus der Ferne darauf hinweisen, dass hier ausschließlich Bio-Qualität gezapft wird.



Durch den „Perfect Bubbles“-Postmixhahn, ein Patent von Schankomat, sind die Limonaden im Offenausschank mindestens so prickelnd wie die aus der Portionsflasche – und die feinen Perlen bleiben auch länger im Glas. Dazu sind die Limonaden aus dem Schankomat immer eisgekühlt und frisch gezapft.

Zielgruppe für Bio-Limonaden

„Vor allem Bio-Hotels und Kunden, die unsere Bio-Säfte im Sortiment haben, wünschen sich seit Längerem eine Alternative zu den prickelnden Limonaden aus der Flasche. Denn der Bio-Gedanke beinhaltet für viele Gäste auch einen verantwortungsvollen Umgang mit unserer Umwelt“, meint Wolfgang Zmugg. „Wir haben uns als Hersteller von Anfang an auf alternative Getränkekonzepte konzentriert. Der Erfolg gibt uns recht, und da ist die Ergänzung um Bio-Produkte in allen Bereichen ein logischer Schritt.“ Die Grapos Bio-Limonaden haben wie alle Grapos-Getränke einen um 90 % kleineren ökologischen Fußabdruck als vergleichbare Flaschengetränke. Dies wurde durch eine Studie der TU Graz belegt.

Verkosten Sie die Bio-Limonaden und mehr als 30 andere Grapos-Getränke auf der Alles für den Gast in Halle 10, Stand 1001.

www.grapos.com

Wo robuste Allrounder gefragt sind



X8

Kaffeegenuss – frisch gemahlen, nicht gekapselt

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

Ideale Einsatzgebiete:
Selbstbedienungszone,
Großbüro, Kantine,
Catering

Empfohlene
Tageshöchstleistung:
80 Tassen

Ein flexibler Allrounder

Die X8 von JURA verwirklicht den Wunsch nach Vielseitigkeit für einen individuellen Kaffeegenuss.



Die Österreicher trinken durchschnittlich 2,7 Tassen Kaffee pro Tag. Das ergibt einen jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch von über acht Kilogramm Kaffee. Damit belegt das schwarze Gold Platz 1 der Lieblingsgetränke. Im Land der Kaffeetrinker begleitet uns das Heißgetränk den ganzen Tag über und ist gerade im Urlaub beim entspannten Frühstück mit der Familie nicht wegzudenken.

Ob man sich dabei für einen klassischen Espresso oder Kaffeespezialitäten mit Milch entscheidet, bleibt dabei den Kaffeeliebhabern selbst überlassen. Wer bei der Bewirtung seiner Feriengäste auf Kaffeespezialitätenvielfalt, Flexibilität, Einfachheit und Ästhetik setzt, liegt mit der X8 des Schweizer Kaffevollautomatenherstellers JURA goldrichtig. Als Modell der X-Linie wurde der neue Kaffevollautomat aus dem Hause speziell für Einsatzbereiche mit einer Tageskapazität von bis zu 80 Tassen konzipiert.



Individualität programmierbar

21 Spezialitäten, vom Espresso doppio über den Flat White bis hin zum Latte macchiato, lassen sich mit der X8 individuell programmieren. Das Aroma^{G3}-Mahlwerk mahlt die Kaffeebohnen doppelt so schnell wie herkömmliche Mahlwerke und dabei besonders aromaschonend. Der Puls-Extraktionsprozess (P.E.P.[®]) optimiert die Extraktionszeit bei kurzen Spezialitäten und sorgt für einen vollmundigen Ristretto oder Espresso. Durch das Intelligent Water System (I.W.S.[®]) erkennt die X8 den Wasserfilter automatisch. Über ihren höhenverstellbaren Kombiauslauf können auf Knopfdruck wahlweise eine oder gleichzeitig zwei Kaffeespezialitäten zubereitet werden. Mit Milch und Milchschaum verfeinerte Trendspezialitäten gelingen durch die Feinschaum-Technologie in Vollendung. Zusätzlich verfügt die X8 über eine praktische Tassenpositionierungshilfe.

Selbsterklärende Bedienung

Das klar verständliche Bedienkonzept und das im Hochformat angeordnete 2,8-Zoll-TFT-Farbdisplay machen in Kombination mit den großen, eindeutig zugeordneten Zubereitungstasten die Bedienung spielend leicht. Außerdem sind sämtliche Bedienelemente der X8 frontal platziert. Die Tasten für die Zubereitung

oder Pflege sind bei Bedarf sperrbar, um unerwünschtes Umprogrammieren zu verhindern. Auch der Wassertank und der Bohnenbehälter verfügen über einen Verschlussmechanismus, über den sie sich verriegeln lassen. Außerdem ermöglichen JURA Smart Connect und die neueste Bluetooth[®]-Technologie zusätzliche Programmieroptionen sowie eine Bedienung via Smartphone oder Tablet.

Beliebig erweiterbar & edles Design

Kombinierbar mit Zubehör aus dem Professional-Bereich wie Tassenwärmer, Cool Control oder Abrechnungssystem bietet die X8 individuelle Kaffee-Komplettlösungen in den unterschiedlichsten Anwendungsbereichen. Ob mit dem standardmäßigen, großen Wassertank ausgestattet oder mit einem stabilen Frischwasser-Kit nachgerüstet, die X8 brilliert sowohl an variablen als auch an festen Standorten. Auch die Design-Ansprüche kommen bei dem flexiblen Allrounder nicht zu kurz: Klare Flächen und harmonische Linien verleihen der X8 eine hochwertige Ästhetik im charakteristischen JURA Design. Die Frontpartie des eleganten Professional-Kaffeevollautomaten ist aus edlem Platin gefertigt. Die X8 von JURA in Platin ist beim autorisierten Professional-Fachhändler erhältlich.

www.jura.com





Touchpoints entlang der Customer Journey optimieren

Mag. FH Rita Einöder, Partner & Senior-Beraterin

Heute hat der Gast fast unendlichen Zugang zu Urlaubsangeboten. Das Angebot wächst täglich, nicht jedoch die Zeit, die dem Gast zur Verfügung steht, um die vielen schönen Erlebnisse in seinem Leben auch wahrzunehmen. Aber wie schaffen Sie es, mit Ihrem Angebot in die Sichtweite Ihres Gastes zu kommen?

Achtsamkeit & Neuromarketing

„Die Welt wächst zusammen“, schreibt das Zukunftsinstitut in seiner Trendstudie „Die neue Achtsamkeit“ und dass „die Technologie unaufhörlich die Gesellschaft transformiert“. Früher haben wir uns von Angesicht zu Angesicht unterhalten. Heute findet neben der Offline-Kommunikation auch eine Online-Kommunikation statt. Gespräche sind dreidimensional geworden – in Videokonferenzen mit der ganzen Welt und mit Freunden über Chats.

Menschen sind verbundenheitssüchtig. Der biochemische Auslöser dafür ist Oxytocin – das „Kuschelhormon“. Es erhöht unser Glückspotenzial und ist neurochemischer Balsam für unsere Seele. Wir können schneller und unkomplizierter Freundschaften und Liebschaften knüpfen. Jederzeit ist einer unserer Freunde irgendwo auf der Welt verfügbar. Globale Vernetzung bringt alles und alle in Verbindung. Und somit auch 24/7-Zugang zu den neuesten Informationen. Hier entsteht aber auch eine Komplexität, die von uns allen – auch von Ihren Gästen – neue Skills erfordert. Wir müssen lernen, mit dieser Überinformation und der damit entstehenden, nicht greifbaren und fassbaren Unsicherheit umzugehen.

Alles im Leben – und auch im Urlaubsleben – ist Beziehung. Menschen (Gäste) treffen auf Menschen (Mitarbeiter). Und wenn wir wieder lernen, unsere Gäste als Individuen wahrzunehmen, können wir anfangen, zu ihnen eine solide Gästebeziehung aufzubauen. Und genau diese solide Gästebeziehung ist die Basis für Ihren wirtschaftlichen Erfolg der Zukunft. Wie schaffen wir das?

Neurobiologisch ist unser Gehirn auf gute soziale Beziehungen geeicht und auf Zusammenarbeit und zwischenmenschliche Bande ausgerichtet. Gut mit anderen auszukommen wird vom Gehirn mit dem von Wissenschaftlern bezeichneten „warm glow“-Effekt belohnt. Unser Wohlbefinden steigert sich, wenn wir jemand anderem etwas Gutes tun. Tun Sie also Ihren Gästen etwas Gutes, dann wird es Ihnen in diesem Moment ebenfalls gut gehen.

Die Touchpoints entlang der Customer Journey

Der Begriff Touchpoint-Management stammt aus dem Verkauf und bedeutet „Kundenkontaktpunkt-Management“. Im Customer-Touchpoint-Management gibt es nur eine Frage zu beantworten: „Was erwarten Ihre Gäste von Ihnen an jedem ein-

zelnen „Berührungspunkt“? Das setzt voraus, dass Sie Ihre Gäste kennen und wissen, wie Ihre Gäste ticken. Dann wird es einfach: Sie „berühren“ Ihre Gäste an jedem einzelnen „Berührungspunkt“ bzw. in allen 6 Phasen entlang der Customer Journey:

1. Suchen & inspiriert werden

Zu Beginn der Customer Journey sucht der potenzielle Gast aktiv nach Informationen. Ihr Betrieb sollte dabei in möglichst all jenen Kanälen, die für Ihre Wunschzielgruppe relevant sind, schnell und einfach gefunden werden – nicht daher in allen verfügbaren Kanälen.

2. Entdecken & planen

Der zukünftige Gast hat bereits eine Vorentscheidung zur Destination und Art des Urlaubs getroffen. Er plant nun seinen Urlaub konkreter und beschäftigt sich mit der passenden Unterkunft und welches Erlebnisangebot ihm die Destination/der Betrieb bietet.

3. Buchen

Jetzt ist die Entscheidung für Sie gefallen. Dieser Schritt ist aus Sicht des Gastes essenziell. Denn eine Entscheidung für Ihr Urlaubsangebot ist eine Entscheidung gegen all die anderen Urlaubsangebote. Machen Sie es Ihrem zukünftigen Gast leicht und bestätigen Sie ihm, dass er die richtige Entscheidung getroffen hat. Gestalten Sie diesen Touchpoint entsprechend.

4. Ergänzen & verbessern

Die Reisevorbereitungsphase nach der Buchung ist im heutigen Marketing von besonderer Bedeutung. Es handelt sich um die Phase der Vorfreude. Gäste, die gut informiert anreisen, machen höhere Umsätze. Gleichzeitig verhindert eine gezielte Information vor der Anreise auch Unzufriedenheit. Achtung: In dieser Phase ist die „Absprungrate“ immer noch sehr hoch. Nutzen Sie Ihre Touchpoints, um in dieser Phase die Vorfreude bei Ihrem Gast zu schüren.

5. Erleben

Je mehr Sie und Ihre Mitarbeiter über den Gast wissen, desto besser wird das Urlaubserlebnis für Ihren Gast. Sie können den Urlaub Ihrer Gäste zur tatsächlich schönsten Zeit des Jahres machen. Begeisterte Gäste kommen gerne wieder.

6. Reflektieren

Die Nachbetreuung. Diese wertvolle Phase wird oft unterschätzt. Auch wenn das Urlaubserlebnis großartig war, der Alltag hat Ihren Gast eingeholt und die Erinnerungen wandern langsam in den „Hintergrund“. Lassen Sie das nicht zu. Rufen Sie bei Ihren Gästen die angenehmen Erinnerungen mit ausgewählten Touchpoints wieder in den Vordergrund.



Hingucker

Das Solex-Barzubehör in der außergewöhnlichen Hammer-schlag-Optik zieht allorts die Blicke auf sich. So lässt sich einem 5-Gänge-Menü oder einer Feier eine extravagante Note verleihen, wenn die Weine stilvoll im Weinkühler serviert werden oder die Champagnerbowl die Bedeutung des Anlasses würdig unterstreicht. Des Weiteren erhältlich sind der passende Flaschenkühler, Eiswürfelbehälter und Barlöffel, die das Gesamtbild komplettieren.



A Drop of Love

Mit der Anfang Oktober präsentierten Limited Edition „A Drop of Love“ nutzt Absolut Vodka die Kraft der Liebe, um die Welt ein Stück positiver, offener und akzeptanzbereiter zu machen. Dahinter steht nämlich eine ganz besondere Idee: Auf der ganzen Welt wurden Hate-Graffitis abgetragen, in Farbpartikeln aufbereitet und für die Färbung der Flaschen genutzt. Die blitzblaue Flasche ziert das Wort „Liebe“ in unterschiedlichen Sprachen, und von vorne betrachtet ist – in knalligem Pink oder Mint – das Wort „Love“ zu lesen.

Herbst-Kreation „Lillet Automne“

Als Markenbotschafterin hat Designerin Niki Osl zur Einstimmung auf den Herbst einen speziellen Lillet-Drink mit hausgemachtem Waldbeersirup kreiert. Dieser sorgt nicht nur für den beerigen Geschmack, sondern auch für die schöne rote Farbe. Der mit Kirschsafte, Vanille-Extrakt und etwas Zimt verfeinerte Waldbeeren-Sirup wird mit „Lillet Blanc“ gemischt, mit Tonic Water aufgefüllt und das Glas mit frischen Ribiseln und Thymian garniert.



Erleben Sie den



GENUSS MIT DALLMAYR



Wo sich Tradition mit der Moderne verbindet – und Neues entsteht

WO IN JEDER TASSE MEHR STECKT ALS KAFFEE:



die Erfahrung von Jahrzehnten, die Liebe zum Detail und das Wissen um die perfekte Zubereitung. Alles aus einer Hand.

LEIDENSCHAFT FÜR DIE GASTRONOMIE



Dallmayr

Als Partner und Ideengeber der Gastronomie & Hotellerie beraten wir Sie gerne.
☎ 05522-511320 www.dallmayr.at



Foto: Dachsteinkönig

Familienurlaub auf höchstem Niveau

„Einmalig, anders, sagenhaft“ – so lautet der Claim im Leading Family Hotel & Resort Dachsteinkönig, das Familienurlaub all inclusive auf höchstem Niveau verspricht. Den hohen Qualitätsanspruch an die Küche erfüllt das Hotel mit regionalen Zutaten und Kaffee der Traditionsmarke Dallmayr.



Fotos Kaffee: Dallmayr

Der Sage nach soll der Dachsteinkönig die mitleidlosen Sennerinnen auf der Alm verwunschen haben, die müden Wanderern Rast und Stärkung verwehrt. Nur ein junger Bursche, der noch nie gelogen hat und der zusammen mit einem schwarzen Stier, einem schwarzen Hund und einem schwarzen Hahn den Gletscher besteigt, könne sie von diesem Fluch befreien ...

So dreht sich im Familienhotel Dachsteinkönig alles um den Namensgeber sowie den mutigen kleinen Helden „Godei“ und seine tierischen Freunde, die mit illustrierten Charakteren gekonnt zum Leben erweckt werden und denen man im gesamten Haus überall begegnet.

Das Beste für Kinder und Eltern

Das 4-Sterne-Superior-Kinderhotel wurde in Gosau, am Fuße des Dachsteins, auf der grünen Wiese neu erbaut und bietet seit 2016 neben 105 Suiten und 12 Chalets allen erdenklichen Luxus für die ganze Familie. Es garantiert Spaß und Unterhaltung für die Kinder ebenso wie erholsame Rückzugsmöglichkeiten für die Erwachsenen. Im 2.000 m² großen Indoor-Spielbereich finden sich ein Kino und Theater, eine Softplay-Anlage, Turnhalle, Kartbahn und Bowlingbahn.

Die Attraktionen des Schwimmbads sind unter anderem der Kinderpool und die 100 Meter lange Reifen-Wasserrutsche, während die Eltern – dank ganztägiger Baby- und Kinderbetreuung – in der großzügigen Wellness- und Saunalandschaft entspannen können. Draußen warten im Sommer eine Hüpfburg, ein Abenteuerspielplatz sowie ein Streichelzoo auf die kleinen Urlauber, und im Winter lockt das Skigebiet Dachstein West direkt vor der Haustüre.



Nachhaltige Regionalität

Nachhaltigkeit und Regionalität sind im Dachsteinkönig gelebte Philosophie. Dies betrifft nicht nur die Errichtung und das Interieur des Hotels mit hochwertigen Naturmaterialien, sondern gilt im Besonderen auch für das vielfältige kulinarische Angebot.

Ein rund 30-köpfiges Küchenteam kümmert sich täglich 16 Stunden um das leibliche Wohl der kleinen und großen Gäste. Kreativität und Abwechslung, vor allem aber Frische und Qualität können dabei nur sichergestellt werden, wenn die Lieferanten hochwertig produzieren und die Lieferwege so kurz wie möglich gehalten werden. So stammt das Fleisch ebenso aus der direkten Umgebung wie das resche Brot und der Honig zum Frühstück, und die rund 120.000 Eier, die jährlich verarbeitet werden, stammen von glücklichen, freilebenden Hühnern von Bauern aus dem Salzburger Land.

In Sachen Kaffee setzt das Hotel Dachsteinkönig auf die Kompetenz des Traditionshauses Dallmayr, mit dem man schon im Leading Family Hotel Alpenrose in Lermoos (Tirol) nur beste Erfahrungen gemacht hat.

„Unsere Gäste lieben Dallmayr-Kaffee, daher war es für uns klar, auch im neuen Hotel Dachsteinkönig auf Dallmayr zu vertrauen“, erklärt Hausherr Florian Mayr. „Der hochwertige Kaffee aus München erfüllt für uns alle Ansprüche, und Dallmayr bietet als kompetenter Partner beste Beratung und regionalen Service.“ Insgesamt werden im Hotel Dachsteinkönig jährlich rund 400.000 Tassen Kaffee ausgeschenkt: Neben mehreren Kaffeeautomaten, die den Gästen im Restaurantbereich rund um die Uhr zur Verfügung stehen und mit Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato sowie weiteren Kaffeespezialitäten locken, wird zum Frühstück duftender Filterkaffee serviert. Darüber hinaus finden die anspruchsvollen Gäste an der Bar – neben Weinen und ausgewählten Spirituosen – besten Premium-Kaffee von Dallmayr in Barista-Qualität.



300 Jahre Kaffee-Tradition

Als eine der bekanntesten Kaffeemarken Deutschlands steht Dallmayr für herausragende Produkt- und Servicequalität mit mehr als 300-jähriger Tradition. Aus dem Handel mit heimischen und internationalen Spezialitäten entstand in München das berühmte Dallmayr-Delikatessenhaus mit eigener Gastronomie und Eventcatering. Das Kaffeegeschäft und der Automaten-service entwickelten sich in den letzten 50 Jahren zu den heute größten Geschäftszweigen des Unternehmens, ergänzend dazu bietet Dallmayr ein umfangreiches Sortiment an hochwertigen Tees aus aller Welt. Dank des hohen Qualitätsbewusstseins gehört Dallmayr auch in der Gastronomie zu den Marktführern. Der Dallmayr Gastro-Service ist deutschland- und österreichweit ein gefragter Partner und versteht sich als Ideengeber für maßgeschneiderte Kundenlösungen. Das gesamte Vertriebsteam ist Meister seines Fachs, mit jahrelanger Erfahrung, dem Wissen, worauf es in der Gastronomie ankommt, und hohem Qualitätsanspruch. So liefert Dallmayr nicht nur die auf die individuellen Bedürfnisse abgestimmte Kaffeemaschine, sondern auch unterschiedliche Varietäten für den abwechslungsreichen Kaffeegenuss – vom klassischen Röstkaffee über vollmundigen Espresso bis zum feinen „Café Crème“.

www.dallmayr.com | www.dachsteinkoenig.at



Starbucks in Mailand

Mit der Starbucks Reserve Roastery im historischen Post-Gebäude auf der Piazza Cordusio in Mailand eröffnete Starbucks den ersten Standort in Italien.

Design als Hommage an die italienische Espresso-Kultur, die Howard Schulz vor 35 Jahren dazu inspiriert hat, die Starbucks Experience zu kreieren, präsentiert die neue Reserve Roastery in der Hauptstadt von Mode und Kultur auf 2.300 Quadratmetern die Kunst des Kaffeeröstens, -brauens und -mischens.

Die Milan Roastery ist das Juwel des globalen Retail Footprints von Starbucks. Sie ist ein Platz, an dem Gäste die Kunst und Wissenschaft des Kaffees in einer Umgebung erleben können, die einerseits eine Hommage an die Stadt Mailand und andererseits eine Verehrung von allem ist, was Starbucks über Kaffee in seiner 47-jährigen Geschichte gelernt hat. Die Ankunft von Starbucks in Italien – dem 78sten globalen Markt des Unternehmens – ist nicht vergleichbar mit Eröffnungen in anderen Märkten in der Vergangenheit. In Mailand wurde der Einzug von Starbucks in ein neues Land erstmalig mit dem Roastery-Format gestartet, von dem weltweit nur zwei andere existieren: die Seattle Roastery, die 2014 eröffnet wurde, und die Roastery in Shanghai, die seit 2017 offen ist.



Rund um die Bohne

In der Milan Roastery stehen Tradition und Innovation ebenso im Mittelpunkt wie die Kulisse. Wenn Gäste das Gebäude betreten, werden sie mit einem Einblick in die komplette Roastery-Erfahrung konfrontiert. Dynamische Farben stehen für die italienische Mode und das Design. Im Verlauf des Tages verändert sich der Raum durch das Licht, welches durch die Glasdecke gefiltert wird.





Das Herzstück bildet ein voll funktionstüchtiger Scolaris-Kaffeeröster. Auf der rechten Seite befindet sich die Hauptbar, an der klassischer Espresso auf hochmoderne Kaffee-Innovationen trifft. Die Bar verfügt über eine Holzfront mit Rillenapplikationen, die ein historisches Motiv aus der italienischen Architektur widerspiegelt und von der Theke aus toskanischem Marmor abgerundet wird. Oben im Hochparterre können die Gäste die Arriviamo™-Bar entdecken, an der spezielle Cocktails hinter einer 10 Meter langen Marmortheke gemixt werden, der von einem Block Calacatta-Macchia-Vecchia-Marmor abgeschlossen wird.

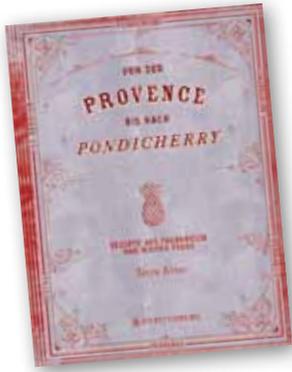
Kulturgut neu interpretiert

Auf der linken Seite erwartet die Gäste eine Princi™ Bakery, die wohl bekannteste Bäckerei der Stadt. Überall in der Roastery wird die physikalische Retail-Umgebung von einer interaktiv erweiterten Realität (AR) begleitet, welche Starbucks-Kunden dazu auffordert, mittels ihrer Mobile Devices mehr über Starbucks Reserve® Kaffees, den Röstungsprozess und das Unternehmen zu erfahren. Das Kernstück der AR-Erfahrung ist eine deckenhohe Wand-zu-Wand-Repräsentation der Starbucks-Geschichte und seiner Kaffees – eingraviert in Messing von lokalen Künstlern, poliert und von hinten beleuchtet, um Wärme und Herzlichkeit in die Geschichte zu bringen. Draußen, auf der Terrasse des Gebäudes, können die Gäste das komplette Angebot genießen. Die Roastery wird zudem von der Statue einer Sirene, dem Symbol von Starbucks, geschmückt. Diese wurde vom Künstler Giovanni Balderi aus toskanischem Carrara-Marmor handgearbeitet.

Die Kaffeebar dient als Bühne, auf der Hunderte von Baristas ein Menü mit mehr als 115 Getränken in verschiedenen Brühverfahren in Handarbeit herstellen. Die Hauptbar wird auch eine Starbucks-affogato-Station bieten, wo Eiscreme in Handarbeit hergestellt wird, auf Bestellung und unter Verwendung eines einzigartigen und theatralischen Flüssigstickstoff-Finishs, um das perfekte Eis zu kreieren, welches mit einem köstlichen Espresso-Shot abgerundet wird. Und für Kunden, die gerne ein Stück der Roastery-Erfahrung mit nach Hause nehmen möchten, gibt es die Scooping Bar, wo Gäste speziell verpackte, frisch geröstete Kaffeebohnen des Starbucks Reserve® Kaffees kaufen können, darunter auch einige, die exklusiv für die Milan Roastery hergestellt werden.



Halle 10
Stand 1001
ALLES FÜR DEN
GAST
SALZBURG
10. - 14. NOVEMBER 2018



Von der Provence bis nach Pondicherry

Tessa Kiros

Tessa Kiros nimmt uns mit auf eine faszinierende kulinarische Reise in einstige Kolonien Frankreichs, an exotische Orte wie Guadeloupe, La Réunion, Vietnam und Pondicherry im Süden Indiens. Ausgangspunkt ist die Provence, Endpunkt die Normandie. Jeder Region ist ein kurzer historischer Abriss gewidmet, welche Produkte dort gedeihen und genossen werden. Gefolgt von den jeweils berühmtesten Gerichten, die man sofort ausprobieren will. Ein echtes Kochvergnügen für neugierige Genießer!

19 x 25 cm, 288 Seiten, 35,- €, ISBN 978-3-8369-2141-1, Gerstenberg

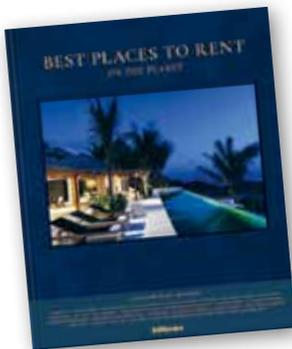


Interior Design Review Vol. 22

Andrew Martin, Buch-Foto: ©Hugo Burnand, Foto „The Queen“ ©Chris Levine, Graffiti ©Tony Allen

Auch in diesem Jahr zelebriert der High-End-Ausstatter Andrew Martin mit seinem Interior Design Review die hohe Kunst der schönen und dekorativen Inneneinrichtung und stellt die bekanntesten, innovativsten und außergewöhnlichsten Innenausstatter des Jahres vor – egal ob im skandinavischen Hygge-Style, opulent wie im Orient oder im cleanen und minimalistischen Chic. Ein unverzichtbares Nachschlagewerk über außergewöhnliches Interior Design.

Hardcover, 23,5 x 31,7 cm, 496 Seiten, 970 Farb- und 29 Schwarz-Weiß-Fotografien, Texte in Englisch, 50,- €, ISBN: 978-3-96171-127-7, Verlag te Neues



Best Places to Rent on the Planet

Buch-Foto: ©Jean-Philippe Piter

Jeder träumt davon, abseits der ausgetretenen Pfade Reisen zu unternehmen, die man niemals vergisst. Dieses Buch stellt in aufregenden Bildern und mit spannenden Begleittexten die schönsten und exklusivsten Urlaubsdomizile – am Meer, in den Bergen, in der Stadt und auf dem Land – sowie einzigartige Erlebnisreisen aus der ganzen Welt vor: von Privatinseln über Luxusyachten bis zu Safaris. In dieser von Luxusreise-Experten kuratierten Sammlung werden fantastische Destinationen und einmalige Abenteuer umfassend porträtiert.

Hardcover, 27,5 x 34 cm, 288 Seiten, 475 Farbfotografien, Text in Deutsch, Englisch und Französisch, 80,- €, ISBN: 978-3-96171-100-0, Verlag te Neues

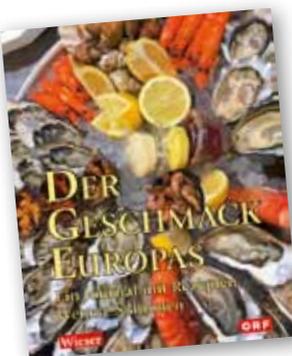


Rum

Das ultimative Handbuch, Isabel Boons, Tom Neijens

Keine andere Spirituose tritt so rebellisch auf wie Rum. Er hält sich nicht an Regeln, will nicht kommandiert werden und macht alles nach eigenem Ermessen. Kein Wunder, dass dieser Teufelskerl unsere Herzen erobert hat! In diesem Buch werden 50 unvergleichliche Rumsorten präsentiert, darunter einige Premium-Marken. Anschließend gehen wir zum Test über. Pur und in Cocktails – unser Protagonist ist dabei immer der Rum. Zum Schluss stürzen wir uns ins Nachtleben und genießen gleich doppelt – Rum und Zigarren!

13,5 x 20 cm, 400 Seiten, 30,80 €, ISBN 978-3-8369-2142-8, Gerstenberg



Der Geschmack Europas 2

Lojze Wieser

Der Autor präsentiert in Anlehnung an das gleichnamige von ORF und 3sat koproduzierte Doku-Format poetische Reiseberichte, die berühren und zeigen, dass eine Speise mehr ist als nur Gaumenfreude und Kochrezept. Hier werden Küchen und Kulturen unseres Kontinents erkundet, kulturgeschichtliche Hintergründe erforscht und außergewöhnliche Menschen getroffen, die tief verwurzelt sind mit der jeweiligen Region und deren Besonderheiten.

384 Seiten, gebunden, Lesebändchen, 30,- €, ISBN: 978-3-99029-250-1, Wieser Verlag



Das neue Meisterstück

Spülspezialist Winterhalter präsentiert mit der neuen UC-Serie 2018 die nächste Generation Untertischspülmaschinen.



Die UC kann über CONNECTED WASH mit einem Computer oder mobilen Endgeräten vernetzt werden. Das strömungs-optimierte Spülfeld mit neuer Düsengeometrie reduziert den Wasserverbrauch gegenüber dem Vorgängermodell um bis zu 25 Prozent. Das neue smarte Touch-Display mit robuster Glasoberfläche reagiert so sensitiv, dass eine Bedienung sogar mit Handschuhen leicht möglich ist.

Als „Meisterstück“ bezeichnet Winterhalter, der langjährige Technologie- und Marktführer im Bereich der Untertischspülmaschinen, die neue UC-Serie. Österreich-Geschäftsführer Johann Freigassner: „Mit der UC-Serie 2018 und ihrer Premiere zur GAST ist uns wieder einmal eine Punktlandung gelungen. Wir sind schon sehr gespannt, wie das Meisterstück unsere Messegäste begeistert!“ „Unser Ziel war es, die beste Spülmaschine ihrer Klasse zu entwickeln. Wir haben unsere bewährte UC-Serie neu überdacht und an jedem Detail gefeilt, um das Maximum rauszuholen. Herausgekommen ist ein Profiwerkzeug für das gewerbliche Spülen. Ein Stück Ingenieurskunst. Ein Stück Zukunft“, ist sich der geschäftsführende Gesellschafter Ralph Winterhalter sicher.

Zukunftssicher

Kunden erhalten ihre UC exakt zugeschnitten auf ihre spezifischen Anforderungen als Gläser-, Geschirr-, Besteck- oder Bistrospülmaschine in jeweils vier Größen. Jede UC hat serienmäßig eine variable Wasserdruckregulierung an Bord: „VarioPower“ passt den Spüldruck exakt dem jeweiligen Spülgut und Verschmutzungsgrad an. So werden Verschmutzungen zuverlässig gelöst – und das Spülgut wird schonend behandelt.

Auf die Vorteile der effizienten und patentierten Umluftwärmerückgewinnung Energy müssen Kunden auch bei der neuen UC-Serie nicht verzichten. Selbsterklärende Piktogramme und eine sprachneutrale Benutzeroberfläche machen das Display besonders anwenderfreundlich. Die vom Smartphone bekannte

Gestensteuerung erleichtert zusätzlich die Bedienung der Maschine. Das Display reagiert so sensitiv, dass eine Bedienung auch mit Handschuhen leicht möglich ist. Die Oberfläche ist aus besonders robustem Glas und wurde unter Extrembedingungen für den harten Einsatz in der Spülküche getestet. Jens Steck, Leiter des internationalen Produktmanagements, erklärt: „Die neue UC-Serie ist noch sparsamer im Betrieb. Das strömungs-optimierte Spülfeld mit neuer Düsengeometrie senkt den Wasserverbrauch gegenüber dem Vorgängermodell um bis zu 25 Prozent.“



Winterhalter Gastronomie GmbH

Johann Freigassner, GF
Winterhalter Gastronomie
Vertrieb und Service GmbH,
Österreich

Die neue Generation der UC-Serie kann über CONNECTED WASH mit einem Computer oder mobilen Endgeräten vernetzt werden und sendet Maschinen- und Betriebsdaten praktisch in Echtzeit an einen Server. Mittels Computer, Tablet oder Smartphone haben Winterhalter-Kunden Zugriff auf die CONNECTED WASH App. Ralph Winterhalter fasst zusammen: „In der neuen UC-Serie steckt unser ganzes Wissen, unsere Erfahrung der letzten 70 Jahre und unsere Leidenschaft. Sie wurde entwickelt mit dem Blick nach vorn, ausgestattet mit modernster Technik und ist digital vernetzbar. Jedes Detail ist von höchster Qualität. Wir haben sie konsequent ausgerichtet auf die unterschiedlichsten Wünsche und Anforderungen unserer Kunden.“

www.winterhalter.at

Premiere bei Winterhalter auf der „Alles für den Gast“ vom 10. bis 14. November 2018 in Salzburg in Halle A: Arena-Stand 0116



Foto: Günter Standl

Gelebte Genusskultur

Im Hotel Anstitz Plantitscherhof in Meran wird Genuss nicht einfach inszeniert, sondern leidenschaftlich gelebt.

Die Gastgeber Margit und Johannes Gufler sind nicht nur Oldtimer-Liebhaber, sondern auch überzeugte Verfechter des guten Geschmacks. Diese Liebe zum Genuss bringen sie in allen Ecken ihres Fünf-Sterne-Hauses zum Ausdruck. So gibt es etwa eine Küche ohne Tür und ein Restaurant ohne Dach. Gäste genießen die einzigartige Freiluft-Atmosphäre im neuen Garten-Restaurant mit „offenem Verdeck“, schauen hinter die Kulissen der Gourmet-Küche oder schlemmen im romantischen Weinkeller.

Neues Highlight

Seit dem Re-Opening im März diesen Jahres ist das neue Garten-Restaurant ein Muss für alle Gourmets. Im liebevoll gestalteten Gartenparadies mit lichtdurchflutetem Erlebnis-Restaurant begeben sich Gäste auf eine Reise durch die Welt der Haute Cuisine. Direkt unter dem Südtiroler Sternenhimmel genießen sie aufwendige und kreative Menüs. Ganz nach dem Motto „drinnen wie draußen & draußen wie drinnen“ holen die Gastgeber mit dem neuen Restaurant ihre Liebe zur Natur auch ins Haus. So schlemmen Feinschmecker hier dank des Panorama-Glasdachs zum Öffnen wie im Freien. „Der romantische Innenhof und unser verwinkelter Garten sind schon immer meine großen Leidenschaften. Nun habe ich diese Liebe auch nach

drinnen gebracht“, so Margit Gufler. Im neuen Garten-Restaurant speisen Gäste unter freiem Himmel inmitten von Olivenbäumen und anderen mediterranen Pflanzen und haben so das Gefühl, als wären sie draußen in der freien Natur. Die großzügigen Fensterfronten und das einzigartige großflächige Glasdach verstärken diese besondere Freiluft-Atmosphäre.

Offene Küche neu interpretiert

Feinschmecker genießen Gaumenfreuden auf höchstem Niveau. Im Gourmet-Restaurant verwöhnt Chefkoch Norbert Haniffler mit mediterraner und internationaler Südtiroler Küche. Dabei geht er auf die individuellen Bedürfnisse der Gäste ein, denn die Köstlichkeiten reichen von vegetarischer und veganer bis hin zu gluten- und laktosefreier Küche. Gemeinsam mit seinem Team überrascht er mit viel Liebe zum Detail und Kreativität. Norbert setzt das Konzept der „offenen“ Küche auf eine ganz neue Art und Weise um: Interessierte kommen jederzeit spontan in der Küche vorbei und schauen den Profis über die Schulter. Der Küchenchef heißt sie jederzeit willkommen. „In unserer neuen Küche ist es uns ein Vergnügen, Gäste zu empfangen und ihnen zu zeigen, wie es sich hier arbeiten lässt – Neugierige sind herzlich eingeladen, mich und meine Kollegen zu besuchen.“

www.plantitscherhof.com



FILIGRAN UND ELEGANT

Festlicher Glanz

Weihnachten steht für stimmungsvollen Zauber. Kleine Veränderungen verleihen dem Gastraum ein festliches Ambiente. VEGA stellt inspirierende Ideen dafür vor.

Die kreativen Weihnachtstrends von VEGA „Icy Winterdreams“ sowie „Nature Christmas“ und auch klassisch schön „Traditional Red“ setzen mit Farben und Materialien spannende Akzente.



Schimmernde Grüntöne, dazu edles Weiß und Glas in geeister Optik oder transparent zaubern eine zurückhaltende Eleganz in jeden Raum. Windlichter in Ombré-Optik mit Sternen, dazu Kerzenhalter, die auch als Vasen dienen, und warm-weiße LED-Lichterketten setzen glänzende Höhepunkte. Die illuminierten Tannenbäumchen AARZOO fallen auf, dazu passen Kerzen mit Metallic-Finish in Mint und Silber. Der Weihnachtstrend „Icy Winterdreams“ verwandelt den ge-

deckten Tisch in eine elegante festliche Tafel. Die Möbel-Serie TEATRO aus Massivholz mit Samtbezug schafft die Bühne für opulente Eleganz.

Der Vintage-Charme von AMELY liegt ganz im Trend. Die zeitlose Porzellan-Serie passt perfekt zum weihnachtlich gedeckten Tisch und setzt mit ihrem dezenten Relief und den verspielten Zier-rändern nostalgische Akzente. Zu AMELY gehören flache und tiefe Teller in verschiedenen Größen, Platten, Schalen und Sauciere. Passend dazu gibt es Kaffee-, Espresso- und Milchkaffeetassen in einer stapelbaren Variante.

Funkelnde Klassiker in Rot und Gold, kombiniert mit pulverbeschichtetem Metall: Die Deko-Variante „Traditional Red“ zeigt Weihnachten. Die Laterne AJANTHA aus rotem Glas mit Metallgriff und die Windlichter ASFIA aus schwarzem Metall mit Glaseinsatz setzen leuchtende Highlights. Deko-Schalen, Engel, Deko-Bäumchen und Teelichthalter aus Holz harmonieren mit Laternen und Windlichtern aus Glas. Eine ganz eigene Weihnachtswelt mit natürlichen Materialien, die viel „hyggelige“ Gemütlichkeit ausstrahlt und an das urige Ambiente einer Berghütte erinnert.



Fotos: VEGA



VEGA

ALLES FÜR DEN
GAST
HERBST

Salzburg vom 10. – 14.11.18
Halle 10, Stand 0106

Immer eine Idee mehr: Unsere Besteck-Serie DUNNA besticht durch filigranes Design und ihr geringes Gewicht – und das bei einer gastronomiegerechten Materialstärke von 5 mm.

www.vega-direct.com



Verführungen im Glas



Prickelnde Vielfalt

Schaumweine zu produzieren ist eine Kunst für sich. Es kommt darauf an, mit der richtigen Cuvée jederzeit aufs Neue den typischen Geschmack der Marke zu treffen.

Die Henkell & Co. Sektkellerei ist in Österreich führend im Schaumwein-Segment und bietet von Sekt und leichtem Frizzante über Crémant und Cava bis hin zu Champagner eine breite Palette aus eigener Herstellung an, sodass für wirklich jeden Konsument das richtige Produkt verfügbar ist: Neben „Henkell Trocken“, „Söhnlein Brillant“ und „Kupferberg“ zählen „Mionetto Prosecco“, „Freixenet“ und „Cavas Hill“ sowie der Winzer-Champagner „Alfred Gratien“ zum Sortiment. Dabei entsteht durch den intensiven Austausch der Kellermeister aus den besten Weinregionen Europas ein Maximum an Kompetenzverschränkung.

Trendfarbe Rosé

Derzeit sieht man auch bei Henkell einen starken Trend zu Rosé: Während der „Henkell Rosé“ inzwischen zu den beliebten Klassikern zählt, ist der „Mionetto Gran Rosé Extra Dry“ ein neuer, frisch-fruchtiger Aperitif aus der „Mionetto Prestige“-Linie. Zudem passt er perfekt zu Risotto, Fisch oder Meeresfrüchten. Für die französische Lebensart stehen hingegen der „Alfred Gratien Brut Rosé Champagner“ aus der kleinen, preisgekrönten Kellerei in Épernay sowie der „Gratien & Meyer Cuvée Flamme Brut Rosé“, ein Crémant aus der Weinregion der Lower Loire in Westfrankreich.

Sternstunden

Eine besondere Limited Edition gibt es aktuell bei „Henkell Trocken“: Der Topseller ist derzeit in einer auffällig gestalteten Flasche im Sternbild-Design erhältlich. Es interpretiert Sektperlen als funkelnde Sterne und lädt dazu ein, nach dem Motto „make a wish“ unter dem Sternenhimmel ein prickelndes Glas Sekt zu genießen. Der magische Entwurf stammt übrigens von Ioana Zdralea und Barbu Marian und wurde von Henkell-Fans in einem Online-Voting als bevorzugtes Design gewählt.

SO PRICKELND KANN
TROCKEN SEIN





Tradition trifft auf Trends

Mit den Kattus Signature Drinks traf bei Kattus die Tradition wieder einmal auf hippe neue Trends. Gemeinsam mit dem renommierten Bartender Andreas Obermeier wurden rund 40 Signature Drinks von höchster Qualität kreiert.

„Sekt wird in erster Linie pur als Aperitif genossen. Doch auch in Kombination mit Sirupen und Likören gewinnt der Sekt immer mehr an Beliebtheit. Diesem Trend sind wir in diesem Jahr mit unseren neuen Kattus Signature Drinks gefolgt“, erklärt Lisa Scheider, Brand Managerin Kattus Vertriebs GmbH.

„Variation und Kreativität sind die Stichworte der Saison. Dabei geht es vielmehr um die Inhalte als um bestimmte Trenddrinks. Besonders wichtig ist das Beigefügte, wie Kräuter, Gewürzkraut und Zutaten, die man oft in der Küche vorfindet. Sie sorgen für kreative Aromen und besondere visuelle Akzente im Glas“, verrät Andreas Obermeier.

Die Flaggschiffe des Hauses

Die drei Kattus Brokat Klassiker überzeugen nicht nur optisch. Kattus Brokat Brut, umhüllt in einer schwarzen Flasche im edlen Gold-Design, ist ein eleganter, fruchtiger Sekt mit seidigen Zitrusnoten aus den Rebsorten Grüner Veltliner und Welschriesling. Kattus Brokat Rosé lässt die Herzen der Rosé-Liebhaber höher schlagen. Die Prestige Cuvée aus erlesenen österreichischen Zweigelttrauben überzeugt mit Aromen von Waldbeeren und Pflaumen und einem feinen Mousseux. Das Meisterstück des Hauses, Kattus Grande Cuvée, ist eine Cuvée aus Grünem Veltliner, Welschriesling und Chardonnay. Sie besticht mit ihrer fruchtigen Raffinesse, feinstem Mousseux und einem elegant rassigen Abgang.

Ein perfektes Ganzes ...

... ergeben die Kattus Cuvée Sorten. Zwei Sorten, die mit ihrem schicken Design und erstklassigen Geschmack für genussvolle Momente sorgen. Kattus Cuvée No. 1 Klassik ist eine exquisite

Cuvée aus ausgesuchten Welschrieslingen mit harmonischer Fruchtstruktur. In zarter Lachsfarbe präsentiert sich die Kattus Cuvée Rosé Klassik aus gepressten Zweigelttrauben. Diese Cuvée ist harmonisch im Abgang, mit Anklängen von schwarzer Kirsche und Himbeeren.

Eleganz der Schaumweine

Seit Anfang des Jahres präsentieren sich die Kattus Prosecco und Secco Sorten im neuen Gewand. Bei gleichbleibender Flaschenform zeigen sich die Secco-Sorten Bianco und Rosé in einem sehr cleanen und schlichten Design. Die Flasche ist mit schwarzen Etiketten und Schriftelementen in den jeweiligen Secco-Farben ein Blickfang. Die Prosecco-Sorten Vino Frizzante und Vino Spumante sind optisch kaum noch wiederzuerkennen. Denn der Inhalt der edlen Flasche, mit schwarzen und silbernen Schriftelementen, überzeugt Schaumweinfans auch optisch.

Leicht, leichter, Frizzante

Ein beliebter, leichter Begleiter im Alltag ist der 1992 eingeführte Kattus Frizzante – in vier Sorten erhältlich. Der junge und leicht trockene Kattus Frizzante Original bildet mit seiner Basis an würzig-rassigen Jungweinen den etablierten Frizzante-Klassiker. Kattus Frizzante Rosé überzeugt mit fruchtigen Noten und einem harmonischen Abgang. Der zart moussierende Kattus Frizzante Muskattus erhält durch erlesene Muskateller-Trauben seinen typischen Geschmack. Der allseits beliebte Kattus Frizzante Gemischter Satz ist ein herrlich prickelnder Frizzante aus erlesenen Weißweinen, mit harmonisch seidigem Abgang. Besonders gut auf Eis im Weinglas zu genießen.

www.kattus.at

Heimische Qualität on top

Wein und Sekt aus Österreich sind beliebter denn je. Das erklären jene, die es am besten wissen: die Experten aus dem heimischen Weinfachhandel.



Andreas Hayder, Trinkwerk

Andreas Hayder, Abteilungsleiter für Getränke im Category Management bei Trinkwerk, dem Getränkefachhandel von Transgourmet, ist Ansprechpartner Nr. 1 für den Bereich Wein und weiß genau über die aktuellen Trends Bescheid. Er ortet einen weiteren Aufschwung der österreichischen Weine und Winzer: „Der Konsum-Anteil österreichischer Weine steigt kontinuierlich. Das ist erfreulich und spricht für die durchwegs sehr gute Qualität der österreichischen Weinbauern.“ Er selbst ist in seiner Funktion ständig auf der Suche nach neuen Entdeckungen und schwärmt aktuell unter anderem für das Weingut Leopold Figl aus dem Traisental, das auch Gewinner des Vineus Newcomer Awards 2017 ist. Ein eigener Schwerpunkt ist diesen Herbst dem heurigen Vineus Jungwinzer des Jahres, Johannes Hofbauer-Schmidt, gewidmet: Vier seiner herausragenden Weine inklusive der von ihm ausgebauten Sortenrarität Roter Veltliner sowie der Grüne Veltliner Sekt werden bei Trinkwerk speziell präsentiert und vorgestellt. Darüber hinaus ist Transgourmet natürlich auch die erste Anlaufstelle für internationale Weine – insbesondere für solche, die (noch) nicht überall bekannt sind und viel Potenzial aufweisen.



Martin Feichtner, Wein & Co

„Heimische Schaumweine sind stark im Kommen“, erklärt auch Martin Feichtner, Leitung Einkauf bei Wein & Co. „Österreich hat tolle Voraussetzungen für Schaumwein, speziell Langenlois kann man als das qualitative Epizentrum bezeichnen. Bründlmayer ist bereits allgemein bekannt und beliebt, aber ganz aktuell bringen nun auch Jurtschitsch und Loimer ihre besten Sekte – die sogenannten ‚Großen Reserven‘ – auf den Markt“. Auch das Weingut Schloss Gobelsburg in Langenlois stellt seit vielen Jahren wunderbare Schaumweine her, von denen besonders feine Jahrgänge in limitierten Mengen länger auf der Hefe belassen werden. Nach zehn Jahren ist es heuer so weit, und der außergewöhnliche „Vintage 2008“ ist auf dem Markt. „Ein einzigartiges Stück Geschichte“, so Feichtner. ▮



SCHLOSSWEINGUT
SOVERÄNER
MALTESER RITTERORDEN



WEINGUT
KLOSTERKELLER
SIEGENDORF



Unser Team freut sich auf Ihren Besuch!



**HALLE 01
STAND 0410**

www.lenzmoser.at



Weine mit Charakter



„Einfach das Beste“ –
„optimus quisque“ –
lautet seit fast 900
Jahren der Leitsatz
des Souveränen
Malteser Ritterordens.
Das gilt insbesondere
auch für die Weine aus
dem Schlossweingut.

Aufgrund der sehr guten Voraussetzungen prognostiziert Önologe Norbert Gutmayer für 2018 einen „Traumjahrgang“: Der optimale Witterungsverlauf im Frühjahr und der extrem sonnige Sommer haben die Trauben wunderbar reifen lassen. Sie sind gesund, groß, mit hoher Gradation und begeistern mit vollem Geschmack. Entsprechend wird der heurige Jahrgang, so Gutmayer, „schöne, kräftige Weine mit wenig Säure hervorbringen, bei denen in der Primärfrucht reife Noten im Vordergrund stehen werden.“

Die Erntemengen liegen im Schlossweingut Malteser Ritterorden auf Vorjahresniveau. Damit ist Norbert Gutmayer durchaus zufrieden: „Die konsequente Pflege der Weingärten hat sich heuer besonders bezahlt gemacht – wir haben eine gute Ernte von herausragender Qualität.“ Durch die vielen Sonnenstunden waren die Trauben dieses Jahr schon sehr früh reif, bereits Ende August wurde in Mailberg – wie vielerorts – mit der Lese begonnen. So früh wie in jüngerer Vergangenheit nur im Jahr 2003, das bekanntlich ebenfalls ein Spitzen-Jahrgang war.

Das Mailberger Schlossweingut

Die im kleinen Winzerort im Weinviertel gelegene Ordenskommende Mailberg ist der älteste Besitz des Souveränen Malteser Ritterordens. Rund um das schöne Barockschloss im Herzen des Ortes umfasst das Schlossweingut insgesamt 50 Hektar Rebfläche, davon 20 ha Grüner Veltliner und 12 ha Blauer Zweigelt. Auf der restlichen Fläche wachsen Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot und Blauer Burgunder.

Seit 1969 von der Weinkellerei Lenz Moser bewirtschaftet, zeichnet bereits mehrere Jahre der junge Önologe Norbert Gutmayer mit viel Leidenschaft für die Bewirtschaftung der Weingärten und die Kellerarbeit im Schlossweingut verantwortlich. Sowie letztlich für die gleichbleibende hohe Qualität der Malteser Weine: „Drei Viertel der Weinqualität entstehen im Weingarten, das restliche Viertel trägt die menschliche Komponente im Keller bei.“

Top-Qualitäten

Aushängeschild des Schlossweingutes Malteser Ritterorden ist die „Kommende Mailberg“, eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot, die nur in besonderen Jahren abgefüllt wird. Mit mittlerweile sechsmaliger Teilnahme beim Salon Österreich Wein zählt dieser Rotwein zu Österreichs Top-Weinen in der Gastronomie. Aber auch der „Grüne Veltliner Hundschnupfen“ oder der „Malteser Ritterorden Brut Sekt“ sind beliebte Klassiker aus dem Mailberger Schlossweingut.

**Alles für den GAST: Lenz Moser & GHG,
Halle 01, Stand 0410**

www.lenzmoser.at



KATTUS

STIL UND QUALITÄT SEIT 1857

FEINSTER SEKT
NACH MÉTHODE
TRADITIONNELLE



JETZT AUCH ALS ROSÉ

 kattus

 kattus1857

www.kattus.at



Das Geheimnis unübertroffener Qualität

Rémy Martin ist seit 1724 der führende Hersteller von Fine Champagne Cognac und mit Abstand die Nummer eins hinsichtlich Qualität, Image und Prestige. In Österreich ist Rémy Martin seit Jahren unangefochtener Marktführer und Liebling der Branche.

Grundlage dieses Erfolgs ist die kompromisslose Einhaltung höchster Qualitätsmaßstäbe. Geleitet von der Überzeugung, dass die Qualität des Cognacs nicht allein vom Reifeprozess, sondern maßgeblich von der Beschaffenheit des Bodens, auf dem die Rebe wächst, beeinflusst wird, wird Rémy Martin Cognac nur aus Trauben der Grande und Petite Champagne hergestellt – den beiden besten Lagen im Herzen der sechs Crus der Cognacs. Um die aromatische Intensität aus dem Herzen des Cognacs freizusetzen, vertraut Rémy Martin auf traditionelle Methoden der Feindestillation, um eine komplexe Spirituose mit mehr Tiefe und Geschmackslänge zu kreieren. Die Weinbrände lagern ausschließlich in Limousin-Eichenfässern.

Mature Cask

Eine Innovation, die langjährige Erfahrung und Mut zu Neuem verbindet, ist mit Rémy Martin V.S.O.P. gelungen. Beim Mature Cask Finish werden die Destillate ein Jahr nach ihrer endgültigen Mischung in kleinen, über 20 Jahre alten Fässern

aus Limousin-Eiche gelagert. Durch die kleinen Fässer verstärkt sich der Austausch zwischen dem Cognac, dem Eichenholz und der Luft im Keller, wodurch die fruchtigen Noten und die Ausgewogenheit somit zusätzlich intensiviert werden.

Hommage an die Handwerkskunst

Rémy Martin 1738 Accord Royal ist die neueste Kreation des Hauses. König Louis XV. war von der Qualität dieser Cognacs so beeindruckt, dass er im Jahr 1738 dem Hause Rémy Martin die Anpflanzung neuer Weinberge erlaubte – damals eine große Ausnahme. Um an diesen königlichen Erlass zu erinnern, kreierte Rémy Martin bereits 1997 eine ganz besondere Cuvée. Die Destillation erfolgt traditionell auf der Hefe und in kleinen Kupferbrennblasen. Später wird das Destillat mit einer handverlesenen Auswahl an Eau de Vie, die in speziell getoasteten Eichenfässern bis zu 20 Jahre lang reifen durften, zu einem Gesamtkunstwerk vermählt. Rémy Martin 1738 Accord Royal eignet sich besonders für den puren Genuss sowie den Genuss auf Eis oder in Cocktail-Klassikern mit Zitrusnoten wie dem „Side Car“.



Eau de Vie

Rémy Martin X.O Excellence ist ein samtig-weicher Cognac. Sein Farbspektrum reicht von dunklem Gold bis hin zu einem natürlich hellen Mahagoni-Ton. Mehr als 300 verschiedene Eau de Vie mit einem Alter zwischen 10 und 37 Jahren verleihen dem X.O Excellence seine einzigartige Aromavielfalt. Sein Aroma überzeugt durch fruchtige Noten von Pflaume, reifer Feige und kandierten Orangen sowie blumigen Essenzen von Jasmin und Iris und würzig-holzigen Anklängen von frisch gemahlenem Zimt, Brioche und Haselnuss.

www.remymartin.com

www.topspirit.at



Ein klares Statement.





Edle Tropfen aus Frankreich

Pommery Champagne bietet für jede Stimmung und jedes Budget den richtigen Tropfen: vom klassischen „Brut Royal“ über „Brut Rosé“ bis zur exklusiven „Cuvée Louise“ mit besonders feiner Perlage und facettenreichem Bouquet. Ein Highlight im mittleren Preissegment ist der „Pommery Cru Royal Millésimé Jahrgang 2006“, ein edler Champagner mit kräftiger Struktur und lebendigem Charakter, geprägt von floralen Noten.



Prickeln auf höchstem Niveau

Nach dem Leitbild der 2016 vorgestellten Qualitätspyramide für österreichischen Sekt (Sekt g.U.) hat das Traditionshaus Schlumberger sein Sortiment in die drei Qualitätsstufen Klassik, Reserve und Große Reserve unterteilt. Bei Schlumberger ist die zweite Stufe der Sekt-Pyramide – die Reserve – mit fünf exklusiven Gastronomie-Produkten am breitesten besetzt. Die erst kürzlich eingeführte Linie hat bereits zahlreiche Auszeichnungen erhalten, der „Chardonnay Brut Reserve Jahrgang 2015“ ist sogar der national wie international am häufigsten prämierte Schaumwein der Sektkellerei.

Das Terroir macht's

„Das Fundament für großartigen Wein ist ein großartiges Terroir“, weiß Erwin Sabathi, dessen Weine die besonderen Boden- und Klimabedingungen in der Südsteiermark perfekt widerspiegeln. Kategorisiert nach dem Klassifizierungsmodell der STK-Weingüter (Steirische Terroir & Klassik Weingüter), umfasst das Weinsortiment von Erwin Sabathi die Rebsorten Sauvignon Blanc, Chardonnay, Gelber Muskateller, Welschriesling, Weißburgunder und Grauburgunder. Die hochqualitativen Weine werden in den Weingärten nach biologischen Richtlinien bewirtschaftet, von Hand verlesen und ausschließlich mit Naturhefe vergoren.



Hochprozentiges aus dem Sausal

Eine Silvester-Reise nach Australien als Quelle der Inspiration für hochwertigen Gin aus der Region Sulmtal Sausal: Hansi und Sarina Schneeberger vom gleichnamigen Weingut entdeckten, dass ihre steirische Heimat nicht nur Wein-, sondern auch perfekte Gin-Region ist. Der „Dry Gin Styria“ ist eine schöne Mischung aus traditionellen Botanicals, die in jeden Gin gehören, und regionalen Zutaten – insgesamt 27 Ingredienzien komponiert für ein einzigartiges Produkt. So beispielsweise Bio-Lavendel vom Lavendelhof Wunsum in Kitzeck oder Hopfen aus Leutschach.

Neuer Look

Angelehnt an die europäischen Wurzeln der Marke und ihr modernes Design präsentiert sich das Le Méridien Ra Beach Hotel & Spa an der katalanischen Costa Daurada ab dieser Sommersaison in rundum neuem Look.



Besonderen Wert wurde bei der Renovierung auf das harmonische Zusammenspiel von Materialien und Texturen gelegt. Für die Neugestaltung der Gästezimmer, der Tagungsräume sowie des Fitness-Bereichs und des Beach Club zeichnet die preisgekrönte Designerin Julie Frank von JCF Studio verantwortlich. Die 144 neu gestalteten Zimmer strahlen durch den Einsatz von natürlichen Materialien und klaren Linien ein ruhiges Ambiente aus,



das zur Entspannung einlädt. Natürliche Holztöne mit blauen und roten Akzenten spiegeln die beeindruckende Aussicht auf die Mittelmeerküste wider, während Kunstwerke der Fotografen Gray Malin und Maite Caramés sowie der lokalen Künstler Jordi Rollán und Emilia Castaneda die Zimmer lebendig wirken lassen.

„Das Design verkörpert sowohl die Markenwerte und deren Ursprung in der Mitte des letzten Jahrhunderts als auch die reichen Strukturen und Farben der Umgebung sowie die Lage am Strand mit den spektakulären Sonnenuntergängen“, so die Designerin Julie Frank. „Besondere Herausforderung war es bei der Gestaltung, die Wurzeln der Marke zu würdigen und gleichzeitig ein unbeschwertes Resort-Feeling zu kreieren, das der Umgebung gerecht wird.“

60er-Glamour

Die Marke Le Méridien zelebriert seit diesem Jahr das glamouröse europäische Sommerleben mit der Kampagne „Au Soleil: A Summer Soirée by Le Méridien“ und nimmt Reisende mit in die legendäre Ära der mediterranen Beach-Club-Kultur der 1960er-Jahre und lässt diesen Glamour in mehr als 100 Hotels aufleben. Im neuen Restaurant Lo Mam bringt der erfahrene Küchenchef Jordi Guillem seine traditionelle und zugleich innovative Küchenphilosophie ein und schafft avantgardistische Gerichte sowie spezielle kulinarische Erlebnisse, die das Beste von Land und See vereinen.

Angelehnt an Le Méridiens Tagungs- und Veranstaltungsprogramm „Creative Meetings“ bietet der 1.173 m² große Event- und Meeting-Bereich des Hotels nach dem Umbau flexible und inspirierende Räumlichkeiten für jeden Anlass. Eine Besonderheit ist der über 300 m² große ART Room, der in acht separate Meeting-Räume zwischen 26 und 50 m² aufgeteilt werden kann.

www.lemeridienra.com





Der Garten im Winterschlaf

Der Winter steht vor der Tür. Wer seine Outdoor-Möbel gänzlich einpacken will, der sollte einige Parameter beachten.

Text: Daniela de Cillia; Fotos: GO IN

Spätestens wenn die Blätter sich bunt färben, ist es an der Zeit, sich mit dem fachgerechten Überwintern der Terrassenmöbel zu beschäftigen. Unabhängig vom Material der Stühle, Tische, Bänke und Lounge-Möbel ist wichtig, dass alles trocken und sauber verstaut wird, damit es im nächsten Frühjahr kein böses Erwachen gibt. Steht wenig Stauraum zur Verfügung, sollte am besten schon bei der Anschaffung der Möbel auf funktionale Details wie die Stapelbarkeit der Stühle und die Seitenstapelbarkeit von Tischen geachtet werden. Wer für seine Gäste die Freiluftsaison noch ein wenig verlängern möchte, lässt vielleicht einige Tische und Stühle in einem geschützten Bereich – nahe der Hauswand oder unter dem Vordach – stehen und bietet den Kunden für sonnige, aber kühle Herbsttage wärmende Sitzkissen und Wolldecken an.

Trocken und sauber

Andreas Kirschner, bei GO IN zuständig für die technische Produktentwicklung und Sonderanfertigungen, weiß, worauf es bei der Pflege ankommt. Für alle Materialien gilt laut dem Experten: „Die Farben bleiben länger erhalten, wenn die Möbel im Winter UV-geschützt untergebracht werden.“ Unabhängig vom Material müssen grobe Verschmutzungen vor dem Einlagern

immer entfernt werden, damit die Tische und Stühle lang ansehnlich bleiben. „Wenn man die Stühle schon in der Hand hat, sollte man die Bodengleiter kontrollieren und gegebenenfalls nachbestellen“, empfiehlt der Möbelexperte. Lockere Verbindungen sollten ebenfalls vor dem Einlagern nachgezogen werden. So vorbereitet sind die Möbel bereits an den ersten Frühlingstagen wieder einsatzbereit.

Holzmöbel

„Möbel aus Holz sollten keinesfalls in beheizten Räumen gelagert werden“, rät der Experte weiter. Aufgrund des Unterschieds der Temperaturen drinnen und draußen sowie der Luftfeuchtigkeit können Risse im Material entstehen. Verbindungen können sich lockern. Das ideale Winterquartier für Terrassenmöbel aus Holz bietet Schutz vor Regen, Schnee und UV-Strahlung. Es ist überdacht und erlaubt die Luftzirkulation zwischen den einzelnen Möbelstücken. Diese sollten vor dem Einlagern trocken und sauber sein. Pflegemittel am besten erst im Frühjahr, vor dem Start der neuen Outdoor-Saison, auftragen. So wird vermieden, dass die Möbel beim Stapeln aneinander kleben. Das passiert, wenn beispielsweise Öl nicht vollständig ausgehärtet ist. Lackierte, nicht-offenporige Möbel werden nicht geölt.

Metallmöbel

Möbel aus Metall erfordern keine besondere Pflege. Es genügt, sie zu reinigen. Sollten sie bereits Auftausalz ausgesetzt gewesen sein, müssen an den Beinen angetrocknete Reste gründlich entfernt werden.



Tische

Für die Pflege gelten die jeweiligen Materialempfehlungen. Beim Einlagern ist zu beachten: Tische sollten niemals so gestapelt werden, dass die Platten direkt aufeinander liegen. Zum Schutz vor Verkratzen und zur Verbesserung der Luftzirkulation wird empfohlen, trockene Holzleisten dazwischen zu legen.

Kunststoffmöbel

Möbel aus Kunststoff sind die pflegeleichtesten unter den Outdoor-Einrichtungsgegenständen. Sie erfordern keine besondere Behandlung außer den anfangs genannten Empfehlungen für das Einlagern.

Sonnenschirme

Schirme dürfen erst eingerollt werden, wenn sie komplett trocken sind, sonst droht Schimmelgefahr. Empfehlenswert ist eine Hülle – auch als Schutz vor Staub und Verschmutzungen. „Sonnenschirme können liegend oder stehend gelagert werden“, meint abschließend Andreas Kirschner.





© Alhaca Corporate/Dieter Debus

SO/ Hotels & Resorts eröffnete erstes Haus in Österreich

Die Marke SO/, 2011 als Lifestyle-Marke der Sofitel Hotels eingeführt, steht für ein verspieltes, aber auch bewusst rebellisches Verständnis von Luxushotellerie.



So sind es die luxuriöse und zugleich unangepasste Interpretation von Gastlichkeit und ihr markanter Stil, die den Reiz der SO/ Hotels ausmachen und die Stimmung, Energie sowie Trends der jeweiligen Destination in den Fokus stellen. Entsprechend fühlen sich in den SO/ Hotels Socializer aus aller Welt ebenso zu Hause wie trendige Locals. Mit seinem edgy Design, einem unnachahmlichen Sinn für Trends, seinem herausragenden Service und den beiden Szene-Hotspots DAS LOFT und BAR/terre ist das Sofitel Vienna Stephansdom daher die ideale Ergänzung des exklusiven Portfolios der Marke. Verbunden mit dem Rebranding des 5-Sterne-Hotels zum SO/ Vienna war die Renovierung von Lobby und Gäste-

zimmern sowie die Erweiterung des Kulinarik-Konzepts des Hauses. So wurde das von Stararchitekt Jean Nouvel in Schwarz-, Weiß- und Grautönen gehaltene Farbkonzept behutsam angepasst, und unter der Regie des Wiener Architekten Gregor Eichinger wurden verschiedene Themen der Wiener Historie aufgegriffen, neu interpretiert und sanft in das bestehende Ambiente eingearbeitet.

Neues Kulinarik-Konzept

Neues Herzstück des SO/ Vienna ist das BAR/terre im Erdgeschoss des Hauses: Mit Blick auf den Donaukanal wurde hier eine Chill-Out-Area geschaffen, die wahlweise zu kreativen Kaffeespezialitäten und regionalen Leckerbissen wie auch internationalen Food-Kreationen und ungewöhnlichen Cocktails einlädt und mit seinem Mix aus coolem Schick und lässiger Ungezwungenheit schnell zum Treffpunkt szeniger Locals und cooler Kosmopoliten werden könnte. Auch DAS LOFT, seit Jahren eine feste Größe in der Wiener Foodie-Szene, darf sich über Neuigkeiten freuen: So wurde jüngst Peter Duransky zum neuen Chef de Cuisine ernannt. Der gebürtige Slowake konnte sich bereits in jungen Jahren einen hervorragenden Ruf erkochen und war unter anderem in zwei 5-Sterne-Hotels in der Slowakei und in Norwegen tätig.



„Wir sind stolz, mit dem nun erfolgten Rebranding unseres Hauses Teil der weltweit renommierten Marke SO/ zu sein. Das Sofitel Vienna Stephansdom ist bekannt für sein außergewöhnliches Design und seinen herausragenden Service und gilt auch unter Einheimischen als absoluter Hotspot – einen Ruf, den wir auch als SO/ Vienna beibehalten und noch weiter ausbauen möchten“, erklärt Peter Katusak-Huzsvar, General Manager des SO/ Vienna.

www.accorhotels.com

www.sofitel.com

Schon im 21. Jahrhundert angekommen?

Neulich in einem Wiener Restaurant, das sich besonders auch wegen seiner ausgiebigen Weinkarte rühmen kann und darf: Man bestellt zu zweit ein Abendessen – zweimal Vorspeise, zweimal Hauptspeise, es wird eingedeckt, ein speziell gemachtes Brot mit zwei verschiedenen Aufstrichen wird serviert. So weit, so gut und mittlerweile Standard. Die Weinkarte ist wie schon gesagt bestens bestückt, die Flasche eines einigermaßen bekannten österreichischen Produzenten schlägt sich mit über 30 Euro auf jeden Fall zu Buche. So weit, so ebenfalls in der ganzen Stadt usus. Es passt, man fühlt sich wohl – ja, und dann kommt man zum Zahlen, und hier fühlt man sich wieder zurückversetzt in an sich wirklich vergangene Zeiten: Die Bezahlung per Kreditkarte ist nicht möglich. „Nur Bares ist Wahres“, so die launige Antwort des Obers, die mir die Sprache verschlägt, weil ich es als international Reisender einfach gar nicht mehr für möglich gehalten habe, irgendwo nicht mit einer Karte zahlen zu können. Selbst im tiefsten Dschungel in einer Bambushütte bei einem an sich vernachlässigbaren Betrag ist es eine Selbstverständlichkeit, mit Kreditkarte zahlen zu können. Schon aus Sicherheitsgründen, aber auch als Dienstleistung und Bequemlichkeitsgründen eine Selbstverständlichkeit, die sich auf der ganzen Welt durchgesetzt hat – nur halt bei uns noch nicht ganz. Dazu muss man auch noch den Umstand miteinbeziehen, dass ich nicht einen kleinen Espresso mit der Karte zahlen wollte, was übrigens auch überall funktionieren würde, sondern ein Abendessen mit einer Flasche Wein. Muss der Gast auf jeden Fall zumindest 100 Euro in der Tasche haben, um in einer Weltstadt, wie es Wien ist, zahlen zu können? Wie soll man einem Gast aus irgendeinem anderen Land das begreiflich machen? Jedwege Argumentation ist meiner Meinung nach schon von Anfang an zum Scheitern verurteilt. All die Wirte, die nicht so kalkulieren können, dass sie das Disagio der Karte nicht einberechnen können, sollten eigentlich zusperren, denn sie sind nicht im Heute und Jetzt angekommen. Ich war so überrascht, dass ich mich auf eine mögliche Diskussion gar nicht einlassen wollte, um mich nicht zusätzlich zu ärgern. Gott sei Dank hatten ich und meine Frau gerade noch den Betrag im Börserl, so mussten wir den Abwasch des Hauses nicht übernehmen. Dass man überhaupt in so eine Situation geraten kann, ist mir unbegreiflich – Gastfreundschaft und Dienstleistung sollten doch umfassend gesehen werden und enden nicht bei Tischdecke, Serviette, Brotaufstrich sowie Essen und Trinken. Wie gesagt, wer das nicht verstanden hat, sollte zusperren ... und ganz so nebenbei – derselbe Wirt freut sich sicher, wenn er auf der ganzen Welt unkompliziert überall mit dem Plastikgeld zahlen kann, davon bin ich überzeugt,

meint

Ihr anonymus

HOTEL&DESIGN gibt in jeder Ausgabe einer bekannten Persönlichkeit die Möglichkeit, über in der Branche diskutierte bzw. relevante Themen zu schreiben. Anm. d. Red.: Der Beitrag muss nicht zwangsläufig mit der Meinung der Redaktion übereinstimmen und ist ausschließlich als Meinung des Verfassers zu werten.

Leserbriefe an: anonymus@hotel-und-design.at



Schlafen wie Cäsar

Mit dem Romantik Hotel The Inn at The Roman Forum in Rom kann man ohne viel Fantasie auf den Spuren der alten Römer wandern. Und das auf höchstem Niveau.

Text: Peter A. de Cillia

Rom, die „Ewige Stadt“, wie die Hauptstadt des heutigen Italiens seit dem 1. Jahrhundert vor Christus genannt wird, übt immer wieder einen besonderen Reiz auf die Besucher aus. Die Cineasten werden sich mit Wehmut an die legendären Szenen aus Fellinis „La dolce vita“ mit Marcello Mastroianni und Anita Eckberg erinnern, bei dem die fleischgewordene Sünde in der Figur von Eckberg im Trevibrunnen lasziv badete. Andere wiederum, vor allem die Kunstbeflissenen, fasziniert die Unmenge an antiken Gebäuden und Säulen mitten in der Stadt, die schon zu Cäsars Zeiten eine Funktion innehatten. Die Heiligen unter den Touristen pilgern in den Vatikan, dem Kirchenstaat, der sich mitten in Rom befindet, und für die Profaneren unter uns gilt Rom nach wie vor als trendige Shopping-Stadt. Also, kurz gesagt, für jeden Geschmack etwas, und genau dies dürfte auch der Grund sein, warum Abermillionen von Besuchern hierher reisen. In eine Stadt, die mittlerweile vom Verkehrschaos, einer jahrhundertlang andauernden Misswirtschaft in der Stadtverwaltung erdrückt wird.

Außergewöhnlicher Standort

Rom birgt viele nationale wie auch internationale Hotels, und eines davon ist ganz sicher das The Inn at the Roman Forum. Das Hotel liegt mitten im historischen Kern, direkt am Forum Romanum, und verfügt über ein einzigartiges unvergleichliches Detail. Historische Gänge und eine hauseigene Krypta im Untergeschoss, die auch Teil des Forum Romanums sind, wirken auf die ankommenden Gäste wie eine Zeitreise ins antike Rom. Die Dachterrasse des Hauses bietet einen unvergleichlichen Blick auf die historischen Bauwerke der italienischen Hauptstadt, vom Colle Palatino hin zum Colosseum, vorbei am Forum Romanum, der Piazza Venezia und dem Campidoglio. Der idyllische Garten mit Orangenbäumen und Blumen gilt als Oase der Ruhe inmitten der quicklebendigen Hauptstadt. Das Haus bietet 5-Sterne-Ausstattung, modernes Design gepaart mit zeitgenössischem Komfort. Direkt am Pantheon gelegen, ist das Hotel der ideale Ausgangspunkt, um die Ewige Stadt zu entdecken. Insgesamt stehen 11 Zimmer zur Verfügung, jedes strahlt einen

ganz eigenen Reiz aus. Darüber hinaus kann man sich auch in einigen stylischen Apartments in einigen Nebenhäusern so richtig verwöhnen lassen. Hier wird Wohnkultur vom Feinsten zelebriert. Ein aufmerksames Service verspricht zudem ungetrübte Urlaubsfreude. Ein Hotel für Individualisten, die das Besondere zu schätzen wissen.

Fazit

Ein im wahrsten Sinne des Wortes außergewöhnliches Hotel. Wer auf den Spuren des alten Roms nicht nur im Forum Romanum, sondern auch im Inneren des Hotels wandeln möchte, ist hier bestens aufgehoben. So geschichtsträchtig wohnen ist schon etwas ganz Besonderes.



HOTEL&DESIGN-Bewertung					
Architektur					
Design					
Service					
Kulinarik					

Das „The Inn at the Roman Forum“ ist Mitglied der Vereinigung „Romantik Hotels & Restaurants“. Tradition, Historie, Qualität und herzliche Gastfreundschaft prägen die über 200 Romantik Hotels & Restaurants und 300 Partnerhäuser in zehn Ländern Europas. Die Vertriebs- und Marketingkooperation präsentiert seit über 40 Jahren die gesamte Vielfalt individueller Hotellerie: vom hochwertigen Landgasthof über einzigartige Wellness-Häuser bis zu urbanen Luxushotels.

www.theinnattheromanforum.com



Green Luxury in Südtirol

Nur 20 Minuten Autofahrt von der Kulturstadt Meran entfernt, verspricht das Alpiana Resort zu jeder Jahreszeit einen Rundum-Wohlfühl-Urlaub im schönen Südtirol.

Text: Nicole Hoffmann



Das „Green Luxury, Gourmet & Spa Resort Alpiana“ liegt – in 700 Metern Höhe – oberhalb von Lana im Ortsteil Völlan. Idyllisch umgeben von Obstgärten, Kastanienhainen und Bergwäldern garantiert das familiengeführte Hotel nicht nur Ruhe und Entspannung, sondern ist auch ideal für Aktivurlauber und Familien, die sich gerne in der Natur aufhalten.

2015 wurde der ehemalige Völlanerhof komplett renoviert und nach dem großen Um- und Zubau als „Alpiana Resort“ neu eröffnet. „Im neuen Namen verschmelzen die scheinbaren Gegensätze ‚alpin‘ und ‚mediterran‘ in harmonischer Einheit“, erklärt Johannes Margesin, der gemeinsam mit seinem Bruder Christian das Haus in dritter Generation führt. In diesem Sinne wurden neben den Zimmern auch alle öffentlichen Räume, die zwei Restaurants sowie die Spa-, Pool- und Gartenlandschaft komplett neu gestaltet. In den 58 Zimmern und Suiten dominieren sanfte Beige- und Erdtöne mit kräftigen Akzenten in Türkis. Im Zusammenspiel mit viel Holz und Stein spiegeln sie die umgebende Landschaft wider. Großzügige Balkone in allen Zimmern geben den Blick auf die Südtiroler Bergwelt frei.

Alpiana Spa

Ruhesuchende finden Erholung im neu gestalteten Alpiana Spa, das sich auf mehrere Ebenen verteilt. Natürliche Materialien wie Holz, Stein und Glas sorgen für Gemütlichkeit und betonen gleichzeitig die Eleganz der Einfachheit. Als Highlight des insgesamt 2.000 Quadratmeter großen Spas gilt das „Mountain View Sky Spa“ im vierten Stock. Dort sorgen der seit März 2016 neue Panorama-Infrarot-Raum, eine finnische Sauna sowie ein Entspannungsraum mit atemberaubender Rundumaussicht für Wohlfühlatmosphäre. Zusätzlich stehen eine weitere finnische Sauna, Bio-Sauna, Dampfbad und Physiotherm-Infrarotkabine zur Verfügung. Und auf Wunsch kümmert sich das Team um Leiterin Berta Margesin gerne mit Massagen, Peelings sowie Kosmetik- und Ayurveda-Anwendungen um das Wohl der Gäste. Für Sportbegeisterte steht ein großer Fitnessraum mit hochwertigen Kardiogeräten von Technogym bereit. Mehrmals wöchentlich werden zudem kostenfrei verschiedene Kurse wie Pilates, Yoga, Wasser-, Rückengymnastik oder Stretching angeboten.



Badefreuden

Beeindruckend ist auch die 15.000 Quadratmeter große Alpiana Garten- und Pool-Landschaft. Inmitten der blühenden heimischen Pflanzenwelt mit Palmen, Rosen und Lavendel sorgen der Natur-Pool „Kleine Lagune“ mit frischem Quellwasser und abgetrenntem Kinderpool sowie der herzförmige Sole-Pool für Badefreuden. Nahtlos geht der beheizte Indoor-Pool in den Infinity-Pool im Gartenbereich über. Versteckte Refugien auf Holz- und Stein decks, Hängeliegen und stylische Lounge-Ecken bieten viel Raum für entspannte Stunden.

Südtiroler Schmankerl & Weine

Seit März 2018 gibt es einen neuen großzügigen Buffetbereich mit Showküche, und auch das Restaurant wurde vergrößert und veredelt. Ein vollverglaster Weinschrank sorgt für die richtige Inszenierung der Südtiroler Weine, die am „Stammtisch“ verkostet werden können. Im Restaurant Alpiantum und im Wintergarten werden lokale Schmankerl sowie vegetarische und vegane Gerichte serviert.

Grüner Luxus

„Wir verstehen uns als ‚Green Luxury, Gourmet & Spa Resort‘ und dieses Credo leben wir in jeder Hinsicht“, erklärt Christian Margesin. „Green“ bezieht sich dabei nicht nur auf die natürliche, vegane Küche, sondern vor allem auf den hinter dem Resort stehenden Nachhaltigkeitsgedanken: So wurde beim Umbau viel Wert auf natürliche Materialien und eine rundum nachhaltige Bauweise gelegt. Und neben einem Porsche Boxter Cabrio und einer Vespa stehen den Gästen auch ein Elektro-Smart sowie E-Bikes zum Mieten zur Verfügung, um die umliegende grüne Natur zu erkunden.

Die Ferienregion Lana

Vigiljoch, Ultental, Laugenspitze: Das Meraner Land gilt als Paradies für Radfahrer, Mountainbiker, Bergsteiger und Wanderer und hat zu jeder Jahreszeit viel zu bieten. Beim Erklimmen der umliegenden Alpengipfel ist man umgeben von saftig grünen Wiesen

und Wäldern, man kommt an Obstgärten und Weinbergen vorbei und genießt einen beeindruckenden Blick auf die Südtiroler Bergwelt. In den Frühjahr- und Sommermonaten sorgt das mediterrane Klima für eine wahre Blütenpracht, während im Herbst zur Apfel- und Weinernte zahlreiche Veranstaltungen sowie ab Mitte Oktober die Kastanientage („Keschtnriggl“) stattfinden. Im Winter hingegen laden verschiedene Strecken rund um das Hotel zum ausgiebigen Winter- oder Schneeschuhwandern ein.

Neben sportlichen Aktivitäten bietet sich natürlich ein Ausflug in die Apfelbaugemeinde Lana oder in die Kunst- und Kulturstadt Meran an, die mit ihren traditionellen Märkten, Einkaufsmöglichkeiten und Sehenswürdigkeiten wie dem Schloss Trautmannsdorff begeistert. In unmittelbarer Umgebung des Alpiana Resorts bietet zudem das Südtiroler Obstbaum-Museum Einblicke in die heimische Fruchtvelfalt. Und der Erlebnis-Kränzlhof in Tschermers lockt mit Labyrinthgarten und Weinverkostungen.

Fazit

Das Credo „Green Luxury“ wird im Alpiana Resort perfekt umgesetzt. Neben den umgebenden grünen Wiesen und Wäldern erfüllen die Hotel- und Zimmerausstattung mit hochwertigen Naturmaterialien diesen Anspruch ebenso wie die wunderschön gepflegte Garten- und Pool-Landschaft. Dank des weitläufigen Spas und der vielfältigen Indoor- und Outdoor-Aktivitäten garantiert das Alpiana Resort einen erholsamen Urlaub im Grünen – für Singles und Paare ebenso wie für die ganze Familie.

www.alpiana.com

www.lana.info

HOTEL&DESIGN-Bewertung

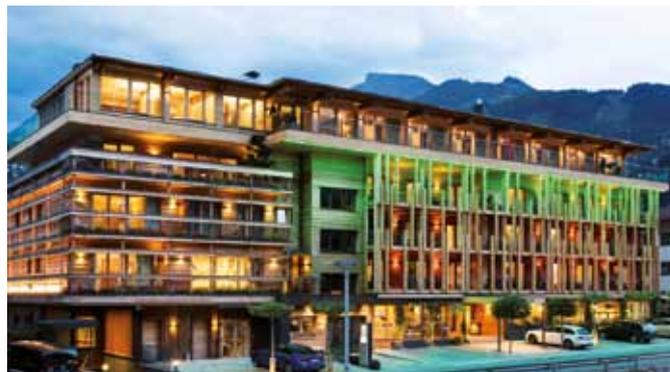
Architektur					
Design					
Spa					
Kulinarik					
Service					



Vorschau H&D Dezember 2018

Das Posthotel in Zell am Ziller

Das 4-Sterne Superior Hotel im Zillertal mit insgesamt 84 Betten gehört zum erlesenen Kreis der „Small Luxury Hotels of the World“. Naturbelassenen Hölzer, hochwertige Materialien, mutige Farbkonzepte und ein raffiniertes Einrichtungsdesign schaffen ein wahrhaft außergewöhnliches Ambiente.



Auszeit mit Wellness

Die einen entspannen sich mit einem guten Buch, die anderen fühlen sich in einer perfekten Wellness-Landschaft wohl. Die einfache Sauna, das normale Hammam genügen schon lange nicht mehr, um zu begeistern. Der berühmte „Rote Faden“ muss im Spa ersichtlich sein, dann fühlen sich Gäste so richtig wohl.



Galleria Battilosi und Göbmeder-Thonet

InteriorDesign

Design ist unter anderem der Schlüssel für zufriedene Gäste. Nicht aufgesetzt, nicht einem Trend nachhechelnd, sondern authentisch muss es sein und speziell in der Hotellerie auch funktional. Nicht umsonst hat der Leitsatz „form follows function“ noch immer seine Gültigkeit.

FOOD & DESIGN

Der festlich gedeckte Tisch

Opulente Tafel oder minimalistische Eleganz? Speziell zu den Festtagen sollte man im Restaurant Gäste mit einer außergewöhnlichen Tischkultur überraschen und begeistern.



Edle Kulinarik

Weihnachten, Silvester und die Ballsaison zählen zu den Highlights der Gastro-Branche. Gäste möchten in dieser Zeit besonders kulinarisch verwöhnt werden. Edles aus Küche und Keller finden reißenden Absatz. Produkte mit hoher Qualität und einer Geschichte dahinter werden besonders geschätzt.

Erscheinungstermin: 11. Dez., Redaktionsschluss: 13. Nov. 2018

IMPRESSUM

Grundlegende Richtung:

Unabhängiges Fachmagazin für Führungskräfte und Entscheidungsträger in Hotels, Restaurants, Bars, Küchen und für Architekten.

Bezahlte PR-Beiträge, Advertorials und Werbeeinschaltungen in Textform sind in der Fußzeile mit einem  (Promotion) gekennzeichnet und damit vom redaktionellen Teil zu unterscheiden.

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

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

Redakteure dieser Ausgabe:
Daniela de Cillia, Peter A. de Cillia,
Mag. FH Rita Einöder, Nicole Hoffmann,
Thomas Reizenzahn, Fritz Strohmayr,

Lektorat: Jorghi Poll, Edition Atelier

Fotos:
Daniela de Cillia, unsplash.com, Pixabay,
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 Strohmayr, +43 664/110 43 54
bst@hotel-und-design.at
Birkensee 32a, 2482 Münchendorf
UID-Nr. ATU62346866

Aboservice: 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 § 44 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz, vorbehalten.

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

Grafik und Druckunterlagen:
Brigitte Strohmayr
bst@hotel-und-design.at

PR- und Anzeigenabteilung:
Nicole Hoffmann, +43 664/545 29 11
n.hoffmann@hotel-und-design.at
Anna Wagner, +43 664/141 12 13
a.wagner@hotel-und-design.at

Stefanie Weinrauch, +43 664/115 99 03
s.weinrauch@hotel-und-design.at

SELVA HOSPITALITY

Die Manufaktur
einzigartiger Hotelkonzepte

Agent for Austria
Wolfgang Grasher
w.grascher@selva-austria.com
+43 699 1923 6632



SELVA HOSPITALITY
A Brand of SELVA Group

SELVA ITALIA SHOWROOM
via Joseph Selva 307 - Isola Rizza (Verona)
www.selva.com | www.selvahospitality.com | selva@selva.com

Innovative Hygiene.



Geschirr-, Glas- & Bestecks-APPeal: DIE SPÜLKÜCHE SPURT.

24 Stunden am Tag. **7** Tage in der Woche. **365** Tage im Jahr.

Mit integral 4PLUS von HAGLEITNER.
Störungen? Ausfälle? Einfach weggespült.



HAGLEITNER HYGIENE ÖSTERREICH GmbH
Lunastraße 5 · 5700 Zell am See · Tel. +43 (0)5 0456
office@hagleitner.at

www.hagleitner.com