



HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Nr. 2 | April/Mai 2019

BETTEN & CO
Lizenz zum
Kuscheln

MÖBEL & INTERIEUR
Maximale
Funktionalität

FOOD & DESIGN
Coole Drinks
im Sommer

NEU



Bio g'spritzt

FRANZ JOSEF RAUCH

RAUCH





Verehrte Leserschaft!

Wir leben in einer Zeit, in der wir von Nachrichten aller Art regelrecht überflutet werden. Es vergehen kaum Minuten, in denen wir keine Informationen geliefert bekommen. Viele davon ungefiltert und wertlos. Die Angst, etwas Wichtiges zu verpassen, ist bei vielen mittlerweile so

groß, dass sie das gesunde Maß einer Selbstzensurierung völlig ausschließen. Die Folge davon: Die Menschen sind leider nicht mehr oder besser informiert als vor Jahren, sondern eher schlechter. Die ganz großen multinationalen Konzerne informieren nämlich ganz gezielt. Nur genau das, was sie wollen, das in Umlauf kommt. Handfeste wirtschaftliche Interessen stehen dahinter, und sonst nichts. Aufgeklärter, informierter oder gar gebildeter wollen sie uns damit sicher nicht machen. Nur ein kleines Beispiel, wie sehr die wirtschaftliche Überwachung fortgeschritten ist? Sie haben sich ganz sicher schon gewundert, warum Sie am selben Tag, an dem Sie über „Dr. Google“ oder sonst wem irgendein Produkt gesucht haben, auf einmal ungefragt Werbung von der gleichen Produktgruppe bekommen.

Das Prinzip „Big brother ist watching you“ wird von diesen Multis, die zudem kaum Steuern bei uns abführen, bestens bedient. Nicht dass Sie jetzt glauben, ich bin ein Verschwörungstheoretiker, nein, ich möchte einfach selbst bestimmen, von wem und wann ich welche Informationen bekomme, und dann selbst entscheiden, ob ich diese für gut und richtig halte. Und da sind wir jetzt beim guten alten Print und speziell bei B2B-Medien. Wir jedenfalls berichten wertfrei, was am Markt ist, Sie sollen entscheiden, ob Sie das Produkt für Ihre Gäste wollen. Und so nebenbei liefern wir Ihnen Geschichten mit Inhalt. In dieser Ausgabe unter anderem über den perfekten Schlaf (ab Seite 14). Wir stellen ArchitektInnen der Zukunft vor, die bei ihren Abschlussarbeiten ihre Vorstellungen von Hotels der Zukunft skizzieren (ab Seite 43). Wir rücken die spannendsten Sommerdrinks ins Rampenlicht, die ganz sicher auch Ihren Gästen munden werden (ab Seite 54). Weiters schauen wir über den heimischen Tellerrand und präsentieren neu eröffnete Hotels im benachbarten Ausland. Zwischendurch kommen Fachleute zu Wort, die speziell für Sie relevante Themen aufgreifen und erläutern. Das verstehen wir unter wertfreier Information. Natürlich werden wir dabei von der Industrie unterstützt, aber lesen Sie bei uns „die Firma XY ist die Beste am Markt“, nur weil diese Firma bei uns inseriert? Sie als LeserInnen treffen ganz alleine die Entscheidung, was Gäste in Ihrem Haus auf den Tisch bekommen, Sie alleine bestimmen, in welchem Ambiente Gäste sich bei Ihnen wohlfühlen. Wir liefern die Grundlagen dafür – wertfrei – wobei: Qualität steht auch bei uns an vorderster Stelle. Sie werden kein Produkt finden, das unsere hohen Qualitätskriterien nicht erfüllt. Frei nach Wilde: „Our taste ist very simple, we only love the best“, meint Ihr



Peter A. de Cillia
Chefredakteur

H&D AWARD 2019



H&D-Award am
16. Mai 2019 im
ViENNA Ballhaus



H&D INHALT

| | | |
|---------------------|-------|----|
| Editorial | SEITE | 3 |
| News | SEITE | 6 |
| Buchtipps | SEITE | 71 |
| Kolumne anonymus | SEITE | 75 |
| Vorschau, Impressum | SEITE | 82 |

H&D BETTEN & CO

| | | |
|------------------------------------|-------|----|
| Lizenz zum Kuschneln | SEITE | 14 |
| Kompetenter Komplettanbieter | SEITE | 15 |
| Bester Komfort für gesunden Schlaf | SEITE | 16 |
| Schlafkomfort für Ihre Gäste | SEITE | 18 |
| Für das perfekte Hotelbett | SEITE | 20 |
| Matratzen, Betten und Polstermöbel | SEITE | 22 |
| Realisierung von Hotelprojekten | SEITE | 24 |
| Möbel aus Österreich | SEITE | 26 |

H&D HOTELS & GASTRONOMIE

| | | |
|---|-------|----|
| Serie Best Of: Golf-Hotels ^① | SEITE | 10 |
| Rainers21, Brunn am Gebirge ^② | SEITE | 38 |
| New Design University in St. Pölten | SEITE | 43 |
| Salon Sacher, Wien ^③ | SEITE | 50 |
| Renaissance Wien Hotel | SEITE | 73 |
| Restaurant Irmí, Le Méridien München ^④ | SEITE | 74 |
| Kunst und Immobilie „SKY“, Leipzig ^⑤ | SEITE | 76 |
| Natureisstadion in Schierke | SEITE | 78 |
| Pentahotel Moscow Arbat ^⑥ | SEITE | 79 |
| Shama Hub, Serviced Apartments, Bangkok | 80 | |

H&D FOKUS

| | | |
|----------------------------------|-------|----|
| Disbon-Kunsthartzböden | SEITE | 30 |
| Designstarke Badwelten | SEITE | 31 |
| Stahl-Email im Bad | SEITE | 32 |
| Fachartikel: Gästebindung | SEITE | 42 |
| Deko- und Einrichtungsspezialist | SEITE | 46 |
| Ambiente 2019 | SEITE | 48 |
| Design-Produkte | SEITE | 72 |

H&D OUTDOOR

| | | |
|-------------------------------------|-------|----|
| Gemütliche Schattenplätze | SEITE | 34 |
| Trend-Coach 2019 | SEITE | 36 |
| Bronze meets leather, wood or stone | SEITE | 37 |

H&D FOOD & DESIGN

| | | |
|--|-------|----|
| Kaffeespezialitäten-Profi | SEITE | 52 |
| Heißer Sommer, coole Drinks | SEITE | 54 |
| Reinster Fruchtgenuss | SEITE | 55 |
| Erfrischende Sommerdrinks | SEITE | 56 |
| Spritzige Sommermomente | SEITE | 58 |
| 0% Alkohol – 100% Genuss | SEITE | 60 |
| Bitter Sweet Symphony | SEITE | 61 |
| 100 Jahre frische Ideen | SEITE | 62 |
| Ganz Österreich dudelt | SEITE | 63 |
| Und der Party-Sommer kann kommen | SEITE | 64 |
| Top Spirit-Rezeptideen | SEITE | 66 |
| Tipps fürs Grillen | SEITE | 68 |
| Wiberg Genusswelt: Beim Grillen on top | SEITE | 70 |



Wo Können und Klasse zählen



Die neue GIGA X3

Kaffeegenuss – frisch gemahlen, nicht gekapselt

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

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

Empfohlene
Tageshöchstleistung:
150 Tassen



© Transgourmet Österreich / Winifrid Flühner

Manfred Hayböck (li.), Thomas Panbolzer (re.), GF Transgourmet Österreich; Johannes Starrermayr, GF Gastro Profi; Wolfgang Hochreiter, bisheriger Eigentümer Gastro Profi

Transgourmet übernimmt Gastro Profi

Transgourmet Österreich übernimmt – vorbehaltlich der kartellrechtlichen Genehmigung – den oberösterreichischen Lebensmittelgroßhändler Gastro Profi. Der Spezialist für Ethno-Gastronomie bleibt dabei ein eigenständiges Unternehmen, profitiert aber vom Fach-Know-how und den Synergien des neuen Eigentümers. Das erfolgreiche Gastro-Profi-Team wird zur Gänze übernommen und der bisherige GF Johannes Starrermayr wird auch weiterhin die Geschäfte führen.



Markus Oberlander

Juan Amador: Michelin ist und bleibt einfach ein wichtiger Gradmesser.

Erstmals drei Sterne über Wien

Der neue Guide Michelin „Main Cities of Europe 2019“ zeichnete das Restaurant „Amador“ in Wien als erstes österreichisches Restaurant überhaupt mit dem kulinarischen Spitzenprädikat für eine einzigartige Küche aus. Für Restaurant- und Küchenchef Juan Amador ist dies bereits die dritte 3-Sterne-Station seiner Karriere seit 2008. 2016 eröffnete er im Kellergewölbe des Wiener Weinguts Hajsza Neumann sein Restaurant, das bereits ein Jahr später zwei Michelin Sterne für seine vielschichtige, kreative und kontrastreiche Küche erhielt.



Luxus neu interpretiert

Wenn mit „Andaz Vienna Am Belvedere“ Ende April 2019 der neue Rockstar der Hyatt-Gruppe offiziell eröffnet, tritt auch Hotel Management-Powerfrau Gözde Eren in ihrer Funktion als General Managerin des neuen Österreich-Standorts erstmalig ins Rampenlicht. Das Andaz Vienna Am Belvedere wird über 303 Zimmer, einen 2.200 Quadratmeter umfassenden Konferenzbereich, einen 700 Quadratmeter großen Ballsaal sowie Fitnessbereich, Restaurant, Eatery und Rooftop Bar verfügen.

Serviceorientiert

Während Verkaufsautomaten früher vorrangig als Notlösungen eingesetzt wurden, um Servicelücken zu schließen, erlangen sie aktuell immer mehr Beliebtheit – auch in der Hotellerie. Doch die Vielfalt der Möglichkeiten ist längst noch nicht ausgeschöpft, maßgeschneiderte Lösungen sind gefordert. Auf der euwend & coffeena in Köln präsentieren von 9. bis 11. Mai 2019 Unternehmen der Vending-Branche ihre neuesten Produkte sowie Lösungen und zeigen, wo die Reise zukünftig hingeht.



© Koehmacer, Secliff

Neue Top-Adresse für den Office-Lunch

Ein schnelles Mittagessen mit höchsten Qualitätsansprüchen, trendbewusst serviert in einer Bowl. Das ist das Erfolgsrezept von Meinl2You, dem neuen Pop-up-Restaurant von Julius Meinl am Wiener Graben in der Naglergasse 1. Konzipiert von Alexander David, dem Küchenchef von Julius Meinl am Graben, bieten Bowls ein individuell zusammengestelltes Premium-Mittagessen mit unzähligen Kombinationsmöglichkeiten zum Genießen.



© Rene Waldentin



Savoy Palace

Luxuriöse Ausstattung, hervorragende Kulinarik, kunstvolle Architektur mit Hommage an die Insel und beeindruckende Aussichten: Das neue 5-Sterne-Hotel Savoy Palace in Funchal will neue Maßstäbe in der Hotellerie auf der Blumeninsel Madeira setzen. Erbaut an dem Ort, wo sich 1912 das allererste Savoy-Hotel befand, erleben Gäste den zeitlosen Stil der Belle Époque in Kombination mit modernstem Komfort in den 352 Zimmern und Suiten, dem Kongresszentrum, dem Spa mit Fitnessstudio sowie in den zwei Restaurants und Bars. Das Luxus-Hotel, welches das einzige Mitglied der „Leading Hotels of the World“ auf Madeira sein wird, öffnet seine Pforten im Juli für die ersten Gäste.



© Stadlauer/Marcus Deak

Fenster zur Kunst

Im neuen Showroom in der Wiener Gonzagagasse öffnete Stadlauer das Fenster zur Kunst: Bei Live-Musik und Fingerfood präsentierte das Künstler-Duo Christian Beran und Miguel Henz durch Installationen, 3D-Collagen und Kunst-Objekte die zeitgemäße Inszenierung historischer Beschläge von berühmten Wiener Gebäuden wie der Hofburg oder des Palais Schönburg. Ein Teil der Innenstadtbauten wurde in den Jahren 1867 bis 1914 mit Kastenfenstern der Tischlerei Schrom – heute Stadlauer – ausgestattet. „Es macht uns stolz, dass es unseren Handwerkern gelungen ist, diese berühmten historischen Beschläge originalgetreu nachfertigen zu können“, so Stadlauer-Geschäftsführer Michael Schrom.

 **Avenarius
Agro**

BODENBESCHICHTUNGEN

BAUTEN
SCHUTZ
KOMPETENZ

www.avenariusagro.at

**ISTEH
DRAUF**

GEWINNEN SIE JETZT AN BODEN!



AvenariusAgro verlost 3x bis zu 100 m² Kunstharzboden inklusive Verarbeitung für Ihren Gastrobetrieb.

Besuchen Sie uns auf istehdrauf.at/boden und nehmen Sie am Gewinnspiel teil. Teilnahmeschluss ist der 31.5.2019

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

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



Mareiner Showroom in Wien

Die Mareiner Holz Manufaktur eröffnete einen neuen Showroom in Wien und lud rund 100 Kunden und Partner aus dem In- und Ausland zu einem gemütlichen Abend ein. Der Schauraum im 3. Bezirk soll nicht nur als zweite Ausstellungsfläche für die veredelten Bretter aus St. Marein dienen, sondern vor allem ein Treffpunkt für Holzliebhaber, Architekten und internationale Kunden sein. Eine einzigartige Decken- und Wandgestaltung sowie der Einsatz von viel Mareiner Holz verleihen dem Showroom besonderen Flair. Verantwortlich dafür zeichnet Architektin Marion Wicher, die gemeinsam mit GF Hannes Dietrich die Gestaltung der Wiener Räumlichkeiten übernommen hat.

Münchener Stoff Frühling

Steigende Besucherzahlen, exklusive Textil-Kollektionen, gute Branchenstimmung und frühlingshaftes Wetter: Der Münchner Stoff Frühling 2019 war ein erfolgreiches und inspirierendes Treffen der Textil- und Einrichtungsbranche. Die Textil-Kollektionen 33 namhafter, internationaler Textilhersteller und Stoffediteure aus dem Premiumsegment konnten von den Besuchern in den Showrooms und temporären Locations an über 14 Standorten in der Münchner Innenstadt erlebt werden.



Soft- & Food-Pairing Dinner

Pago lud kürzlich ausgewählte Gäste aus der Gastronomie, Getränkeindustrie sowie der Fachpresse zu einem Soft- & Food-Pairing Dinner ein, um spannende Fruchtsaft-Kreationen als Alternative zur klassischen Weinbegleitung aufzuzeigen. Rund um die neue „Pago Bio“-Range wurden in der Wiener Labstelle von Bar-Virtuose Kenny Klein fünf verschiedene Fruchtsaft-Cocktails präsentiert, die perfekt mit den servierten Speisen harmonierten. Wobei Küchenchef Kristijan Bacvanin in jeden der vier Menügänge ebenfalls eine Sorte des „Pago Bio“-Sortiments gekonnt integrierte.



Neuzugang in Wien

MAXX by Steigenberger ist eine Hotelmarke der Deutschen Hospitality. MAXX ist neu, charismatisch und setzt den Fokus auf das Wesentliche: Gemütliche Betten, das beliebte Steigenberger-Frühstück und das MAXX Coffee Ritual prägen den Aufenthalt unter dem Motto „MAXXimize your stay“. Das erste Haus in Wien wurde von der Falkensteiner Gruppe übernommen und befindet sich am Margareten Gürtel im 5. Bezirk.

Waschechte Desinfektion

Wann haben Krankheitserreger in der Wäsche sicher keine Chance? Wie heiß muss es hergehen – sind 95 °C Waschtemperatur wirklich nötig, um alle Keime sicher zu beseitigen? Tatsächlich genügen – mit dem richtigen Waschmittel – nur 40 °C in der Maschine. Denn Hagleitner Hygiene hat mit „hapon DES 40“ ein wegweisendes Waschmittel entwickelt, dessen Wirkkraft als unumstritten gilt. Das Pulver wirkt zuverlässig gegen alle behüllten und unbehüllten Viren, sämtliche Bakterien (inklusive Mykobakterien und Bakteriensporen) sowie gegen Haut- und Schimmelpilze. Dabei eignet sich „hapon DES 40“ für jede Wäsche außer für Wolle und Seide.



Ihre Gäste werden diese herrlich leichten Sommerdecken lieben!

Die aktuellen Sommerdecken **HEFEL Wellness Vitasan** und **HEFEL Pure Maize** sind perfekt für heiße Sommernächte, bei 60°C waschbar und trocknergeeignet.

HEFEL Wellness Vitasan ist die ideale Sommerdecke auch für Allergiker, außergewöhnlich leicht und atmungsaktiv.

Füllung: 100% HEFEL-Vitasan®-4-Loch-Hohlfaser.

Gewebe: Baumwoll-Feinsatin mit Aloe Vera Veredelung.

HEFEL Pure Maize Sommerdecken gleichen Temperaturschwankungen aus und sorgen für bestes Schlafklima. Aus feinstem Baumwoll-Oberstoff und kuscheliger Maisfüllung. 100% Natur.



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

Folgen Sie uns auf



HEFEL

BED AND SLEEP

100% MADE  IN AUSTRIA

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

Alles Golf

In unserer Serie „Best Of“ stellen wir einige der herausragenden Golf-Hotels vor, die nicht nur inländische Golf-affine Urlauber, sondern durch spezielle Angebote auch Spieler aus dem Ausland überzeugen.



Fritz Strohmayer testet mit Leidenschaft Golfplätze für HOTEL&DESIGN.

Zu Beginn war das Golfen sehr elitär, und kaum eine Sportart hatte so lange mit Vorurteilen zu kämpfen. Heutzutage erfreut Golf alle Altersklassen und gewinnt zunehmend an Beliebtheit. Es ist ein gesunder, anspruchsvoller Sport, der mittlerweile auch preislich erschwinglich ist. Weiters fördert er die Kommunikation und die Freude an der Natur. Mehr als 100 Muskeln werden beim Abschlag beansprucht, die Koordination wird angeregt, und bei einer 18-Loch-Runde werden gut sieben Kilometer zurückgelegt.

Den Trend des Golfsports haben auch viele Hoteliers aufgegriffen und werben zusätzlich mit Golfurlaub. Entweder gibt es einen oder mehrere Golfplätze in der näheren Umgebung, und manche Hotels haben sogar eigene „Hausplätze“, um sich diese zusätzliche Einnahmequelle zunutze zu machen.

In eigenen Golfschulen können Profis und Fortgeschrittene ihr Spiel verbessern, aber auch Anfänger dürfen ihre ersten Schwünge erproben. Kurse, Ausrüstung und Beratung werden angeboten und so mancher Newcomer ist nach einem solchen Urlaub auf den Golfsport gekommen und kämpft nun jede Saison ums bessere Handicap.

Hideaway im Burgenland

Reiters Reserve Hotel Supreme, das 5-Sterne-Adults-only-Hotel im Südburgenland, ist wahrlich ein Urlaubsparadies: Über 8.200 m² Thermalspa, 3-Hauben-Koch, Tiergarten mit über 400 Tieren, Sport Arena, 27-Loch-Golfplatz, Lipizzaner-Gestüt





Lust auf eine Runde Golfness?

Albert Einstein hätte eine wahre Freude an seiner entliehenen Theorie gehabt. Im Posthotel Achenkirch in Tirol wird die Formel $G+W=E^2$ folgendermaßen interpretiert: „Golf plus Wellness ist Erholung zum Quadrat.“ Das Posthotel Achenkirch gehört mit seinem 5-Sterne-Service zu den besten Adressen im Alpenraum. 7.000 Quadratmeter bietet der Wellnessbereich, der von Bädern mit erlesenen Zusätzen über Massagen bis hin zu Ayurveda oder La-Stone-Anwendungen keine Wünsche offenlässt. Einen Rundumblick auf den Karwendel und das Rofan-gebirge sowie erstklassige Abschlagmöglichkeiten erwarten die golfenden Gäste des Hotels auf dem hoteleigenen Alpengolfplatz in direkter Nähe. In der Alpengolf Academy unterrichten Golftrainer ihr ganzheitliches Konzept, das auf die individuellen Bedürfnisse der Gäste abgestimmt ist.

sowie 120 Hektar exklusiver Rückzugs- & Erholungsraum. Ein Hideaway, in dem das Verwöhnenlassen zu einem Fixpunkt von Karl Reiters Gastgeberphilosophie geworden ist.

Das Golfodrom ist eines der größten und bestausgestatteten in Europa. Mit seinen Zielgrüns und Bunkern, der Pitching-Area sowie den zahlreichen Abschlagplätzen bietet es hervorragende Schulungs- und Übungsmöglichkeiten. Die teilweise beheizbaren Abschlaghütten (kombiniert mit Videoräumen, welche mit Flutlicht auch in den Abendstunden genutzt werden können) lassen ein Abschlagen bei jeder Witterung zu. Das großzügig angelegte Putting-Green, ausgestattet mit einer hochwertigen Flutlichtanlage, rundet die Übungsmöglichkeiten ab.

27-Loch-Golfcourt

Der 9-Loch-Lichtenwald-Platz (Par 60) mit seinen Par-3- und Par-4-Löchern bietet Greenfee-Spielern mit Platzerlaubnis (PE) ideale Möglichkeiten, trainierte Schläge in die Praxis umzusetzen. Während der Wintermonate ist der 9-Loch-Platz meist auf Sommergrün bespielbar.

Der 18-Loch-Championship-Platz ist eine Herausforderung für jeden Golfer. Ideal an die hügelige Landschaft des Südburgenlandes angepasst, bietet der Kurs abwechslungsreiches Spiel bei herrlichem Panorama. Für das Bespielen des 18-Loch-Platzes ist die Platzreife (HCP -54) und die Mitgliedschaft in einem ordentlichen Golfclub im In- oder Ausland erforderlich.





Abschlagen bis hin zu einer Indoor-Golfanlage. Ein Pro-Shop mit Top-Markenware und die Golf Academy John Seymour runden das Angebot ab. Für alle, die nach der 4-stündigen Runde noch nicht genug haben, gibt es unzählige Möglichkeiten zum Auspowern: ein 350 Quadratmeter großes Fitnesscenter, Tennisplätze, Multi-Court für verschiedenste Ballsportarten, Squash, Kegeln, Tischtennis, Billard und Tischfußball.

Golfen ohne Schlossgespenst

Seit dem 16. Jahrhundert kannte das Schloss Pichlarn eine Vielzahl von Besitzern, bis es schließlich 1972 endgültig in einen exklusiven Sterne-Hotelbetrieb überführt wurde. Der englische Golfarchitekt Donald Harradine zeigte sich ab 1972 für die Formgebung des hoteleigenen Golfareals verantwortlich und ersann einen 18-Loch-Meisterschaftsplatz, der mit den natürlichen Gegebenheiten des Geländes, Hügeln und Tälern, perfekt harmoniert. Die Anlage genießt heute international einen ausgezeichneten Ruf und zählt zu den schönsten Plätzen Österreichs und auch Europas. Für einen perfekten Abschlag vor der Kulisse der traumhaften steirischen Berge ist das Hotel genau der richtige Ort für Golfbegeisterte.



Sa.La. Golf by artissand | Peter Moser

Perfekte Alpenkulisse inkludiert

Vor einer spektakulären Alpenkulisse präsentiert sich das Hotel Gut Brandlhof mit seinen 200 Zimmern und Suiten im alpinen und urbanen Stil als Golfresort der Extraklasse. Das Golfangebot reicht von einem 18-Loch Championship Course über eine Driving Range, einen Family Course mit verkürzten





Foto: Georg Samml

Abschlagen auf wahrhaft höchstem Niveau

Ein 19 Hektar großer, handicapwirksamer 9-Loch-Golfplatz mit PAR 33 (66), der Anfänger wie Profis überzeugt – den gibt es im malerischen Zugertal, nur 10 Minuten vom Hotel „Krone von Lech“ entfernt. Auf 1.500 Metern vor imposanter Bergkulisse gilt es, die sportliche Herausforderung anzunehmen. Dabei sind die Spielbahnen so angelegt, dass der Lech-Fluss mehrmals überspielt werden muss. Wen eine Golftour reizt, der findet in unmittelbarer Umgebung des Hotels jeweils drei weitere reizvolle 18- und 9-Loch-Plätze. Die angeschlossene Golfschule von Pro Michael Coventon bietet außerdem ein umfangreiches Kursangebot für Golfspieler aller Levels.

Für aktive Golfer und Interessierte

Mit 55 Ausstellern ging auf 1.700 m² in der MGC-Messe am 12. Februar 2019 die erste Austrian Golf Show stilecht über die Bühne. 2.000 Besucher haben alle Erwartungen übertroffen. Aussteller und Besucher haben sich sehr über die Initiative gefreut, eine Golfmesse in Österreich zu etablieren. „Ein schöner Erfolg für unser gesamtes Team“, resümiert Ludwig Büll, Geschäftsführer von Z&K Messen und Kongresse sowie Gründer der 1st Austrian Golf Show. Die nächste findet im Februar 2020 statt. „Wir werden dafür unsere Fläche wesentlich vergrößern, um mehr Platz für AusstellerInnen mit Golf-Equipment und -Mode zu haben. Außerdem soll es auch die Möglichkeit geben, Schläger gleich vor Ort zu testen“, so Büll.

Als passionierter Golfer moderierte Schauspieler Serge Falck.



©Austria-Photo Birgit Nainner

Grapos
SOFT DRINKS

INNOVATIVE
IDEEEN FÜR
PROFIS

PASSEND ZU IHRER ZIELGRUPPE
100% BIO-SAFT ODER ZUCKERREDUZIERT

DAS BROOKLYN

HOTELLERIE KONZEPT

FRÜHSTÜCK | SEMINAR
GLAS | KARAFFE | FRÜCHTE + KRÄUTER



Bio & Vitaminbar
INNOVATIVE TECHNIK
IM ZEITGEIST-DESIGN



Technik
INDIVIDUELL FÜR SIE
ADAPTIERT



BIO-Säfte
IN NACHHALTIGER
PREMIUM QUALITÄT



FÜR ALLE DIE IHREN
GÄSTEN ETWAS
BESONDERES BIETEN
und damit gutes Geld
verdienen wollen

VEGAN - ALLERGENFREI - NACHHALTIG
PROUD TO BE
Grapos
SOFT DRINKS
A PRODUCT OF



Nachhaltige
AF-KONZEPTE
VOM PROFI FÜR PROFIS

GETRÄNKE + TECHNIK + SERVICE
EXKLUSIV FÜR DIE GASTRONOMIE
www.grapos.com | www.schankomat.com

Lizenz zum Kuscheln

Betten & Co zählen in der Hotellerie zu den wichtigsten Kriterien, um Gäste glücklich zu machen. Anbei ein paar Vorschläge für den perfekten Schlaf.



Kompetenter Komplettanbieter

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

Nicht umsonst vertrauen seit vier Jahrzehnten mehr als 15.000 Kunden aus der nationalen und internationalen Hotellerie auf die langjährige Kompetenz der Fränkischen Bettwarenfabrik – FBF bed & more – und schätzen das umfangreiche, hochqualitative Produktsortiment des deutschen Komplettanbieters. Neben Boxspringbetten, Matratzen und dem Schlafsofa „Riva“ bietet FBF bed & more auch eine große Auswahl an Matratzenschutz- und Hygienebezügen sowie Bettwaren und Bettwäsche. Zusätzlich rundet ein reichhaltiges Spektrum an Frottierwaren für den Bad- und Wellnessbereich das Angebot ab.

Neu bei FBF bed & more ist die Serie „AIR Comfortline“ – ein aus Matratze, Toppert, Einziehdecken und Kissen bestehendes Programm, das besonders atmungsaktiv ist.

Das Zusammenspiel und die Verarbeitung besonders funktionaler Materialien sorgen für ein perfektes Schlafklima. So besteht die Schaumabdeckung der Matratze „Levita AIR“ beidseitig aus einer perforierten Kaltschaumplatte, die eine optimale Luftzirkulation und einen aktiven Temperatenausgleich gewährleistet. Der hautfreundliche Jerseybezug garantiert einen optimierten Feuchtigkeitstransport. Die perfekte Ergänzung zur Matratze bilden die Topper „Peak AIR“ und „Moss AIR“ sowie die passenden Decken und Kissen. Die seitlichen Stege der Einziehdecken „Lara Duo AIR“ und „Kira Duo AIR“ sowie des Synthetik-Kissens „Maya AIR“ bestehen aus einem innovativen Meshgewebe. Dieses mit Poren versehene Air Mesh ermöglicht ebenso eine optimale Luftzirkulation durch aktiven Temperatenausgleich und Feuchtigkeitstransport.

designed for your hotel,
created for your guests.

40 JAHRE

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



FBF[®]
bed & more

überraschende freiräume



Alpin & Spa Resort Schwarzenstein in Südtirol

Bester Komfort für gesunden Schlaf

Ein Hotel ist im Urlaub das zweite Zuhause, und genau so soll es sich für den Gast auch anfühlen – eine gemütliche Unterkunft zum Entspannen und Runterfahren.

Wellnesshotel Reischlhof, Wegscheid, DE



Einrichtung und Ausstattung des Hotels entscheiden dabei über das Wohlfühl und die Aufenthaltsqualität. Von Betten über Schlafsofas bis hin zu Polsterstühlen – Möbel von SYMPHONIC sorgen für höchsten Komfort im Objektbereich und machen aus jedem Hotelzimmer eine Ruhezone mit Persönlichkeit.

Mit seinen innovativen und preisgekrönten Entwürfen schafft der renommierte Premiumhersteller aus Österreich Wohlfühloasen für Hotelgäste und erfindet die Objektausstattung dabei immer wieder neu.

Purer Schlafkomfort

Die Boxspringmodelle „BASIC PLAIN“ und „SUPERIOR PLAIN“ der heimischen Möbelmanufaktur bieten mit modernem Design und einer exquisiten Verarbeitung ein Schlaferlebnis der Luxusklasse. Typisch ist der Schichtaufbau der Matratzen. Die Basis gleicht den Druck aus, während sich die Matratze dem Körper anpasst. Für beide Boxspringvarianten sind hochwertige Topper erhältlich. Die Vielseitigkeit des „BASIC PLAIN“ ist einzigartig: Mit wenigen Handgriffen lässt sich ein Business-Twin-Bett in ein Doppelbett verwandeln.

„SUPERIOR PLAIN“ zeichnet sich durch hohe Stabilität und Langlebigkeit aus. Die flexiblen Boxspringbetten des österreichischen Herstellers lassen sich dank einer großen Stoffpalette und verschiedenen Bezügen an jedes Hotelambiente anpassen. Je nach Bedarf können boxseitig oder an der Wand Kopfteile in verschiedenen Ausführungen montiert werden.



Brunnerhof Apartments, Arnschwang

Individuelle Qualität

Wer klassische Lattenrostbetten bevorzugt, kann bei den „Schlaf-Profis“ auf hochwertige Kaltschaummatratzen zurückgreifen. Dank ihrer ergonomischen Schnitttechnik passen sie sich hervorragend an die individuellen Körperkonturen an und sorgen für einen optimalen Luftaustausch. SYMPHONIC verarbeitet ausschließlich hochelastische, schadstoffgeprüfte Materialien. Federkernmatratzen und Taschenfederkernmatratzen gehören ebenfalls zum umfangreichen Sortiment des Objektausstatters. In drei Standardhöhen, auf Wunsch auch in Sonderhöhen erhältlich, fühlt sich der Hotelgast auf SYMPHONIC-Matratzen vertraut gebettet wie zu Hause.



Penzinghof, Oberndorf in Tirol

Das Maß aller Dinge

Ob modern, klassisch oder im Landhausstil – eine Vielzahl an exklusiven oder maßangefertigten Designvarianten lässt sich in Größe und Gestaltung flexibel an die räumlichen Gegebenheiten anpassen und kreiert harmonische Einrichtungskonzepte für jedes Ambiente. Mit einer Symphonie aus klaren Linien, zeitloser Ästhetik und hervorragender Verarbeitungsqualität kreiert die SYMPHONIC Trading GmbH einzigartige Ausstattungserlebnisse für den Hotel- und Objektbereich. Durch seine innovativen Konzeptlösungen ist das Unternehmen sowohl national als auch international renommiert.



Zum Forsthaus, Fischbach

www.symphonic.at



Innovation & Design aus Österreich

Elastica Schlafsysteme – 365 Tage besten Schlafkomfort für Ihre Gäste und beste Hotelbewertungen für Sie.

„Unsere Erfahrung aus über 40 Jahren zeigt uns, dass wir mit unserem Anspruchsdanken absolut richtig liegen und dass ‚Made in Austria‘ Gäste aus der ganzen Welt gut schlafen lässt.“

Geschäftsführende Gesellschafter Stefan Flemmich und Philipp Kreuzer

ELASTICA Schlafsysteme beschäftigt sich in Kuchl bei Salzburg, vor den Toren der Alpen, seit mehr als 40 Jahren mit der Forschung, Entwicklung und Herstellung von hochwertigen Schlafsystemen – über Matratzen, Betteinsätzen bis hin zu Boxspringbetten und Schlafzubehör. In dem familiengeführten Unternehmen mit über 70 MitarbeiterInnen wird dabei sorgfältige Handarbeit mit modernster Industriefertigung kombiniert. Alle Produkte sind 100% in Österreich gefertigt und tragen das Qualitätsversprechen „Made in Salzburg“. Zudem setzt ELASTICA mit innovativen Produkten immer wieder Zeichen für Nachhaltigkeit, Regionalität und Ressourcenschonung. ELASTICA Produkte sind daher nicht nur ein Garant für gesunden Schlaf, sondern vor allem ein Bekenntnis zum Standort Österreich.

Gesunder Schlaf

Gesunder und erholsamer Schlaf ist in der Hotellerie ein immer bedeutender werdendes Kriterium. ELASTICA verbindet Leidenschaft mit Präzision und setzt mit all ihrer Erfahrung darauf, außergewöhnliche Produkte für anspruchsvolle Gäste aus der ganzen Welt herzustellen. Das Elastica-Forschungsteam nimmt die neuesten Erkenntnisse der Schlafforschung zum Anlass, zukunftsweisende Innovationen für die Hotellerie zu entwickeln.





Planung

Aber nicht nur im Bereich des Schlafkomforts überzeugt das Salzburger Unternehmen. Designlinien zwischen Couch, Bett und Fauteuil, unverwechselbare Identität, intelligente Sonderausstattungen – sie sind aus der modernen Hotellerie nicht mehr wegzudenken. Für Sonderwünsche, Exklusivität und spezielle Lösungen bietet das Unternehmen einen kompetenten Raumplanungs-Service an. Hochwertige Ausstattungen treffen auf edle Stoffe und Leder internationaler Couleur. Moderne, puristische Formen begegnen der Verspieltheit bunter Fantasiewelten. Sie alle münden in die Stilsicherheit und Harmonie der unterschiedlichen Räume.

Ein Beispiel dafür ist die Produktserie „DIAMANT“. Diese Hightech-Serie im Doppel-Taschenfederkernbereich überzeugt durch ein luxuriöses Liegegefühl mit absoluter Betthygiene durch den Anti-Milben-Hygienebezug (geprüft und bestätigt vom Hygielabor W.H.U., staatlich akkreditiert nach EN ISO 17025). Dieser hochwertige Bezug bietet den Gästen ein hygienisches Schlafgefühl und sichert dem Hotelier 10 Punkte bei der Hotelsternevergabe.

Variantenreich

Für noch mehr Komfort bei dieser Serie sorgen die verschiedenen Kombinationsmöglichkeiten. So kann die Matratze „DIAMANT“ beispielsweise mit einem Unterbett – für beste hygienische Eigenschaften – oder einem Topper – für eine besonders große Komforthöhe – ausgestattet werden. Das eigens dafür entwickelte Reißverschluss-System garantiert einen optimalen Halt und bietet eine perfekte Einheit mit der Matratze. Bei Überbreiten ab 160 cm werden unangenehme „Besucherritzen“ vermieden.

Service und Dienstleistung

Für Lieferung, Montage und Endkontrolle bietet ELASTICA ein eigenes Logistikteam. Diese bestens geschulten und erfahrenen Montagetechniker liefern, montieren und installieren in Österreich und weiten Teilen Deutschlands alle Produkte fachgerecht, schnell und zuverlässig. Das Verpackungsmaterial wird selbstverständlich umweltgerecht entsorgt.

www.elastica.at

Leuchtend wie Ihr nächster Stern...



Die Matratze DIAMANT COMFORT Wende – sichert **10 Punkte** bei der Hotelstern-Vergabe. Hier trifft High Tech auf luxuriöses Liegegefühl und absolute Betthygiene.

Unterbett mit ANTI-MILBEN-HYGIENEBEZUG

- ✓ Beste Hygieneigenschaften
- ✓ Optimaler Halt durch ein eigens entwickeltes Reißverschluss-System
- ✓ Bei Überbreiten ab 160 cm werden unangenehme „Besucherritzen“ vermieden
- ✓ Bietet mit der Matratze eine perfekte Einheit
- ✓ Abnehmbar und waschbar bis 95°C

Doppel-Taschenfederkernmatratze

- ✓ Hochwertiger 7-Zonen-Doppeltaschenfederkern
- ✓ Beste Verarbeitung und Stabilität im Randzonenbereich. Handwerklich gefertigt.
- ✓ ANTI-MILBEN-HYGIENEBEZUG. Bezug versteppt mit Steppschaum und Klimafaser. 4-Seiten Reißverschluss. Abnehmbar, teilbar und waschbar bis 95°C.
- ✓ 4 extrabreite Wendegriffe für ein einfaches Wenden



Wir beraten Sie gerne!



Elastica Matratzen-Schaumstoffe-Zubehör Gesellschaft m. b. H.
Kellau 153 · A-5431 Kuchl bei Salzburg · office@elastica.at · www.elastica.at

Unsere Mission: Gesunder Schlaf



Für das perfekte Hotelbett

Eine dünne, pflegeleichte Sommerbettdecke, die durch luftige Geborgenheit und trockenes Frischegefühl unangenehmes Schwitzen verhindert, ist der beste Garant für ein angenehmes Schlafklima. Die aktuellen Sommerdecken Hefel Wellness Vitasan und Hefel Pure Maize sind perfekt für heiße Sommernächte.

So leicht zu pflegen

Die Hefel Pure Maize-Bettwaren überzeugen durch die Kraft der Maisfaser, die Temperaturschwankungen ausgleicht und für einen harmonisch angenehmen Schlaf sorgt. Maisfasern sind besonders weich und bauschig und verfügen über ein sehr gutes Wärmeaustauschvermögen. Die Bettdecken und Kissen sind aus feinstem Baumwoll-oberstoff und mit 100 % Maisfüllung gefertigt, sie sind sehr pflegeleicht und erfüllen speziell für die Hotellerie höchste Ansprüche bei Gebrauch und Hygiene. Zudem sind sie 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.

Speziell bei Allergien

Hefel Wellness Vitasan mit einer Füllung aus 100 % Hefel-Vitasan-Hohlfaser und einem Gewebe aus 100 % Baumwoll-Feinsatin mit Aloe Vera ist auch für Allergiker die ideale Sommerdecke. Sie ist außergewöhnlich leicht und atmungsaktiv. Die 4-Loch-Hohlfaser schenkt dieser Decke besonders angenehme Bauschigkeit. Für beste Hygiene sind Wellness Vitasan-Bettwaren ebenfalls bei 60 °C waschbar und trocknergeeignet. Speziell für Allergiker sind hygienisch reine Bettdecken und Kissen besonders wichtig für einen erholsamen Schlaf. Nur wenn Nase und Haut frei atmen können, regeneriert sich der Körper während der Nacht.

www.hefel.com

Die wohl wichtigste Aufgabe eines jeden Hotels und Beherbergungsbetriebes ist es, den Gästen guten Schlaf zu schenken. Mit dem österreichischen Unternehmen Hefel kein Problem.



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

Der verlässliche Partner für die Hotellerie

Beinahe 100 Jahre Erfahrung in den Bereichen Matratzen, Betten und Polstermöbel haben JOKA zu einem unverzichtbaren Partner in der gehobenen Hotellerie wachsen lassen. Hohe handwerkliche Qualität und umfangreiches Know-how bilden hierfür die perfekte Grundlage.



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

Ziel ist es, durch den Einsatz von besten Materialien in Kombination mit ansprechendem Design und höchster handwerklicher Qualität Produkte zum Wohlfühlen zu schaffen, ganz nach dem schon traditionellen JOKA-Motto: „Wohnen mit Charme“. Eine österreichische Manufaktur mit Vorzeigecharakter, wie immer mehr Kunden, speziell aus der Hotelbranche, es herausfinden und damit zufriedene Gäste generieren.

Präzise Handarbeit & individuelle Anfertigung

Die Produkte des Familienunternehmens zeichnen sich durch eine hohe Fertigungstiefe aus. So wird z. B. der berühmte Bonell-Federkern, der Garant für eine lange Lebensdauer der Produkte ist, immer noch in der firmeneigenen Federnproduktion in Schwannstadt hergestellt. Ein bewusstes Statement des Unternehmens zur rein österreichischen Handwerksqualität.

Durch die hohe Fertigungstiefe können Produkte der Manufaktur aus Oberösterreich selbstverständlich auch nach individuellen Vorstellungen und Wünschen angepasst werden.

Form, Funktion, Designsprache

Neben der ansprechenden Optik der Produkte ist es für JOKA auch von großer Bedeutung, dass die Zusatzfunktionen der Möbel nicht zu kurz kommen. So wird besonders bei den Polstermöbeln für die Hotellerie darauf Wert gelegt, dass Verwandlungsfunktionen sowie zusätzliche Stauraummöglichkeiten Platz finden.

Besonderes Know-how im Bereich Schlafen

Nicht nur durch die ständigen Forschungen und Weiterentwicklungen in Hinblick auf die bestmögliche Konstruktion einer Matratze, sondern auch in Bezug auf die verwendeten Materialien konnte sich JOKA seit Jahrzehnten einen Namen machen.

Das Umweltbewusstsein

JOKA legt seit jeher großen Wert auf eine umweltbewusste Fertigung der Produkte. So ist es für das Unternehmen besonders wichtig, ästhetisch und funktionell langlebige Produkte mit umweltfreundlichen Werkstoffen zu erzeugen. Dabei werden heimische Holzarten aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern verwendet und mit wasserlöslichen Beizen und Lacken, lösmittelfreien Klebern und FCKW-freien Schäumen produziert.

Außerdem tragen viele JOKA-Matratzen für die Hotellerie das Österreichische Umweltzeichen. JOKA ist damit der einzige Matratzenhersteller, der mit dem Österreichischen Umweltzeichen ausgezeichnet wurde. Klare Zeichen für eine gesunde, nachhaltige Umwelt und für einen erholsamen, perfekten Schlaf.

www.joka.at



Das Impuls Hotel Tirol im Salzburger Land ist mit seiner zeitlos modernen Architektur bei welt-offenen, naturverbundenen Individualisten besonders beliebt. Als Experte für die Realisierung von Hotelprojekten wurde Voglauer hotel concept mit der Planung und dem Innenausbau beauftragt.

Experten haben das Wissen

Ob verdienter Wellnessurlaub, einige Tage Entspannung zu zweit oder Kuraufenthalt im traditionsreichen Gastein, im Impuls Hotel Tirol in Bad Hofgastein wird man in einem besonderen Flair empfangen. Fröhlichkeit, Zeitgeist und Tradition prägen die entspannte und gemütliche Stimmung im Haus. Die Herzlichkeit und das Engagement sowohl der Gastgeber

als auch des gesamten Teams garantieren außergewöhnlichen Service, und das schafft Wärme und Wohlbefinden.

Die künstlerisch inspirierten Zimmer, das Restaurant mit nachhaltiger und ernährungsbewusster Küche, die hauseigene Therme, die Therapie- und Kurangebote sowie die erholsame Umgebung bilden das Fundament für einen ganzheitlich erhol-

samen Urlaub. Neunzigjährige Tradition, gekonnt gepaart mit Kreativität, einem zeitlos modernen Design und einer welt-offenen Gastfreundschaft schaffen eine künstlerische, besondere Atmosphäre.

Im 4-Sterne Superior Impuls Hotel Tirol galt es, 13 Zimmer in hochwertigem traditionellen Design mit moderner Formensprache auszustatten. Inspiriert wurden die Profis von Voglauer hotel concept durch die schöne alpine Umgebung im Gasteinertal sowie dem Zeitgeist und der Tradition des Hauses.

Ein Quell der Erholung

Die Zimmer strahlen durch eine stimmungsvolle Beleuchtung, die Materialkombination aus Holz in Zirbe, natürliche Stoffe in bunten Farben und moderne Akzente eine gemütliche Atmosphäre aus. Mit viel Liebe zum Detail und einem unverwechselbaren Stil tragen alle Zimmer die individuelle und persönliche Handschrift des Hotels. Das Leistungsspektrum bei diesem Projekt umfasste neben der Beratung die Planungsleistung sowie die Realisierung und die Koordination aller Gewerke. Hier konnten bei verkürzter Realisierungszeit die Erfahrung und das Wissen als Komplettausstatter perfekt umgesetzt werden.





Aufgrund des engen Zeitfensters wurden die Möbel schon vorab gezeichnet und produziert. Dies erforderte eine intensive Abstimmung bereits vor dem Beginn der Arbeiten mit der Hoteliersfamilie Weiermayer-Schmid sowie der Bauleitung. Voglauer hotel concept schöpft dabei als Generalunternehmer aus einem reichen Pool an Know-how und verlässlichen Partnern. Ein konsequentes Logistikkonzept bildet die Grundlage für eine kundenorientierte Realisierung. Planungsstärke durch eine eigene Design- und Architekturabteilung ist zudem einer der relevanten Vorteile bei Voglauer als Generalunternehmer. Planung und Umsetzung aus einer Hand – eine Philosophie, die Sinn macht.

Tradition, die verpflichtet

Die Familien- und Unternehmensgeschichte – auch das verbindet die beiden Unternehmen. Voglauer hotel concept ist ein zertifizierter und ausgezeichnete österreichischer Familienbetrieb, und das seit über 80 Jahren. Das solide Fundament eines gewachsenen Familienbetriebs im Impuls Hotel Tirol gibt zudem seit 90 Jahren Kraft und erdet das Traditionshaus.

Voglauer hotel concept wurde mit der Planung und dem Innenausbau im Impuls Hotel Tirol ****s beauftragt.

- Planungsauftrag (Planung, Konzept, Renderings) des öffentlichen Bereiches und der Zimmer
- Generalunternehmer: Zimmerausstattung (Möbel, Boden, Türen sowie im Gangbereich)

www.hotel-tirol.at

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

www.voglauer.com

Einer für alles. Nehmen Sie uns beim Wort.

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



VOGLAUER
HOTEL CONCEPT

© Impuls Hotel Tirol | Bad Hofgastein | AT



Joka ProNatura: Die verwendeten Materialien kommen zu 100 % aus der Natur.

Austrian Style mit maximaler Funktionalität

Begegnung der Sinne: Auf der „Wohnen & Interieur“ drehte sich alles um moderne Einrichtungstrends, neue Materialien und spannende Formen. Dabei standen vor allem Möbel aus Österreich im Mittelpunkt.



Wenn es um hohe Qualität, Funktionalität und edle Materialien geht, führen die Unternehmen der österreichischen Möbelindustrie das Ranking der internationalen Einrichtungsprofis an. Denn der beliebte „Austrian Style“ überzeugt mit ganz besonderen Kompetenzen und verbindet scheinbare Kontraste auf ganz eigene, elegante Art. Wie zum Beispiel Design & Natur: Moderne, filigrane Formen treffen auf unbehandelte Hölzer, wohngesunde Polstermaterialien und natürliche Textilien. Oder auch der Mix aus Handwerk & Technologie: Dabei gehen handwerkliche Kompetenz und modernste Fertigungsverfahren Hand in Hand. Auch die Verbindung von Green Economy & Big Data gehört zu den Stärken der Österreicher.

Gelebte Nachhaltigkeit, ressourcenschonende Wertschöpfungsketten und ein verantwortungsvoller Umgang mit der Umwelt im Zusammenspiel mit digitalen Techniken und Möglichkeiten schaffen einen spürbaren Mehrwert.

Das aktuelle Massivholz-Bettssystem „Legno Nobile“ aus der ADA AUSTRIA premium Terra-Kollektion ist individuell planbar.

Hohe Ingenieurs- und Fertigungskompetenz

150 hochkarätige Designmarken, von Avantgarde bis zeitlos, belegen: „Austrian Design“ bestimmt messbar internationale Einrichtungstrends und Qualitätsstandards. So lohnt auch ein Blick hinter die wunderschönen Möbelfronten und Polsterbezüge. Denn hier offenbaren sich die „inneren Werte“ und heben die besondere Expertise der Spezialisten hervor. Airogel®-Zellen im Polster, hochwertige Leder- und Stoffbezüge, aber auch edle Hölzer und vor allem smarte Funktionen zeichnen Möbel „made in Austria“ aus. So überraschen die Polster z. B. mit praktischen Aufladestationen für Smartphones und Tablets. Parallel dazu liefern Sitztiefenverstellung, bewegliche Rückenlehnen, flexible Armlehnen, Kopfstützen und integrierte Wärmeeinheiten perfektes Relax-Vergnügen. Auf Wunsch verwandeln sich die Designsofas sogar mit wenigen Handgriffen in bequeme Betten.

Traumhaften Komfort und Nachhaltigkeit par excellence bieten auch die aktuellen Boxspringbetten und Schlafsysteme aus Österreich. Aufeinander abgestimmte Liegezone runden den himmlischen Service perfekt ab. Ausgestattet mit elektrischen Verstellfunktionen können die Modelle ganz nach Lust und Laune in verschiedenen Maßen, Einstieghöhen und Ausführungen geordert werden.

Moderne Verbraucher wollen Unikate

Als hellwache Taktgeber überzeugen außerdem die flexiblen Einrichtungssysteme für das Wohnzimmer. Ob als Teil einer Wohnwand, als Einzelmöbel oder Raumteiler – die variablen Möbel finden in jedem Raummaß ausreichend Platz und verleihen



Sedda Boxspringssystem Prince mit Kombination von mehreren Federkernen.

den modernen TV-Geräten einen passenden Rahmen. Aber auch als Solisten machen sie eine gute Figur und begeistern mit enormer Anpassungsfähigkeit. So lassen sie sich in Material, Oberfläche, Farbe und Aufbau nach persönlichen Wünschen zusammenstellen und erobern als Lieblingsmöbel mit Unikat-Status sofort alle Herzen des Hauses. Das gilt auch für die Tische. Sie entpuppen sich nämlich als wahre Verwandlungskünstler und überraschen bei schlanker Statur mit intelligentem Input. Filigran in der Form stecken sie voller Hightech und lassen sich mit wenigen Handgriffen um 100 Zentimeter in eine lange Tafel strecken. Ob Küche, Essen, Wohnen oder Schlafen – auf Wunsch zieht sich der gewünschte Lifestyle harmonisch durch alle Wohnbereiche. Die österreichische Möbelindustrie bringt mit gekonnter Funktionalität, flexiblen Entwicklungen und formschönen Konzepten Bewegung in die Einrichtung. Denn die aktuellen Neuheiten aus Österreich verknüpfen moderne Technik mit exklusivem Design und edlem Handwerk nachhaltig zu individuellen Einrichtungssystemen mit vielen Extras. ▮

GUT GESCHLAFEN,
LIEBLING?

Joka

WOHNEN MIT CHARME

WIE AUF
WOLKEN!

JOKA.
Wohnen mit Charme.

www.joka.at

Erholsamer Schlaf

Im international anerkannten Bett-System von Hüsler Nest stecken 35 Jahre Schlafforschung. Die Schweizer Manufaktur setzt nicht nur auf Premium-Produkte, sondern überzeugt auch mit eigenen Entwicklungen. Herzstück ist das patentierte „Liforma“-Federelement: Es stellt sich individuell auf jeden Menschen ein und sorgt dafür, dass Muskeln, Wirbelsäule, Nacken sowie Bandscheiben optimal gebettet sind. Da auch die Wahl der Matratze eine entscheidende Rolle spielt, werden z. B. die Naturlatex-Matratzen von Hüsler Nest im speziellen Talalay-Verfahren gefertigt und garantieren eine bestmögliche Zirkulation von Luft und Feuchtigkeit.



Kuschel-Effekt

Die „Lexington Hotel Collection“ wurde von zahlreichen Hotelbefahrungen inspiriert, um besondere Bettwäsche und Accessoires für besten Schlaf zu entwickeln. Die Kollektion besteht aus Perkal, glänzendem Jacquard-Satin, gewebten Streifen aus atmungsaktivem Tencel sowie weichem Flanell. Die Farbpalette reicht von Weiß über Blau bis Kastanienbraun. Vervollständigt wird das Angebot mit dicken, kuscheligen Wolldecken und Handtüchern in Hotel-Qualität.



Oase der Ruhe

Das Boxspringbett „sembella Silence“ ist eine echte Weltneuheit und macht seinem Namen alle Ehre: Denn klappbare, im Kopfteil integrierte Paneele blenden Störfaktoren wie Verkehrslärm, Vogelgezwitscher, Schnarchen, aber auch Licht oder Zugluft einfach aus. Der von Sembella entwickelte Akustik-Schaum reduziert nächtliche Geräusche nachweislich um gut 25 %. Dabei sieht das Bett auch noch chic aus – dafür sorgen raffinierte Details wie beispielsweise die Rautensteppung in den Kopfteil-Paneele, die durch eine Kontrastfarbe zusätzlich in Szene gesetzt werden kann.

Kein schweres Heben mehr

Hypnos Contract Beds bietet eine Vielzahl von Produkten an, die speziell konzipiert wurden, um dem Housekeeping die tägliche Arbeit zu erleichtern. So ist etwa die „Beaumont Pillow-Top“-Matratze eine schlanke, um 20 % leichtere Matratze, die nur saisonal gedreht werden muss und somit den Reinigungs- und Wartungsaufwand auf nur eine Matratzenseite beschränkt. Dank des geringeren Gewichts kann die Rotation der Matratze von nur einer Person ohne zusätzliche Hilfe erledigt werden.



RÄUME FLEXIBEL ÖFFNEN

MIT EINZIGARTIGEN GLAS-FALTWÄNDEN

Sicher nach RC2 · barrierefrei · hoch wärmegeklämt
individuelle Projektlösungen





Damit die Küche nicht allzu lange kalt bleibt: Der DisboPUR A326 von AvenariusAgro eignet sich für schnellstmögliche Renovierungen.

© AvenariusAgro GmbH

Schneller einsatzbereit

Umbauten und Renovierungen von Küchen sind oft mit hohen Kosten verbunden, nicht zuletzt weil der Betrieb dann mehrere Tage stillsteht. Der DisboPUR A326 Kunstharzboden von AvenariusAgro ist die richtige Wahl, wenn's besonders schnell gehen muss.

Der herausfordernde Alltag in einer Großküche stellt hohe Ansprüche an den Boden. Zu den Anforderungen zählt insbesondere die Rutschfestigkeit, die beim hektischen Arbeitsalltag unverzichtbar ist. Außerdem muss sich die Oberfläche leicht reinigen lassen. Fliesenböden sind oft die erste Wahl. Doch im Laufe der Zeit brechen die Fliesen und die Fugen lösen sich. Dann muss ein neuer Boden her. Das wiederum heißt, die Küche bleibt während der Dauer des Umbaus geschlossen. In diesen Fällen hat sich der DisboPUR A326 Kunstharzboden von AvenariusAgro hervorragend bewährt, härtet er doch besonders rasch. Daneben erfüllt er strengste Hygienestandards, und durch die fugenlose Oberfläche lässt er sich einfach reinigen.

Passt (farblich) in jede Küche

AvenariusAgro bietet als Ansprechpartner Nummer eins für moderne Kunstharz-Bodenbeschichtungen eine Reihe von innovativen Lösungen, die es erlauben, die Farbe und Struktur des Bodens passend zum Küchendesign auszuwählen.

Neben der Küche eignen sich die verschiedenen Disbon-Kunstharzböden ebenso für Kühl- und Lagerräume. „Mit einer optionalen Versiegelung wird der Boden dann den speziellen Anforderungen in diesem Bereich gerecht“, betont Martin Kaindleinsberger, Produktmanager bei AvenariusAgro.

Auch auf den zweiten Blick offenbaren Kunstharzböden große Vorteile: Der Lärmpegel in Küchen ist oft überaus hoch. Da ist es ein Gewinn, wenn der Geschirrwagen nicht lautstark über die Fliesen rumpelt.

Weitere Infos zu den vielfältigen Vorzügen des DisboPUR A326 und weiteren DISBON-Kunstharzböden von AvenariusAgro finden Sie auf www.avenariusagro.at.

Rückfragen:

bernhard.buchberger@avenariusagro.at

martin.kaindleinsberger@avenariusagro.at

www.avenariusagro.at

Designstarke Badwelten

Die ISH hat erneut ihre Bedeutung bewiesen. Die Erreichung der Klimaziele kann nur durch Vernetzung von Systemen und Gewerken realisiert werden. Der Branchentreffpunkt lieferte hierzu frische und zukunftsweisende Impulse.

Kreis trifft auf Quadrat: Die Keuco Badeinrichtung Edition 90 verbindet Rund und Eckig in einem opulenten Formenspiel mit starkem Materialbewusstsein. Die klare Designsprache im 90-Grad-Winkel zieht sich konsequent durch die komplette Badausstattung – von Armaturen und Accessoires über Waschtisch und Möbel bis hin zum Lichtspiegel. Mit der Edition 90, entworfen vom Designbüro Tesseraux + Partner, Potsdam, entstehen einzigartige, luxuriöse Badwelten.



Tradition und Innovation



Marcel Wanders setzt bei seiner neuen Serie „The New Classic“ auf klassisch-ikonische Formen – feminine, geschwungene Linien, die an eine längst vergangene Epoche voller Poesie und Romantik erinnern. Produziert wird die Serie im Laufen-Werk in Gmunden. Kombiniert wird die Serie mit eleganten Möbeln aus Holz und einer eigenen Armaturensérie. Die Serie wurde mit dem iF Design Award 2019 ausgezeichnet.



Eine (R)Evolution in puncto Hygiene

Gemeinsam mit dem österreichischen Design-Studio EOOS und der Eawag (Eidgenössische Anstalt für Wasserversorgung, Abwasserreinigung und Gewässerschutz) entwickelte Laufen Save! ein WC, das Urin erstmals vom Rest trennt, da es durch ein Rohrsystem in Tanks geleitet und so vom Rest separiert wird.



Ausdrucksstarke Oberflächen

Zum Salone del Bagno 2018 hat Alape in Mailand Prototypen von zwei neuen Oberflächen vorgestellt. Die Schalenbecken mit den beiden neuen Oberflächen wurden im März 2019 auf der ISH in Frankfurt präsentiert: „Terra“ fällt durch eine matte, neuartig pudrige Oberfläche und fein abgestimmte pastellige Farbnuancen auf, „Aqua“ durch eine glasartig transparent erscheinende Oberfläche und tiefe, satte Blau- und Grüntöne. ■



© KALDEWEI

Kaldewei Meisterstück Incava, Duschfläche Conoflat und Aufsatzwaschtisch Silenio. Kaldewei Stahl-Email: Robuster Stahl und edles Glas gehen in dem einzigartigen Werkstoff eine unzertrennliche Verbindung ein.



Wertbeständigkeit trifft auf Nachhaltigkeit

Es ist das, was alle Badlösungen von Kaldewei ausmacht, und damit der wichtigste Teil der Kaldewei DNA: das kostbare Material Stahl-Email.

Robuster Stahl und edles Glas gehen in dem einzigartigen Werkstoff eine unzertrennliche Verbindung ein, die Kunden und Partner auf der ganzen Welt begeistert. Mit seiner porenfreien und glasharten Oberfläche überzeugt das Hightechmaterial nicht nur durch seine wertige Optik und hautschmeichelnde Haptik, sondern auch durch seine überlegene Funktionalität und besondere Nachhaltigkeit. Die zeitlos schönen Duschflächen, Waschtische und Badewannen des Premiumbadherstellers vermitteln eine ganz besondere Wertbeständigkeit – und damit das gute Gefühl, für Jahrzehnte die richtige Entscheidung für das Bad getroffen zu haben.

Ein Grund für die Materialqualität ist die einzigartige Rezeptur, nach der Kaldewei sein Email selbst produziert. Mit der Erfahrung von 100 Jahren entstehen faszinierende Badlösungen,

deren Ästhetik und Oberfläche den Sinnen schmeicheln und für einen bleibenden Wert im Bad sorgen. Dies sehen, spüren und schätzen Kunden weltweit und jeden Tag aufs Neue.

Das Hightechmaterial

Im Werkstoff Stahl-Email gehen die jeweiligen Stärken der Materialbestandteile Stahl und Glas eine ideale Symbiose ein. Stahl steht für Robustheit, Belastbarkeit und Formstabilität. Glas bietet eine hochwertige Optik und Haptik, ist widerstandsfähig, pflegeleicht und hygienisch. Neuen, modernen Anforderungen begegnen die Kaldewei Badlösungen mit innovativen Oberflächenvergütungen, wie zum Beispiel der rutschhemmenden Secure-Plus-Emaillierung.



Foto: PSJ Invest company

Architekten sowie Hoteliers sind von den besonderen Eigenschaften und Vorteilen des Materials Kaldewei Stahl-Email fasziniert. In den Penthouses des V Towers in Prag fügen sich die Badewannen Meisterstück Centro Duo Oval perfekt ins luxuriöse Interieur ein.

Ein gutes Gefühl

Nicht nur wertvoll, schön und funktional, sondern auch besonders nachhaltig – Kaldewei Stahl-Email besteht aus natürlichen Rohstoffen, die in modernen Fertigungsverfahren zu zeitlos schönen Badobjekten veredelt werden. Dank der einzigartigen Materialvorteile haben Produkte von Kaldewei eine sehr lange Lebenszeit, was die Werksgarantie von 30 Jahren eindrucksvoll belegt. Alle Produkte aus Kaldewei Stahl-Email sind zu 100 Prozent recycelbar. Sie können vollständig und mit wenig Aufwand dem Wertstoffkreislauf wieder zugeführt werden. Das gibt nicht nur ein gutes Gefühl, weil dadurch wertvolle Ressourcen geschont werden, es fühlt sich vor allem auch gut an, wenn man mit dem kostbaren Material in Berührung kommt – ganz gleich, ob beim Baden, Duschen oder Waschen.

100 Jahre KALDEWEI – seit 1918 und über vier Generationen hinweg hat sich die Franz Kaldewei GmbH & Co. KG zum weltweiten Partner für hochwertige Badlösungen aus kostbarem Stahl-Email entwickelt. Mit dem Portfolio aus über 600 Duschflächen, Waschtischen und Badewannen bietet der Premiumhersteller perfekt aufeinander abgestimmte Lösungen für das Projektgeschäft und private Bauherren – in einheitlicher Materialität und harmonischer Designsprache. Das Unternehmen arbeitet mit international renommierten Designbüros zusammen und erhielt über 150 Auszeichnungen. Für die einzigartige Markenführung wurde KALDEWEI mit dem German Brand Award in Gold geehrt. 2018 startete eine langfristige Kooperation mit der Natur- und Umweltschutzorganisation WWF. KALDEWEI unterstützt dabei das WWF-Meeresschutzprogramm, das sich für die Reduzierung des Plastikmülls in den Ozeanen einsetzt.

www.kaldewei.de

Spa World Luxury wächst

Im Zuge der Erweiterung des Steigenberger Hotel and Spa Krems wird auch die Spa World Luxury größer. In Kürze bietet sie Gästen des Hauses dann fast dreimal so viel Wohlfühlfläche wie bisher, insgesamt 3.000 m². Zu den neuen Highlights gehört auch eine 32 m² große Außensauna. Unter der Leitung des Wiener Architekturbüros Gerner Gerner Plus, das den gesamten Zubau des Hotels architektonisch verantwortet, erhält die Spa World Luxury eine neue Ebene, die neben einem großzügigen Entspannung- und Ruhebereich mit zahlreichen Rückzugsmöglichkeiten auch eine kleine Bistrozone bieten wird.



Moderne Eleganz

Die neue keramische Bodenfliesenserie Toblin von Agrob Buchtal ist inspiriert von den vielfältigen Oberflächenzeichnungen des toskanischen Marmors Grigio Crux. Kombiniert mit den Anmutungen von Alabaster, die sich in der Marmoroptik zart abzeichnen, entsteht eine weiche keramische Interpretation des Natursteins. Neue quadratische Großformate unterstützen die Designsprache und sorgen für einen hochwertigen zeitlosen Look.





Fotos: markilux

Gemütliche Schattenplätze

markilux ist Experte, wenn es darum geht, den Außengastrraum mit Markisenanlagen wohnlich zu gestalten. Aktuelle Beispiele sind das Restaurant Ron Gastrobar in Amsterdam oder das Hotel Ilonn in Poznań, Polen.



Hotel Ilonn, Poznań, Polen

Markisen-Profi markilux bietet ein spezielles Produktprogramm an, um große Außenflächen zu beschatten. Das ist insbesondere für die Gastronomie und Hotellerie interessant: Denn die Vielfalt an verschiedenen kombinierbaren Markisenanlagen bietet reichlich Raum für individuelle Konzepte.

Zum Angebot des Markisen-Spezialisten markilux gehören neben der klassischen Gelenkarm-Markise ebenso Systeme, die große Flächen beschatten können. Unter dem Namen „team project“ bietet markilux sogar einen eigens hierauf abgestimmten Service an. Projektleiter Jan Kattenbeck und seine Kollegen kümmern sich darum, die Markisenanlagen zu planen: von der ersten Idee über die Beratung bis zur 3D-Visualisierung und Kooperation mit Fachpartnern vor Ort, die letztlich für die Montage zuständig sind. Diesen Rundum-Service nehmen speziell Gastronomen und Hoteliers gerne in Anspruch, wenn Sitzplätze im Freien für die Gäste noch attraktiver werden sollen. Denn die Außengastronomie bringt bekanntlich zusätzlichen Umsatz. Vorausgesetzt der Gastraum lockt bei hochsommerlichen Temperaturen, aber auch bei Regen oder an kühlen Abenden mit einladender Atmosphäre.

Ron Gastrobar freut sich über mehr Gäste

Ein Beispiel hierfür ist das ehemalige 2-Sterne-Restaurant des Gastronomen Ron Blaauw in Amsterdam, das 2013 mit neuem gastronomischen Ansatz unter dem Namen „Ron Gastrobar“ mit 140 Sitzplätzen wiedereröffnete. „Wir haben dieses Großprojekt vom Konzept bis zur Montage gemeinsam mit einem unserer niederländischen Fachpartner gemeistert. Diese Referenz zeigt sehr gut, wie vielseitig unsere Produkte kombinierbar sind“, weiß Jan Kattenbeck. So besteht das Markisenensemble aus mehreren Pergola-Anlagen, die auf einem mit Säulen gestützten Schienensystem basieren, ergänzt durch Gelenkarm-Markisen an einem Trägersystem. Die werbewirksam bedruckten Markisentücher lassen sich elektrisch ein- und ausfahren. LED-Licht sowie passende Heizstrahler sorgen laut Kattenbeck vor allem in den Abendstunden für ein wohlig-warmes Raumgefühl. „Das Markisenangebot von markilux passt zu meinem Bild von einer großen, ganzjährig genutzten Terrasse“, sagt Ron Blaauw, Chefkoch und Inhaber des Restaurants. Er sieht für sein Geschäft einen klaren Nutzen darin, den Gästen durch Markisen mehr Komfort zu bieten, und betont: „Auch wenn es kühler wird, kann man draußen immer noch in entspannter Atmosphäre essen und trinken. Wir sehen, dass unsere Gäste nun länger bleiben. Denn durch die Markisen und Heizstrahler findet man immer einen schönen Platz bei uns.“ Seine Terrasse mit Markisen überdachen zu lassen, war nach Aussage des früheren Sterne-Gastronoms die richtige Entscheidung. Denn dadurch, erzählt er, habe er auch viele neue Gäste bekommen.

Jan Kattenbeck, Projektleiter des „teams project“, dem Service rund um Großflächenbeschattung bei markilux, kümmert sich mit seinen Kollegen um den gesamten planerischen Prozess.



Jede Markisenanlage ist einzigartig

„Dies ist aber nur ein Beispiel dafür, wie sich Markisen in der Außengastronomie rechnen könnten“, stellt markilux-Projektleiter Jan Kattenbeck fest. Dieses Jahr habe man auch gute Erfahrungen mit dem neuen Markisendach „markant“ gemacht, das im Hotel Ilonn in Poznań (Polen) als 18 Meter breite Anlage mit zusätzlichen Vertikalmarkisen und Lichtelementen für das Hotelrestaurant aufgebaut wurde. „Wir haben mittlerweile so viele Projekte auf den Weg gebracht – mit verschiedensten Markisen-Variationen“, sagt Kattenbeck. Dabei sei jedes neue Objekt wieder anders, brauche ein anderes Konzept und andere Produkte. Und genau das macht die Kompetenz von markilux aus: eine große Produktpalette, die sich individuell kombinieren lässt, sowie langjährige fachliche Expertise und reibungslose interne Arbeitsabläufe zwischen Technik und Vertrieb. Hinzu kommt ein gutes Netzwerk aus Architekten und hochqualifizierten Fachpartnern, die den bautechnischen Part betreuen. Jan Kattenbeck und sein Team sind jedenfalls schon jetzt auf alle weiteren Projekte gespannt: „Für uns ist es ein großer Erfolg, wenn sich die Investition eines Restaurants oder Hotels in eine Markisenanlage auszahlt, wenn sich die Gäste unter unseren Produkten wohlfühlen und dadurch der Umsatz steigt. Das ist Motivation genug, um das Beste aus jedem Projekt herauszuholen!“

markilux Amsterdam + Polen:

Markisen-Experte markilux bietet neben seinen klassischen Markisen für das Eigenheim auch Systeme speziell für die Gastronomie und Hotellerie an. Aktuelle Referenzprojekte von markilux sind unter anderem das Restaurant Ron Gastrobar des ehemaligen Sternekochs Ron Blaauw in Amsterdam und das Hotel Ilonn in Poznań (Polen).

www.markilux-project.com



Farben sind bekanntlich starke emotionale Alleskönner. Sie können glücklich machen, beruhigen oder zu mehr Tatendrang verleiten. Deshalb sollte auch und ganz besonders der Gastgarten Farbe bekennen. Das machen sich auch Hersteller stylischer Gartenmöbel, Sonnensegel und Markisen augenscheinlich zunutze und setzen im heurigen Jahr ganz bewusst auf eine gelungene Farbkomposition. Der Gastgarten wird stilsicher knallig-bunt und mit der Lizenz zum Hingucken ausgestattet. Farbenprächtige Outdoor-möbel mit ebensolchen Polsterauflagen und Accessoires in fantasievollen bis verspielten Designs erobern so mit Leichtigkeit das „Freigehege“.

Trend-Coach 2019

Wie schaut es in diesem Jahr im Gastgarten aus? Wir sind den Trends auf die Spur gegangen und wurden fündig. Anbei einige Anregungen, wie Sie Ihren Gastgarten gestalten und so Ihre Gäste begeistern und positiv überraschen können.

Text: Daniela de Cillia, Fotos: PAD, solpuri, Fink Living, STRAP



Von
Petrol
bis Braun

Starke Farben können schnell frische Akzente im Außenbereich setzen. Sowohl Petrol, Grün, Türkis oder auch Senf sind heuer angesagt. Für die weniger Mutigen sind weiterhin Anthrazit, Natur- und Brauntöne im Trend. Und wie schaut es bei den Materialien aus?

Hier werden Naturmaterialien wie Rattan, Geflecht und Holz mittlerweile so gekonnt authentisch imitiert, dass sie oft eine unkomplizierte und pflegeleichte Alternative zum Original sind.

Das Freiluftwohnzimmer kann mittlerweile zudem mit wenigen Handgriffen spielend zum Lebensmittelpunkt während der schönsten Monate im Jahr umgestaltet werden. Und dabei sind die wetterfesten Versionen traditioneller Indormöbel in diesem Jahr maßgebliches Must-have für die Outdoor-Komfortzone. In Kombination mit Accessoires wie Vasen, Kerzenhalter, Pflanzkübel und Windlichter, allesamt zum Beispiel im mondänen Metallic-Look für Glanz-Akzente, lassen sie jedes Refugium zusätzlich in ganz neuem Licht erstrahlen.



Material-Liebliche

Teak, Geflecht und Aluminium sind eindeutig die Lieblinge der kommenden Saison. Ob miteinander kombiniert oder jedes Material für sich. Wer jetzt an wenig aparte Möbeluntertüme denkt, irrt. Denn aufgrund des geschickten Einsatzes der Materialien gewinnen die Outdoormöbel enorm an Leichtigkeit und kommen in ihrer reduzierten Klarheit elegant und einladend daher.



Retro-Klassiker neu definiert

Wirklich Gutes wünschen wir uns immer wieder. Und ebnen so den Weg für spannende Neuauflagen. Ob in der Mode, im Film-Business oder im Möbeldesign. In diesem Jahr feiern wir das Comeback ausgezeichneter Design-Klassiker für den Garten. Dank der modern definierten Optik vereinen die Re-Editionen die Vertrautheit aus vergangenen Tagen mit dem Komfort und der Qualität von heute – und haben so das Zeug zu unverzichtbaren Lieblingsstücken. Viele Gastronomen richten eine Lounge-Ecke ein und schaffen mit Tisch-Stuhl-Einheiten oder auch mit Hochtischen und Barhockern einen weiteren Bereich, um den Gastgarten optisch aufzulockern. Schaffen Sie in Ihrem Gastgarten da und dort kleine Oasen zum Chillen, Ihre Gäste werden es Ihnen mit mehr Lust auf Konsumation danken. 

Bronze meets leather, wood or stone

Seit 32 Jahren arbeitet Bildhauer Albert Schmuck hauptberuflich als Bildhauer in Holz, Stein und Metall und beschäftigt sich auch mit Malerei.

Ganz neu hat er eine Technik des Abgusses und der Modellgestaltung für Bronzeguss entwickelt. Diese Technik wird auf speziellem Holz, mit echtem, geprägtem Leder überzogen, eingesetzt. Für den Außenbereich wird es auf Holz oder Stein aufgesetzt. Daraus entstehen dekorativste Bilder in variablen Größen, wobei jedes Exponat ein Unikat ist.

www.bildhauer-schmuck.at





Schnell, einfach und ohne Stress

Am Campus 21 in Brunn am Gebirge eröffnete kürzlich ein weiteres Hotel der RAINER Gruppe. Mit dem „Rainers21“ zeigt das äußerst erfolgreiche Familienunternehmen, wohin die persönliche „Hotelreise“ zukünftig geht. Vom Autohändler über den Immobilienentwickler zur Hoteldynastie spannt sich der unternehmerische Bogen.

Text: Peter A. de Cillia, Fotos: Rainers21



Das neueste Hotel der Rainer Gruppe nahm am 1. Dezember 2018 den Betrieb auf. Das „Rainers21“ setzt auf moderne Ausstattung, „smart stay“ und eine entspannte Atmosphäre. H&D sah sich den Betrieb vor Ort an und führte ein Gespräch über die Unternehmensphilosophie.

„Na gut, dann fahren wir einmal in die Pampa Niederösterreichs“, sagte ich mir – zugegebenermaßen etwas vorschnell, wie sich bald herausstellte, denn das Gebiet, das ich vor einigen Jahren erstmals als „Campus“ kennenlernte, hat sich total verändert. Jetzt herrscht dort wirklich Leben, denn der „Business-Park“ hat sich immens weiterentwickelt. Und genau darin kann man auch die Erfolgsgeschichte der Rainer Gruppe wieder erkennen. Genauer gesagt das Gespür von Mastermind Senator KR Burkhard L. Ernst, der es anscheinend

immer wieder versteht, „Geschäfte“ und „Entwicklungen“ um Jahre vorauszusehen und für das Unternehmen zu nutzen. Ein Umstand, von dem das Unternehmen immer noch profitiert. Aber schön der Reihe nach.

Groß, bekannt und erfolgreich wurde die Familie Rainer mit dem Autohandel, genauer gesagt mit „Mazda Rainer“. Ein Autohaus, das sich in den letzten 60 Jahren zu einem der größten Mazda-Händler Europas entwickelte. Schlussendlich situiert wurde das Familienunternehmen aber ganz bestimmt durch den Einstieg in die Immobilienbranche, die in den letzten Jahren um eine Facette – die der Hotelbranche – erfolgreich erweitert wurde.

Das Business- und Seminarhotel „Rainers21“ mit 174 modern eingerichteten Zimmern, zwei Suiten sowie sechs Veranstaltungsräumen und dem italienischen Fast-Casual-Restaurant „Ventuno“ wurde in nur einjähriger Bauzeit realisiert.

„Im neuen Hotel stecken viel Zeit, Arbeitskraft und Herzblut – vor allem auch unserer jungen Generation, und das Ergebnis kann sich mehr als sehen lassen. Als Familienunternehmen mit mittlerweile drei aktiv tätigen Generationen ist es natürlich ein besonders schöner Erfolg, gemeinsame Projekte zu verwirklichen, die auch immer mehr die Handschrift ‚der Jungen‘ tragen“, so der Gründer der Rainer Gruppe und Initiator des Hotelprojekts, Senator KR Burkhard L. Ernst, über das moderne Hotelkonzept.

Die Lage zieht dennoch

Normalerweise hört man von Immobilien-, aber auch von Hotelprofis immer nur den Satz: „Das Wichtigste, um erfolgreich zu sein, ist die Lage.“ Die Rainer Gruppe scheint diese Gedanken zu ignorieren – und das mit nachweislich großem Erfolg. Für das dortige Businesszentrum bedeutet nämlich die Eröffnung eine deutliche Aufwertung, denn das „Rainers21“ ist das erste Hotel am Campus 21. Und wenn man bedenkt, dass es in unmittelbarer

Umgebung kaum einen ersthaften Mitbewerber gibt, der sich ebenso modern und schick präsentiert, versteht man irgendwie die hohen Erfolgchancen.

Die Leitung des „Rainers21“ verantwortet Werner Magedler, der seit rund sieben Jahren bereits als Hoteldirektor des „Rainers Hotel Vienna****“ und des „Senator Hotel Vienna****“ tätig ist. Ebenfalls nicht gerade in 1A-Lagen und trotzdem ebenfalls besonders gut gebucht.

Das „stay smart“-Prinzip

Die Gäste erwarten eine perfekt durchdachte Hotelausstattung und alle Vorzüge eines topmodernen Businesshotels inklusive eines Restaurants, einer Bar und eines Konzeptshops mit eigens für die Gruppe produzierten Produkten wie Honig, Wein und Gin. Geschäftsreisende profitieren von höchsten digitalen Standards und optimierten Abläufen. Pre-Check-in, ein smartes Check-in dank vorausgefüllter Meldescheine, mobiler Check-out ohne Warteschlangen und inklusiver gesammelter „Miles & More“-Punkte, mobile Bezahlung, digitale Rechnungen und der Zimmerschlüssel am Handy sind nur einige Beispiele für die Umsetzung des „stay smart“-Prinzips. Dies bedeutet nicht nur eine deutliche Erleichterung für den Gast, sondern gleichzeitig auch eine Verbesserung des Services. Dem Hotelpersonal bleibt dadurch mehr Zeit für „das Wesentliche“ – die persönliche Betreuung und das Eingehen auf individuelle Fragen, Bedürfnisse und Wünsche.

Diverse großzügige und flexible Seminar- und Besprechungsräumlichkeiten machen das Hotel zusätzlich für Unternehmen überaus attraktiv. Drei Seminarräume, rund 500 Quadratmeter Eventfläche bieten zahlreiche Möglichkeiten für verschiedenste Veranstaltungen. Eine großzügige Public Area mit Coworking Space rundet das Business-Angebot ab.





Bella Italia

Für hochwertige kulinarische Verpflegung sorgt das italienische Restaurant „Ventuno“ mit offener Showküche mit eigenem Pizzaofen. Alle Speisen können mitgenommen oder auf den rund 270 Sitzplätzen im Restaurant genossen werden. Auch die über den Teich ragende Terrasse mit rund 70 Sitzplätzen und Strandkörben, Hängematten sowie Strandliegen lädt zum Verweilen ein. Die Zimmer haben eine angenehme Größe, verzichten zwar auf Kästen, bieten aber genügend Ablageflächen für den Gast. Die Materialien sind augenscheinlich von hoher Qualität, man zeigt auch Mut zu Farbgebung, ohne dabei zu sehr verspielt zu wirken. Trotz oder gerade wegen mittlerweile vielen ähnlichen Konzepten und Mitbewerbern verspricht das Hotel Modernität ohne Design-Verirrungen und ist gezielt am modernen Businessgast ausgerichtet, der komfortabel schlafen möchte, sich im Haus überall mit seinem Computer aufhalten und arbeiten möchte und sich am Abend entspannt der Kulinarik widmen kann.

Fazit

Ein sehr durchdachtes Businesshotel-Konzept. Die Wertigkeit der eingesetzten Materialien ist sicht- und fühlbar und wird sicher mehrere Jahre überzeugen. Die Ideenwelt rund um die Kulinarik ist nachvollziehbar und wird Stammkunden bringen. Mit Food & Beverage soll und kann ein Hotel auch Geld verdienen – alleine diese Unternehmensphilosophie gehört belohnt.

HOTEL&DESIGN-Bewertung

| | | | | | |
|-------------|---|---|---|---|---|
| Architektur | 🌿 | 🌿 | 🌿 | 🌿 | |
| Design | 🌿 | 🌿 | 🌿 | 🌿 | 🌿 |
| Service | 🌿 | 🌿 | 🌿 | 🌿 | |

HOTEL & DESIGN im Gespräch mit Stephanie Ernst, MMBA MSc, und Werner Magedler

Mehrere Generationen arbeiten nun projektübergreifend zusammen, sind da Konflikte nicht vorprogrammiert?

Stephanie Ernst: Eigentlich nicht, denn jeder hat seine Aufgabe und ist dafür verantwortlich. Wir besprechen alles in der Familie und dann geht es los. So richtig ernsthafte Konflikte gibt es dabei nicht.

Was erwartet einen Gast im neuen „Rainers21“?

Ernst: Ein modernes Business-Design-Hotel mit guten kulinarischen Köstlichkeiten. Wir legen großen Wert darauf, dass neben einem hervorragenden Bett, besten technischen Möglichkeiten und einem freundlichen Service der Gast gerne bei uns im Haus bleibt und zusätzlich etwas konsumiert.

Das bedeutet, Sie glauben auch daran, mit F&B Geld zu verdienen.

Ernst: Selbstverständlich, denn wir sind davon überzeugt, dass dies mit bester Qualität und einem klaren Konzept auch zu machen ist. Wir hatten am Anfang im ersten Hotel unsere Kulinarik outgesourct und haben dies schnell bitter bereut, und seither machen wir es selbst und deshalb wahrscheinlich auch erfolgreich.

Ich war verwundert über die Lage, warum gerade hier?

Ernst: Unser Großvater hatte vor Jahren schon, wie bei vielen anderen Entscheidungen auch, den richtigen Riecher. Er kaufte das Grundstück, als hier wirklich noch nichts war außer Felder. Mittlerweile sehen Sie ja, wie sich die Umgebung entwickelt hat.

Rainers21

Generalunternehmer: Uedl GmbH

Architekt: Leopold ZT GmbH

Innenarchitekt: Nopp Innenarchitektur GmbH

Bauzeit: 1 Jahr

Zimmer: 174, Stockwerke: 6, Restaurant: Ventuno

Hoteldirektor: Werner Magedler, Mitarbeiter: 57

Die gesamte RAINER Gruppe umfasst neben dem Kfz-Bereich auch Immobilien im In- und Ausland, Hausverwaltung, Projektentwicklung, Bauträger und Hotels (Rainers Hotel**** Vienna, Senator Hotel**** Vienna und BEST WESTERN PLUS Amedia Wien, Rainers21 in Brunn am Gebirge sowie vier Hotels in München und Berlin).

Werner Magedler: Und wir haben nicht wirklich Mitbewerber in dieser Größe und mit dieser Qualität. Das hilft uns sehr und ist sicher mit ein Grund, warum wir seit Anfang an so toll gebucht sind. Zudem geht unser Coworking-Konzept von Anfang an auf, auch unser Zugang zum noch unkonventionellen Check-in wird bestens aufgenommen. Unsere Gäste begrüßen diese Art von Serviceangebot außerordentlich.

Wohin geht es in Zukunft?

Ernst: Wir wollen weiterhin wachsen, aber mit Bedacht und immer mit einem klaren Konzept und einer klaren Vision. Zu schnell ist sicher nicht gut. Aber es gibt noch genügend Ideen für die nächsten Jahre.

Die da wären?

Ernst: Zuerst einmal eröffnen wir Ende 2019 ein weiteres Businesshotel in Wels in unmittelbarer Nähe der Messe – auch dort sind Mitbewerber eher rar gesät und wir können sicher mit Qualität und einem fairen Preis punkten. Und im nahen Ausland kommt ganz sicher was, die Pläne sind schon in der Schublade oder zumindest in unseren Köpfen.

Wir danken für das Gespräch!

Stephanie Ernst, MMBA MSc



Hoteldirektor Werner Magedler



© Wrenn.com

Der erste Controller, der in jedem Raum willkommen ist.

Integrale Gebäudeautomationslösungen:
z. B. mit dem BC9191.



www.beckhoff.at/building

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

Die ganzheitliche Automatisierungslösung von Beckhoff:



Flexible Visualisierung/Bedienung



Skalierbare Steuerungstechnik, modulare I/O-Busklemmen



Modulare Software-Bibliotheken



Gästebindung durch optimales Touchpoint-Management

Heutzutage hat der Gast Zugang zu einer fast unendlichen Zahl von Urlaubsangeboten. Das Angebot wächst täglich, nicht jedoch die Zeit, um dies auch wahrzunehmen. Die Herausforderung für Betriebe besteht darin, mit ihrem Angebot in die Sichtweite des Gastes zu kommen.

Mag. Rita Einöder, Managing Partner

Achtsamkeit und Neuromarketing

„Die Welt wächst zusammen“ schreibt das Zukunftsinstitut in seiner Trendstudie „Die neue Achtsamkeit“ und „die Technologie transformiert unaufhörlich die Gesellschaft“. Früher unterhielten wir uns nahezu ausschließlich von Angesicht zu Angesicht. Heute findet neben der Offline-Kommunikation auch eine Online-Kommunikation statt. Das trifft sich gut, denn 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. Hier entsteht aber auch eine Komplexität, die von allen neue Fähigkeiten erfordert. Wir müssen lernen, mit dieser Überinformation und der damit entstehenden, nicht greifbaren Unsicherheit umzugehen.

Dennoch braucht der Mensch nichts so sehr wie andere Menschen. Alles im Leben – auch im Urlaubsleben – ist Beziehung. Und wenn wir wieder lernen, unsere Gäste als Individuen wahrzunehmen, können wir anfangen, zu ihnen eine solide Gästebeziehung aufzubauen. Genau diese solide Gästebeziehung bildet die Basis für wirtschaftlichen Erfolg.

Neurobiologisch ist unser Gehirn auf gute soziale Beziehungen geeicht. Gut mit anderen auszukommen wird vom Gehirn mit dem von Wissenschaftlern bezeichneten „warm glow“-Effekt belohnt.

Die Touchpoints entlang der Customer Journey

Der Begriff Touchpoint-Management stammt aus dem Verkauf und bedeutet „Kundenkontaktpunkt-Management“. Im Customer-Touchpoint-Management gilt es die Frage zu beantworten: „Was erwarten unsere Gäste von uns an jedem einzelnen „Berührungspunkt“? Das setzt voraus, dass wir unsere Gäste kennen und wissen, wie sie ticken. Ziel ist es dann, an jedem Touchpoint entlang der sechs Phasen der Customer Journey auf diese Erwartungen einzugehen:

Phase 1: Suchen & inspiriert werden

Zu Beginn der Customer Journey sucht der potenzielle Gast aktiv nach Informationen. Betriebe sollten daher auf möglichst allen für ihre Zielgruppe relevanten Kanälen schnell und einfach auffindbar sein und mit einladenden Inhalten Lust auf Urlaub machen.

Phase 2: Entdecken & planen

Der zukünftige Gast hat eine Vorentscheidung zum Betrieb und Art des Urlaubs getroffen. Er plant nun konkreter und beschäftigt sich genauer mit seinem Urlaubsziel und dem, was ihm der Betrieb bietet.

Phase 3: Buchen

Die Buchungsentscheidung ist gefallen. Dieser Schritt ist aus Sicht des Gastes essenziell. Denn eine Entscheidung für das

eine Urlaubsangebot ist eine Entscheidung gegen all die anderen. Betriebe sollten diesen Touchpoint nutzen und den zukünftigen Gast in seiner Kaufentscheidung bestätigen.

Phase 4: Ergänzen & verbessern

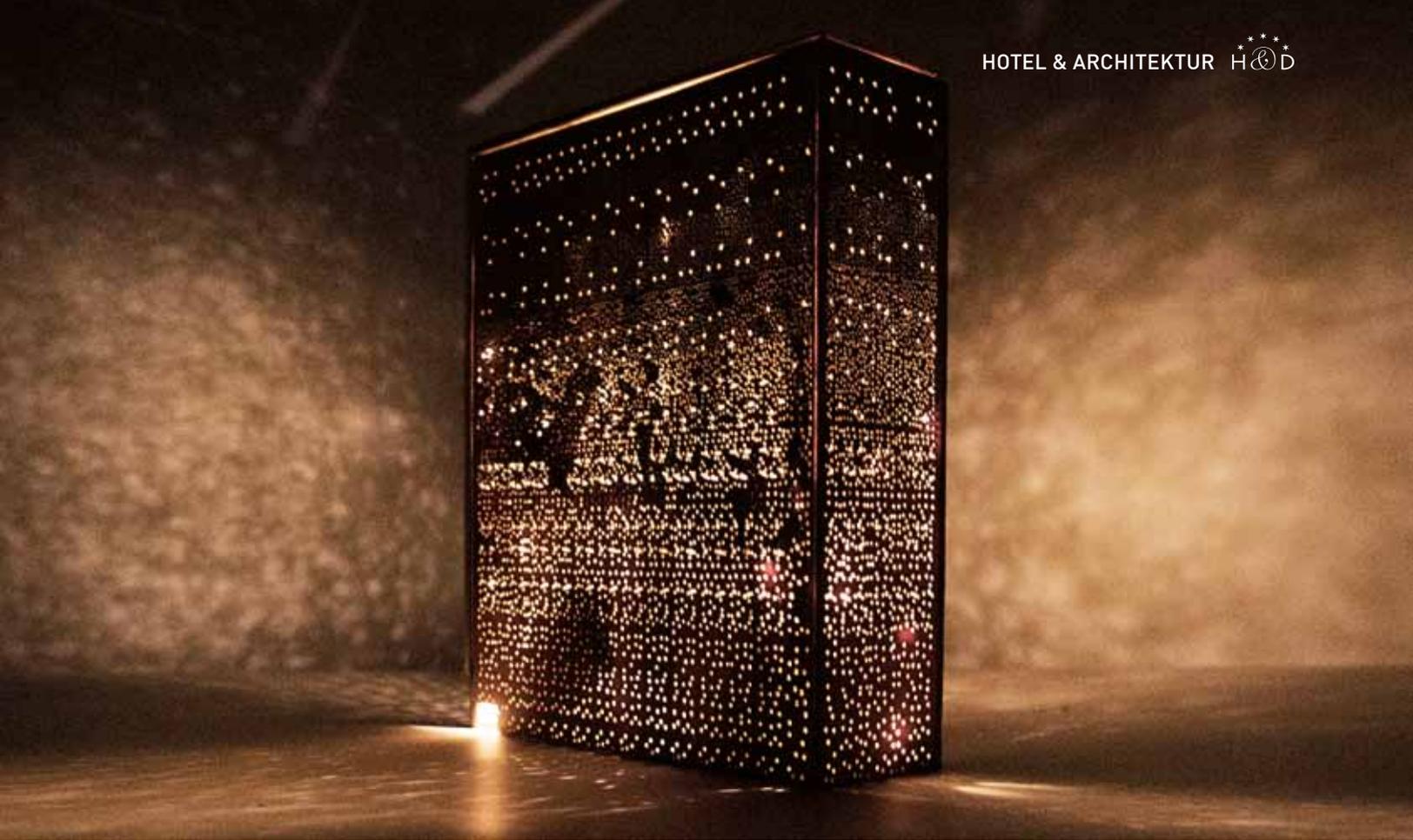
Die Reisevorbereitungsphase nach der Buchung ist für das Marketing von besonderer Bedeutung. Es handelt sich um die Phase der Vorfreude. Gäste, die gut informiert anreisen, machen höhere Umsätze, gleichzeitig verhindert eine gezielte Information vor der Anreise auch Unzufriedenheit.

Phase 5: Erleben

Je mehr Gastgeber und Mitarbeiter über ihre Gäste wissen, desto unvergesslicher können sie deren Urlaubserlebnis gestalten. Vor Ort liegt es in der Hand der Gastgeber, den Gästen zu erinnerungswürdigen, individuellen Erlebnissen zu verhelfen und sie so zu begeisterten Stammgästen zu machen.

Phase 6: Reflektieren

Die wertvolle Phase der Nachbetreuung wird oft unterschätzt. Auch wenn das Urlaubserlebnis großartig war, wird der Gast nach seiner Rückkehr wieder vom Alltag eingeholt. Dem kann entgegen gewirkt werden, indem die angenehmen Urlaubserinnerungen wieder hervorgehoben werden, zum Beispiel in Form eines persönlichen Schreibens oder auch in Form von Newslettern.



Hotels der (nahen) Zukunft

Junge InnenarchitektInnen der New Design University in St. Pölten gestalten Designtrends für Stadthotels.

Das Hotel als solches befindet sich in einem stetigen Wandel – seelenlose Burgen mit teils Hunderten von Regelzimmern sind durch den individuellen Tourismus seit der Jahrtausendwende aus der Mode gekommen. Thema für die Studierenden im Bachelorstudium Innenarchitektur und 3D-Gestaltung im dritten Semester war „Hoteldesign – Pro und Contra Hotelsterne“, unter der Anleitung der NDU-Lektoren Johanna Aufner, Christian Prasser und Adam Sebestyen.

Die Aufgabenstellung

Im Fokus standen Hotelzimmer der 3- bis 5-Sterne-Hotellerie. Hier galt es zu erfassen, welche Bedürfnisunterschiede und räumlichen Qualitäten hinter der jeweiligen Hotelklassifizierung liegen. Dabei sollte die Beurteilung kritisch hinterfragt und infrage gestellt werden, ob und inwieweit Hotelsterne als Klassifizierung noch ihre Berechtigung haben.

Neben den Zimmern war auch die Erschließung Gang/Stiegenhaus/Lift sowie das Erscheinungsbild mitzuplanen, welches durch den Zimmerraster ein Abbild auf der Fassade erzeugt und so die Auswirkung der Innenarchitektur auf den Baukörper widerspiegelt.





Die Entwurfsaufgabe verlangte somit von den Studierenden, das Corporate Design sowie die gesamte Narration mitzuentwickeln, um dem Entwurf seine Identität zu geben. Ein weiterer Detaillierungsgrad im Entwurf sollte im Bereich der Lichtplanung sowie der Planung eines Möbeldetails erfolgen.

Die Auseinandersetzung der jungen Studierenden zeigt Themenschwerpunkte auf, die im Rahmen der nächsten H&D-Ausgaben vorgestellt werden.

Thema 1: Natur-Material-Nachhaltigkeit

Statement Team 1

„Auch wenn unser Hotel nicht kategorisiert werden kann, würde es am ehesten einem eleganten 3-Sterne-Hotel gleichkommen. Unsere Zimmer entsprechen zwar der Mindestgröße, jedoch entstehen durch die verschiedenen Anordnungsmöglichkeiten der

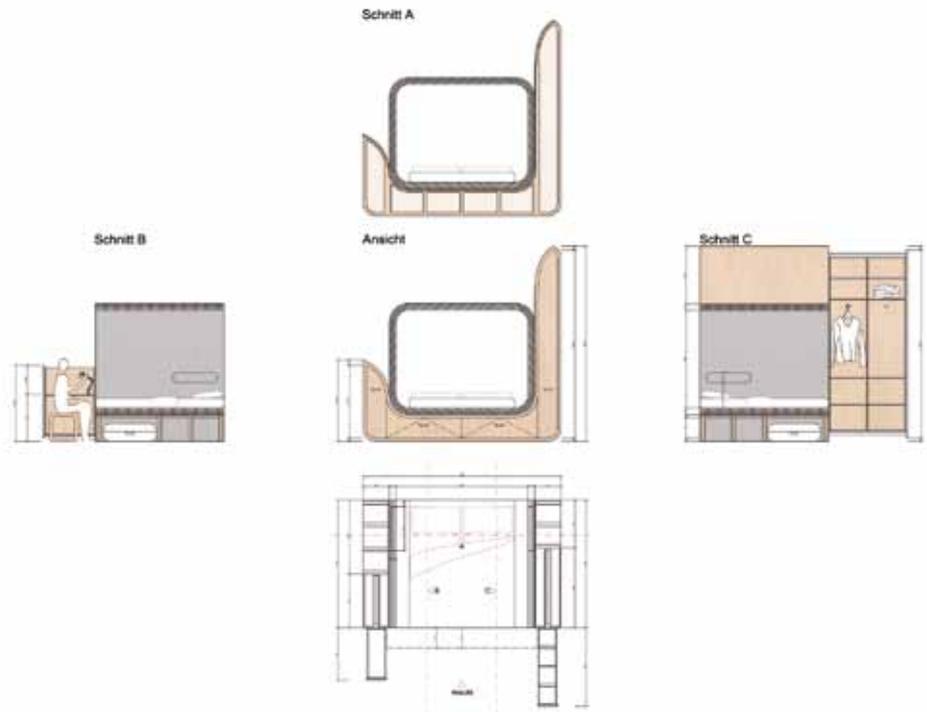
Module die unterschiedlichsten Zimmer wie beispielsweise auch ein Zimmer, in welchem vier Leute Platz haben. Die Schwerpunkte bei dieser Modulkombination sind folglich anders konzipiert als im Standardzimmer, trotzdem bilden alle Module – egal wie angeordnet – eine Einheit.

- Nachhaltig – Da uns das Thema Nachhaltigkeit sehr beschäftigt, haben wir auch unser Hotelprojekt darauf aufgebaut. Nachhaltigkeit bedeutet für uns, nachhaltige Materialien zu verwenden und auf die Langlebigkeit unseres Designs zu achten. Durch unsere Überlegungen sind wir somit auf das modulare Bauen und das Wickelhouse-Konzept gestoßen, welches eine wichtige Rolle in unserem Design spielt.
- Modular – Elemente werden aneinandergesetzt und individuelle Hotelzimmer oder „Kapseln“, wie wir sie genannt haben, entstehen. Durch die verschiedenen Kombinationen bieten die Kapseln eine gemütliche Bleibe für eine individuelle Kundschaft.
- Ersetzbar – Durch die Modularität sind defekte oder alte Elemente leicht ersetz- und austauschbar. Außerdem können diese nach dem Herausnehmen recycelt, aufgearbeitet und weiterverkauft werden.

Die Idee des Wickelns haben wir auch beim Design der Inneneinrichtung wiederaufgegriffen. Vor allem im Schlafmodul findet man deshalb eine Modularität im Modul wieder (Bett) und damit eine flexible Anzahl an 1–4 separaten oder geteilten Betten. Durch die runde Formensprache der Möbel wirkt unser Design aber vor allem weich, gemütlich und elegant. Dieses Gefühl wird durch die natürlichen Materialien, sanften Farben, das indirekte Licht und Spots in der Decke unterstützt. Trotz der kleinen Wohnfläche von 18 m² fühlt man sich nicht eingegengt.

Auch von außen ist das Gebäude beeindruckend und besonders anzusehen, da die ins Stahlgerüst geschobenen Wickelhouse-Kapseln gut zu erkennen sind. Die Kombination aus Stahl, Karton und Glas lässt das Hotel fast futuristisch wirken.





Statement Team 2

Der wichtigste Sinn des Projektes war es, eine spezielle Erfahrung zu schaffen, die für Gäste einzigartig ist. Wir haben nicht die normale Sternekategorisierung gesucht, würden uns aber als 4-Sterne-Hotel einordnen. Die heutige Gesellschaft ist zunehmend auf moderne Gewohnheiten fokussiert, die auch mit viel Stress verbunden sind. Im Gegenzug wollten wir einen besonderen Raum als Rückzugsort schaffen, deshalb haben wir ein Ganzjahreshotel geplant, für Menschen, die dem Alltagsstress entfliehen wollen.

Die Natur war unsere Hauptinspirationsquelle. Die Zimmer haben eine doppelte Höhe als gewöhnlich, um die Proportionen des Menschen in Bezug auf die Natur hervorzuheben. Deshalb sind das Bett, die Garderobe und das Badezimmer auf der ersten Ebene. Das Badezimmer besteht wiederum aus zwei Höhen, die erste mit dem WC; die zweite Ebene ist mit einer Dusche, die sich über zwei Ebenen erstreckt, ausgestattet. So wird ein Wasserfalleffekt suggeriert. Auf der zweiten Ebene ist zudem ein Freiraum, in dem eine Hängematte zur Entspannung installiert ist.

Licht und Belüftung funktionieren durch kleine Öffnungen, die eine Illusion aus Licht und Schatten – wie in der Natur – entstehen lassen. Natürliches, weiches Licht durchflutet die Zimmer. Um unser Konzept noch weiter zu vertiefen, haben wir natürliche Materialien gesucht, Walnussholz für den Boden und für die Regale, Pinienholz für die Garderobe. Im Badezimmer wurde Naturstein verwendet.

Nächste Ausgabe:
Thema 2: Narrative Raumkonzepte

Team: Anna Aeschbacher & Carolin Schily

Titel: Wickelstay

Sternekategorie: 3 Sterne

Anzahl Standardzimmer: 12 (Erschließung zweihüftig 24)

Größe Standardzimmer: 18 m²

Anzahl Sonderzimmer: 3 (Erschließung zweihüftig 6)

Größe Sonderzimmer: 36 m²

Team: Joana Macedo & Rafaela Silva

Titel: Explore Nature Hotel

Sternekategorie: 4 Sterne

Anzahl der Standardzimmer: 20

Größe: 16.53 m²

2 Suiten pro Gang, 27.06 m² ohne Balkon und

33.27 m² mit Balkon



Ein Unternehmen stellt sich vor

Von Wohnraum-Accessoires über Möbel bis hin zu Geschenk- und Dekorationsartikeln – DEPOT bietet ein ständig aktuelles, trendiges Sortiment. Die Gries Deco Company (GDC) mit den beiden starken Marken DEPOT und ipuro gehört heute zu den größten Deko- und Einrichtungsspezialisten im deutschsprachigen Raum.

Was vor über 60 Jahren in Aschaffenburg ganz bescheiden als „Oskar Gries Fabrikation von künstlichen Früchten und Christbaumschmuck“ begann, ist heute ein Unternehmen, das mehr als 8.000 Mitarbeiter in über 500 Filialen in Deutschland, Österreich und der Schweiz beschäftigt.

Die Inszenierung in den DEPOT-Filialen bietet den Kunden immer neue Anregungen und Produkte, die den Puls der Zeit genau treffen. Von trendbewusstem Auftritt, hochwertiger, abwechslungsreicher Gestaltung und immer neuen Do-it-Yourself-Ideen kann man sich stets inspirieren lassen.

Ein ständig wechselndes, aber immer hochwertiges Sortiment zum Einrichten, Dekorieren und Verschenken wird geboten. Eine Besonderheit an DEPOT ist die Wandelbarkeit. Vier Haupt-

kollektionen pro Jahr (Frühjahr, Sommer, Herbst und Winter) geben den Rhythmus vor und innerhalb dieser Kollektionen finden weitere drei bis vier Teilkollektionen ihren Platz.

Einrichten und wohlfühlen

„Der Kunde findet alle zwei bis vier Wochen eine neue Wohnwelt – alle Waren sind perfekt aufeinander abgestimmt und die Aufbauten sind bis ins kleinste Detail durchdacht“, berichtet Christian Gries, Geschäftsführer der GDC. Das Sortiment umfasst dabei weitaus mehr als reine Dekoartikel. Auch Hochwertiges aus den Bereichen Bad und Wellness, Küche und Möbel, gedeckter Tisch sowie Heimtextilien werden angeboten.





ipuro

Das Raumduftkonzept ipuro, welches sich heute als erfolgreiche Marke etabliert hat, spricht eine breite Käuferschicht an. Durch kontinuierliche Produktoptimierungen und Entwicklung neuer Kreationen hat ipuro es geschafft, den europäischen Markt zu erschließen und sich als führender Anbieter für Raumdüfte zu positionieren. So finden Kunden die Marke aktuell in 13 europäischen Ländern.

Eventausstattung

Auch das Serviceangebot wird weiter ausgebaut. So bietet DEPOT bereits seit Mitte 2018 Event- und Raumausstattungen inklusive Beratung durch eigene Stylingexperten an und übernimmt von der Planung und Anlieferung bis hin zum Aufbau und Styling vor Ort in Österreich – und das alles zu einem bezahlbaren und fairen Preis.

Der Onlineshop

Der Onlineshop umfasst mittlerweile über 20.000 Artikel. Zusätzlich werden hier Deko-Tipps und kreative Ideen für Dekoration geboten. Mit „Click & Collect“ und „Click & Reserve“ einfach online bestellen und kostenfrei in eine DEPOT-Filiale liefern lassen.

Neben der Präsenz auf Social-Media-Kanälen (Facebook, Instagram, Pinterest, Youtube) betreibt DEPOT seit Juli 2015 seinen eigenen Blog namens „schön bei dir“. Do-it-Yourself-Beiträge stehen hier besonders im Fokus, und Gastblogger aus dem Living-Bereich präsentieren ihre eigenen Ideen und Dekorationsansätze.

www.g-d-c.eu | www.depot-online.com



Die unterschiedlichen Konzepte reichen von Flakons mit Fasersticks zur Beduftung über das Kapselsystem von ipuro air pearls bis hin zu den Autodüften der ipuro car line. Alle Düfte werden von erfahrenen Parfümeuren im französischen Grasse, der Welthauptstadt des Parfüms, sowie in Italien oder Deutschland komponiert. Die Produktion und die Abfüllung erfolgen in Italien und in Deutschland. Somit tragen alle ipuro Produkte das Qualitätssiegel „Made in Europe“. Hochwertige Inhaltsstoffe stehen dabei an erster Stelle: Es werden ausschließlich natürliche und naturidentische Grundstoffe verwendet.



AMBIENTE 2019

HOTEL&DESIGN hat auch heuer wieder keine Mühen gescheut und ist zur Ambiente gereist, um für Sie die neuesten Trends aufzuspüren.

Text: Daniela de Cillia



www.lecreuset.com

Einer der aktuellen Geheimtipps für ernährungsbewusste Menschen ist Obst und Gemüse in der Farbe Lila: Heidelbeeren, Feigen, rote Zwiebeln, Rotkohl & Co, die vielfach eine antioxidative Wirkung besitzen. Le Creuset hat dazu das farbliches Pendant „Ultra Violet“ geschaffen. Die gusseisernen Bräter und Poterie-Produkte des französischen Premiumpreises schmücken sich nun in dieser wunderschönen Mischung aus kühlem Blau und lodernem Rot und ziehen die Blicke bei Tisch magisch an.

Prachtvolle Farbenwelt

Ebenfalls auf starke Farben setzt die Porzellanserie Kolibri von ASA Selection, die nicht nur vom Sternekoch Tim Raue empfohlen wird, sondern auch vom Rat für Formgebung mit dem German Design Award 2018 ausgezeichnet wurde. Die zwei



www.asa-selection.com

neuen farbigen Glasuren Petrol und Grau bereichern optisch jeden Gaumengenuss.

Auch Riess mit seinem unverwechselbaren und hochwertigen Emailgeschirr, das nach wie vor in Handarbeit in Österreich produziert wird, bekennt sich zu einer selbstbewussten Farbe: Rot, allerdings aufgelockert durch weiße Punkte.



www.riess.at

Auch die Objekte von Fink Living zeichnen sich durch ihr strahlendes Erscheinungsbild aus. Die aus Keramik gefertigte und hochwertig silberfarben glasierte Vase „Ava“ sorgt mit ihren gerundeten Formen mit oder ohne Blumen für den besonderen Auftritt.



www.gmundner.at

Unter dem Motto „The Fifties are back“ präsentiert die Firma keine Petticoats, sondern ihr breites Sortiment an Formen in „Pünktchenrot“ und sorgt damit für Schwung am gedeckten Tisch.

Als Kontrast dazu hat Gmundner Keramik sein klassisches geflammtes Dekor auf schlichtes Weiß reduziert und lässt das Muster erhaben hervortreten. Minimalistisches Service passt bestens zu den bekannten Mustern des zu 100 % in Österreich produzierten Geschirrs.



www.fink-living.de

Glanz und Gloria

Edel glänzenden Oberflächen widmet sich Villeroy & Boch und setzt ausdrucksvolle Akzente mit dem Farbton Kupfer. Mit dem außergewöhnlichen, dunklen Kupfer-Rot von „Copper Glow“ werden exquisite Kreationen von Chefköchen weltweit eindrucksvoll in Szene gesetzt und avancieren dabei selbst zum Highlight.



www.villeroyboch-group.com



www.bauscher.de

Natürliche und ehrliche Küche aus frischen, regionalen Zutaten ist seit Jahren das Credo vieler Köche. Um diesen Genuss auch optisch ins rechte Licht zu rücken, steht Naturstein hoch im Kurs.

Mit dem Dekorkonzept „Sandstone“ setzt Bauscher gekonnt auf Ton-in-Ton-Effekte in drei Farbnuancen von sanftem Beige über zurückhaltendes Grau bis zu intensivem Anthrazit. Die Abwechslung von seidenmatten Flächen und glänzenden Strukturen unterstreicht den natürlichen Charakter.



www.fissler.com

Das Wort Stein wird von Fissler dafür gänzlich anders interpretiert. Namensgeber für die neue Pfannenserie ist „adamant“ – hart wie Stein. Die Modelle serie adamant comfort und classic vereinen in der Welt des Kochgeschirrs scheinbar Widersprüchliches: Sie kombinieren einen sehr guten Antihafteffekt mit einer enormen Widerstandsfähigkeit, die man sonst nur von unbeschichteten Pfannen kennt.

Leichtes Vergnügen

Interessante und sehr individuelle Artefakte bringt der Sektor der Schneidewerkzeuge hervor.

Die Messerklingen von Kyocera bestehen aus besonders hochwertiger Zirkonia-keramik, einem ultra-leichten Hightech-Material, das extrem hart und zugleich leicht und flexibel ist und besonders präzise und hauchdünne Schnitte ermöglicht. Neben dem geringeren Pflegeaufwand sowie der extrem langanhaltenden Schärfe der Klinge sind die Messer unempfindlich gegen Öle, Säure, Säfte und Salze. Eigenversuche der Autorin am Messestand haben nicht nur hauchzarte Scheiben von unzerquetschten Paradeisern hervorgebracht, sondern auch Apfelstücke ohne braune Ränder.



www.kyocera.de

Alessi beschäftigt sich mit dem Alltag. Mit „Itsumo“, was so viel bedeutet wie „täglich und immer“, legt nun auch Naoto Fukasawa ein für Alessi gestaltetes Besteck vor. Als Meister des Minimalismus präsentiert der japanische Designer ein Set für den täglichen Gebrauch, das gut in der Hand liegt und eine klare ästhetische Sprache spricht.

www.alessi.com



© Matteo Imbrani



www.thomaspoganitsch.at

Nützliches Federvieh

Gegen Ende meines Rundganges komme ich zu einem Produkt, das etwas aus der Reihe fällt. Thomas Poganitsch Design stellt einfach zu montierende Wandhaken in unverkennbarer Vogelform her. Die in Wien in Handarbeit gefertigten Flugtiere erzeugen je nach Platzierung ein feinsinniges Spiel aus Licht und Schatten.



www.alessi.com

Ganz zum Schluss möchte ich mich einem meiner Lieblingsobjekte widmen: der achteckigen Espressomaschine aus Gussaluminium, Synonym italienischen Designs. Alessi hat den Architekten David Chipperfield beauftragt, die Moka Express neu zu interpretieren und mit seiner Formensprache weiterzuentwickeln. **▮**

Original & originell

BWM Architekten geben im neu gestalteten Salon Sacher Elementen der 1920er sowie 1950er Raum und vereinen damals und heute zu einem stimmigen Ganzen.

Fotos: BWM Architekten / Severin Wurnig



BWM Architekten haben jetzt – nach dem Re-Design des Sacher Eck Ende 2017 – auch die ehemalige Sacher Stube einer Neugestaltung unterzogen. Im Salon Sacher, so der neue Name, gehen Schwarz und Koralle ganz im Stile der 1920er- und 1950er-Jahre Hand in Hand. Gebogene Kugelleuchten setzen die Bar als Centerpiece in Szene, getönte Spiegel, schwarze Linien und metallische Effekte runden das Bild stimmig ab. Absoluter Hingucker ist eine erhaltene Stuckdecke – bis dato versteckt hinter dem Plafond. Diesem historischen Juwel wurde mittels eines großen Deckenausschnitts wieder zu neuem Glanz verholfen.

Der Geschichte Raum geben

Maßgeblich für das Designkonzept ist der Einsatz von Original-Elementen. Die zeltartige Struktur hebt die gewohnten Raumgrenzen auf und verleiht dem Raum dadurch eine überraschende Weite, in der sich der Blick verlieren kann. Auch in Sachen Möblierung setzt sich die Leitidee konsequent fort: Bei den originalen Thonet-Stühlen wurden lediglich die Rahmenfarbe restauriert sowie ein neuer Polsterstoff verwendet, die Tische wurden ebenfalls zum Teil original belassen, die Messingfüße sind geblieben, die Steinplatten neu.

Re-Design in Koralle

Korallrote Akzente bringen einen frischen Ton in den Raum und sind eine Reverenz an die Zeit, aus der die ursprüngliche Sacher Stube stammte. „Die Kombination von Schwarz mit hellen Farbtönen und Glanzeffekten ist typisch für die Zwanziger- aber auch die Fünfzigerjahre, die mit den Zwanzigern wiederum viel gemeinsam haben. Zu den beliebten hellen



Farbtönen dieser Zeit zählten neben dem klassischen Art-déco-Ton Creme auch Rosa, Pfirsich und eben Koralle, zumal der Farbe eine exotische Aura anhaftet. Für uns ist Korallrot zugleich eine abgewandelte, ins Heute transportierte Form des charakteristischen Sacher-Rot“, führt BMW-Architekt Erich Bernard aus.

Schwarz als Kontrast

„Reduzierte Eleganz in Schwarz-Weiß in Kombination mit abgerundeten Formen, längsovale Spiegelemente und exzentrische Stielleuchten an der Bar sind die weiteren Hauptzutaten des Designkonzeptes“, so BMW-Projektleiter Aleš Košak. Der Bodenbelag mit seinen geometrischen Linien und seiner schwarz-weißen Musterung ist inspiriert von einer Skizze des bekannten Architekten und Wiener Werkstätten-Mitbegründers Josef Hoffmann. Schwarz ist auch die Farbe der Raumeinfassungen und der Lamperie. So entsteht ein Kontrast zur hellen Leichtigkeit der korallfarbenen Polsterungen.

Krönendes Element

Dominierendes Element der Raumgestaltung ist die neue, ovale Bar mit einer in Messing gefassten Steinplatte als Oberfläche und bronzefarbenen, facettierten

Spiegelstreifen als seitliche Verkleidung – betont durch die gebogenen Kugelleuchten der Wiener Designerin Megumi Ito. In der darüberliegenden ovalen Deckenöffnung wird die historische, mit Stuck verzierte Decke stimmig durch eine sie umrahmende Neonlinie als Krönung in Szene gesetzt. Ein zentrales, korallrotes Möbelstück mit einer Sitzbank gliedert den Raum in einen Barbereich und eine Cafézone mit klas-

sischer Kaffeehausausstattung und Stühlen in Schwarz. Das Lokal bietet 40 Sitzplätze und wurde somit leicht vergrößert.

Ein kleiner Annex beherbergt die Toiletten, die sich als gestalterische Steigerung der Ansätze im eleganten Salon verstehen. Eine dekorative Tapete und großformatige getönte Spiegel schaffen hier ein illusionistisches Interieur bei der besonderen Höhe von fünfeinhalb Metern.

Daten und Fakten

Auftraggeber:
Hotel Sacher Wien

Eröffnung: Dezember 2018

Auftrag:
Design und Gestaltung eines neuen Sacher Cafés mit Bar im Hotel Sacher vis-à-vis der Oper auf knapp 70 m² mit 40 Sitzplätzen

BWM Team:
Aleš Košak, Ismail Berkel,
Katharina Sickha

Projektbeteiligte/Planner

Ausführendes Architekturbüro:
Edelmueller Architektur

Lichtobjekte:
Megumi Ito



BWM Architekten (v.l.n.r.):
Johann Moser, Markus Kaplan,
Daniela Walten und Erich Bernard

Der Kaffeespezialitäten-Profi



Modern, robust, komfortabel, vielseitig – so kann man die Produktpalette von Jura kurz beschreiben. Die Kaffeemaschinen-Profis aus der Schweiz haben für die Branche für jeden Aufgabenbereich die richtige Maschine im Angebot.



Die X10 überzeugt zum Beispiel mit Vielseitigkeit, Bedienerfreundlichkeit und Individualität. Sie beherrscht 31 verschiedene Spezialitäten, deckt damit das gesamte Spektrum der mit Milch und Milchschaum verfeinerten Kaffees sowie die volle Bandbreite von Schwarzkaffeespezialitäten ab. Für ein stets perfektes Mahlergebnis und eine Aromasteigerung von 12,2 % sorgt eine Top-Innovation: der Professional Aroma Grinder. Zusätzlich verfügt die Maschine über unterschiedliche Temperaturstufen für Heißwasser, was Teeliebhaber besonders schätzen. Über ihren soliden, höhenverstellbaren Kombiauslauf gelangen auf Knopfdruck wahlweise eine oder gleichzeitig zwei Kaffeespezialitäten in die Tassen. Die Bedienung über das hochauflösende, 4,3" große Touchscreen-Farbdisplay gestaltet sich vollkommen intuitiv. Ganz auf die spezifischen Bedürfnisse zugeschnitten, lassen sich Kaffeespezialitäten beliebig programmieren und benennen. Standardmäßig mit einem großen, 1 kg fassenden Bohnenbehälter, einem 5-Liter-Wassertank und einem Kaffeesatzbehälter mit der Kapazität für 40 Portionen ausgestattet, beschränken sich Nachfüllarbeiten auf ein Minimum.



Einsatzgebiete der X 10: Ideal für feste und variable Standorte, beispielsweise für Selbstbedienungszonen, Großbüros, Kantinen und Catering.

Perfekter Genuss

Die perfektionierte Mahlwerkgeometrie erreicht die optimale Mahlkurve. Das heißt: Ein höherer Anteil an feinen Partikeln im Mahlgut garantiert eine ideale Geschmacksentfaltung. Der Puls-Extraktionsprozess optimiert die Extraktionszeit für kurze Spezialitäten und zündet bei Ristretto und Espresso ein geschmackliches Feuerwerk. Für besonders bekömmliche lange Spezialitäten sorgt die One-Touch-Lungo-Funktion, indem sie wie ein Profi-Barista dem perfekt extrahierten Kaffee heißes Wasser beimengt. Die X10 verfügt über einen höhenverstellbaren Kombiauslauf, der mit Milch und Milchschaum verfeinerte Trendspezialitäten dank Feinschaumtechnologie in Vollendung gelingen lässt.

Frontale Bedienung

Die Klarheit des Bedienkonzepts manifestiert sich in den Bedienelementen. Das 4,3" große TFT-Touchscreen-Display besticht durch klare Bedienerführung über Bilder und ein durchdachtes Grafik- und Farbkonzept. Sogar das Nachfüllen des Wassertanks und des Bohnenbehälters ist von vorn möglich.

Flexibilität in der Oberklasse

In der GIGA X3c/X3 vereinen sich die modernsten JURA-Technologien auf kleinem Raum. Das macht sie zum professionellen Vollautomaten der neuesten Generation, der in allen Belangen brilliert. Mit der GIGA X3c/X3 beweist JURA eindrücklich Schweizer Innovationskraft und Professionalität bis ins kleinste Detail. Überall, wo Kapazitäten bis zu 150 Tassen an der Tagesordnung sind, überzeugt sie mit Qualität, Funktionalität und Zuverlässigkeit. Gepaart mit Höchstleistung in allen Belangen resultiert ein Hightech-Vollautomat, der ideal auf die Anforderungen von Großbüros, dem Frühstücks-, Seminar- und Tagungs-

bereich sowie Selbstbedienungszonen zugeschnitten ist. Ob mobil und flexibel mit großem Wassertank (GIGA X3) oder als Festwasserlösung (GIGA X3c) spielt sie ihre Stärken überall dort aus, wo Höchstleistungen zählen.

Modernste Technologien

Das Hochleistungs-Keramikscheibenmahlwerk liefert zuverlässig über Jahre eine präzise, konstant gleichmäßige Mahlung. Dafür sorgt eine Top-Innovation: A.G.A.® (Automatic Grinder Adjustment) – die elektronisch gesteuerte, automatische Nachjustierung. Der Puls-Extraktionsprozess optimiert die Extraktionszeit für kurze Spezialitäten, und CLARIS Pro Smart in Kombination mit dem Intelligent Water System liefert perfekte Wasserqualität für puren Geschmack.

Die Maschine verfügt über einen durchdacht konstruierten höhenverstellbaren Kombiauslauf, der mit Milch und Milchschaum verfeinerte Trendspezialitäten dank Feinschaum-Technologie in Vollendung gelingen lässt. Für Kaffeespezialitäten in Rekordzeit sorgt die Speed-Funktion. Der Aufwand für Nachfüllarbeiten beschränkt sich dank des großen Bohnenbehälters mit 1 kg Fassungsvermögen und Aromaschutzdeckel auf ein Minimum. Ferner sorgt die hohe Kapazität von Wassertank, Restwasserschale sowie Kaffeesatzbehälter bei der GIGA X3 für maximale Autonomie. Dadurch eignet sich die GIGA X3 auch hervorragend für den mobilen Einsatz. Die Bedienung über das prägnante, 4,3" große, hochauflösende Touchscreen-Farbdisplay präsentiert sich vollkommen intuitiv. Klar verständliche, moderne Grafiken führen selbst ungeübte Benutzer. Die geschirrspülertaugliche Restwasserschale lässt sich mit nur einer Hand entnehmen, leeren und wieder einsetzen. Dabei verhindert der optimal gelegte Schwerpunkt ein Überschwappen. Einfach, sauber, schnell, bequem – der 5-Sterne-Gedanke reicht bis ins kleinste Detail.

Einsatzgebiete der GIGA X3c/X3: Etagenlösung, Seminar-/Tagungsbereich, Frühstücksraum, Catering, Coffee to go





Heißer Sommer, coole Drinks

Reinster Fruchtgenuss

Das im vergangenen Herbst neu lancierte Pago Bio-Sortiment wird – passend zum Frühlingsbeginn – mit der Komposition „Apfel-Holunder“ um eine fünfte Sorte ergänzt.

Nach „Apfel naturtrüb“, „Orange“, „Marille“ und „Orange-Karotte-Zitrone“ launcht der österreichische Fruchtsaft-Hersteller Pago mit „Apfel-Holunder“ die erste rote Sorte in Bio-Qualität. Die Komposition aus heimischen Früchten macht Lust auf den bevorstehenden Frühling und schmeckt nicht nur pur, sondern auch als Basis kreativer Drinks, die sich mit wenigen Handgriffen zubereiten lassen, um die Gäste zu überraschen.

Auf das charakteristische „Klack“ beim Öffnen der Flasche folgt der intensive Geruch der vollreifen Früchte. Geschmacklich gelingt es Pago mit der neuen roten Bio-Sorte perfekt, die Süße des Apfels mit den feinen, süß-säuerlichen Noten des Holunders in harmonischen Einklang zu bringen. Die leuchtende Farbe verdankt sich dabei den namensgebenden, fast schwarzen Holunderbeeren. „Mit ‚Pago Bio Apfel-Holunder‘ bringen wir den reinen, unverfälschten Geschmack der beiden Früchte in zertifizierter Bio-Qualität zu den Gästen unserer Gastronomie- und Hotellerie-Partner“, freut sich Petra Nothdurfter, Geschäftsführerin von Eckes-Granini Austria.



Rezept-Tipp

- 5 cl Pago Bio Apfel-Holunder
- 2 cl Nonino Amaro
- 3 cl Ruby Port
- 2 cl Rooibos
- 1 cl Kokoswasser
- 1 Prise Maldon Salz rauchig

Alle Zutaten auf Eis rühren bzw. alternativ mit 1 cl Wasser vermischen und verschlossen kalt stellen. Vor dem Service kurz schütteln und im Rotwein-Glas ausschenken.



Foto: Eckes Granini/ Stefan Gragely

Die Früchte kommen aus streng kontrollierter, biologischer Landwirtschaft aus den besten Anbaugebieten. Die Verarbeitung erfolgt in Klagenfurt, wo bereits seit 1888 alle Fruchtsäfte der Marke gänzlich ohne künstliche Farb- oder Konservierungsstoffe hergestellt werden. „Pago Bio Apfel-Holunder“ ist selbstverständlich mit dem EU-Bio-Logo zertifiziert und außerdem vegan. Erhältlich ist die neue Sorte in der umweltfreundlichen, typisch grünen 0,2 l-Mehrweg-Glasflasche.

www.pago.at

Erfrischende Sommerdrinks



Starker Auftritt

Mit einem Designrelaunch hat die Privatbrauerei Egger ihr gesamtes Bier-Sortiment optisch massiv aufgewertet und dabei der 0,33er-Glasflasche besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Das Ergebnis ist eine neue Individualflasche, in der ab sofort das traditionelle „Egger Märzen“ sowie das alkoholfreie „Egger Zisch“ angeboten werden. Die Flasche ist handlich und hochwertig, mit Frischesiegel und praktischem Twist-off-Kronkorken.

Gänzlich alkoholfrei



Teevolution

„Hakuma Whole Tea“ ist ein natürlicher, anregender Drink, der die Geschmacksknospen und den Geist gleichermaßen herausfordert. Das Besondere daran ist, dass – anders als bei herkömmlichem Eistee – das ganze Bio-Teeblatt fein gemahlen wird. Dadurch gelangen Geschmack, Antioxidantien und alle anderen guten Inhaltsstoffe pur und ungefiltert in die Flasche. Ergänzend zum bereits bekannten „Matcha“ gibt es jetzt neu „Hakuma Whole Tea Bitter“ mit Bio-Jasmin Tee und Pink Grapefruit sowie den würzigen Bio-Schwarztee „Hakuma Whole Tea Spice“ mit 32 mg natürlichem Koffein pro 100 ml.

Erfrischend leicht

Kalorienreduktion ohne Einbußen bei Qualität und Geschmack: Dass das kein Widerspruch ist, beweist Fever-Tree mit der Einführung des „Refreshingly Light Tonic Waters“. Durch die geringe Menge an Fruchtzucker wurde die Kalorienzahl nahezu halbiert. Aufgrund der hochwertigen Zutaten, wie Chinin aus dem Kongo und den nach traditionellen Maya-Methoden angebauten Bitterorangen aus Mexiko, ist auch die Light-Variante gewohnt rein im Geschmack und perfekt zum Mixen geeignet.

Mehr als 12 Jahre lang war das Gösser-Design nahezu unverändert. Nun wurde ein neuer visueller Auftritt geschaffen – angefangen vom überarbeiteten Logo „Brautradition seit 1860“ bis zu neuen Etiketten-Formaten. Gleichzeitig wurde der beliebte „Gösser NaturRadler“ nochmals verbessert: Mit dem zur Gänze alkoholfreien „Gösser NaturRadler 0.0 %“ wird nun ein neues Kapitel in der innovativen Erfolgsgeschichte aufgeschlagen. Noch spritzig-zitroniger und angenehm „bierig“ im Geschmack bietet der Radler pure Erfrischung.

Prickelndes aus Italien

Weltberühmt für erstklassigen Cava, brachte Freixenet kürzlich erstmals einen italienischen „Prosecco D.O.C“ auf den Markt. Hergestellt aus Glera-Trauben aus dem Veneto, schimmert er im Glas in hellem Gold und besticht geschmacklich durch seinen ausgeprägten, unverkennbaren Charakter. Angenehm frisch und prickelnd (bei 11 % Alkoholgehalt) überrascht der „Freixenet Prosecco D.O.C“ am Gaumen mit floralen Noten sowie Anklängen von Zitrusfrüchten und Apfel. Besondere Erwähnung verdient auch das exklusive Flaschendesign in glanzvoller Diamant-Optik.





© mediamania

Purer irischer Geschmack

Tullamore D.E.W. belebt mit seinem neuen Signature Serve „D.E.W. & a Brew“ eine alte, irische Tradition, die auf den Ursprung der Braukunst zurückzuführen ist. Früher war es üblich, Bier und Whiskey nicht nur Seite an Seite zu brauen, sondern auch gemeinsam zu konsumieren. Man erkannte nämlich schon bald, dass sich der leicht bittere Geschmack des Bieres gut mit dem süßen Whiskey kombinieren lässt und dabei die gegensätzlichen Noten optimal zur Geltung kommen.

The Art of Highball

Beam Suntory erfindet den Highball neu und präsentiert für den Sommer erfrischend-leichte Whisky-Drinks für jeden Geschmack. So schmeckt beispielsweise der „Jim Beam Kentucky Straight Bourbon“, klassisch gemischt mit Soda, würzig und pfeffrig, wobei sich die weichen Bourbon-Karamelltöne mit erfrischenden Zitrusnoten ergänzen. Als Trend-Drink für den heurigen Sommer empfiehlt Beam Suntory den Klassiker mit einem Schuss Cranberry-Sirup als „Jim Beam Cranberry Highball“. Aber auch der japanische Whisky „Toki“ aus The House of Suntory macht sich wunderbar als „Toki Ginger Highball“ – gemixt mit Ginger Ale und mit frischem Ingwer garniert.



SEI OFFEN FÜR

NEUES

IN 2 NEUEN SORTEN: MARACUJA & BITTER ORANGE

Zipfer

HOPS ZITRONE 0,0% Hopfenlimonade

HOPS BITTER ORANGE 0,0% Hopfenlimonade

HOPS MARACUJA 0,0% Hopfenlimonade

Jetzt in der ALKOHOL FREI ZONE natürlich gebraut!

A close-up photograph of a rustic wooden tray. On the tray, two champagne flutes filled with bubbly liquid are positioned. To the left, a small metal bucket contains a lavender plant. The background is softly blurred, showing a person in a light-colored jacket. The overall atmosphere is bright and summery.

Spritzige
Sommermomente

KATIS

Sommermomente lassen sich am besten mit prickelnden Drinks von Kattus feiern.

Gemeinsam mit den Liebsten laue Sommerabende im Garten, auf der eigenen Terrasse, im Park oder Gastgarten des Hotels genießen? Mit den Kattus Signature Drinks lässt sich jeder Sommerabend perfekt ausklingen. „Die Klassiker unter den Cocktails freuen sich auch heuer über einen modernen Twist, bei dem frische saisonale Zutaten im Mittelpunkt stehen. So werden Szenedinks aller Art mit saisonal verfügbaren Früchten oder Kräutern abgerundet“, so Julia Stenkoski, Brand Managerin Kattus-Borco Vertriebs GmbH.

Die Signature Drinks

Das Familienunternehmen Kattus ist seit über 160 Jahren Experte für prickelnd-schöne Momente und beschäftigt sich mit Getränken besonderer Qualität. Diese Produkte sind aber nicht nur pur ein wahrer Genuss, sondern auch in Kombination mit Sirupen und anderen Spirituosen. Daher wurden rund 40 Signature Drinks gemeinsam mit dem renommierten Bartender Andreas Obermeier kreiert, die man ganz einfach auch zu Hause nachmachen kann.

Kreativität ist angesagt

Die Signature Drinks von Kattus punkten heuer mit kreativen Farben und feinen Geschmacksvarianten. Gemeinsam mit farbigen Fruchtsirupen und ideenreichen Garnituren sind diese Drinks Eyecatcher und geschmackliche Höhepunkte zugleich. Für jeden Geschmack gibt es den passenden Drink: Ob mit Maracuja, Mango, Pfirsich, Grapefruit oder Gurke – mit diesen Drinks wird jeder Abend zum persönlichen Highlight. Wichtig dabei ist das Beigefügte in den It-Drinks der Saison: Kräuter sowie Gewürzkräuter wie Thymian oder Rosmarin, ebenso andere frische Zutaten, sorgen für kreative Aromen und visuelle Akzente im Glas.

Weitere Rezepte auf

www.kattus.at/spritzige-sommermomente

Kattus Maracuja Spritz

100 ml Kattus Brokat Brut / Kattus Cuvée No. 1
10 ml Limettensaft
20 ml Giffard Sirup Maracuja
50 ml Sodawasser
Garnitur:
1/2 Maracuja,
Minzweig
Mit Eis servieren.



Kattus Spritz Al Bitter Bianco

100 ml Kattus Brokat Brut / Kattus Cuvée No. 1
40 ml Luxardo Bitter Bianco
15 ml Zitronensaft
60 ml Sodawasser
Garnitur: Zitronenzeste, Zitronenmelissezweig
Mit Eis servieren.



Kattus Violet Spritz

100 ml Kattus Brokat Brut / Kattus Cuvée No. 1
50 ml Giffard Likör Veilchen
15 ml Zitronensaft
50 ml Sodawasser
Garnitur: kandierte oder frische Veilchenblätter, Zitronenzeste
Mit Eis servieren.



Kattus Royal Spritz

100 ml Kattus Brokat Brut / Kattus Cuvée No. 1
50 ml Chambord
15 ml Zitronensaft
50 ml Sodawasser
Garnitur:
Himbeere, Brombeere,
Zitronenzeste
Mit Eis servieren.



Kattus Lychee Spritz

100 ml Kattus Brokat Brut / Kattus Cuvée No. 1
20 ml Giffard Sirup Litschi
10 ml Limettensaft
50 ml Sodawasser
Garnitur:
Zitronengras, Kaffir-Limettenblätter
Mit Eis servieren.





0% Alkohol – 100% Genuss

Alkoholfreie Weine spielen eine immer bedeutendere Rolle, die Nachfrage steigt und Lifestyle-Experten erwarten, dass dieser Trend sich in den nächsten Jahren noch verstärken wird.

Für alle, die Wein und Schaumwein lieben, aber auf Alkohol verzichten möchten, bietet Bernhard Huber neue Sorten für jeden Geschmack an. Dank dieser ganz neuen Vielfalt an alkoholfreien niederösterreichischen Weinen kann man zu jeder Tageszeit dem eigenen Geschmack folgend genießen. Alkoholfreie Weine der neuen Generation zeichnen sich durch ihre hervorragende Qualität sowie Geschmack aus und passen damit zu jeder Gelegenheit – den ganzen Tag über. Angenehmer Nebeneffekt ist,

dass alkoholfreier Wein bis zu 80 Prozent weniger Kalorien hat. Das aufwendige Verfahren, bei dem mittels Vakuumdestillation dem Wein bei 28 °C der Alkohol entzogen wird, erhält durch die Verwendung von österreichischen Weinen und der Mitwirkung von den Winzern bei der Abstimmung auf den österreichischen Geschmack eine ganz neue Dimension.

Alkoholfreie Weine passen ideal zu (Mittags-)Pausen, Sport und Freizeit, zu speziellen Anlässen und sind weiters auch beim Autofahren erlaubt.

www.freiwein.at



Ein vitaminreicher Sommer

Darbo Fruchtikus ist ein fruchtiger Snack zum Löffeln – reich an Frucht und Vitaminen. Die erlesenen Fruchtcompositionen im hübschen 125 g-Glas sind ideal für zwischendurch. Ab April überraschen folgende Sorten in limitierter Auflage den Gaumen: Sommerauslese – mit saftigen Pfirsichen, süßen Marillen, fruchtigen Orangen, Ananas und Äpfeln. Die zweite Sorte, Himbeer-Rhabarber, mit süßen sonnengereiften Himbeeren in Kombination mit fein säuerlichem Rhabarber. Diese Sommersorten können zu einer fruchtigen Abkühlung an heißen Tagen werden und sind bis September erhältlich.



V.l.n.r.: Karl Schwarz, GF und Inhaber der Privatbrauerei Zwettl, Petra Bobuslav, Landesrätin für Wirtschaft, Tourismus und Sport NÖ, Zwettler Braumeister Heinz Wasner und Harald Pollak, Obmann des Vereins Niederösterreichische Wirtshauskultur.

Land-Partie

Die Privatbrauerei Zwettl und die Niederösterreichische Wirtshauskultur leben seit Jahren eine enge Partnerschaft. Nun sind die beiden den nächsten Schritt gegangen. Unter dem Motto „Wir brauen uns was!“ wurde nach den Vorstellungen bierkundiger Wirtsleute der Niederösterreichischen Wirtshauskultur in Kooperation mit der Privatbrauerei Zwettl ein obergäriges, naturtrübes Bier vom Typ Saison mit dem klangvollen Namen „Land-Partie“ eingebraut. Dieses kreative, frühlingshafte Bier wird ab sofort exklusiv in den Wirtshäusern der Niederösterreichischen Wirtshauskultur ausgeschenkt.



Bitter Sweet Symphony

Als leichter, alkoholfreier Sommerdrink vermittelt Crodino italienischen Lifestyle ganz ohne Promille.

Der typisch italienische Lebensstil lässt sich dank Crodino problemlos mit dem Verzicht auf Alkohol vereinen. Er ist die leichte, antialkoholische Alternative zu den Klassikern aus dem Hause Campari Austria wie Aperol und Campari – und steht diesen in keiner Weise nach: Erhältlich in den beiden Varianten Crodino Biondo und Crodino Rosso wird der trendige, bitter-süße Aperitif ebenso am besten mit viel Eis im Weinglas genossen und ist mit Soda aufgespritzt mit wenigen Handgriffen zu einem prickelnden „Crodino Spritz“ gemixt.

Genuss ohne Alkohol

Der Crodino Biondo überzeugt mit seiner einzigartigen Geschmacksnote, welche durch die Extrakte aus über 30 Kräutern und Wurzeln geprägt wird. Das unverwechselbare Aroma entsteht durch die Fermentation während der Lagerung in einem Fass sowie durch die süßen und bitteren Orangenstücke und das Wasser der Lisiel-Quelle. Ein halbes Jahr wird dem alkoholfreien Drink dann für den Reifeprozess gegeben.

Erst seit letztem Jahr ist auch der Crodino Rosso mit Blutorange-Aroma in Österreich erhältlich, beide Sorten gibt es bei

Merkur, Interspar sowie in den C&C-Märkten zu kaufen. Die rote Farbe und die herbe Note der Blutorange mit süßlichem Abgang bieten ein einzigartiges Genusserlebnis ohne Alkohol. So wie die Orangen-Variante wird auch der Rosso am besten mit viel Eis und Soda gespritzt in einem Weinglas serviert – ein wunderbar erfrischender Genuss für sonnige Frühlings- und Sommertage. Namensgeber des „Crodino“ ist übrigens das Städtchen Crodo im nördlichen Piemont, wo der Drink 1964 zum ersten Mal abgefüllt wurde.

crodinospritz.at

Rezept Crodino Spritz

- Stielglas vollständig mit Eiswürfeln auffüllen
- 1 Fläschchen (10 cl) Crodino Biondo oder Crodino Rosso in das Glas füllen
- nach Belieben mit Soda aufspritzen
- mit einer halben Orangenscheibe garnieren

100 Jahre frische Ideen

Zum 100. Jubiläum launcht Rauch mit „Bio g’spritzt“ eine neue erfrischend-leichte, spritzige Fruchtsaft-Range in Bio-Qualität.

Rauch feiert dieses Jahr sein 100-jähriges Jubiläum. Ein schöner Anlass, um auf die lange, bewegte Vergangenheit zurückzublicken und sich ins Bewusstsein zu rufen, wie alles begann und wo das Unternehmen heute steht.

Franz Josef Rauch, der Fruchtsaft-Pionier der ersten Stunde, gründete 1919 in Vorarlberg eine kleine Mosterei, die ursprünglich nur als zweites Standbein in schweren Zeiten dienen sollte. Angetrieben von der Idee, den Geschmack der besten Früchte haltbar zu machen und in die Flasche zu bringen, schuf er eine Lohnmosterei für lokale Bauern. Mit frischen Ideen war er seiner Zeit immer einen Schritt voraus. Das machte ihn zum Pionier und das Familienunternehmen aus Rankweil zu einem der führenden Fruchtsaft-Hersteller in Europa. Wer hätte einst gedacht, dass Franz Josef Rauchs kleines Unternehmen auch hundert Jahre später noch immer die besten Säfte herstellt? Nur ein wenig größer und mit viel mehr leckeren Sorten. Heute wie damals steht Rauch für höchste Qualität sowie besonders fruchtigen Geschmack und verbindet dabei immer wieder gekonnt Altes mit Neuem.



Prickelnde Durstlöcher

So auch bei der neuen Produkt-Linie „Bio g’spritzt“, die zu Ehren des Firmengründers Franz Josef Rauch entwickelt wurde und stolz dessen Namen trägt. Basierend auf heimischen Früchten werden die drei Sorten „Apfel naturtrüb“, „Schwarze Johannisbeere“ und „Rhabarber naturtrüb“ aus bestem Bio-Direktsaft produziert und versprechen gesunde Erfrischung in zertifizierter Bio-Qualität. Durch die vollreifen Früchte und den hohen Fruchtgehalt ist das Trio so ursprünglich wie zu Franz Josefs Zeiten: einfach, bodenständig und ehrlich. Angeboten in der hippen 0,33er Longneck-Flasche im ikonischen Retro-Design, schafft es Rauch mit „Bio g’spritzt“ einmal mehr, Tradition und Moderne gekonnt zu verbinden. Die drei altbewährten, gespritzten Fruchtarten sind exklusiv für die Gastronomie erhältlich und machen sich auch sehr gut als erfrischende Begleiter zu sommerlichen Speisen. Da bleibt uns nur noch zu sagen: Pr-Obst!

www.rauch.cc



Ganz Österreich dudelt

Als heimisches Familienunternehmen nimmt Almdudler den Gastro-Vertrieb von Österreichs beliebtester Limonade jetzt selbst in die Hand und wartet außerdem mit neuen Produkten auf.

„Wenn die kan Almdudler hab'n, geh' i wieder ham!“ Der ikonische Almdudler-Claim erfreut sich höchster Beliebtheit und Aktualität, denn als beliebteste und sympathischste Limonade Österreichs darf Almdudler auf keiner Getränkekarte des Landes fehlen und sollte in jedem Gasthaus, Restaurant und Café, in jeder Almhütte oder Bar erhältlich sein. Seit über 60 Jahren steht Almdudler für Lebensgefühl in der Flasche und gilt nicht ohne Grund als österreichisches Nationalgetränk: Sorgfältig werden vielfältige Alpenkräuter verarbeitet, bis das unverwechselbare Almdudler-Geschmackserlebnis entsteht. Die Rezeptur ist bis heute ein streng gehütetes Geheimnis. Auf die Zugabe von Konservierungsstoffen und künstlichen Aromen wird seit jeher verzichtet, zudem enthält Almdudler 20 % weniger Zucker als herkömmliche Limonaden und ist zu 100 % vegan.

Echtes Original seit 1957

Almdudler ist das Original: Die Gäste bestellen in Österreich nicht einfach eine Kräuterlimonade – sie bestellen bewusst Almdudler. Daher wird sich das Familienunternehmen künftig auch verstärkt dem Markenschutz widmen. Wenn ein Gast Almdudler bestellt, dann soll er auch das Original bekommen: „Wir sind gefordert, den Schutz unserer Marke aktiv zu leben!“, betont Geschäftsführer Gerhard Schilling.

Neue Konzepte für die Gastronomie

Mit Jänner 2019 hat Almdudler deshalb auch den Gastro-Vertrieb in die eigenen Hände genommen und die Zusammenarbeit mit Coca-Cola beendet. „Der langfristige Weg als österreichisches Familienunternehmen ist in letzter Konsequenz ein eigenständiger – unabhängig vom großen internationalen Konzern“, erklärt Almdudler Miteigentümer Thomas Klein. „Nur wir selbst können der Gastronomie einerseits Zuverlässigkeit und Beständigkeit sowie andererseits neue und vielseitige Produkt-Konzepte bieten.“

„Wir wollen mit einer erweiterten Verkaufsmannschaft für die Gastronomie und Hotellerie noch näher an unseren Kunden dran sein, um mit ihnen gemeinsam maßgeschneiderte Angebote gestalten zu können“, ergänzt Geschäftsführer Gerhard Schilling.



„Schließlich können wir jetzt eine breitere Produktvielfalt anbieten – wie etwa ‚Almdudler Zuckerfrei‘ und ‚Almdudler Leicht‘, ‚Almdudler Organic‘ in den Geschmacksrichtungen ‚Lemon‘ und ‚Ingwer‘, die Functional-Drinks ‚Almdudler Mate & Guarana‘, ‚Almdudler Ingwer & Matcha‘ und ‚Almdudler Açai & Lemongrass‘ sowie auch ‚Spezi Cola-Mix‘ in den Sorten ‚Orange‘, ‚Zitrone‘ und ‚Kirsche‘.“

almdudler.com

„Sprudelkönig“ Thomas Klein



Und der Party-Sommer kann kommen

Partytime ist angesagt, und die Gäste freuen sich auf coole Drinks. Mit dem breit gefächerten Sortiment von Top Spirit kann man immer punkten. Anbei ein Auszug der inspirierenden Köstlichkeiten.



Im Hause Mossburn werden ausschließlich handgemachte Scotch Malt Whiskys höchster Qualität erzeugt. Sorgfältig ausgewählt aus der eigenen Sammlung gereifter Fässer unterschiedlichster Top-Brennereien in Schottland.

Zur Reifung der Blended Malt Whiskys aus der Signature-Casks-Serie bedient sich Mossburn des Cask-Bill-Verfahrens. Hierbei nutzt der Master Blender den Holzeinfluss zweier unterschiedlicher Fässer: Für die Herstellung werden in Refill-Bourbon-Casks gereifte Whiskys aus ausgewählten Brennereien miteinander verblendet. Im Anschluss reift der fertige Blend in eigens für Mossburn angefertigten Signature Casks. Bei der zweiten Reifung verleihen die Dauben aus 1st-Fill-Bourbon-Fässern (Island), Oloroso Sherry Butts (Speyside)

sowie wahlweise unbenutzten Cask Heads aus getoasteter europäischer Eiche (Island) oder aber amerikanischer Eiche (Speyside) den Whiskys ihren besonderen Ausdruck. So hat jeder der Malts seinen eigenen Cask Bill und damit seine eigene „geschmackliche“ Handschrift. Sie heben die jeweiligen charakteristischen Eigenschaften hervor: die rauchige Würze der Island Whiskys oder die würzigen Vanille-Aromen der Speyside Blends.

Verführung für die Sinne

Die französische Premium-Spirituose Cointreau ist eine der berühmtesten Likör-Spezialitäten der Welt. Ein kristallklarer Orangenlikör mit großer Tradition und einer beispiellosen Erfolgsgeschichte von



mehr als 150 Jahren. Cointreau wird ausschließlich aus natürlichen Zutaten hergestellt. Aroma und Geschmack stammen von den Schalen bitterer und süßer Orangen, die auf eigenen Plantagen auf Haiti und in Spanien kultiviert werden. Die Schalen der sonnengereiften Orangen werden aufgrund ihres hohen Gehalts an ätherischen Ölen ausgewählt. Dazu kommen neutraler Alkohol, feinstes Zucker und reinstes Wasser.

Cointreau ist fixer Bestandteil legendärer und erfrischender Sommerdrinks, die bei Profis ebenso beliebt sind wie bei Hobby-Mixologen. Die Zauberformel ist so einfach wie die Zubereitung. Für einen Cointreau Fizz zum Beispiel ist der Saft einer halben, frisch gepressten Limette und gut gekühltes prickelndes Sodawasser die Basis für eine Vielfalt an Cointreau-Fizz-Kreationen, deren Zutaten nach Lust und Laune variiert werden können. Frische Früchte, Beeren, Kräuter und Gurken-, Orangen- oder Limettenscheiben machen den Klassiker der Bar-Szene zu einem zeitgemäßen Drink für Individualisten, die die Abwechslung in der Einfachheit suchen.

Flavour up your Spritz!

Der Trend im Sommer geht immer mehr zu leichteren, mit Sekt oder sogar nur mit Sodawasser „aufgespritzten“ Mixgetränken in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Der Spritz – und die noch leichtere, spritzige Variante mit Soda – haben sich in Österreich als perfekte Mixpartner etabliert und sich zum stylischen „In-Drink“ entwickelt.

Mit dem Drinks-Konzept BOLSINI hat Cocktail-Spezialist BOLS die dazu passenden leichten Mixtrends für den Sommer. Mit den Flavours Pink Grapefruit, Blue, Watermelon und Holunderblüte, einigen wenigen Handgriffen und hochwertigen Zutaten wird jeder BOLSINI – je nach Belieben aufgespritzt mit Schlumberger WHITE Secco oder Prosecco – zu einem individuellen, fruchtig-frischen Geschmackserlebnis.

Dass BOLS zu Recht für seine Zitrus-Liköre berühmt ist, beweist auch der Flavour Pink Grapefruit. Das frische Aroma und die bittere, säuerliche Note des Pink Grapefruit werden durch die Destillation von Grapefruitschalen erzielt und verleihen dem Getränk eine herbe Süße mit einer leicht säuerlichen Note.



Und natürlich sollte man bei dieser breit gefächerten Auswahl aber die Cocktail-Klassiker Vodka und Gin niemals außer Acht lassen. Stolichnaya Premium Vodka, von Kennern liebevoll Stoli genannt, steht weltweit für authentischen Vodka-Genuss auf höchstem Niveau. Auszeichnungen für seine Qualität unterstreichen den einzigartig milden Geschmack, der durch seine ausgewählten Zutaten und das jahrhundertealte Produktionsverfahren erzielt wird.

Oder der beliebte Hendrick's Gin. In einer Welt aus einer Unzahl von mittelmäßigen, alltäglichen und gänzlich unauffälligen Dingen existiert Hendrick's Gin als ein Leuchtfeuer des Ungewöhnlichen. Nur Hendrick's Gin enthält Gurken- und Rosenblütenessenzen, die für einen wunderbar erfrischenden Gin mit einem herrlich blumigen Aroma sorgen. Unter den elf verschiedenen pflanzlichen Inhaltsstoffen befinden sich hocharomatische Koriandersamen, belebender Ingwer, Zitrone und Salbei, welche aus Osteuropa und Marokko bezogen werden. Wacholderbeeren aus Italien verleihen einen exotischen, würzigen und bittersüßen Geschmack. Die moschusartige, süße Angelikawurzel aus Frankreich sowie Belgien, Zitronenschale, Kamille, Beeren von Kubeben, Orangenschalen, Holunderblüten, Mädesüß und Kümmelsamen gehören ebenfalls zu den elf pflanzlichen Zutaten.



TOP SPIRIT-Rezeptideen für eine gelungene Partynacht

COINTREAU Fizz Gurke und Basilikum

5 cl Cointreau
2 cl frischer Limettensaft
Stück Salatgurke, ca. 3 cm
4 frische Basilikumblätter
5 cl sprudelndes Mineralwasser



Im Mixglas eines Boston-Shakers Gurkenwürfel und Basilikumblätter zerdrücken. Anschließend Cointreau und Limettensaft hinzufügen. Mit Eis auffüllen. So lange shaken, bis der Metallbecher beschlägt. In das Glas über Eis abseihen und mit sprudelndem Mineralwasser auffüllen.
Tipp: Mit Basilikumblatt garnieren.

COINTREAU Fizz Orange

5 cl Cointreau
½ frische Limette
Orangenscheiben
10 cl sprudelndes Mineralwasser



Die frischen Limettenscheiben in ein Glas auspressen. Glas mit Eis füllen und Cointreau hinzugeben, anschließend mit sprudelndem Mineralwasser auffüllen. Mit Limettenscheiben und dünnen Orangenscheiben garnieren.

Bolsini Blue

1,5 cl BOLS Blue
2 cl BOLS Holunderblüte
8 cl Bitter Lemon
Fill-up mit Sekt oder Prosecco
Alle Zutaten in ein mit Eiswürfel gefülltes Weinglas geben und mit einer Cocktailkirsche dekorieren.



Bolsini Pink Grapefruit

4 cl BOLS Pink Grapefruit
0,5 cl BOLS Blackberry
1 cl frischer Zitronensaft
Fill-up mit Sekt oder Prosecco



Alle Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Weinglas geben und mit drei Heidelbeeren und einem Lemon Twist dekorieren.

Sex Granade

5-6 cl ON ICE Rosé
3 cl Granatapfel-Tee in Hendricks Gin
1 cl hausgemachter Granatapfel-Tee-Sirup
2 cl Limettensaft
Deko: Limette, Granatapfelkerne



L'amour Sparkler

3 cl Bols Parfait Amour
10 cl ON ICE Rosé
Deko: Blüte, Heidelbeere, Himbeere, Brombeere



BRUICHLADDICH



PROGRESSIVE HEBRIDEAN DISTILLERS

WE BELIEVE TERROIR MATTERS.

BRUICHLADDICH

DIE BRUICHLADDICH DESTILLERIE WURDE 1881 VON DEN BRÜDERN HARVEY GEGRÜNDET. DIE HARVEYS WAREN EINE DYNASTISCHE WHISKY FAMILIE MIT MEHR ALS EINEM JAHRHUNDERT DESTILLERIE EIGENTUM, EINSCHLIESSLICH DEN DESTILLERIEEN VON GLASGOW YOKER UND DUNDAS HILL.

PORT CHARLOTTE

DIE ENERGIE DES TORFS MIT DEREN ELEGANZ, KOMPLEXITÄT UND FLORALEN NOTEN MACHT DIESEN WHISKY AUS. DER EIN 40 PPM GETORFTES SCHWERGEWICHT DARSTELLT. PORT CHARLOTTE IST EIN DORF, ZWEI MEILEN SÜDLICH VON BRUICHLADDICH MIT EINER WUNDERSCHÖNEN LANDSCHAFT. DIE RUINEN DER LOCHINDAAL DESTILLERIE KANN MAN HIER AUCH BESICHTIGEN.

Ochdamh-mòr

OCTOMORE

ES FING MIT EINER „WHAT IF?“ IDEE AN. WAS WÄRE, WENN MAN DEN AM STÄRKSTEN GETORFTEN WHISKY DESTILLIERT, DER JEMALS AUF DEN MARKT GEBRACHT WURDE? IST DIES MÖGLICH - JA IST ES - MIT OCTOMORE HAT MAN EINE LEGENDE INS LEBEN GERUFEN, BENANNT NACH DER FARM VON JAMES BROWN, DIE BEI PORT CHARLOTTE LIEGT.



HEILIGENSTÄDTER STRASSE 43
1190 WIEN

Vorsicht heiß!

Zubereitung am offenen Feuer, Gas-Griller oder doch vielleicht smoken? Grillen wird immer vielfältiger und ist in der Gastronomie schon längst saisonunabhängig.

Erbsen-Proteine statt Rindfleisch

Der vegane „The Beyond Burger“ eroberte die USA im Sturm und ist ab sofort auch in Österreich exklusiv bei Metro erhältlich. Das Erfolgskonzept: der Ersatz von tierischem durch pflanzenbasiertes Erbsen-Protein, das als hochwertiger Fleischersatz gut schmeckt und gleichzeitig besser für die Umwelt ist. Entwickelt wurde der „The Beyond Burger“ vom amerikanischen Start-up-Unternehmen Beyond Meat.



Fruchtig-exotisch

Exotische Mango ist die Haupt-Zutendienz des neuen „Develey Mango Relish“, das mit seinem fruchtig-pikanten Geschmack sehr gut zu allerlei Gegrilltem passt. Die stückige Snacksauce zeichnet sich durch einen hohen Obst- und Gemüseanteil von 33,5 % aus, wobei neben Mango noch Äpfel und Zwiebeln für die besondere Note sorgen. Die neue Relish-Sorte ist vegan, frei von Geschmacksverstärkern, Konservierungsmitteln und Allergenen und lässt sich aus der 875 ml-Squeeze flasche gut portionieren.

Vier gewinnt

Als perfekte Rundum-Ausstattung für Profi-Griller bietet Güde vier hochwertige „Synchron“-Messer in einer edlen Rolltasche aus Leder an. Die unterschiedlichen Klingendesigns sind so konzipiert, dass sie für alle wichtigen Anwendungen in der Outdoor-Küche perfekt geeignet sind. Neben dem universellen „Synchron“ Kochmesser mit ca. 23 cm langer, breiter Klinge sowie einem langen, schlanken Tranchiermesser sind in dem Set noch ein Brotmesser und ein Zubereitungsmesser enthalten. Mit seiner kurzen, spitz zulaufenden Klinge ist es ideal für Gemüse, Obst und Salat.



Fisch ahoi!

Gegrillter Fisch kommt bei den Gästen immer gut an, wobei derzeit sehr stark regionale Süßwasserfische wie Forelle, Saibling oder Zander nachgefragt werden. Als Österreichs Nr. 1 im Gastronomie-Großhandel bietet Transgourmet über 150 verschiedene heimische und exotische Fischarten sowie Schalen- und Krustentiere an und setzt dabei wie gewohnt auf Nachhaltigkeit. So arbeitet Transgourmet in exklusiven Partnerschaften mit lokalen Fischproduzenten zusammen, die mehrmals pro Woche direkt und fangfrisch liefern, und kooperiert zudem mit dem WWF. Neben dem breiten Sortiment punktet Transgourmet auch durch ein umfassendes Serviceangebot und übernimmt auf Wunsch etwa das Filetieren und Schuppen der Fische. ▮



HEISSES VOM ROST

Exquisite Black BBQ

verrucht verzaubert und
mystisch schwarz

Steak-Pfeffer

für ein saftig, unwider-
stehliches Grillvergnügen

Dip-Sauce Barbecue

der fruchtig-pikante
Dip-Klassiker



WIBERG®



BEIM GRILLEN ON TOP

Hochwertiges Fleisch, knackiges Gemüse, süße Früchte und herzhafter Grillkäse spielen ganz klar die Hauptrollen, wenn es um das Thema Grillen geht. Doch neben diesen Hauptzutaten gibt es noch einige Nebendarsteller, die geschmacklich ganz groß mitmischen können. Christian Berger vom WIBERG Team Inspiration verrät ein paar kreative Ideen für Gewürzbutter & -pasten sowie Salsas:

SCHMECKT WIE GESCHMIERT

Mit bunten Gewürzbutterkreationen lässt sich hochwertiges Grillgut geschmacklich noch weiter aufpeppen. Zudem verleihen sie den Köstlichkeiten ein attraktives, glanzvolles Aussehen. Unterschiedlich gewürzt ergeben sich so bunte, geschmackvolle Farbenspiele. Die Herstellung ist denkbar einfach: Butter schaumig rühren, WIBERG Gewürze und Öle zur Butter hinzugeben, in Frischhaltefolien wickeln und gut durchkühlen. Zum Schluss in Gewürzen, wie Grill-Argentina, Exquisite Black BBQ, Bergkräuter oder der Italia Gewürzzubereitung wälzen.

Die Kernige: 850 g ungesalzene Butter mit 50 ml Spinatpaste, 100 ml Kürbiskern-Öl g.g.A., Knoblauch Pur, Ursalz pur fein vermengen und in Bergkräutern wälzen.

Die Rauchige: 900 g ungesalzene Butter mit 100 ml Nativem Oliven-Öl Extra Andalusien, Paprika Rubino, Paprika geräuchert, Ursalz pur fein, Würzsauce N° 1 mischen und in Grill-Argentina wälzen.

Die Mystische: 900 g ungesalzene Butter mit 50 g Sepia-Tinte oder Aktivkohle einfärben, 100 ml Erdnuss-Öl hinzufügen und in Exquisite Black BBQ wälzen.

Der Klassiker: 900 g ungesalzene Butter mit 100 ml Basilikum-Öl, Knoblauch Pur, Tomatenflocken sowie Ursalz pur fein vermengen und in der Italia Gewürzzubereitung wälzen.

ARGENTINISCH TEMPERAMENTVOLL

Chimichurri lautet der klingende Name einer argentinischen Sauce, die bei einem typischen Asado mit gegrilltem Rindfleisch nicht fehlen darf. Auch als Marinade für Fisch oder Geflügel sowie als Sauce zur beliebten Bratwurst auf Weißbrot (Choripán), macht die Salsa eine ausgezeichnete Figur. Und so einfach geht es: gehackte Zwiebeln, Tomatenwürfel, etwas Wasser, Chianti-Weinessig, Natives Oliven-Öl Andalusien, Grill-Argentina, Ursalz pur fein und Petersilie gefriergetrocknet vermengen und etwas quellen lassen.

AFRIKANISCH GEWÜRZT

In der arabischen Gewürzzubereitung Harissa vereinen sich Chili, Paprika, Kreuzkümmel, Koriander, Knoblauch und Minze zur Schärfe Nordafrikas. Als Gewürzpaste verrührt verheißt es impulsive Geschmackserlebnisse und erfreut Gaumen und Auge gleichermaßen. Harissa ist ideal für Fleisch, Fisch sowie Krustentiere und schmeckt hervorragend zu Grillgemüse. Einfach mit etwas Wasser und Öl verrühren – fertig ist die feurige Paste! Mit gewürfelten Tomaten und BIO Granatapfel-Essig ergibt die Mix-Spezialität eine köstliche Salsa, z. B. zu gegrillten Spareribs.



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

Delicious Places – New Food Culture, Restaurants and Interiors

Delicious Places stellt Cafés, Restaurants und Initiativen vor, die mit einzigartigen Konzepten überraschen. Sei es ein peruanisches Restaurant hoch oben in den Anden, das seine Zutaten aus der unmittelbaren Umgebung bezieht, ein Berliner Verein, der Geflüchtete und Einheimische beim gemeinsamen Kochen zusammenbringt, oder eine Wiener Konditorei, in der ausschließlich Seniorinnen backen – die hier vorgestellten Projekte bringen mit mutigen Ideen neuen und nachhaltigen Schwung in die Gastronomie.

Hardcover, 21 x 26 cm, 256 Seiten, Englisch, 38,00 €, ISBN: 978-3-89955-969-9, gestalten Verlag



getränke

Gutmayer, Stickler, Rehak

Das Fachbuch „#getränke“ präsentiert sich auf dem aktuellsten Stand. Es beschreibt neue Entwicklungen, wie die Ablöse vom Rum durch Gin oder den neuen Kultstatus von Orange Wine. Auch beim Thema Kaffee tut sich so einiges: Es setzen sich neue Zubereitungsmethoden durch, der Trend geht wieder zum Filter und einen mit kaltem Wasser gebrauten „Cold Drip“ zu servieren, gilt in der Gastroszene derzeit als besonders heißer Tipp. Der österreichische Trauner Verlag setzt hier neue Wissensstandards für Gastro-Profis und private Genießer.

Hardcover, A4, 408 Seiten, 64,90 €, ISBN 978-3-99033-882-7, Trauner Verlag



Die schönsten Restaurants & Bars

Verena Kaup, DEHOGA (Hrsg.)

Das Buch „Die schönsten Restaurants & Bars“ versammelt 43 herausragende Interior-Design-Konzepte, sorgfältig ausgewählt von einer hochkarätigen Jury. Beachtung finden dabei sowohl exklusive Geheimtipps, spektakuläre Neueröffnungen als auch gelungene Umgestaltungen und Renovierungen. Ein hochwertiges Jahrbuch, das Pflichtlektüre und unerschöpfliche Inspirationsquelle für alle Genussmenschen, Planer und Akteure der Gastronomiebranche ist.

Gebunden, 28 x 25 cm, 232 Seiten, 59,95 €, ISBN 978-3-7667-2357-4, Callwey



Hotel Europa – Refugien in der Stadt, auf dem Land und am Wasser

SZ-Magazin (Hrsg.)

Egal, wohin es Sie zieht: Die beliebte Kolumne des SZ-Magazins hält jede Woche eine Empfehlung für das schönste, gemütlichste oder stylishste Hotel bereit. Seit vielen Jahren teilen die Redakteure des SZ-Magazins ihre Insidertipps mit den Lesern – nun können diese sich das mühsame Recherchieren sparen und einfach zu diesem handlichen Band greifen. Er versammelt die besten Empfehlungen in aktualisierter Überarbeitung und bietet damit einen perfekten Überblick: Europa, wir kommen!

Paperback, Flexobroschur, 16,2 x 21,5 cm, 240 Seiten, 220 farbige Abbildungen, 20,60 €,

ISBN: 978-3-7913-8525-9, Prestel Verlag



Pariser Chic – Wohnen mit Esprit

Inès de la Fressange, Marin Montagut

Stilikone Inès de la Fressange und Interiordesigner Marin Montagut weihen uns ein in die Geheimnisse des französischen Wohnstils, der auf charmante und herrlich undogmatische Weise Alt und Neu kombiniert und unterschiedliche Interior-Styles zu einem harmonischen Ganzen verbindet. Inspirierende Fotos, Aquarell-Zeichnungen und zahlreiche Hinweise zu Licht und Farbe machen diesen Band von Inès de la Fressange zu einem Must-have für alle Fans französischen Lebensgefühls.

Gebunden, 20,2 x 27,8 cm, 256 Seiten mit 675 farbigen Abbildungen, 32,00 €,

ISBN 978-3-95728-223-1, Knesebeck



Intelligente Lichtsysteme

Mit zwei Sonderausführungen erweitert Esylux sein Tasterprogramm, das speziell für intelligente Lichtsysteme mit der Steuerungstechnologie Esylux Light Control entwickelt wurde. Der Push Button 8x Classroom ELC dient dem Übersteuern im Lehrbetrieb, der Push Button 8x Patient Room ELC dem individuellen Anpassen der Beleuchtung in Zweibett-Patientenzimmern.



Das Maß aller Dinge

Die Polstermöbelmanufaktur de Sede erweitert ihr Programm um Matratzen, welche im Schweizer Werk in Klingnau auf Maß und von Hand gefertigt werden. Der Premium-Möbelhersteller greift dabei auf ausschließlich hochwertiges Material zurück: Einzelne in Taschen abgepackte Integralfedern und eine ausgewählte Mixtur aus Seide, Rossschweifhaar, Hanf, Hairlock sowie vier verschiedenen Wollsorten und Baumwolle.



Smarte Revolution

Mit der Erfindung des Thermomix im Jahr 1961 wurde das Kochen weltweit revolutioniert. Mit der soeben gelaunchten Thermomix-Generation Thermomix® TM6 setzt das Familienunternehmen abermals neue Maßstäbe, denn das Gerät wurde um Funktionen wie Anbraten, Slow Cooking, Fermentieren und Sous-vide erweitert. Zudem kann man ab sofort über das vergrößerte Display des Thermomix direkt auf das Rezeptportal Cookidoo zugreifen.



Nicht nur für Veganer

Mit den Bio-Hanf-Bettdecken erweitert Hefel 2019 sein hochwertiges Bio-Produktsortiment um diese rein vegane Alternative zu einem sehr attraktiven Preis. Das österreichische Familienunternehmen Hefel ist einer der führenden Naturbettwarenhersteller Europas und bekannt für seine höchsten Maßstäbe.



Essen aus der Schüssel

Der Foodtrend, Essen schön angerichtet aus einer Schüssel zu verspeisen, geht dieses Jahr an keiner Küche vorbei. Ab Mai findet man auch im Gmundner Keramik-Sortiment die beliebte Form „Bowl“. Die mit Liebe von Hand gefertigten Schüsseln eignen sich durch ihre Form perfekt dazu, mehrere Komponenten nebeneinander zu schichten. Egal ob ausgewogenes Frühstück, deftiges Mittagessen oder gesundes Abendessen – in dieser Bowl findet alles seinen Platz.



Das neue Meeting- und Eventkonzept des Renaissance Wien Hotels ist inspiriert von der Reise des Orient Express und bietet vielfältige Möglichkeiten für individuelle Veranstaltungen.



Von Paris bis Konstantinopel

Seit der Übernahme durch die Hotelgruppe Marriott International und der Neueröffnung nach kompletter Renovierung im Jahr 2015 hat sich das Renaissance Wien Hotel als eines der angesagtesten Wiener Lifestyle-Hotels etabliert. Dabei ist es neben der zentralen Lage in unmittelbarer Nähe zum Schloss Schönbrunn und zum Naschmarkt vor allem die besondere Atmosphäre, die das Hotel ausmacht. Durch den gelungenen Mix aus Historie, Kultur und Innovation ist das Renaissance ein Lifestyle-Hotel der erfrischend anderen Art und spricht damit Geschäfts- und Städtereisende gleichermaßen an. Alle Zimmer und Räume sind mit liebevollen Details ausgestattet und laden zu einer Entdeckungsreise durch das Hotel ein. Die Feinheiten reichen von modern interpretierten barocken Stilelementen bis zu Reiseexponaten aus dem goldenen Zeitalter.

Von den Sammlerstücken, die einst Reisende von ihren Touren mitbrachten und in sog. Raritäten- oder Wunderkabinetten präsentierten, ist die „Wunderkammer“ – das Restaurant mit Bar – inspiriert. Einzelstücke und alte Fotografien schaffen in Verbindung mit dem puristischen Interieur eine stimmige Mischung aus Nostalgie und Moderne, mit dem eleganten Charme der 1920er Jahre. Unter dem Motto „Orient Express“ lädt die Wunderkammer zu einer aufregenden Reise von Paris über Wien und Budapest nach Konstantinopel ein und orientiert sich sowohl optisch wie auch kulinarisch an dessen einzelnen Stationen.

Meetings Imagined

An diese Reiseroute knüpft nun auch das neue Meeting- und Veranstaltungskonzept des Renaissance Wien Hotels an, das am 14. März Kunden und Partnern im Rahmen eines Business Events groß vorgestellt wurde. Ebenso inspiriert vom Orient Express, zeigt das Meeting- und Eventkonzept die vielfältigen

Möglichkeiten auf, eine geschäftliche oder private Veranstaltung individuell zu planen. Meetings fernab von verstaubten Klischees, Feiern mit dem gewissen Etwas. Ob buntes Markt-Feeling beim Seminar in Konstantinopel, Network Lounge in Straßburg, Weißwurst-Party in München oder Live Act in Paris – alles ist im Renaissance Wien Hotel unter einem Dach möglich. Designideen, Gadgets und Dekorationen sowie Köstlichkeiten aus allen Ländern, die der Orient Express passierte, schaffen die passende Stimmung.

„Wir haben unser Konzept und natürlich auch die Präsentationsveranstaltung unter das Motto ‚Meetings Imagined‘ gestellt, weil wir mit dem starren Image von Geschäftstreffen und Seminaren aufräumen wollten“, erklärt General Managerin Petra Schönhart, denn: „Ein außergewöhnliches, unkonventionelles Ambiente sorgt für kreative und innovative Ideen!“

Informationen und Reservierungen unter +43 (0)1/89 102 810 und event@rh-wien.at.

www.RenaissanceWien.at



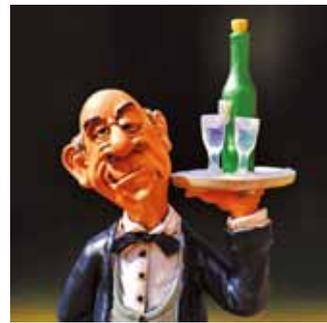
© Altra Communications/Clemens Niederhammer



Bayrisch & International



Die Hotel-Investment- und Hotel-Management-Plattform Munich Hotel Partners (MHP) setzt bei der Gastronomie ihrer sechs Häuser auf Individualität, Charakterstärke, Lokalkolorit und Eigenständigkeit. Jüngstes Beispiel dafür ist das neu eröffnete Restaurant „Irmi“ im Hotel Le Méridien München.



Die Arroganz der Etablierten

„Irmis“ ist zwar in das Hotel in der Münchner Innenstadt integriert, soll aber auch darüber hinaus funktionieren. „Gäste sollen bei unserem Restaurant nicht gleich an unser Hotel denken, sondern zuerst an eine außergewöhnlich gute Küche und dann daran, dass es diese im Le Méridien München gibt“, erklärt MHP-Managing-Partner Michael Wagner, zuständig für die Hotel-Operations von MHP. „Wir möchten uns komplett vom gängigen Konzept des klassischen Hotelrestaurants verabschieden und innovative Gastronomie-Orte schaffen, die losgelöst, frei und völlig unabhängig vom eigentlichen Hotelbetrieb arbeiten, wirtschaften und sich so am Markt etablieren.“ Diese Idee – und das räumt auch Wagner ein – ist zwar nicht revolutionär neu und hat in anderen Häusern nur bedingt funktioniert, doch MHP ist davon überzeugt, es zu schaffen. „Mit unserem ‚Heritage‘ im Le Méridien Hamburg, dem ‚You‘ im Le Méridien Wien oder dem ‚The Legacy Bar & Grill‘ im Le Méridien Frankfurt ist uns das bereits gelungen.“

Individualität leben

Das Ziel der Betreiber ist es, dass auch externe Gäste sagen: „Wir gehen ins Irmis“ – völlig losgelöst vom Hotel. Dazu bedarf es unter anderem eines separaten Eingangs, um die Hemmschwelle vor dem Betreten eines Hotels herabzusetzen. Es bedarf weiterhin eines konsequent umgesetzten Gastronomie-Konzepts, dem Aufbau eines individuellen Images, einer eigenständigen Vermarktung und Kommunikation sowie natürlich entsprechender Investitionen. Nur so können Hotel- und reine Restaurantgäste erfolgreich zusammengebracht und die Gastronomie mit echtem Leben gefüllt werden. Im neuen Restaurant setzt MHP dazu ganz explizit auf eine Symbiose aus urgemütlicher Wirtshausatmosphäre, modernen Designelementen und einer traditionellen bayrischen Küche mit frischen Akzenten.

Sowohl über das Le Méridien München als auch über einen separaten Eingang in der Goethestraße gelangt man in das neue Restaurant, das hinter großen Panoramafenstern zum Garten hin Platz für rund 120 Gäste bietet. Diese haben die Wahl zwischen loungigen Sofabänken, lässigen Barhockern sowie verschiedenen großen, niedrigen und hohen Eichenholztischen. Hier treffen „Bayrische Gemütlichkeit“ auf internationales Flair, Hopfenfreunde und Liebhaber der heimischen Küche auf Gäste aus aller Welt. Eyecatcher ist die sieben Meter lange Bar mit zehn Zapfhähnen, aus denen Bierspezialitäten wie Giesinger Bräu – eine Seltenheit in München und somit Alleinstellungsmerkmal –, aber auch Craftbiere aus aller Welt fließen. Daneben wird auch Frankenwein aus dem traditionellen Bocksbeutel im Ausschank angeboten. Die Küche gibt sich ehrlich und traditionell, stets frisch und lokal, aber auch modern. So finden sich bayrische Klassiker wie ein Giesinger Braumeistergulasch mit hausgemachten Kartoffel- und Semmelknödeln, ein Münchner Schnitzel, Schweinsbraten, knusprige Ente, Tafelspitz oder Kaiserschmarren – sämtliche Zulieferer sind handverlesen.

www.marriott.de

Einen Namen, der positiv besetzt ist, erwirbt man sich meistens durch Fleiß und Qualität auf allen Ebenen. Diesen Lehrsatz kann man auf alle Branchen umlegen – auch auf die Gastronomiebranche. Das Wiener Kaffeehaus ist so ein Beispiel. Legenden mit teils schönen, liebevollen, teils skurrilen Geschichten hört und liest man seit Jahrzehnten: Eingebettet sind diese meistens in ein stilvolles oder zumindest heimeliges Ambiente, denn die berühmten Kaffeehäuser der Stadt leben auch von der baulichen Substanz, in der sie sich befinden.

Die Wiener Kaffeehauskultur wird auf der ganzen Welt gerühmt, auch mit liebevollen Anekdoten des ewig „grantigen“ Obers. Warum diese Attitüde so liebevoll gepflegt wird, verstehe ich aber nicht, denn Service sollte immer durch Freundlichkeit glänzen, nicht durch Unfreundlichkeit, so wie ich es kürzlich erlebte. Ort des unfreundlichen Aktes: eines der ganz berühmten Kaffeehäuser im 6. Bezirk. Speziell in den Sommermonaten steht jeden Tag eine veritable Schlange an Touristen vor der Tür, um Einlass zu erlangen. So weit, so prächtig für die Kassen des Eigentümers. Ich war zum Glück nicht im Sommer dort, das Haus war dennoch gut gefüllt. Ich fand einen kleinen Zweier-Tisch. Am Tisch stand ein kleines Reservierungsschildchen. Dieses war aber weder mit einem Namen, einer Uhrzeit oder einer Personenanzahl gekennzeichnet und daher für mich auch nicht als „reserviert“ erkennbar. Ich setzte mich und wollte bestellen, wurde aber unwirsch vom – ja, erraten, unfreundlichen Kellner vom Tisch verscheucht mit dem missmutigen Satz: „Sehn S‘ nicht, da ist besetzt.“ Hinter ihm eine Vierergruppe aus Japan. Ja, die vier Japaner werden sicher mehr konsumieren als der einzelne Gast, dachte ich mir sogleich und auf jeden Fall auch der Kellner. Ich ging zu einem Kollegen, erzählte ihm den Vorfall und erntete nur ein ebenfalls unfreundliches: „Das stimmt schon so, das ist bei uns so, Schild ist Schild, ob ausgefüllt oder nicht.“ Keinerlei Bemühung, sich zumindest oberflächlich zu entschuldigen, keine Suche nach einem freien Tisch.

Tja, die Japaner werden wahrscheinlich nicht mehr wiederkommen, denn einmal in Wien zu sein, genügt den meisten Asiaten. Ich werde aber sicher auch nicht mehr kommen und werde meinem großen Freundeskreis ab-raten, dieses Haus der Unfreundlichkeit je zu besuchen. Berühmtheit alleine ist wirklich zu wenig,

meint
anonymus

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

Leserbriefe: anonymus@hotel-und-design.at



Kunst und Immobilie

Ein Klang-Farben-Meer breitet sich seit Kurzem über dem Himmel der Stadt Leipzig aus. SKY nennt sich dieses innovative Projekt auf dem neuen Glasdach der ehemaligen Hauptpost am Augustusplatz. Kriert und installiert wurde SKY vom Wiener Künstler und Wahrnehmungsforscher SHA.

Das aufwendige Kunstwerk, das sich über 1.500 Quadratmeter erstreckt, bildet das Herzstück der wiederbelebten Immobilie. Aus der leer stehenden „Alten Post“, die als Monument der Moderne unter Denkmalschutz steht, wurde nach mehr als zehn Jahren Dornröschenschlaf nun „Das lebendige Haus“ entwickelt. Die neu entstandene Location mit Blick über den Augustusplatz, einem der größten Stadtplätze Deutschlands, wird als moderner Event-, Gastro- und Tagungsbereich genutzt. Das Kunstwerk SKY tritt dabei in den Dialog mit der Stadt. Der Augustusplatz ist ein bewegter Ort. Nicht nur in der Geschichte (hier startete mit den Montagsdemos die „Wende“ in der DDR),

auch heute bewegen sich unzählige Menschen und Verkehrsmittel über den Platz. Immerhin liegen hier so bedeutende Gebäude wie die Oper, die Universität und das berühmte Gewandhaus.

Bewegung zeichnet Lebendigkeit

Der Künstler SHA hat diese urbane Lebendigkeit in Form von Bewegung als Ausgangspunkt genommen: Video- und Tonaufnahmen aus der Umgebung werden nun auf das Dach projiziert, künstlerisch bearbeitet und schließlich als Licht- und Klanginstallation wahrnehmbar. „Wir mikroskopieren die Wirklichkeit



in einem medialen Spiegel“, sagt der Künstler, „5.000 einzeln ansteuerbare Lichtpunkte bilden die Pixel eines riesigen dreidimensionalen Bildschirms. Dabei entsteht – mit Blick über die Stadt – eine ganz eigene Ästhetik der Entspannung. Besondere Lichtstimmungen und Klangatmosphären prägen die multisensorische Gestaltung. Diese Räume bewegen sich im Verlauf des Tages, aber auch im Verlauf der Jahreszeiten. SKY lebt mit der Stadt, den Pulsen, Rhythmen und Ritualen der Menschen.“

Das Kunstwerk hat letztlich eine so große Strahlkraft, dass bei Dunkelheit sogar aus der Leipziger Fußgängerzone kommende Passanten darauf aufmerksam werden.

Info über SHA.

Die österreichische Marke SHA. steht für SinnesRäume. Das Atelier mit Sitz in Wien agiert global und bietet Kreativ-Consulting in Form von Entwicklung, Planung und Umsetzung an. Projekte des Ateliers findet man heute an mehr als 300 Standorten in 40 Ländern. Es wurde international mehrfach ausgezeichnet.

Info über „Das lebendige Haus“

SKY bildet das Obergeschoss des Gebäudes. Direkt unter dem gläsernen Dachaufbau ist auf zwei Stockwerken das Apartmenthotel FELIX mit 300 Designsuiten untergebracht. Der Rest des Gebäudes ist als lebendige Mischung konzipiert.

www.sha-art.com





Fotos: Michael Moser

Natureisstadion im neuen Gewand

Das denkmalgeschützte Natureisstadion in Schierke, einem Ortsteil der Stadt Wernigerode am Fuße des Brocken im Harz, erfuhr einen Umbau.



Die Architektengruppe Graft konnte die europaweite Ausschreibung für die Reaktivierung des ehemaligen Eisstadions für sich entscheiden und die Jury mit einer unverwechselbaren Dachkonstruktion überzeugen. Aufgabenstellung des Wettbewerbs war, die Stadionanlage in eine multifunktional nutzbare Arena zu verwandeln. Diese soll sowohl für sportliche als auch für kulturelle Veranstaltungen das ganze Jahr über witterungsunabhängig nutzbar sein. Die bestehenden Natursteinterrassen und ein unter Denkmalschutz stehender Schiedsrichterturm aus Holz sollten dabei erhalten und in das neue Bild eingefügt werden. Zwei Funktionsgebäude für die benötigten Sanitär-, Umkleide-, Technik- und Verwaltungsräume sowie für ein angemessenes Gastronomieangebot vervollständigen die Arena.

Der Entwurf von Graft zeichnet sich durch eine Dachkonstruktion aus, die sich mit selbstverständlicher Leichtigkeit und Eleganz an nur zwei Punkten niederlässt und trotz des

gewünschten Schutzes vor Regen, Schnee und Sonne den Blick auf die Hänge des Oberharzes und den Harzer Himmel freigibt. Die Dachkonstruktion wurde in Kooperation mit Schlaich Bergermann Partner entwickelt. Sie besteht aus einem Druckring in Stahlbaukonstruktion, einem dazwischen gespannten Stahlseilnetz sowie einer Bespannung aus einer PTFE-beschichteten Glasfasermembran. Die Überdachung nimmt eine Fläche von 2.700 m² ein. Die historische Stadionanlage wurde baulich so verändert, dass sie in den Wintermonaten als überdachte Kunsteisbahn und im Sommer für kulturelle Zwecke wie Konzerte und Aufführungen sowie für Sportveranstaltungen und Gesundheitsangebote genutzt werden kann. An der Ost- und Westseite des Stadions entstanden zwei Neubauten für das gastronomische Angebot und weitere funktionale Flächen. Die Gebäude umgreifen in ihrer Kubatur jeweils einen Fundamentblock der Stadionüberdachung und integrieren diesen optisch in das Bauteil.

Architekt: www.graftlab.com



In Moskau angekommen

Das Pentahotel Moscow Arbat präsentiert sich als ein Novum am russischen Markt.

Penta, die Neighbourhood-Lifestyle-Marke des Hotelkonzerns Rosewood, ist nach 20 Jahren wieder nach Moskau zurückgekehrt. Mit dem Pentahotel Moscow, Arbat, ihrem mit Spannung erwarteten Neuzugang im Portfolio, hat Penta nun den russischen Markt zurückerobert. Die Eröffnung des ersten Hotels auf russischem Boden ist ein weiterer wichtiger Meilenstein des globalen Expansionskurses von Penta und Rosewood.

„Das Pentahotel Moscow, Arbat ist ein perfektes Beispiel für unser Neighbourhood-Lifestyle-Konzept und eröffnet in Russland eine ganz neue Hotel-Kategorie. Jedes Pentahotel verkörpert eine besondere Mischung aus kulturellen Besonderheiten des jeweiligen Landes und einzigartigen zeitgenössischen Merkmalen der Umgebung. Hier in Moskau befinden sich Reisende in unmittelbarer Nähe der gefragtesten Sehenswürdigkeiten, die Moskau



zu bieten hat. Wir möchten, dass sich unsere Gäste fühlen, als wären sie Teil der Nachbarschaft“, so Eugène Staal, President von Penta Hotels Worldwide.

Im Zentrum der Stadt

Das Pentahotel Moscow, Arbat befindet sich im The Book, einem der berühmten vier Book Houses am Neuen Arbat, einer der Hauptverkehrsadern der Stadt. Es handelt sich um ein gemischt genutztes Gebäude, das als eines der ersten Hochhäuser Russlands am Neuen Arbat 15 errichtet wurde. Nach einer Generalrenovierung sind in dem Gebäude inzwischen drei Arten von Unterkünften vorhanden: das Pentahotel Moscow, Arbat, Serviced Apartments für vorübergehende Aufenthalte und Apartment-Suites für Langzeitgäste. The Book ist ein 26-stöckiges Gebäude mit einer Gesamtfläche von 28.900 Quadratmetern.

In dem neuen Hotel wird das Nachbarschaftskonzept der Marke Penta deutlich spürbar, denn es bietet den Gästen einen Insider-Blick auf einige der wichtigsten Sehenswürdigkeiten der Stadt. Die neuen Kartenschlüssel beinhalten einen praktischen Reiseführer, der in jede Hosentasche passt. Der Reiseführer enthält Informationen zu nahe gelegenen Museen, Restaurants, Bars, Verkehrsmitteln und vielem anderen mehr und ist eine Miniaturlausgabe des Plans, der in jedem Hotelzimmer an der Wand hängt.

Auf sechs eleganten Stockwerken mit einem Service rund um die Uhr wurde im Pentahotel Moskau, Arbat mit dem Markenzeichen der Pentalounge, 228 Zimmern und dem eleganten Pentagym das neueste globale Designkonzept umgesetzt. Die Besprechungsräume sind zwischen 44 und 82 m² groß und mit der neuesten Technik ausgestattet. Die Pentalounge beherbergt die charakteristische Pentabar, die zugleich als trendiger Lounge-Bereich dient. Eine Besonderheit des Restaurants ist die Breakfast Box, ein bistroähnlicher Bereich, in dem frisch zubereitete Frühstücksköstlichkeiten serviert werden, während die Pentalounge mit behaglichem Wohnzimmer-Flair lockt.

www.pentahotels.com



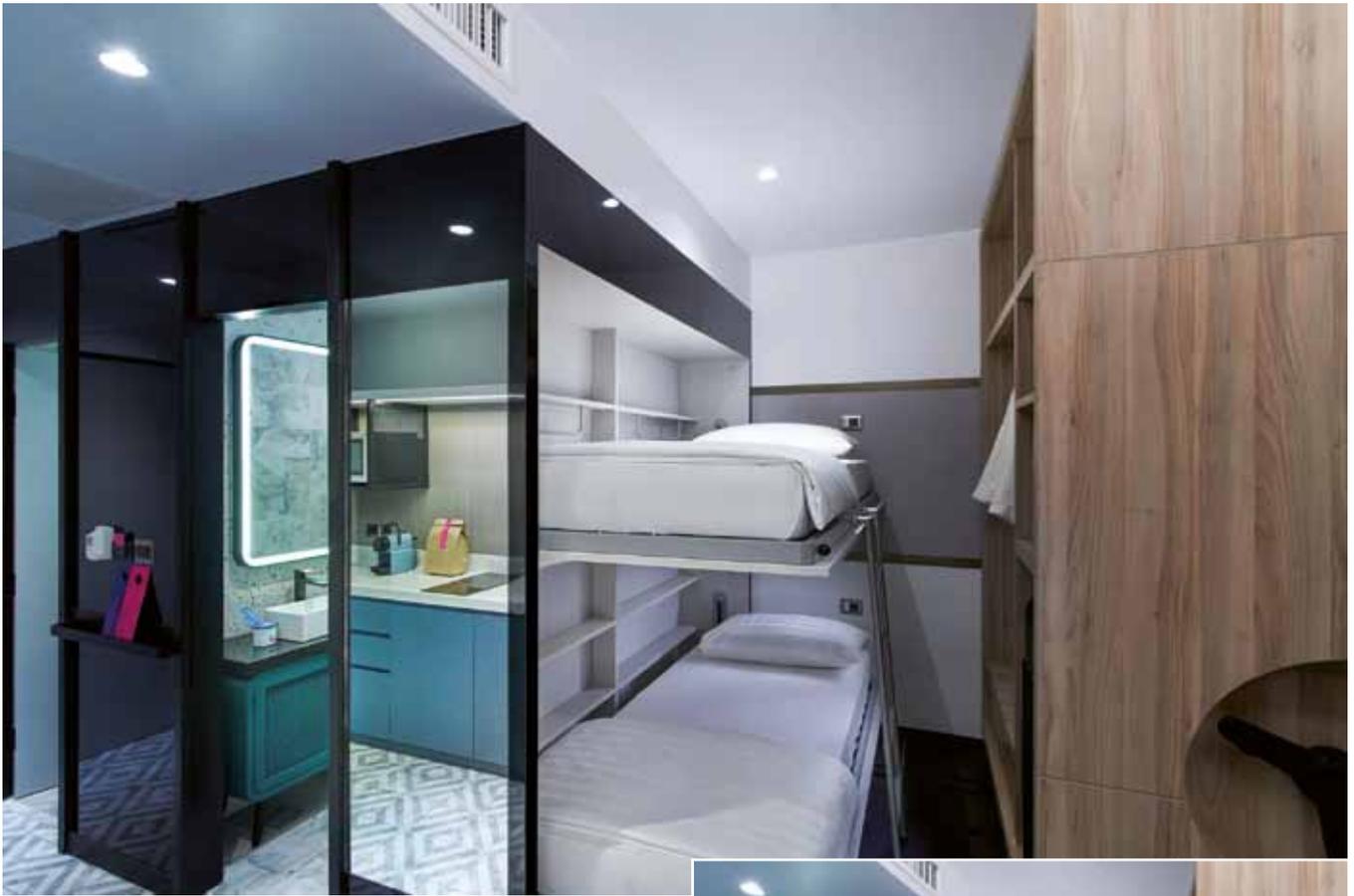
Modernes & multifunktionales Wohnen

Die in Bangkok ansässige Onyx Hospitality Group stellt ihr neues Konzept vor:
Shama Hub – Serviced Apartments.



Das sich am Co-Living-Konzept orientierende Shama Hub steht für ein maßgeschneidertes Innendesign, das praktisch, stilvoll und vom Standort inspiriert ist. Shama Hub wurde entwickelt, um dem Bedarf an kurz- bis mittellangen Wohnlösungen zu decken und spricht eine breite Zielgruppe an. Allein- oder Gruppenreisende, die auf der Suche nach einem designorientierten, funktionalen und wertorientierten Wohnerlebnis sind. Das Herzstück der Immobilie ist der Hub, eine Lobby mit Check-in und Check-out, Bar und Co-Working-Bereichen.

Die ONYX Hospitality Group hat bereits Entwicklungsverträge für die ersten Shama Hub-Immobilien in China unterzeichnet und plant in den kommenden Monaten weitere Projekte für den asiatisch-pazifischen Raum. Shama Hub kombiniert flexible Raumlösungen mit unverwechselbaren lokalen Materialien und bietet Gästen die Möglichkeit, das lokale Leben in authentischer Atmosphäre kennenzulernen.



Die wichtigsten Charakteristika der Shama Hub Studio Apartments

- Flex Pantry – Modulare Miniküche mit integriertem Kühlschrank, Mikrowelle, Geschirr und Spüle.
- Flex Sleep – Kingsize-Bett, das durch eine zusammenklappbare Wand mit zwei zusätzlichen Betten in ausgewählten Einheiten ergänzt wird und Platz für bis zu vier Erwachsene in einer Quad Studio-Konfiguration bietet.
- Flex Lounge – Modulare Sitzmöbel, die einfach angeordnet werden können, um verschiedene Funktionen zu ermöglichen.
- Flex Smart – Separate Dusch- und WC-Räume mit eigenem Waschtisch in ausgewählten Einheiten, sodass sich bis zu drei Personen gleichzeitig vorbereiten können.

Douglas Martell, GF der Onyx Hospitality Group: „Unsere Marke Shama ist seit jeher dafür bekannt, dass sie ein „no boundaries“-Lifestyle-Programm verfolgt, das dem Lebensstil der Gäste entspricht. Mit Shama Hub kombinieren wir das Markenversprechen von Shama mit einer intelligenten Gestaltung und einem verspielten Design. Hier zielen wir auf ein neueres Segment von Reisenden ab. Die sogenannte „informal generation“, die, egal in welchem Alter, besonderen Wert auf innovative Wohnräume legt, die zu ihrem persönlichen, kreativen Stil passen.“



Vorschau auf H&D Nr. 3 | Juni/Juli 2019



Andaz Vienna am Belvedere

Das „Hyatt“-Hotelkonzept expandiert Ende April in die österreichische Hauptstadt. Der zweite Standort der Marke Andaz im deutschsprachigen Raum, nach München, öffnet seine Pforten. Wir unternehmen einen ausführlichen Rundgang.

Träumen am See

Der Gardasee gehört seit den 1950er-Jahren zu den Sehnsuchtszielen vieler. Mit dem Quellenhof Luxury Resort Lazise lässt sich erstmals am Ostufer in einem 5-Sterne-Resort urlauben.



Bad-Ambiente, Wellness & Beauty

Das Hotelbad als Rückzugsort für verwöhnte Gäste. Modernste Technik, Nachhaltigkeit und Design setzen sich immer mehr durch. Eine Leistungsschau, die überzeugt.



Best Of „Hunde-Hotels“

Wo fühlt sich der Hund wohl? H&D-Hund Austin testet Hotels.

And Desi goes to ...!

Es ist wieder so weit. Unser H&D-Award wird in sieben Kategorien verliehen. Lesen Sie, wer in den einzelnen Kategorien warum gewonnen hat.



FOOD&DESIGN

Alles rund ums Frühstück

Ein zufriedener Gast am Morgen ist ein guter Anfang für eine jahrelange Bindung zum Haus. Wir frühstücken uns durch das Angebot.



IMPRESSUM

Grundlegende Richtung:

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

Medieninhaber und Herausgeber:

Peter A. de Cillia, Brigitte Strohmayer

Verlags- und Redaktionsadresse:

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

Redaktionsleitung und Chefredakteur:

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

Verlags- und Produktionsleitung:

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

Redakteure dieser Ausgabe:

Daniela de Cillia, Peter A. de Cillia, Mag. Rita Einöder, Nicole Hoffmann, Fritz Strohmayer

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.

Coverfoto:

Joka

Druck:

BAUER MEDIEN
Produktions- & Handels-GmbH, 1030 Wien

Erscheinungsweise:

6 x jährlich

Auflage:

12.000 Exemplare

Aboservice und Verrechnung:

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

Abo:

Inland: 36,- €, Ausland zuzügl. Porto

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

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Verlages. Vorbehaltlich Satz- und Druckfehler. Derzeit gilt die Anzeigenpreislise 2019.

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.

Gendergerechtes Formulieren: Teilweise wird in den Texten aus stilistischen Gründen und zur Verbesserung der Lesbarkeit geschlechterneutral (weiblichen, männlichen und drittes Geschlecht) formuliert und stellt in kleinster Weise eine Diskriminierung dar.

Kontakte:

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

Grafik und Druckunterlagen:

Brigitte Strohmayer
bst@hotel-und-design.at

PR- und Anzeigenabteilung:

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

KATTUS

STIL UND QUALITÄT SEIT 1857





Diesen Sommer sind Ihre Umsätze garantiert nicht für den Hugo.

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