

# HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Nr. 1 | Februar/März 2016



BAD-SPECIAL  
Das Bad  
der Zukunft

HOTELS NATIONAL  
Premiumhäuser  
Pures Leben

FOOD & DESIGN  
Biergenuss als  
Umsatzbringer

**Raiffeisen  
Meine Bank**



**Wenn's um Bauen und Wohnen geht,  
ist nur eine Bank meine Bank.**

Schaffen Sie mehr Platz – für sich, Ihre Familie oder Ihr Hobby. Mit den passenden Finanzierungslösungen von Raiffeisen können Sie Ihre Wohnträume schnell und sicher verwirklichen. Ihr Raiffeisenberater hilft Ihnen gerne dabei. Nähere Infos erhalten Sie unter [finanzieren.raiffeisen.at](https://finanzieren.raiffeisen.at)



**Mehr Infos zu  
den Raiffeisen  
Finanzierungen**



Auch CR de Cillia – hier mit Schokolade-Goscherl – kann den süßen Verführungen kaum widerstehen.

## Liebe Leserschaft!

Die Zahlen für den Tourismus-Winter lesen sich gar nicht einmal so schlecht, sowohl am Berg als auch in den Städten herrscht eine sehr gute Auslastung. Also freuen wir uns doch auch einmal. Nach den fast täglichen bad-news auf allen Nachrichtenkanälen sollten wir auch nicht verlernen, uns zu freuen, zu feiern und positiv zu denken. Sicher, momentan haben wir alle große Anstrengungen vor uns, um all die Krisenherde im In- und Ausland zu bewältigen und dabei helfen weder Schönrederei noch Angstmache. Gefragt sind Lösungen und zwar solche, die nachhaltig greifen und nicht

nur zur kosmetischen Korrektur verkümmern. Die Politik muss diese Lösungen schaffen und darf nichts mehr auf die lange Bank schieben, sondern muss handeln. Nicht nur, was die Probleme mit den Terrorgruppen oder den Asylantenströmen betrifft, sondern auch die hausgemachten Versäumnisse wie Versicherungs- und Kranken- sowie Pensionssysteme oder die Verwaltungsreform müssen endlich wirklich angepackt und nicht mit Blick auf das jeweilige Wählerklientel kleingeredet werden. Das beste Beispiel fürs aktive Handeln liefert wieder einmal mehr die Hotel- und Gastrobranche. Die Unternehmerfamilien reagieren großteils zeitgerecht, denn wenn sie das nicht tun würden, sind sie weg vom Markt. Trotz Krisenherde im In- und Ausland wird weiterhin in Qualität und Mehrwert für den Gast investiert – und wie die Zahlen zeigen, die Gäste belohnen dies mit Buchungen.

Wir stellen Ihnen diesmal wieder einmal Lösungsvorschläge für das Bad vor, einer der Orte in Ihrem Haus, der sich grundlegend vom reinen Nutzungsraum zur designten Wohlfühloase verändert hat.

Wir haben uns als Schleckermäulchen versucht und sind sehr schnell den „süßen Verführungen“ erlegen und dem Thema Bier, eines der Umsatzbringer in der Branche, haben wir ebenso Platz gegeben und versucht, Ihnen einige Ideen zu liefern, wie Sie Ihre Gäste immer wieder neu begeistern können. Ja und einige der vielen Top-Hotels rund um die Welt haben wir ebenfalls besucht, um Ihnen Eindrücke zu verschaffen, was so andernorts in puncto Design, Service und Philosophie angeboten wird.

Selbstverständlich waren wir auf der imm in Köln, um live die neuesten Trends im Bereich Möbel zu sichten. Ein buntes Potpourri für Sie, wir sind überzeugt, dass viel Lesenswertes für Sie wieder dabei ist,

meint

Ihr

Peter A. de Cillia  
Chefredakteur



Pures Leben, ab Seite 10



Bad-Special, ab Seite 13



Sport im Hotel Eder, Seite 30



Süße Verführung, Seite 56



Underneath the Mango Tree, S. 68



## H&D H&D INFORMIERT

Editorial	SEITE	3
News	SEITE	6
H&D-AWARD	SEITE	9
Produkte	SEITE	25
Buchtipps	SEITE	63
Kolumne „anonymus“	SEITE	73
Vorschau, Impressum	SEITE	74

## H&D HOTELS

Premiumhäuser Pures Leben <sup>①</sup>	SEITE	10
Hotel Eder am Hochkönig	SEITE	30
Eventlocation „autohaus“ Gut Brandlhof <sup>②</sup>	SEITE	38
Naturparkhotel Bauernhofer <sup>③</sup>	SEITE	40
ALGO Familien- & Sportresort <sup>④</sup>	SEITE	42
Crowne Plaza Salzburg – The Pitter <sup>⑤</sup>	SEITE	44
Suitenhotel Sir Henry in Seefeld	SEITE	46
Hotel Marietta in Obertauern <sup>⑥</sup>	SEITE	58
Schloss Elmau in Deutschland <sup>⑦</sup>	SEITE	66
UTMT – Underneath the Mango Tree <sup>⑧</sup>	SEITE	68
Bahamas-Insel von MSC	SEITE	71
Hotel Portixol in Palma de Mallorca	SEITE	72



## H&D BAD-SPECIAL

Entertain me! Das Bad der Zukunft	SEITE	13
Carbon-Technologie im Bad	SEITE	16
Badlösungen aus Stahl-Email	SEITE	18
Washlets	SEITE	20
Das Bad als Wohlfühl-Oase	SEITE	21
Eco-luxe Effizienz	SEITE	22

## H&D INTERIEUR

Betten, Schlafsofas & Polsterstühle	SEITE	24
Hochwertige In- und Outdoormöbel	SEITE	26
Ausgeschlafen zum Erfolg	SEITE	27
Eine Erfolgsgeschichte	SEITE	28
Österreichische Möbelindustrie	SEITE	32
Trendige Designsplitter von der imm	SEITE	34
Realisierung von Hotelkonzepten	SEITE	36
Wohnen & Interieur 2016	SEITE	37

## H&D FOOD & DESIGN

Bierkultur	SEITE	48
Österreichs älteste Weißbierbrauerei	SEITE	50
Biergenuss zu jeder Tageszeit	SEITE	51
Bier-Inszenierung	SEITE	52
Sporer eröffnet neue Manufaktur	SEITE	54
Wiberg Genusswelt	SEITE	55
Süße Verführung	SEITE	56
Genussgut Krispel	SEITE	60
F&D-Produkte	SEITE	62

## H&D FOKUS

Effizientes Marketing in der Hotellerie	SEITE	8
Rechtliche Tipps zur „Pistengaudi“	SEITE	47
Photovoltaik-Dachgarten	SEITE	64

**KALDEWEI**



Duschfläche **SCONA**

[kaldewei.at](http://kaldewei.at)



Hermann Maier, Rainer Schönfelder

## adeo Nummer Zwei

Nach der Eröffnung des ersten Hauses in St. Johann gelang nun mit dem zweiten adeo Alpin Hotel in Zederhaus im Lungau der Start ins neue Zeitalter von „Skispoan“. „Skiurlaub soll wieder für alle erschwinglich werden“ so die Drahtzieher Rainer Schönfelder und Hermann Maier, die stolz sind, inmitten des salzburgerischen Lungaus den Startschuss für eine neue Ära zu ermöglichen.



## W Lifestyle in in Aspen und Madrid

Starwood Hotels & Resorts gab kürzlich bekannt, seine trendige Lifestyle-Marke W Hotels um zwei spektakuläre Häuser zu erweitern. Pünktlich zur Wintersaison 2017 wird das W Aspen & The Sky Residences at W Aspen eröffnen. Auch innerhalb Europas ist eine weitere Expansion geplant: Aktuell wurde die Eröffnung des W Madrid für 2018 unterzeichnet.



## Vienna House firmiert zu einer neuen Hotelmarke

Ab 1. Februar 2016 vollzog Österreichs größte Hotelgruppe ihre Neupositionierung. Aus Vienna International Hotels & Resorts wurde Vienna House. Unter der neuen Dachmarke Vienna House vereinen sich individuelle Stadt- und Resorthotels, die Designhotels „andel's by Vienna House“, die pulsierenden Geschäftshotels „angelo by Vienna House“ sowie die unkomplizierte Easylinie „Vienna House Easy“. Damit ist ein wichtiger Meilenstein, auf dem seit Ende 2014 eingeschlagenen Kurs von Rupert Simoner, CEO Vienna House, erreicht.

*Vorstandsvorsitzender Rupert Simoner (rechts) und operativer Vorstand Martin Ykema (links)*

## Nr. 1 Hotel in Österreich!

Tripadvisor kürte Anfang Jänner die Gewinner der 2016 Travellers' Choice Awards. Das Altstadt Vienna wurde zum „Besten Top Hotel Österreichs“ gewählt und unter den Top 25 Hotels in Österreich mit dem besten Service belegte das Wiener Hotel Platz 7.



## Top Zertifizierung für Destillerie Bauer

Der IFS Food ist ein von der GFSI (Global Food Safety Initiative) anerkannter Standard für die Auditierung von Lebensmittelherstellern. Ende 2015 konnte das Projekt Zertifizierung nach IFS Food, im Hause der Destillerie Franz Bauer GmbH, mit der Übermittlung des Zertifikates und des Auditberichtes durch die Quality Austria erfolgreich abgeschlossen werden. Mit der Bewertung „Auf Höherem Niveau“ konnte ein beachtlicher Erfolg erzielt werden.





## Erschwinglicher Luxus

Loewe startet in Österreich mit einem eigenen Vertrieb neu durch und fährt eine neue Premium-Strategie für TV, Audio und SmartHome. Entsprechend dem Anspruch „erschwinglicher Luxus made in Germany“ wurde das Produktsortiment deutlich gestrafft und rundum optimiert. Mit den neuesten Geräten von Loewe wurde übrigens die Royal Penthouse Suite im Hyatt Wien ausgestattet: Die 820 m<sup>2</sup> große Suite, die sich über zwei Etagen erstreckt und einen atemberaubenden Blick über Wien bietet, ist mit dem Loewe TV-System ausgestattet. In den Schlafzimmern und im Office sind TV-Geräte in der Größe von 40 bis 55 Zoll installiert, teilweise frei im Raum stehend, teilweise in die Wand integriert.

## Sie werden Augen machen

Das österreichische Traditionsunternehmen Berndorf Bäderbau wird seiner Vorreiterrolle erneut gerecht. Im Privatbeckenbereich werden neue Wege beschritten. „Mit der Markteinführung unserer Klassikbecken Linie möchten wir unsere Chancen bei Privatkunden europaweit maximieren“, sagt Roland Tatzreiter, Leiter der Business Unit Privatbecken, stolz. Die neue Klassikbecken Linie bietet ein ausgezeichnetes Preis-Leistungsverhältnis und den Einstieg in die exklusive Welt der Edelstahlschwimmbecken. Rechtzeitig vor Beginn der Badesaison ist es möglich, mit dieser ausgereiften und modularen Modellreihe für den täglichen Sommerurlaub zu Hause vorzusorgen. Die hohe Leistungskompetenz und geringe Bauzeit garantieren noch diesen Sommer Ihr Badeerlebnis.

Durch geringfügige Adaptierungen eignen sich die Klassikbecken auch sehr gut für Hotelbetriebe und werten die jeweilige Wellness-Landschaft auf. Die spannenden Ausstattungsmöglichkeiten der Becken bieten die optimale Lösung für Hotelgäste. Dabei stehen der geringe Reinigungsaufwand, die Langlebigkeit, der hohe Hygienestandard und die kurze Bauzeit im Fokus.



La Famiglia ...  
die individuelle Bettenserie von JOKA

# Effizientes Marketing in der Hotellerie



Daniela Aichner MA,  
Kohl & Partner GmbH

Marketing stellt eine immer bedeutendere Aufgabe in der touristischen Praxis dar. Erfahrenere Gäste und der steigende Wettbewerb erfordern vermehrt den Einsatz von Marketing-Instrumenten und professionellen -Strategien.

Hoteliers stoßen in der Vermarktung ihres Hotels laufend auf neue Herausforderungen, denn täglich flattern neue Werbemöglichkeiten ins Haus. Viel zu häufig passiert es, dass auslastungsschwache Zeiten zu spät erkannt und somit erst im letzten Moment Werbemaßnahmen getroffen werden. „Oft ist es dann schon zu spät, um genügend Buchungen zu generieren.“ Daher empfiehlt Daniela Aichner: „Eine effiziente Planung der Marketingaktivitäten kann diesem Problem vorbeugen.“

Kohl & Partner beschäftigt sich seit vielen Jahren intensiv mit dem Thema Marketing und deren Messbarkeit, im Hotellerie-Volksmund gerne auch als „Marketing Controlling“ bezeichnet. Der erste Schritt zu einem effizienten Marketing Controlling ist dabei eine gründliche Planung der eigenen Marketing-Aktivitäten.

Voraussetzung dafür ist eine zielgerechte, detaillierte Ausarbeitung der Preisliste, der Saisonzeiten sowie der angebotenen Pauschalen. In dieser Ausarbeitungs-Phase sollen Sie sich verschiedene Fragen stellen: Wie war die Auslastung im vergangenen Jahr? Zu welcher Zeit gab es eine Übernachtungsfrage? Welche Preise und Saisonzeiten haben meine Mitbewerber? Ziel ist es, das eigene Angebot zu optimieren!

Anschließend kann die Planung der eigentlichen Marketing-Aktionen beginnen. Dabei geht es darum, zu entscheiden, welche Marketingaktivität zu welchem Zeitpunkt und mit welchem Budget geplant und umgesetzt werden soll. Kohl & Partner empfiehlt, 5 – 7 % des Umsatzes für Marketingaktivitäten zu investieren. Die Beraterin gliedert dabei die Marketingaktivitäten nach den fünf Säulen: E-Marketing, Werbemittel, Klassisches Marketing & Sales, Customer Relation Management und Pressearbeit. Jede der einzelnen Marketingsäulen ist ein wertvoller Bestandteil in der Vermarktung eines Hotel-Betriebes und sollte in keinem Marketingplan fehlen.

Daniela Aichner fasst für Sie drei Schritte zusammen, wie Sie Ihre Effizienz in der Marketingplanung steigern können.

1. Profitieren Sie von Ihren eigenen Erfahrungswerten! Sammeln Sie alle Maßnahmen und Aktionen, welche Sie in den letzten Jahren durchgeführt haben. Von den Portalen, bei denen Sie eine Jahresmitgliedschaft haben, bis hin zu den postalischen Mailings und geschalteten Inseraten. Welche davon waren erfolgreich? Welche weniger?  
Überlegen Sie, wann Ihre Zielgruppen ihren Urlaub planen. Eine Hilfestellung dafür bietet eine genaue Dokumentation der Buchungsvorschau. Bei dieser wird im Jahresverlauf kontinuierlich die Buchungssituation für die bevorstehenden 180 Tage dokumentiert und mit jener der vergangenen Jahre verglichen. Dadurch kann eine frühzeitige Bewerbung auslastungsschwacher Zeiten vorgebeugt werden.
2. Planen Sie Aktivitäten mit Spielräumen, um flexibel reagieren zu können! Notieren Sie sich alle geplanten Maßnahmen und Aktionen und räumen Sie sich dafür genügend Zeit ein. Listen Sie dabei auch jene auf, welche kostenlos sind und die Sie selbst erledigen können. Berücksichtigen Sie in Ihrem Plan auch ausreichend Zeit für die Vorbereitung der Pauschalen für das kommende Jahr sowie, wann Sie Ihre Portale mit neuen Bildern füllen wollen. Beginnen Sie bei der Planung der Aktionen mit jenen, die monatlich stattfinden. Definieren Sie dabei ein Budget und lassen Sie sich einen Spielraum, indem Sie sich selbst ein monatliches „Taschengeld“ von 500 – 1.000 Euro für kurzfristige anfallende Aktionen einplanen.
3. Machen Sie Marketingaktionen messbar! Damit Sie Ihre Marketingmaßnahmen messen können, müssen Sie vorab das Ziel der Aktionen definieren. Die Zielsetzung kann dabei vielschichtig sein: von der Anfragengenerierung bis hin zur Steigerung der Bekanntheit. Überlegen Sie sich bei jeder Aktion, welches der definierten Ziele Sie damit verfolgen wollen. Das eigene Hotelprogramm ist dabei ein zentraler Faktor und auch im Online-Bereich können Sie jede Marketingaktion einzeln bewerten.

Aichner ist überzeugt: „Durch die konsequente Arbeit im Kreislauf von Planung, Ausführung, Kontrolle und Optimierung hat jeder Hotelier die Möglichkeit, das Marketing zu finden, welches sich für seinen Betrieb wirklich lohnt.“

## And Desi goes to ...

H&D-Award im Hotel Bristol Wien  
am 5. April 2016 um 18.30 Uhr



In Hinblick auf den großen Erfolg der vergangenen Jahre werden wir auch 2016 unsere Award-Verleihung wieder im gebührenden Rahmen im Hotel Bristol Wien feiern. Geladen sind neben den einreichenden Firmen, Top-Hoteliern, Gastronomen und Brancheninsidern. Bei der nunmehr vierten Auflage des Awards haben nationale wie auch internationale Produzenten wieder die Chance, den begehrten Branchenpreis – unsere „Desi“, erschaffen von Künstlerin Daniela Wolfsberg – verliehen zu bekommen.

Alle nationalen wie auch internationalen Produzenten sind eingeladen, ein innovatives Produkt ihrer Wahl in der jeweiligen Kategorie einzureichen. Die Kriterien für die Vergabe des Awards sind der Innovationsgrad, die Funktionalität, die formale Qualität, die Langlebigkeit, die Selbsterklärungsqualität und die ökologische Verträglichkeit. Die Jury besteht wieder aus folgenden Mitgliedern: Michaela Reitterer, ÖHV-Präsidentin sowie Eigentümerin Hotel Stadthalle; Manfred Stallmayer, Direktor und Miteigentümer von The Guest House Vienna; Christian Heiss, Architekturbüro Heiss in Wien und Peter de Cillia, Herausgeber und Chefredakteur H&D-Magazin.

### Sponsored by

Römerquelle ist die am weitesten verbreitete Mineralwasser-Marke in der Gastronomie und somit auch die klare Nummer 1 unter Österreichs Gastronomen (Spectra 2012). Gerade im gehobenen Bereich schätzen die Gastronomen und Hoteliere Römerquelle als Premium-Partner und nutzen erhöhte Absatzchancen durch Programme wie „Römerquelle & Wein“ oder „Römerquelle & Kaffee“. Die prämierte Römerquelle Designflasche und das Römerquelle Designglas beleben nicht nur die Sinne der Gäste, sondern schaffen ein perfektes Trinkerlebnis.

Beim österreichischen Marktführer und textilen Vollversorger Salesianer Miettex ist Hygiene im Bereich Tischwäsche, Bett- und Frotteewäsche sowie Kochbekleidung für Hotels und Restaurants oberstes Gebot. Das Unternehmen setzt ausschließlich auf gelistete Waschverfahren, Teile werden dem Kunden chemothermisch desinfiziert und absolut frei von Keimen und Bakterien geliefert. Salesianer Miettex ist der erste Miettextil-Anbieter, der eine Hygiene- und Nachhaltigkeitsgarantie gibt und Träger des österreichischen Umweltzeichens ist.

Bei Fragen rund um die Einreichung und auch Teilnahme bei der Verleihung steht Ihnen das H&D-Team jederzeit zur Verfügung.



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



D/ Röhrenbach, Wellnesshotel Jagdhof

### Die Zeit anhalten, loslassen und Balance finden

Durch modernes Design, grenzenlose Formgebungsmöglichkeiten und hervorragender Verarbeitungsqualität fügen sich unsere Schwimmbecken harmonisch in jede Umgebung ein. Überzeugen Sie sich von unserer Erfahrung und Professionalität anhand zahlreicher Schwimmbadprojekte seit 1960.

Österreich T +43 (0)2672-836 40-0  
Deutschland T +49 (0)2777-81 28 23-0  
Schweiz T +41 (0)52-674 05 70

[www.berndorf-baederbau.com](http://www.berndorf-baederbau.com)

*Pooltime Stories*



A/ Fiss, Familienhotel Laurentius, Andreas Schalber Fotografie, Serfaus



D/ Dingolfing, Caprima, Monocom, Alexander Holzinger

# Das pure Leben

In der südlichen Steiermark stehen an mehreren Orten verteilt acht verschiedene Chalets namens „PURESLeben“, die eine ganz besondere Art von Urlaub versprechen. Wir machten den Test aufs Exempel und ließen sehr schnell die Seele baumeln.

Peter A. de Cillia, Fotos: PURESLeben





Mastermind, Ideengeber und Bauherr Dietmar Silly, seines Zeichens Winzer in der südlichen Steiermark und leidenschaftlicher Touristiker, hatte einen Traum: „Ich wollte Menschen Orte zur Verfügung stellen, in denen sie sich schnell rundum wohlfühlen. Ohne Zwang, der eignen Individualität viel Raum gebend mit der Möglichkeit, einiges organisiert zu bekommen, so man es will. Ein Refugium, das sich weder als Hotel noch als Ferienhaus einzwängen lässt, sondern für jeden Besucher etwas anderes darstellt.“ Silly wählte als Region dieser Begehrlichkeiten die malerische Südsteiermark, in der von vornherein schon einmal die Landschaft im Vordergrund steht und deshalb das Auge nicht durch an sich unnützes Beiwerk irritiert wird.

An acht verschiedenen gelegenen Orten stellte Silly nun nach und nach acht verschiedene Häuser, die allesamt sich souverän in die Landschaft einfügen. „Am Anfang war das Haus. Es hat mich schon immer beeindruckt, wenn Altes und Neues miteinander verschmilzt. Wenn über Jahrhunderte gewachsenes Holz ein Zuhause bietet. Wenn Freiheit ein Wohngefühl widerspiegelt. Deshalb habe ich begonnen, einmalige Häuser zu bauen. Häuser, die auffallen und beruhigen, die Wärme geben und die ungestört mitten im Weinberg oder auf Streuobstwiesen stehen“, so Silly erklärend. Und wahrlich, die Häuser stehen, neu gebaut, aber so, dass man glauben könnte, dass sie schon immer dort standen. Man schaut in die Ferne, man schaut in Obst- und Weingärten und fühlt die Verbundenheit von Haus, Gegend und Region.

## Die zwei Kategorien

Die sogenannten Lagen- und Premiumhäuser sind mittlerweile aufgeteilt auf drei wunderschöne Destinationen in der Südsteiermark. Sie bieten jeweils ein perfektes Haus zum Wohlfühlen. Vollaustattet mit Küche, Wohn- und Schlafräumen und teils mit Pool und einer Außensauna, die sich besonders gelungen in den Gebäudekomplex einfügt. Hier demonstrierte einmal mehr Klafs seine Innovationskraft. Jedes der Refugien wurde für sich ein besonderes Unikat.

## Das Haus mit Service

Dietmar Silly hatte noch eine Vision – nämlich völlig ungestört und trotzdem bestens versorgt sollten seine Gäste sein, so diese sich es auch wünschen. Das Frühstück wartet daher im Kühlschrank, frische Brötchen werden morgens jeden Tag frisch zum Haus geliefert und kulinarische Köstlichkeiten der steirisch-slowenischen Küche kann man durch „Sillys Kuchl“-Konzept genießen. Dabei wird jeden Tag eine bestimmte Menüfolge praktisch halb fertig und nur mehr zum Finalisieren ebenfalls ins Haus geliefert. Alle Produkte kommen aus der eigenen Landwirtschaft oder von ausgewählten, regionalen Bauern.

Die derzeit acht Ferienhäuser befinden sich rund 30 Minuten südlich von Graz entfernt in Tunauberg, Sausal, Altenbach sowie Kitzreck und bieten Platz für bis zu vier Personen. Eingebettet in



den Naturpark Südsteirisches Weinland ist jedes Haus von einem Weinberg oder einem Obsthain umgeben und besticht durch Panoramablicke nach allen Seiten sowie absolute Privatsphäre. Fünf der Häuser verfügen über einen eigenen Spa-Bereich mit Außensauna und Außenpool sowie einen Entspannungsbereich im Inneren. Vorwiegend heimische Materialien wie Massivhölzer und Stein wurden beim Bau verwendet. Große Glasfronten holen die sanfte Landschaft ins Innere. Weitläufige Terrassen, gemütliche Hängematten und bequeme Liegen schaffen auch draußen einen perfekten Ort zum Wohlfühlen. Urige Buschenschenken, Weinkellereien, Gasthäuser und Haubenlokale auf höchstem Niveau sind in wenigen Minuten von den Häusern zu Fuß erreichbar.



Ein Konzept, das sich einfach anhört, trotzdem einiges an Logistik benötigt. Silly denkt aber schon weiter und wird demnächst eine zentrale Anlaufstelle bauen, zu der seine Gäste einkehren können. Ob auf ein Achterl Wein, auf ein Butterbrot oder wenn sie einen Kochkurs absolvieren wollen. Die totale Urlaubsfreiheit wird dadurch nicht nur suggeriert, sondern gelebt.

### Fazit

Eine Urlaubsidee, die es schon mancherorts gibt, aber die hier ganz besonders gelungen ist. Höchste Produktqualität und vernünftige Preisgestaltung, eine Landschaft zum Verlieben und die Ungezwungenheit, genau das zu tun, wann und wie man es möchte. Ein Urlaubsgefühl, das immer mehr Suchende finden werden und möchten. ▮

# Entertain me!

Der Trend zu einem „integrierten Individualismus“ wird vor allem an einem Ort sichtbar, der dazu bisher kaum in Frage kam – im Bad. Das Bad der Zukunft hält für jeden verschiedenste ganz individuelle Funktionen bereit.



Wasser  
in einer neuen  
Dimension –  
Duschvergnügen  
mit Hansgrohe



Das individuelle Entspannungsprogramm im Bad ist angesagt. Das Motto lautet „Jedem wie es gefällt“ – und „Ausspannen“ im Bad ist nicht mehr die Ausnahme, sondern wird zur Regel stilisiert.



### Traumbad aus Holz

Alegna hat in Vitznau, im Schweizer Kanton Luzern, ein eindrucksvolles Badobjekt realisiert: Das luxuriös ausgestattete Bad grenzt direkt an das offene Schlafzimmer an und wartet in der Mitte mit einer freistehenden Holzbadewanne in Form einer Nusschale auf, gefertigt aus edlen Echtholz Furnieren der Räuhereiche. Auch die extra-große Dusche besticht mit Rückwänden aus wasserundurchlässigem Holz, der passende Waschtisch sowie das Möbel inklusive Spiegelschrank runden das Alegna-Gesamtkonzept ab.

### Material-Mix

Im Süden von Wien hat Schubert Stone ein Steinzentrum geschaffen, das eine exklusive Auswahl an hochwertigem Naturstein, Technostein und Parkett für alle Bereiche des Hauses bietet. Eines der jüngsten Projekte von Schubert Stone ist ein Bad, bei dem edle Materialien zu einem Gesamtkunstwerk verarbeitet wurden: Der Travertin-Steinboden unter der Badewanne bildet einen „optischen Teppich“, während die Wand in einem Mix aus Glasmosaik und Goldmosaik erstrahlt.



### Formvollendet

Vola hat vor kurzem die „Runde Serie“ um die Handbrause „T60“ sowie die Brausestange „T65“ ergänzt. Passend zur runden Kopfbrause sind auch bei der Handbrause die Kreisform, die vom Mittelpunkt ausgehenden architektonischen Linien und der schmale Ring, der am schlanken Griff zum Blickfang wird, die zentralen Designelemente. Die Wasserdüsen sitzen unsichtbar im Korpus, um eine ruhige, glatte Oberfläche zu schaffen. Handbrause und Brausestange sind in mattem Chrom, gebürstetem Edelstahl oder poliertem Messing sowie in diversen ausdrucksstarken Vola-Farben erhältlich.

### Drücken & drehen

Grohe präsentierte auf der Aquatherm das brandneue Rainshower-Dusch-System mit SmartControl-Druckknopf-Technologie. Per Knopfdruck wird direkt an der Armatur die Dusche ein- und ausgeschaltet sowie die Strahlart gewählt, durch einfaches Drehen der Knöpfe (mit klaren Symbolen für Kopf- und Handbrause) lässt sich bequem die Wassermenge justieren. Mit welcher Temperatur der Wasserfluss beim Drücken eines Knopfes starten soll, lässt sich am metallenen Thermostat-Griff vor-einstellen. „Grohe SmartControl“ gibt es in Verbindung mit dem „Grohe Rainshower“-Duschsystem, bestehend aus ovaler Kopf- sowie großer, runder Handbrause.



# WASHLET

DAS WC MIT BIDETFUNKTION



**ewater+**  
Reinigung der  
WC-Keramik mit  
elektrolytisch  
aufbereitetem  
Wasser



WENN HYGIENE AUF KOMFORT TRIFFT:

# WASHLETs VON TOTO, MIT REINIGENDER UND ANTIBAKTERIELLER WIRKUNG.

# TOTO



## Innovative Exklusivität

Wir übertragen die zukunftsweisende Innovation der Carbon-Technologie mit ihren unübertroffenen Vorteilen aus dem Automobil- sowie dem Luft- und Raumfahrtbereich in Ihr exklusives Bad im Eigenheim und ins Hotel.



### Einzigartig

Die Exklusivität der neuen Waschbeckengeneration entsteht durch attraktive Optik, minimales Gewicht, höchste Qualität, Robustheit, leichte Pflegbarkeit und vollendetes Design. In einer Standardform oder durch individuelle Formgebung entstehen Meisterstücke nach neuesten Produktionsverfahren zum attraktiven Preis. Die Herstellung im RTM-Verfahren (Vakuum-Infusionstechnologie) garantiert eine stets homogene Oberfläche, deren Finish aus einer High-Tech-Nanobeschichtung besteht.

### Individuell

Weitere Individualisierungen wie Lackfarbe und Inlays erhöhen auf Wunsch die ganz persönliche Note. Hochwertige Ablaufgarnituren (Push Open) namhafter Hersteller vollenden die Funktionalität und das Gesamt-Design. Die Befestigungstechnik am Waschtisch (Nullspannsystem) ermöglicht individuelle Einbau-Varianten. Von der Beratung bis zum Einbau des fertigen Produktes – die Wertekette steht komplett, verlässlich und termintreu aus Deutschland zur Verfügung.

Weitere Innovationen werden demnächst die Bereiche Duschwanne und Badewanne umfassen.

[www.mionero.de](http://www.mionero.de) | +49 (0) 8344 1763  
[www.horn-vertrieb.at](http://www.horn-vertrieb.at) | +49 (0) 89 448 0000



FACES CHANGE  
 THE MIRROR  
 REMAINS

**HORN**

Vertrieb Österreich Kitzbühel

*Exklusiv-Vertrieb für Aliseo GmbH*

[www.horn-vertrieb.at](http://www.horn-vertrieb.at)



# Mit Kompetenz und Leidenschaft

Der Name Kaldewei steht weltweit für hochwertige Badlösungen aus kostbarem Stahl-Email. Als geschätzter Partner für das Projektgeschäft und private Bauherren bietet Kaldewei mit seinem Portfolio aus über 500 emaillierten Duschflächen, Badewannen und Waschtischen passgenaue Lösungen für die individuellen Bedürfnisse der internationalen Märkte.

Alle Produkte werden ausschließlich in Deutschland gefertigt und in die ganze Welt exportiert. Der stetige Ausbau der Marktposition im internationalen Wettbewerb ist ein fester Bestandteil der strategischen Ausrichtung von Kaldewei. Dabei bilden optimale Produktlösungen, verantwortungsvolles Handeln und Kompetenz die Basis für das Vertrauen, das Kunden weltweit dem Premiumhersteller entgegenbringen.

## Die Marke mit internationalem Ruf

Materialexpertise und Designkompetenz aus fast 100 Jahren Kaldewei finden international großen Anklang. Das Gütesiegel „Made in Germany“ ist ein Erfolgsgarant, da deutsche Produkte

für eine uneingeschränkte Passion zur Perfektion stehen. Weltweit schätzen Bauherren und Investoren die hochwertigen Produkte von Kaldewei. Aktuell ist der Premium-Hersteller in über 70 Ländern weltweit präsent, unter anderem mit zwölf eigenen Niederlassungen in China, England, Frankreich, Italien, Österreich, Polen, Russland, der Schweiz, Spanien, Südostasien, Tschechien und den USA. In vielen 4- und 5-Sterne-Hotels rund um den Globus kommen Produkte aus kostbarem Kaldewei Stahl-Email zum Einsatz wie zum Beispiel im Luxus-Hotel Marina Bay Sands am Architekturstandort Singapur. Aber auch das stilvolle Hotel Peninsula Shanghai, das The Chedi Andermatt oder das durch den G7-Gipfel weltweit bekannte Schloss Elmau Retreat setzen auf die Qualität des Premium-Badherstellers.



## Internationaler Partner im Objektgeschäft

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

Im Frühjahr 2015 präsentierte Kaldewei als konsequente Weiterentwicklung des Produktportfolios erstmals Waschtische aus Stahl-Email. Mit der Erschließung dieses Segmentes können Bäder nun von der Duschfläche über die Badewanne bis hin zum

Waschtisch in einheitlicher Kaldewei-Materialität, harmonischer Designsprache und abgestimmter Farbgebung ausgestattet werden. Alles aus Kaldewei Stahl-Email – alles mit 30 Jahren Garantie.

„Der hohe Qualitätsanspruch, den wir an jedes einzelne Kaldewei-Produkt stellen, wird international sehr geschätzt und durch das Gütesiegel „Made in Germany“ unterstrichen. Das Familienunternehmen Kaldewei hat mit Kompetenz und Leidenschaft die Marke Kaldewei zu internationalem Ruf geführt“, so Roberto Martinez, Head of International Sales & Object Management. „Wir sind bestens aufgestellt, um auch zukünftig den Anforderungen des globalen Marktes, insbesondere in der Hotellerie, gerecht zu werden.“





## TOTO in der Architektur-Hochburg Vals

Hightech aus Japan in einem Schweizer Bergdorf. In den Suiten des 7132 Hotels in Vals kommen WASHLETs von TOTO zum Einsatz.

Ein Bergdorf mausert sich zum Architektur-Mekka: Mit Tadao Ando, Thom Mayne und Kengo Kuma hat die Leitung des 7132 Hotels im schweizerischen Vals international bekannte Stararchitekten mit dem Umbau des Hauses beauftragt. Kuma gestaltete unter anderem drei Suiten und einen zugehörigen Private Dining Room. Darin kommen WASHLETs von TOTO zum Einsatz.

Das 7132 Hotel, benannt nach der Postleitzahl von Vals, geht einen eigenen Gestaltungsweg. Der Gebäudekomplex von 1969 wird seit 2012 schrittweise renoviert. Dabei setzt die Hotelleitung auf die Zusammenarbeit mit international bekannten Stararchitekten, denen sie bei der Gestaltung vollkommen freie Hand lässt.

Erst im vergangenen August sind in einem der Nebengebäude 17 Zimmer fertig geworden, die Tadao Ando neu gestaltet hat. Kengo Kuma entwarf 13 weitere Zimmer und richtete im

Dachstock des Hauptgebäudes drei etwa 90 Quadratmeter große Suiten samt zugehörigem Private Dining Room ein. Sie folgen einem auf wenige Materialien reduzierten Gestaltungsprinzip. Lediglich zwei regionale Baustoffe ziehen sich durch das gesamte Stockwerk: helles Fichtenholz und dunkelgrauer Quarzit.

### Schlicht aber elegant

Zu dieser schlichten Eleganz passen die vier WASHLETs NEOREST AC von TOTO, die Kuma hat einbauen lassen. In puncto Selbstreinigung ist das WASHLET nachweislich effizienter als alle Wettbewerbsprodukte.

Nach der Nutzung reinigt sich das WASHLET NEOREST AC zunächst mit elektrolytisch aufbereitetem Wasser. Dieses sogenannte ewater+ hat antibakterielle Eigenschaften. In einem zweiten Schritt bekämpft das Dusch-WC Schmutz und Keime aktiv mit der Actilight-Technologie: Dabei setzt die Zirkon-Beschichtung des WC-Beckens zusammen mit einem im Deckel integrierten UV-Licht eine photokatalytische Reaktion in Gang, die Verunreinigungen zersetzt.

Hinzu kommen zahlreiche komfortable Funktionen, die das Wohlbefinden weiter steigern. Damit erfüllt das WASHLET NEOREST AC ein zentrales Bedürfnis vieler Hotelgäste: „Die Menschen kommen zu uns, weil sie sich in einer hochwertigen Umgebung vom Alltagsstress erholen möchten“, sagt Carmen Gutknecht vom Head Office des 7132 Hotels. Ab April 2016 lässt die Hotelleitung die restlichen 20 Zimmer des 7132 Hotels umgestalten – nach Plänen des US-amerikanischen Stararchitekten Thom Mayne. ▮



## destilat Design Studio GmbH

ist österreichweit und international auf den Gebieten der Innenarchitektur und dem Möbeldesign tätig und verfügt über Büros in Wien und in Linz. Das Design-Trio rund um Harald Hatschenberger, Thomas Neuber und Henning Weimer betrachtet jede Aufgabe in einem ganzheitlichen Kontext und bietet komplette architektonische Konzepte, die bis ins kleinste Detail ausgearbeitet werden.



# Das Bad als Wohlfühl-Oase

Die Hotellerie setzt das Badezimmer als Wellness-Oase zunehmend in Szene und orientiert sich bei der Gestaltung an aktuellen Trends.

Das Baden wird verstärkt in die Wohnkultur eingebettet und als sinnliches Erlebnis vermittelt. Da die Verweildauer im Badezimmer bei Hotelaufenthalten durchschnittlich größer ist als im Alltag, erhält das Bad als Raum mit Wohlfühlatmosphäre eine besondere Bedeutung. Aufgrund des begrenzten Raumangebots ist eine Erweiterung der Badezimmerfläche oft nicht möglich. In diesem Fall kann das Bad durch unterschiedliche Design-Lösungen optisch vergrößert und in den Wohnbereich integriert werden. „Spiegelflächen und Glaswände werden individuell eingesetzt, um eine Einheit zwischen Bad- und Wohnbereich bei gleichzeitiger Trennung zu schaffen“, so Thomas Neuber, Geschäftsführer des Design-Studios destilat. Ein Ansatz, der – gut umgesetzt – für eine Aufwertung beider Bereiche sorgt.

von Schmutzansammlungen durch intelligentes Design sind wesentliche Aspekte, die bei der Gestaltung zu beachten sind“, weist Neuber hin. Da im Planungsprozess

ästhetische wie auch funktionelle Kriterien gleichermaßen betrachtet werden, stellen Funktionalität, Hygiene und Design keine Widersprüche dar.



## Ganzheitliche Konzepte

Die Badezimmerplanung erfordert ein ganzheitliches Konzept, das auf die unterschiedlichen Bedürfnisse der Gäste eingeht und Flexibilität bietet. „Bei der Analyse des Badezimmers muss daher die Möglichkeit zur akustischen, thermischen und visuellen Trennung der Bereiche eingeplant werden“, erklärt Thomas Neuber. Eine zentrale Rolle bei der Planung des Badezimmers spielt auch der Faktor Hygiene. „Einfach zu reinigende Oberflächen und die Vermeidung





## Smaller is smarter

Mit der „Eco-luxe Effizienz“ von Aliseo wird eine Wasser- und Energiesparfunktion auf kleinster Fläche kombiniert. Eine effiziente und formschöne Zusammenstellung ist garantiert.

Ersparnis von Energie, Wasser und Platz waren das Ziel bei der Entwicklung von SPACE OASIS von Aliseo – eine Kombination aus Tablett, Wasserkocher und Keramiktassen. Das Tablett in edlem Mahagoni-Look hat ein Schubfach aus Melamin für Kaffee, Tee, Zucker und Milch.



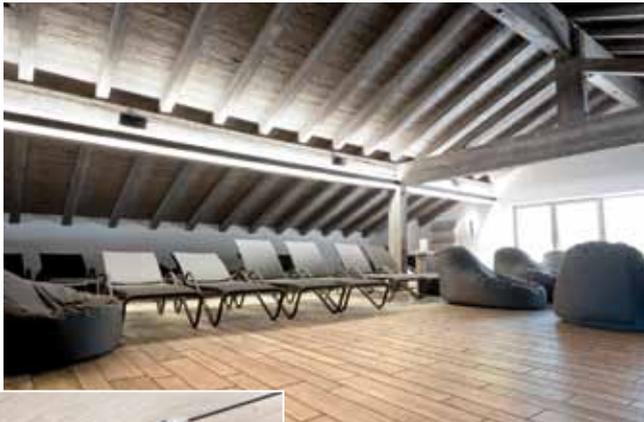
### Stilvoll und effizient

Der stilvolle 0,5-Liter-Wasserkocher im MINI Design verfügt über eine kabellose 360-Grad-Drehung und eine energiesparende Maximalleistung von 1.000 Watt. Automatische Abschaltung und Trockenkochsicherung sorgen für die höchste Sicherheit Ihrer Gäste. Das Edelstahlgehäuse und sein verstärkter, bedienungsfreundlicher Deckel machen den Aliseo MINI besonders robust und reini-



gungsfreundlich. Platzsparend und übersichtlich lassen sich auf dem Tablett Wasserkocher MINI und zwei schwarze Keramiktassen integrieren.

HORN Vertrieb Österreich / Exklusiv-Vertrieb für Aliseo GmbH  
[www.horn-vertrieb.at](http://www.horn-vertrieb.at)



## Parkett fürs Bad

Die Firma hüma, spezialisiert auf feuchtigkeitsresistente Parkettlösungen, bietet einen Echtholzparkett an, der im Bad und Spa-Bereich eingesetzt

werden kann. Eine 1,5 mm breite Dichtlippe im oberen Fugenbereich schützt vor eindringendem Wasser, der speziell entwickelte Verriegelungsmechanismus basiert auf einer patentierten Schnappverbindung und ermöglicht eine einfache Verlegung. Kleben, Schleifen oder Lackieren entfallen ebenso wie übliche Reinigungsvorschriften. Stattdessen punktet das Naturmaterial mit hohen Abriebfestigkeiten und vielfältigem Design.

## All in one

„Axor One“ ist eine einzigartige Verschmelzung von Funktionalität und Ästhetik und ermöglicht eine neue Art der Wassersteuerung in der Dusche: Alles ist auf ein zentrales Bedienelement reduziert. Der interaktive, mechanische Armaturenkörper vereint die Steuerung mehrerer Brausenfunktionen sowie die Regulierung der Wassertemperatur und -menge in einem Element. Durch sanften Druck mit dem Finger, dem Handrücken oder auch dem Ellbogen werden die unterschiedlichen Brausen aktiviert. Flach und sanft abgerundet, ist das Bedienelement von faszinierender Schlichtheit und schafft so in der Dusche ein großzügiges Raumgefühl. „Axor One“ steht in sechs Varianten zur Verfügung und lässt sich mit allen Axor-Brausen kombinieren.



# SYMPHONIC

TRADING GMBH

OBJEKT DESIGN | MASSANFERTIGUNG



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



2016  
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 1 615 07 45  
office@symphonic.at  
www.symphonic.at



## Individueller Komfort für jedes Ambiente

Im Urlaub sehnt man sich neben all den neuen und spannenden Eindrücken irgendwann nach einer gemütlichen und heimeligen Unterkunft, kurzum, nach einem zweiten Zuhause. Einrichtung und Ausstattung des Hotelzimmers 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 Hotelzimmer zu Ruheoasen mit Persönlichkeit. Mit seinen innovativen und preisgekrönten Entwürfen schafft der renommierte Premiumausstatter Ruhepole und Lieblingsstücke für Hotel- und Restaurantgäste und erfindet die zeitgenössische Objektausstattung immer wieder neu.

Das Herzstück eines jeden Hotelzimmers ist ein großzügiges Hotelbett. Komfort der Extraklasse bietet das Boxspring-Programm BASIC PLAIN von SYMPHONIC. Individuell können Kunden bei diesem Modell aus einer großen Stoffpalette wählen oder ihre eigenen Stoffe verarbeiten lassen. Boxspringtypisch ist der Schichtaufbau der Matratzen, durch den das Unter- und Oberbett optimal belüftet werden. BASIC PLAIN besticht zudem mit seiner Vielfältigkeit: Mit wenigen Handgriffen und kräfteschonend für das Housekeeping lässt sich ein Business-Twin-Bett zu einem Doppelbett verbinden.

Für ein packendes Buch, ein gutes Glas Wein oder für zusätzliche Übernachtungsgäste bieten sich funktionale Schlafsofas an. Ein echter Klassiker und Verwandlungskünstler ist die SYMPHONIC Schlafcouch STRONG. Mit der praktisch unsichtbaren Bettfunktion wird aus dem modernen 2-Sitzer-Sofa

im Handumdrehen ein vollwertiges Doppelbett mit integrierter Kaltschaummatratze. Die vier Kunststofffüße in Metall- oder Holzoptik erleichtern die Auszugsfunktion, schonen Boden und Teppich und verleihen dem Sofa eine fast schwebende Anmutung.

Passend zu Bett und Schlafsofa komplettieren die Polsterstühle TRADITION die Hotelzimmereinrichtung. Mit ihren stilvoll geschwungenen Formen und dem erstklassigen Sitzkomfort versprühen sie einen klassisch-eleganten Look. Dank der großen Auswahl an Stoffen, Lederbezügen und Beiztönen für die Massivholzfüße passen sich SYMPHONIC Polsterstühle und -sessel optimal an jedes Einrichtungskonzept an.

Seit Jahren ist die SYMPHONIC Trading GmbH ein kompetenter Partner, der seine Kunden mit individuellen Konzeptlösungen und einem variantenreichen Sortiment darin unterstützt, ihr Traumobjekt zu realisieren. Als Tochterfirma des österreichischen Polstermöbelherstellers ADA überzeugt das Unternehmen mit cleveren Funktionen, zeitlosem Design, feinsten Materialien und hochwertiger Verarbeitung. Einen optimalen Eindruck von dem umfangreichen Produktsortiment und den prestigeträchtigen Referenzobjekten erhält man auch auf der neu überarbeiteten Webseite [www.symphonic.at](http://www.symphonic.at). 



Fotos: Symphonic



## Licht-Design neu definiert

Das Traditionshaus „Dotzauer Kristallleuchten“ entwickelte mit der Designerin Miki Martinek und dem Architekten sowie Zaha-Hadid-Schüler Harry Spraiter eine Neudefinition des klassischen Kristallusters. Der Kristalluster diente im 19. Jahrhundert praktisch zur Maximierung des Kerzenlichtes – durch die Reflexionseigenschaften des geschliffenen Glases. Diese Grundlage nahmen die Designer als Basis für die Neudefinition eines besonderen Leuchtkonstruktes – dem COMPLETION – zu Deutsch „Vollendung“.



## Die coole Art zu heizen

Tür auf und willkommen im wohligen warmen Wohnzimmer, in dem der knisternde Pelletofen für behagliche Wärme und Gemütlichkeit sorgt. Möglich macht's das coole neue Smart-Heizsystem von Haas+Sohn Ofentechnik GmbH aus Puch bei Salzburg. Der Clou: Die Pelletöfen der Smart-Generation sind mit einer 2-in-1-WLAN-Funktion ausgestattet, sie lassen sich bereits von unterwegs aus übers Smartphone oder Tablet anwerfen und auf die gewünschte Raumtemperatur einstellen.



## Jetzt kommt Licht durchs flache Dach

In der zeitgenössischen Architektur haben flache Dächer dem Steildach längst den Rang abgelaufen. Jetzt gibt es dafür auch die richtigen Fenster, schön und energieeffizient zugleich. „Fakro hat jetzt ein Flachdachfenster entwickelt, das sowohl architektonisch wertvoll und gleichzeitig höchst energieeffizient ist“, erklärt Carsten Nentwig, Geschäftsführer von Fakro in Österreich.

*Lechuza*<sup>®</sup>  
Pflanzgefäße mit Erd-Bewässerung  
Möbel mit Komfort und Stil

## Qualität aus deutscher Fertigung







Direkt vom Hersteller

Hochwertige Möbelkollektion für Gastronomie und privat und passende Pflanzgefäße mit Erd-Bewässerungs-System.

Jetzt bestellen:  
[horeca.lechuza.com](http://horeca.lechuza.com)

LECHUZA · geobra Brandstätter Stiftung & Co. KG · Brandstätterstr. 2-10  
90513 Zirndorf · Deutschland · Hotline +49 (0)911 9666-1660

# Ab nach draußen



Die Outdoor-Saison 2016 steht in den Startlöchern.

Die H. May KG, der Lieferant für hochwertige In- und Outdoormöbel, hat einiges im Gepäck: Buntes aus Aluminium, Natürliches mit Teak und jede Menge neue Formen und Ideen, die Lust auf Sonne und frische Luft machen. Auch die Indoor-Neuheiten für die Gastronomie können sich sehen lassen und sorgen drinnen für gute Design-Laune.



Ja, es wird auch wieder Sommer, ganz bestimmt. Und für diese wohl ersehnte Jahreszeit müssen Gastgeber sich auf hochwertige Outdoormöbel verlassen können, so zum Beispiel auf die neue Produktserie von May – Ilvi – und vielen anderen mehr.

## Echt drahtig

Das Modell „Ilvi“ sorgt mit seinem schlanken pulverbeschichteten Stahlgestell für einen leichten Sommer-Look. Die verschiedenfarbigen Stühle und Sessel sind allesamt platzsparend stapelbar und natürlich mit passendem Sitzkissen erhältlich.

## Classy & sportlich

Der stapelbare Sessel „Girola Teak“ veredelt jede Terrasse. Die nach hinten schräg verlaufenden, schwarz pulverbeschichteten Beine setzen einen feinen Gegenpart zu den rustikal-klassischen Sitz- und Rückenlamellen. Sonderkissen sind eine ideale On-Top-Polsterung.

## Der Stuhl

Mehr geht nicht! Der Objektname – 25.25 Alu. Die kantig geschnittenen Sessel mit Teak-Armauflagen sind echte Hingucker auf jeder Terrasse. Die Farbvielfalt reicht von edlem Taupe bis knalligem Gelb.

## Der coole Typ

Der Barhocker „25.25“ setzt auf klare Linien und reduzierte Töne wie Taupe und Anthrazit. Sein mit Batyline® bezogenes Alugestell ist simpel, schick und stapelbar – ein absolutes Muss für jeden Beach-Club.

## Klare Sache – Natur

Bei diesem stapelbarem Möbel, ebenfalls aus der 25.25-Serie, trifft feines, aber witterungsbeständiges Teakholz auf strapazierfähiges Aluminium. Das Resultat: Ein Wind- und Wettertrotzer in elegantem Design.

## Schlanke Linie

Stuhl und Sessel „Alley“ beeindruckt mit ihrem gebogenen Korpus aus einem pulverbeschichtetem Stahlgestell, das mit ausgewählten Magnolienholz-Lamellen versehen wurde. Optisch ein echter Hingucker.

## Elegant & klassisch

Gerade Fine-Dining-Restaurants legen bei ihrer Outdoor-Möblierung oft Wert auf gedeckte Farben und traditionelle Formen. „Ritz Belts“ ist ideal für derlei Ansprüche: Das Modell mit Armlehnen aus Teak ist u.a. in den Kombinationen Gestell Warm Grey/Geflecht Khaki oder Gestell Anthrazit/Geflecht Taupe erhältlich.

Und als Abschluss noch Kissen mit „Matratzenoptik“. Eine ideale Ergänzung für die kantig-coolen Alumodelle „Barca“ sind die Kissen mit sogenannter „Matratzenoptik“. Höchste Qualität gepaart mit perfektem Design. ▮



# HEFEL und das Austria Ski Team



Eva Maria Brem, Marcel Hirscher, Gregor Schlierenzauer, Michaela Kirchgasser und Hannes Reichelt

## Ausgeschlafen zum Erfolg. Mit HEFEL.

HEFEL Textil ist einer der erfolgreichsten und innovativsten Bettwaren-Erzeuger Europas. Das gesamte Sortiment (Steppdecken, Kissen, Unterbetten, Bettwäsche) wird in höchster Qualität zu 100 % in Österreich gefertigt.

Höchstleistung und Regeneration im Schlaf sind zwei Seiten einer Medaille. Die Top-Athleten des Austria Ski Teams vertrauen seit fünf Jahren auf Bettwaren von HEFEL. Speziell das visco-elastische Sleep Fit® Reisekissen ist für viele zum unverzichtbaren Begleiter geworden.



### Die Philosophie verbindet

Der Österreichische Skiverband ist der mit Abstand erfolgreichste österreichische Sportverband, seine Athleten stehen für hervorragende Leistungen und hohe Vertrauenswürdigkeit. Sie sind Sympathieträger mit Vorbildfunktion und passen daher hervorragend zur Philosophie des Hauses HEFEL.

HEFEL Bettwaren stehen für höchsten Anspruch an Schlafkomfort, Qualität und Funktion, gefertigt in traditioneller, handwerklicher Perfektion. Durch permanentes Engagement in Forschung und Entwicklung werden immer wieder neue Maßstäbe in der Branche gesetzt.

HEFEL ist seit 2011 offizieller Ausstatter des Austria Ski Teams.

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



# JOKA wird 95 – eine Erfolgsgeschichte

Es begann 1921 – die Unternehmensgeschichte der Marke Joka. 95 Jahre später befindet sich das Unternehmen noch immer in Familienbesitz und setzt weiterhin Qualitätsakzente rund um die Themen „Schlafen“ und „Polstermöbel mit Funktion“.

Kommerzialrat Johann Kapsamer war mit dem Komfort seiner Schlafstelle unzufrieden. Er war sehr angetan von einem gefederten Betteinsatz, den er 1921 anlässlich seiner Tätigkeit in Salzburg kennen- und schätzengelernet hatte. Bald war die Idee zur Herstellung guter Betten geboren. Im Jahre 1922 wurde die erste geknotete Möbelfeder entwickelt und hergestellt. Ihre Vorzüge sollten die Qualität des Schlafens in den folgenden Jahrzehnten revolutionieren.

## Vom Drahteinsatz zu höchster Schlaf-Kompetenz

Mitte 2012 übernahm Joka den gesamten Vertrieb und die Produktion der Marken ProNatura, FehrMed sowie Sanovit und bietet damit ein durchgängiges Sortiment an Schlafsystemen in allen Ausstattungs- und Qualitätsbereichen an bis hin zur „biologischen“ Premiummarke ProNatura. Heute produziert Joka nicht nur die verschiedensten Betteinsätze, sondern auch die unterschiedlichsten Matratzen, Bettwaren und kompletten Betten.

## Premium-Schlafen

ProNatura wurde mit großem Erfolg auch auf der heurigen Möbelfachmesse imm cologne präsentiert. Internationale Beachtung und großen Zuspruch fand dabei das neue Boxspringbett mit Holzrahmen Modell „Woodspring“ von ProNatura.

Die verwendeten Materialien kommen zu 100 % aus der Natur und werden so verarbeitet, dass sie ökologische, ergonomische und ästhetische Maßstäbe setzen. Gerade im Schlaf sind natürliche Materialien und körpergerechte Matratzen wichtig für optimale Regeneration und maximales Wohlbefinden.

## Polstermöbel und Multifunktion

Schon in den Fünfzigerjahren des vorigen Jahrhunderts wurde das Wissen und Können um die perfekte Schlafqualität genutzt, um auch Polstermöbel mit diesem Komfort zu bauen. Bald folgten Modelle mit Bettzeugraum oder Bänke, die auf einfache Art und Weise zu Betten umfunktioniert werden konnten. Heute umfasst das Sortiment nicht nur viele unterschiedliche Verwandlungsmöbel mit dem Doppelnutzen Sitzen und Schlafen, sondern auch formschöne und komfortable Polstermöbel wie Eckgruppen, Dinnerbänke, Polsterbetten und Möbel für den Objektbereich. Insbesondere für Hotels ist Joka der Ansprechpartner, nicht nur für Schlafsysteme und Betten, sondern auch für Sitzmöbel, die bei Bedarf ein Zusatzbett ergeben.



## Die bekannteste Möbelmarke

Markterhebungen weisen Joka als die bekannteste Marke im österreichischen Einrichtungshandel aus. Dazu hat auch die Kontinuität des heute gemeinsam mit der vierten Generation, vertreten durch Mag. Anna Kapsamer-Fellner, geführten Familienunternehmens beigetragen. Jahrzehntelange Erfahrung, Innovationskraft und Handwerkstradition machen die Produkte von Joka langlebig und robust. Mit Geschmack und Gespür für Zeitgeist werden heute topaktuelle Modelle kreiert.



## Ökologische Maximen

Produkte, die in ihrer Verwendung hygienisch, wohltuend und gesund sind, sollen auch bei der Herstellung für Mensch und Umwelt unbedenklich sein. Joka verwendet daher nur Holz aus heimischen Wäldern, die nachhaltig bewirtschaftet werden und dadurch den Erhalt der Klimafunktion sichern. Es werden ausschließlich wasserlösliche Beizen und Lacke ohne

Lösungsmittel verwendet, die neben besonderer Hygiene auch den Schutz der Umwelt gewährleisten. Die Schaumstoffe sind FCKW-frei, Leder und Stoffe enthalten keine Giftstoffe oder Allergene. Ein von der Unternehmensleitung installiertes Umweltmanagementsystem überprüft regelmäßig alle Materialien und Prozesse.

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





## Der sportliche König am Hochkönig

Im familiengeführten Hotel Eder – im Zentrum des malerischen Dorfes Maria Alm – befindet man sich mittendrin zwischen buntem Dorfleben und atemberaubender Naturkulisse.

Das sportliche Abenteuer beginnt direkt hinter dem Hotel in der Ski- und Wanderregion Hochkönig in Ski amadé. Spannend, einzigartig und erfrischend präsentiert sich das erweiterte und erneuerte 4-Sterne-Lifetime-Hotel mit neu gestaltetem Spa samt schwebender Sauna, chilliger Lounge, Kräutermoor, Fitnessstudio sowie modernen Suiten.

### Mehr als nur ein Hotel

Seit Generationen mit dem Dorf mitgewachsen, ist der Eder weit mehr als nur ein Hotel. Es ist ein Ort, an dem Herzlichkeit noch großgeschrieben wird und der Humor nie zu kurz kommt.

Der neugestaltete Spa lässt mit einem 25 Meter langen beheizten Pool, der von außen in das Restaurant führt, Dampfbad, Kneippen, Biosauna, Infrarotsauna, Kräutersauna und Zirbenholzsaua sowie einem großen Angebot an wohltuenden Massagen und Fitness keine Wünsche offen. Wohlfühlatmosphäre wird durch echtes Moos an den Wänden und gemauerten Ziegelwänden geschaffen.

Highlight ist ohne Frage die Sauna über dem Kräutermoor. Im Private Spa wird mit verschiedenen Aromaölen und Lichteffekten, Sekt, Früchten und Musik gebadet. Die Relaxzonen bieten einen Kamin mit offener Feuerstelle, einen Kuschelbereich sowie einen Ruhebereich am Moor mit Ruhekojen in Leder-Loden-Kombination und hängenden Liegen.





Auch das Wander- und Skigebiet Hochkönig lässt keine sportlichen Wünsche offen und im Hotel Eder wohnt man einfach mittendrin.

### Top-Gerätschaft gehört dazu

Der sportliche Wirt, Sepp Schwaiger, ist selbst begeisterter Marathonläufer und legt großen Wert auf seinen sportlichen Ausgleich: „Wir sind mit den Geräten von LMT Cybex total happy! Nachdem ich auch selbst hin und wieder im Fitnessraum meine Abwechslung suche, freue ich mich immer wieder, wenn ich höre, wie die Gäste von der ersten Minute an bemerken, dass wir hier richtig gute Geräte zur Verfügung stellen. ‚Das Laufband ist ja viel besser wie bei uns zu Hause im Fitnessstudio‘, sagte kürzlich wieder ein Herr ...“

Kompetent, sportlich, jung und dynamisch, verpackt mit stimmigen Design, so präsentiert sich der „Sporthotel-Eder-Cocktail“ mitten im Geschehen von Maria Alm.

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

#### LMT CYBEX GmbH

Sales Director: Andreas Poschalko  
andreas.poschalko@lmt.at

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



# may®

indoor | outdoor | furniture

### Neuheiten 2016



688 seitiger Hauptkatalog unter [www.may-kg.de](http://www.may-kg.de)  
INTERGASTRA 2016 Stuttgart | Halle 4 Stand 4D70  
INTERNORGA 2016 Hamburg | Halle B5, B5.210



Sedda

## Mehrwert – der neue Luxus

In einer Welt, die sich immer schneller zu drehen scheint, sehnt sich der Mensch nach einem Ruhepol. Er wünscht sich Geborgenheit und Wärme ebenso wie Sicherheit und bleibende Werte.

Fotos: Österreichische Möbelindustrie



Joka

Die Menschen legen immer mehr Wert auf eine individuelle und hochwertige Einrichtung. Darauf hat sich die österreichische Industrie eingestellt. Denn dort wird Handwerkskunst noch groß geschrieben, kommen edle Hölzer und Naturmaterialien zum Einsatz und ist Qualität Ehrensache. „Möbel ‚Made in Austria‘ haben sich weltweit als Qualitätslabel durchgesetzt. Sie verbinden Funktionalität mit traditionellen Werten und treffen damit genau den aktuellen Zeitgeist“, erklärt Dr. Georg Emprechtinger, Vorsitzender der Österreichischen Möbelindustrie. Erfahrene Herstellerbetriebe, spezialisierte Manufakturen und innovative Designschmieden bieten mehr als nur Einrichtungsgegenstände. Sie fertigen nach Maß, überraschen mit intelligenten Funktionen und passen sich den Wünschen ihrer Besitzer individuell an. Dafür ist der Kunde auch bereit, tiefer in die Tasche zu greifen. Der Preis der Möbel spielt demnach nur bei jedem Zweiten eine entscheidende Rolle.



Team 7

### Vielfalt und exzellenter Kundenservice

Die renommierten Hersteller sind aber nicht nur versierte Möbelprofis, sondern wissen auch anspruchsvolle Kunden zu verwöhnen. „Möbel aus Österreich stehen für exklusiven Service, Zuverlässigkeit und Kundennähe“, unterstreicht Dr. Georg Emprechtinger. Ob just-in-Time-Produktion nach Wunsch, Sonderanfertigungen oder der Austausch einzelner Elemente – Dienstleistung ist eine Selbstverständlichkeit. Denn schließlich geht es hier nicht um Massenproduktion, sondern um Qualitätsarbeit, für die sich noch Zeit genommen wird.

### Handmade im Mix mit innovativer Technik

Möbel mit Charakter sind ebenso gefragt wie edle Solisten, Schmuckstücke mit besonderen Details sowie funktionale Wohn- und Schlafsysteme. Ob hochwertige, unbehandelte Massivhölzer aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern, elegante Linienführungen mit fein verarbeiteten Extras oder einzigartige Relaxfunktionen und intelligente Mechaniken – Möbel aus Österreich verbinden modernen Lifestyle mit kompetenter Materialkenntnis und einem Händchen für elegante Wertarbeit.

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



Haapo

# Trendige Designsplitter von der imm

Die Möbelmesse in Köln demonstrierte wieder einmal mehr, dass sie in Sachen Design und Trends international Maßstäbe setzt. Hier ein Auszug aus unseren persönlichen Eindrücken.

## Vielseitig kombinierbar

Das kompakte Maß von 72 x 72 x 72 cm macht „JO low“ von brühl zum perfekten Möbelstück für kleinere Räume oder öffentliche Bereiche. Die einzelnen Sessel lassen sich zu vielfältigen Sitzkonstellationen gruppieren und perfekt auch mit der „JO high“-Serie mit höheren Lehnen kombinieren – als offene Sitzreihe, Raumteiler oder skulpturales Wohnobjekt. Die abziehbaren Bezüge gibt es in Textil oder Leder, optional auch mit akzentuierender Kedernaht, in vielen verschiedenen Farben. Sitz-

und Rückenteil können auf Wunsch in unterschiedlichen Material- und Farb-Varianten bezogen werden.



## Maßgeschneiderte Unikate

Das Unternehmen imi ist Marktführer für Imitationen von maßgeschneiderten Oberflächenunikaten. Die leichtgewichtigen Werkstoffplatten sind optisch wie haptisch kaum vom Original

zu unterscheiden und erlauben uneingeschränkte Kreativität. imi bietet mit den neuen Verbundwerkstoffplatten „Asphalt“ und „Metal“ die Möglichkeit, den natürlichen Charme und die eigenständige Anmutung auf Böden, Wände, Decken oder Möbel zu übertragen. Beide Oberflächenvarianten finden zahlreiche Einsatzmöglichkeiten. So zum Beispiel als Boden, Wand oder Deckenelement, um Messestände, Showrooms, Seminarräume, Konferenzzimmer, Foyers oder auch Flure individuell und außergewöhnlich zu gestalten.



## Outdoor-Möbel-Kollektion

Lechuza – seit 15 Jahren bekannt für hochwertige, designorientierte Pflanzgefäße mit einzigartigem Erd-Bewässerungs-System – hat jetzt erstmals eine Möbel-Kollektion kreiert. Wie die Pflanzgefäße in Deutschland im Kunststoff-Spritzguss-Verfahren gefertigt, präsentieren sich Stühle und Tische mit attraktiver Flechtstruktur-Oberfläche und sind damit ideal für Wintergarten, Terrasse oder Garten. Die robusten und pflegeleichten Outdoor-Möbel sind UV-beständig und frostsicher, die Stühle sind stapelbar und lassen sich somit gut verstauen.

## Perfektes Wohnen

Manche Design-Vorgaben stehen bei Wittmann unverrückbar fest: Die solide Handwerklichkeit, der kompromisslose Sitzkomfort oder auch die vertraut elegante Ästhetik. Auch die neuesten Entwürfe des Designers Marco Dessi mit seinem Modell „Palais“ richten sich danach. Durch ein intelligent und klar konzipiertes System aus verschiedenen Modulen, Materialien und Farben ist das Palais unverwechselbar und gleichzeitig anpassungsfähig.





## Fühlbare Wertigkeit

Der Blowin' Speaker von kymo besticht ab dem ersten Moment durch Wertigkeit. Seine handgeknüpften, eng aneinanderliegenden Schlaufen geben ihm Fülle und Präsenz. Und machen ihn angenehm weich. Das Design ist anspruchsvoll. Stilisierte Lautsprecher werden eng verschachtelt, versuchen ein Muster zu bilden – doch immer wieder löst es sich auf. So entsteht ein organisch wirkendes Gefüge, das sich sowohl als Struktur wie auch als Textur begreifen lässt.



## Für drinnen und draußen

Die Weishäupl Möbelwerkstätten präsentierten auf der imm cologne eine ganze Reihe an Neuheiten, darunter die „Slope“-Serie, bestehend aus Stuhl, Armlehnstuhl und Lounger. Die Sitzmöbel kombinieren satinierte Edelstahlgestelle mit schwarzem und taupfeinem Kordel-Geflecht, wodurch sie sehr modern

und grazil wirken. Passend zu den Stühlen steht ergänzend der „Slope“-Tisch mit satinierten Edelstahl- bzw. Teakholzbeinen in diversen Größen zur Verfügung. Die Tischplatte kann aus verschiedenen HPL- und Teakholzplatten ausgewählt werden.

## Rundum gemütlich

Alle Produkte für einen gemütlichen Nachmittag im Garten hat Fischer Möbel in der neuen Collection „Atlantic“ zusammengefasst, die sich dank des modernen, funktionalen Designs nach Wunsch mit allen anderen Collections kombinieren lässt. Die Serie umfasst neben Sitzmöbeln auch eine stapelbare, ergonomisch geformte Liege mit verstellbarer Rückenlehne sowie funktionale Beistelltische im schnörkellosen Design. Brandneu sind die handgefertigten „Atlantic“ Outdoor-Teppiche aus 100 % Polypropylen, die im Außenbereich Wohnzimmeratmosphäre schaffen. Die Oberfläche ist angenehm für die Füße und scheut keine Feuchtigkeit, damit sind die Teppiche optimal für den Einsatz im Freien.

## Die Natur als Vorgabe

Die Moose, die von der Manufaktur Freund verarbeitet werden, sind gereinigt und durch ein spezielles Verfahren konserviert. Dadurch behalten die Moosbilder und -wände ihr frisches Grün und benötigen weder künstliches Licht noch Pflege oder Düngung. So nehmen Wände die Natur als Vorbild und schaffen ein angenehmes Wohnklima.



## Leicht wie ein Vogel

Er funktioniert als lässiger Sitzplatz für Freunde oder als Hocker, um mal gemütlich die Beine hochzulegen. Der neue „birdy von now! by hülsta“ ist ein schickes und multifunktionales Statement für Räume und passt mit seinen zehn verschiedenen Stoffen aus Schurwolle zu ganz unterschiedlichen Raumkonzepten.





# Alles aus einer Hand

Bei der Realisierung von Hotelkonzepten steht die individuelle und atmosphärische Lösung an erster Stelle. Neben der Gestaltungskompetenz bei der Planung achtet Voglauer hotel concept darauf, Gesamtlösungen anzubieten.

Die Umsetzung eines Hotelprojektes stellt immer auch höchste Ansprüche an Detailplanung, Projektmanagement und Logistik – was einen starken Partner mit Know-how und Erfahrung unerlässlich macht. Über 80 Jahre Möbelbautradition und der Erfahrungsschatz zahlreicher erfolgreich durchgeführter Hotelprojekte in ganz Europa sind der Grund, warum nationale wie auch internationale Kunden immer wieder auf die österreichische Möbelmanufaktur vertrauen.

Voglauer hotel concept stellt das perfekte Bindeglied zwischen Auftraggeber, Architekten und sonstigen Dienstleistern

dar. Die Profis aus dem Salzburger bieten eine solide Plattform, auf der sich die besten Lösungen erzielen lassen. Als Dreh- und Angelpunkt gewährleistet Voglauer den planmäßigen Ablauf des Projektes. Ein wertvolles Instrument für ein gutes Ergebnis ist das Voglauer Kompetenzzentrum: Hier wird mittels einer umfangreichen Musterkollektion an Materialien, Möbel und Zimmerkonzepten die einmalige Möglichkeit geboten, sämtliche Varianten durchzuspielen. Als oberste Maxime gilt: Industrielle Fertigung darf in keinem Widerspruch zu höchster qualitativer Detailverarbeitung stehen.



Immer wieder werden innovative Produkte ins Programm aufgenommen. Auf der diesjährigen imm in Köln konnte das Voglauer-Team wieder mit einem neuen Produkt die Fachbesucher begeistern.

## V-Organo

Der Kontrast der natürlichen Gegensätze zwischen Holz und Eisen bildet die Designvorlage für V-Organo. Das neue Möbel kann in den Bereichen Wohnen, Schlafen und auch im Dielenbereich eingesetzt werden. Viel Designdetails und Funktionen machen das Möbelstück zum garantierten Eyecatcher. Voglauer produziert ausschließlich pure, unverfälschte und nachhaltige Naturholzmöbel mit hohem Designanspruch. ▶





# Das sind die Wohntrends des Jahres

Von 5. bis 13. März 2016 findet die „Wohnen & Interieur 2016“ in der Messe Wien statt. An den insgesamt neun Messetagen zeigen rund 500 Aussteller aus dem In- und Ausland die neuesten Wohntrends und alles rund ums Wohnen. Gleich vorweg: 2016 ist anders.

Im Unterschied zu den Vorjahren, als Marsala, Radiant Orchid, Emerald oder Tangerine Tango die ausgewählten Pantone-Farbtöne des Jahres waren, gibt es 2016 gleich zwei Töne, die sich den Titel „Farbe des Jahres“ teilen. Zum einen gibt es ein kühles Mittelblau, das Serenity (Pantone 15-3919) genannt wird. Und zum anderen ist es ein Blassrosa, das auf den Namen Rose Quartz (Pantone 13-1520) hört. Beide Farbtöne werden wir in diesem Jahr nicht nur in der Mode und Beauty wiederfinden, sondern auch im Bereich Interior.

Mosaiksteinchen für Bad und Dusche. Die in den letzten Jahren bekannten Großfliesen erhalten Gesellschaft kleinerer, auch quadratischer Fliesen, als Mittelding zwischen den Ministeinchen und den großen Platten, teils mit rauen „steinigen“ Oberflächen, die bei optimaler Beleuchtung ihre Lebendigkeit entfalten.

## Holz und Purismus

Da die Natur als der größte Designer ein gewichtiges Wort mitredet, spielen Hölzer eine große Rolle und sie zeigen sich, selbst wenn sie „in strenger Form gebündelt“ sind, in all ihrer Maserung, ihrer Individualität, ihrer Gewachsenheit – Maserung ist oft das einzige Muster im Raum. Fronten von Wohnmöbeln und von Küchenschränken bekennen sich zum Material und Gegensätze, etwa Holz plus getönte Glanzglasflächen, heben die Charaktere der Stofflichkeit hervor. Brauntöne plus Anthrazitglas, Elfenbeinmöbel plus transparente Glaswand entlang des freitragenden Stiegenaufgangs, Kamin hinter dunklem Glas, weiße Regale offen an der Wand montiert, vor dunklem Hintergrund, vorherrschendes Möbel-Weiß zu hell gemasertem Naturholzboden. Glasplatten legen das „Unterleben“ von Couchtischen offen. Leder und Filzstoff dienen als Bezüge oder als Details.

## Polygonal und geschwungen

Nicht neu, aber wieder forciert, sind polygonale Steinplatten, wie sie in den 1950er und 1960er Jahren sehr beliebt waren. Dazu kommen nun wieder Terrazzoböden mit eingesprenkelten Steinchen ins Gespräch, wie schon in der Antike bekannt und an Bella Italia der 50er erinnernd, ebenso wie kleinteilige (Glas-)





# Neue Eventlocation

Anfang Jänner 2016 wurde das „autohaus“ als neueste Eventlocation des Hotels Gut Brandlhof eröffnet. Mit dem „autohaus“ erweitert das 4-Sterne Superior Hotel Brandlhof sein Meeting-, Tagungs- und Eventangebot um eine zusätzliche 700 Quadratmeter große Veranstaltungslocation speziell für Fahrzeug-Präsentationen, automotive Events u. v. m.

„Automotive Veranstaltungen – Fahrzeugpräsentationen aller Art, ob Händlermeetings oder Medienevorstellungen, Schulungen an neuen Fahrzeugen oder Fahrtrainings anhand neuer Modelle u. v. m. sind bei uns im Brandlhof Alltag. Um unseren Kunden aus der Automobilbranche noch bessere und effizientere Mög-

lichkeiten zu bieten, haben wir unser ‚autohaus‘ als zusätzliche Location mit umfassendem Mehrwert für Veranstalter automotiver Events geschaffen“, betont Alexander Strobl, gemeinsam mit seiner Frau Birgit Maier Eigentümer des 4-Sterne Superior Hotel Gut Brandlhof in Saalfelden im Salzburger Land.



## Eventlocation „autohaus“

Die Veranstaltungslocation „autohaus“ besteht aus multifunktionalen Auto Präsentationsflächen für Fahrzeuge mit bis zu 7,5 Tonnen Gewicht, großzügigen Bereichen für die Arbeit direkt am Auto und zwei abgeschlossenen Seminarräumen sowie – absolut einzigartig für Veranstaltungszentren – allem, was zur täglichen Fahrzeugaufbereitung notwendig ist. So verfügt das „autohaus“ über eine Kärcher PKW-Portalwaschanlage sowie eine Kärcher-Auto-Sauganlage und nachgelagert eine großzügige Fahrzeugaufbereitungszone. „Bei Auto Präsentationen ist ein wesentlicher Faktor, die Autos täglich wieder auf Hochglanz zu bringen. Mit unserem Angebot zur Fahrzeugaufbereitung haben unsere Kunden – als spezielles Service unsererseits – alles an Equipment auf Profi-Level vor Ort zur Verfügung“, betont Brandlhof Chef Alexander Strobl.

## Europaweit einzigartiges Gesamtangebot

Gut Brandlhof bietet insbesondere für Auto Präsentationen ein europaweit einzigartiges Gesamtangebot, das mit der neuen Veranstaltungseinrichtung „autohaus“ noch attraktiver ist. Teil des Angebots am 450 Hektar großen Brandlhof-Gelände sind das eigene ÖAMTC-Fahrtechnik-Zentrum, Offroad-Möglichkeiten, eine Eis-Fahrtrainingsanlage sowie das 4-Sterne Superior Hotel mit 200 Zimmern und Suiten sowie 19 Tagungsräumen für bis zu 700 Personen in einem Raum.

## Fakten

- Größe: 700 m<sup>2</sup> (etwa 500 m<sup>2</sup> Präsentationsfläche und etwa 200 m<sup>2</sup> Aufbereitungsfläche)
- Planungszeitraum: 8 Monate
- Architektur: Architekturbüro DI Christoph Aigner, Saalfelden
- Investitionssumme: € 1,2 Millionen



# Eine Steuerung für alle Gewerke.

Integrale, PC-basierte Gebäudeautomation von Beckhoff.



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

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

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

Die ganzheitliche Automatisierungslösung von Beckhoff:

IPC



I/O



Automation

Flexible Visualisierung/Bedienung

Skalierbare Steuerungstechnik, modulare I/O-Busklemmen



Modulare Software-Bibliotheken



# Entspannung pur im Naturpark

Familie Bauernhofer setzt mit ihrem Naturparkhotel Bauernhofer\*\*\*\* durch zahlreiche Innovationen und eine Neupositionierung Akzente in Richtung noch mehr Natur und Erholung.

Das familiär geführte Naturparkhotel Bauernhofer, das seit 1905 in Familienbesitz ist und als einer der führenden Leitbetriebe der Oststeiermark gilt, bietet seinen Gästen unter dem Motto „Das pure Leben im Almenland“ seit einiger Zeit noch mehr Wohlfühlatmosphäre. So entstand um 3,5 Millionen Euro ein zusätzlicher Hoteltrakt mit 10 Doppelzimmern und 2 Suiten. Insgesamt bietet das Haus seinen Gästen nun 58 Zimmer mit

100 Betten. Darüber hinaus wurde auch dem Stammhaus ein neues Gesicht verliehen: Der gesamte Eingangsbereich erstrahlt im neuen Design. Mit den Innovationen und der Neupositionierung als Naturparkhotel werden sowohl die bestehenden Zielgruppen sensibilisiert wie auch neue angesprochen. Gäste genießen nun ein umfangreiches Angebot zu den Themen Wandern, Wellness, Kulinarik, Kultur und Familie.



## Nachhaltigkeit erlebbar gemacht

Dazu Eigentümer Simon Bauernhofer bringt es auf den Punkt: „Mit dem wirtschaftlichen und touristischen Aufschwung der Oststeiermark war es unsere Vision, für unser familiär geführtes Haus ein passendes Alleinstellungsmerkmal zu finden – die Positionierung als Naturparkhotel. Besonders wichtig war uns dabei auch das Thema Nachhaltigkeit, das sich nicht nur in den heimischen Baumaterialien des Niedrigenergiehauses wiederfindet. Regionale, saisonale Produkte sind sowohl im kulinarischen Angebot als auch im Sortiment des Wellnessbereichs nun zu finden.“

Für die Hotelenerweiterung und den Umbau beauftragte Familie Bauernhofer das Architektenbüro Ronacher, unter der Leitung von Herrn Dipl. Ing. Dr. Herwig Ronacher. Das Architekten-Team ist für zahlreiche Tourismus- und Hotelprojekte wie das „Mountain Resort Feuerberg“ oder „der daberer. das biohotel“ in Kärnten bekannt.

Das neue Naturparkhotel besticht durch einen hauseigenen Wellnessbereich, dem Wald & Wies'n Spa mit einem Hallenbad, einem Ruheraum und einer Ruheterrasse. Steirisches Almenland-Saunavergnügen wird in der 90°C warmen Zirbensauna, in der 50°C warmen Kräutersauna und im Dampfbad angeboten. Große Panoramafenster, Möbelemente aus Holz oder ein Wasserbecken aus Lavastein machen das Almenland überall spürbar. Dazu Bianca Bauernhofer: „Passend zur Positionierung als Naturparkhotel haben wir es geschafft, die Natur auch im Wellnessbereich spürbar und erlebbar zu machen. Die naturnahe Einrichtung sowie ein umfangreiches Beauty- und Massageangebot mit Produkten aus dem Almenland laden Junge und Junggebliebene zum Entspannen und Verweilen ein.“

Die gemütlichen Almenland-Zimmer im Haupthaus sind mit Kirschholzboden, Vollholzmöbeln aus Ahorn und einem französischen Balkon ausgestattet. Im Hotel genießt der Gast typische regionale und saisonale Schmankerl aus dem Almenland. Die Produkte werden von umliegenden Produzenten bezogen.

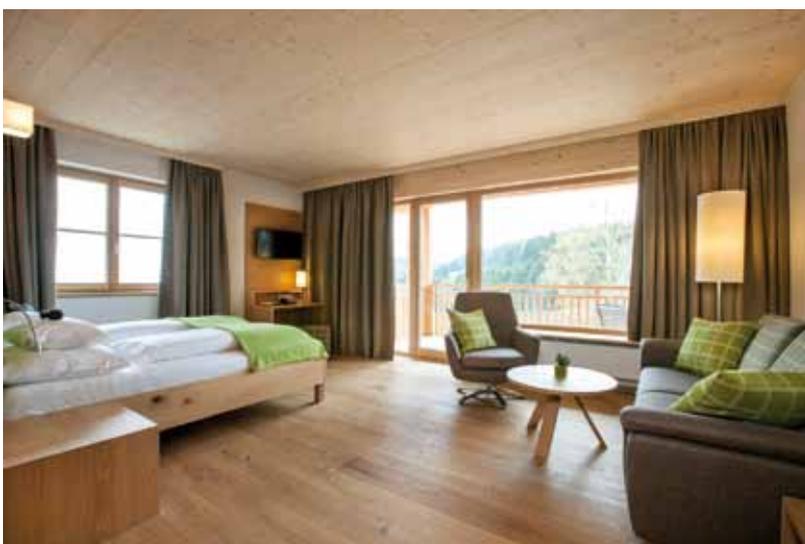


## Die Naturpark-Philosophie

Das Thema Nachhaltigkeit wird im Naturparkhotel Bauernhofer großgeschrieben. Daher war schnell klar, dass der Neubau vorwiegend aus Holz gebaut werden soll, um mit Ressourcen im Bereich Energie und Umwelt sparsam umzugehen. Das komplette Hotel wird als Niedrigenergiehaus geführt und nützt die optimale Wärmedämmung. Auch im Innenbereich wurde mit viel Holz gearbeitet. Die individuellen Rückzugsmöglichkeiten, Designelemente wie Wandvertäfelungen sowie Vollholzmöbel sind in zeitlosem, edlem Design gestaltet und der umliegenden Natur angepasst.

Ja und was die Hotelwäsche betrifft, da verlässt sich die Eigentümerfamilie ganz bewusst auf die Wäscheprofis von Salesianer Miettex. Der Marktführer in Sachen Mietwäsche liefert seit dem Umbau nicht nur die gesamte Tischwäsche, sondern auch die Bademäntel, die Bett- und Frotteewäsche sowie Matten – und das zur vollsten Zufriedenheit von Familie Bauernhofer. Es zahlt sich halt aus, auf allen Gebieten mit Experten die Zusammenarbeit zu suchen, denn diese garantieren Qualität, Ideenreichtum und faire Preisgestaltung.

[www.bauernhofer.at](http://www.bauernhofer.at)    [www.salesianer.com](http://www.salesianer.com)





# Familienurlaub par excellence

Das neue AIGO Familien- & Sportresort\*\*\*\*S in Aigen-Schlögl verspricht einen Urlaub, bei dem garantiert alle Familienmitglieder auf ihre Kosten kommen.

**Text: Nicole Hoffmann, Fotos: MLK Hotelbetriebs GmbH**

Im oberösterreichischen Mühlviertel, inmitten der Ferienregion Böhmerwald, erstreckt sich das AIGO mit seinem riesigen In- und Outdoor-Bereich über eine Fläche von knapp 40.000 m<sup>2</sup>. Und bietet – zu jeder Jahreszeit und bei jedem Wetter – eine unglaubliche Vielzahl an Sport-, Spiel-, Wellness- und Unterhaltungsmöglichkeiten.



## Spaß für die Kleinen

Das AIGO ist ideal für Kinder jeden Alters, selbst für die Aller kleinsten wird 21 Stunden pro Woche eine Babybetreuung angeboten. Zehn Stunden täglich ist von Montag bis Sonntag der Aigolino-Kinderclub geöffnet. Pädagogisch ausgebildete Betreuer kümmern sich hier den ganzen Tag über liebevoll um die Kids, sie spielen mit ihnen, unternehmen Ausflüge in die Natur und kochen oder backen gemeinsam mit ihnen.

Neben dem Outdoor-Spielplatz sowie dem im Freien gelegenen Fußball- und Tennisplatz ist das Highlight des Hauses der 3.000 m<sup>2</sup> große Indoor-Funpark mit Boulderwand und riesiger Softplay-Anlage, auf der sich die Kinder so richtig austoben können. Genauso wie in der flexibel einsetzbaren Turnhalle, wo viel mehr als nur Fußball oder Basketball gespielt werden kann. Teenager finden außerdem im Jugendraum weitere Unterhaltungsmöglichkeiten wie Airhockey, Dart oder Billard, darüber hinaus stehen zwei Kegelbahnen, eine Wii-Konsole und interaktive Spiele für die ganze Familie zur Verfügung.

Nicht unerwähnt bleiben darf als Besonderheit im AIGO auch das Theater mit Bühne und Tanzfläche, das sich im Handum-



drehen in ein Kino verwandelt. Durch eine ausziehbare Trennwand vom nebenan liegenden Bar-Bereich abgrenzbar, können Mama und Papa abends in Ruhe ihre Drinks genießen, während die Kleinen direkt nebenan mit Filmschauen beschäftigt sind.

## Wellness für die Großen

Die rund 2.500 m<sup>2</sup> große Luxus-SPA-Welt bietet in getrennten Bereichen für Familien und Erwachsene insgesamt sechs Pools sowie eine großzügige Saunalandschaft. Professionelle Baby- und Kinderschwimmtrainer bringen den kleinen Wasserratten das Schwimmen bei, sodass sich die Eltern im Massage- und Beautycenter verwöhnen lassen sowie im Wellnessbereich so richtig entspannen können. Damit auch für die Großen die Bewegung nicht zu kurz kommt, gibt es Zumba- und Gymnastikeinheiten in der Turnhalle sowie einen top-ausgestatteten Fitnessraum.

## Zimmer für jede Familiengröße

Allen Ansprüchen von Familien entsprechen im AIGO auch die Zimmer, die in unterschiedlichsten Größen und Ausführungen für jede Konstellation ausgerichtet sind. Vom Einzelzimmer für Alleinerziehende mit Kind bis hin zur Deluxe Family Suite (für zwei Erwachsene und bis zu vier Kinder) ist jede Zimmergröße verfügbar. Ausgestattet mit hochwertigen Holzschränken von Voglauer und in warmen Tönen farblich abgestimmt, vermitteln die Zimmer allesamt viel Wärme und Gemütlichkeit.

## All Inclusive light

Weil kleine Abenteuerer bekanntlich immer großen Hunger und Durst haben, werden im AIGO mit dem „All Inclusive light“-Paket nahezu den ganzen Tag über Speisen und Getränke angeboten. Frühstück gibt es für Langschläfer bis 11 Uhr, schon ab 11.30 Uhr steht dann das Mittagbuffet bereit, und nachmittags gibt es Kaffee, Tee und Kuchen. Abends kann zwischen Buffet und à la Carte-Menü im Restaurant gewählt werden. Für die Kleinen gibt es ein eigenes Kinderbuffet,



zudem sind die Softdrinks am Getränkeautomaten im Preis inkludiert. Aber auch für die Kleinsten gibt es im Restaurant Babybrei sowie eine Babyküche zum Aufwärmen und Zubereiten des Fläschchens.

## Fazit

Ein Familienhotel, das In- wie Outdoor unzählige Spiel- und Sportmöglichkeiten bietet. Während die Kids unter Beaufsichtigung spielen und herumtollen, können die Eltern im Spa die Seele baumeln lassen. Ganz nach dem Motto: Sind die Kinder beschäftigt, sind die Eltern entspannt.

### HOTEL&DESIGN-Bewertung

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





## Design und Technik für alte Mauern

Zum 150. Geburtstag wurde das Crowne Plaza – Hotel Pitter – in Salzburg einem ganzheitlichen Facelifting unterzogen und umfassend erweitert.

Fotos: Crowne Plaza Salzburg – The Pitter



Seit seiner Errichtung im Jahr 1864 zählt „das Pitter“ – wie es vor allem von den Einheimischen genannt wird – zu den ersten Hoteladressen der Stadt Salzburg. Das 150-jährige Bestandsjubiläum im vergangenen Jahr nahm das geschichtsträchtige Haus zum Anlass für eine umfassende Generalsanierung. In den rund zwölf Monaten Bauzeit blieb buchstäblich kaum ein Stein auf dem anderen. Eine logistische und organisatorische Herausforderung nicht nur für die Planer, sondern auch für die Bauausführenden, die mehr oder weniger „unsichtbar“ im Hintergrund arbeiten mussten, um die Auswirkungen für die Gäste des Hauses so gering wie möglich zu halten. Vom Keller unter dem ausgebauten Veranstaltungszentrum bis zur neuen Skybar am Dach zeigt sich im Gebäude nahezu das gesamte Anwendungsspektrum des trockenen Innenausbaus.



„Die Um- und Ausbaurbeiten umfassten die Sanierung des Keller- und Erdgeschoßes samt Abbruch und Neubau des ehemaligen Pitter-Saals im Innenhof sowie die komplette Neugestaltung des Foyers und der Rezeption“, berichtet der mit der Planung, örtlichen Bauaufsicht und Projektleitung betraute Baumeister Robert Gabriel. In der ersten Bauphase blieb das Hotel aufgrund der umfassenden Eingriffe in die „Schaltzentrale“ – die Rezeption – für rund drei Monate geschlossen, bevor unter laufendem Betrieb fast ein Dreivierteljahr die restlichen Bauarbeiten über die Bühne gingen. In diesen neun Monaten wurde im Innenhof eine weitere Zimmerachse an den Bestand angebaut, in der zwischen dem zweiten und vierten Obergeschoß zusätzlich 15 Zimmer Platz finden. Außerdem wurde das gesamte Gebäude um ein weiteres Vollgeschoß mit fünf Zimmern und sechs Suiten aufgestockt. Den krönenden Abschluss bildet aber die neue Dachzone, in der nicht nur die Skybar, Restaurant und Küche untergebracht sind, sondern auch ausreichend Raum für eine kompakte Fitness- und Saunalandschaft zur Verfügung steht. Das Herzstück des neuen Gebäudes bildet das Eventcenter mit seinem neuerrichteten, multifunktionalen Saal und den umliegenden Seminarräumen samt entsprechenden Foyers.

### Umfangreicher Trockenbau

Mit einer Fläche von rund 450 m<sup>2</sup> verfügt der hofseitige Neubau im Erdgeschoß über eine Kapazität von rund 1.000 Gästen bei Großveranstaltungen. Konstruktiv besteht der Zubau aus einer Stahlkonstruktion, die auf Betonsäulen lagert. In einem ersten Schritt wurde die gesamte Stahlkonstruktion brandschutz-

### Projekt

Um- und Zubau Crowne Plaza – Hotel Pitter, Salzburg  
 Bauherr: IMLAUER Hotel & Restaurant GmbH, Salzburg  
 Architektur, Örtliche Bauaufsicht, Projektleitung:  
 Robert Gabriel MSc Baumeister GmbH, Anthering  
 Baukosten: ca. 13 Mio. Euro

technisch mit Glasroc F Riduritplatten in R30 bekleidet. Danach wurden die insgesamt sechs Deckenfelder mit einer Trockenbaukleidung versehen. Zusätzlich verbirgt sich in den einzelnen Kuppelfeldern auch die Be- und Entlüftung des Saales. Nicht weniger aufwändig gestaltete sich der trockenbautechnische Ausbau des Dachgeschoßes, dessen Stahlkonstruktion entsprechend den brandschutztechnischen Anforderungen in R90 mit Glasroc F Ridurit bekleidet werden musste. Die Dachuntersicht wurde in EI60 ausgeführt. Danach wurde das gesamte Dachgeschoß mit glatten sowie mit gelochten RIGIPS Akustikdecken, diversen Abstufungen, Rundungen und indirekten Beleuchtungsnischen gestalterisch bekleidet. Die hochwertige Raumakustik unterstützt die Anforderungen von Restaurant- und Barambiente.

### Hochwertige Gestaltung

Hochwertig ist der gesamte trockene Innenausbau im Hotel Pitter. So wurden z. B. auch alle neuen Zimmer und Suiten durch den Einbau von Wohnungstrennwänden schalltechnisch voneinander entkoppelt. Aber auch der Bestand wurde beispielsweise durch den Einbau von Vorsatzschalen nicht nur optisch, sondern auch technisch wieder auf den neuesten Stand gebracht. 



## Grenzenlose Freiheit auf 1.500 Metern

Das Suitenhotel Sir Henry begrüßt seit Anfang Dezember 2015 seine Haus- und Tagesgäste in Seefeld in den Tiroler Alpen.

Das Hotel befindet sich auf dem Berg Gschwandtkopf in Reith bei Seefeld und genießt durch seine exponierte Lage auf 1.500 Meter Höhe einen 360 Grad Panoramaausblick in die Berglandschaft. Das Hotel verfügt über vier geräumige Suiten ab 130 Quadratmeter Wohnfläche mit Terrasse, Balkon oder Garten, die gekonnt Modernität und Tiroler Traditionen vereinen. In allen Suiten finden sich, neben Schlafzimmer und Bad, ein Wohn- und Esszimmer mit Küche sowie ein Wellness- und Massageraum. Suite 2 und 3 verfügen außerdem über ein

zweites Schlafzimmer und Bad. An der gemütlichen Feuerstelle oder in der suiteeigenen Infrarotkabine können sich die Gäste nach einem Wintersporttag in Seefeld aufwärmen.

### Für Individualität ist gesorgt

Das Spa des Sir Henry bietet eine Bio-Sauna, ein Dampfbad, eine finnische Sauna sowie einen Fitnessraum mit Blick auf die Berge. Ein besonderes Highlight ist der beheizte Berg-Infinitypool im Außenbereich, der Gästen auch im Winter einen Panoramaausblick ermöglicht. Kulinarisch verwöhnt Chefkoch Armin Leitgeb in der Sir Henrys Brasserie die Gäste mit modern interpretierten Tiroler Gerichten. Das Restaurant steht nicht nur Hausgästen offen, das Team der Brasserie begrüßt auch Tagesgäste zum Lunch oder Dinner. Mit dem naheliegenden Lift kommen Besucher ganztags hinauf zum Hotel und können nach einem Spaziergang auf dem Gschwandtkopf in der Sir Henrys Brasserie einkehren. Sportliche Besucher nehmen direkt vom Hotel aus die Abfahrt ins Tal. Für Gäste, die das Besondere lieben, wieder einmal eine Möglichkeit mehr, die Tiroler Berge zu genießen.



[www.sir-henry.at](http://www.sir-henry.at)

# Rechtliche Tipps zur „Pistengaudi“

Ungeachtet der Schneeknappheit in Österreich reisen zahlreiche Gäste in Österreichs Skigebiete, um Pistenspaß zu erleben. Sehr häufig entwickelt sich leider der „Traum vom Schnee“ in einen „Pistenalbtraum“. Untrainierte und ungeübte Skifahrer sind besonders unfallgefährdet.

Für Skifahrer gilt nicht die StVO (Straßenverkehrsordnung), doch sind sie Verhaltensregeln unterworfen. Nach der Rechtsprechung der österreichischen Gerichte gelten die international anerkannten FIS-Regeln neben dem POE (Pistenordnungsentwurf des österreichischen Kuratoriums für alpine Sicherheit) als rechtlicher Maßstab für das Verhalten von Skifahrern und anderen Pistenbenützern wie Rodlern, Snowboardern oder Tourenskifahrern.

Die Verhaltensregeln verpflichten zur gegenseitigen Rücksichtnahme, Beherrschung der Geschwindigkeit und der Fahrweise, die Wahl der Fahrspur, Achtung bei Überholen, Einfahren, Anfahren und hangaufwärts Fahren, Anhalten, Aufstieg und Abstieg, Beachten der Zeichen, Hilfeleistung (bei Unfällen ist jeder Skifahrer und Snowboarder zur Hilfeleistung verpflichtet), Ausweispflicht für Zeugen oder Beteiligte im Falle eines Unfalles.

Zur Vermeidung bzw. Linderung von Schiunfallfolgen werden Skihelme empfohlen. Die Regelung der Helmpflicht ist Ländersache und daher unterschiedlich gehandhabt. Die Skihelmpflicht wird in einigen Bundesländern durch Pistenaufsichtsorgane kontrolliert. Im Rahmen eines Aktes unmittelbarer Befehls- und Zwangsgewalt kann es zu einer Abnahme des Schipasses kommen. Das Nichttragen eines Helmes stellt ein Mitverschulden wegen Verletzung von Schutzgesetzen dar. Erziehungsberechtigte haften für ihre Kinder.

Sportunfälle gehen häufig auf Handeln auf eigene Gefahr und Verantwortung zurück. Es könnten der erfahrenere Fahrer, der Skigebietsbetreiber, Seilbahnbetreiber, Ski- und Snowboardschulen, Berg- und Skiführer, Einzelsportler, Gemeinden, Gebietskörperschaften, Sportverbände, Tourismusverbände, Hotels, Fremdenverkehrsanbieter etc. zur Haftung herangezogen werden.

Viele Unfälle sind darauf zurückzuführen, dass sich andere Schifahrer nicht an die Pistenregeln gehalten haben oder der Zustand der Piste mangelhaft war. Wenn ein anderer Schifahrer oder die für den Pistenbetrieb zuständige Liftgesellschaft schuldhaft gehandelt hat, löst dies einen Schadenersatzanspruch aus.

Bei schweren Verletzungen, erheblichen körperlichen Schädigungen steht dem Opfer grundsätzlich eine angemessene Entschädigung zu. Diese Ansprüche können gerichtlich oder außergerichtlich durchgesetzt werden.

Die Entschädigung umfasst Schmerzensgeld, Schadenersatzansprüche, Verdienstentgang, Verunstaltungsentschädigung u. a. Aber Achtung: Der Richter hat auch ein allfälliges Mitverschulden zu prüfen.

Kompetente Rechtsvertretung bei Skiunfällen ist aufgrund der Komplexität von großer Bedeutung und Wichtigkeit!



Dr. Julia Klatil ist Rechtsanwältin in Villach und Österreichs erste amtlich beeidete, gerichtlich zertifizierte Sachverständige für die Rechte und Pflichten von Aufsichtsräten.

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

## Tipps der Anwältin

- ✓ Opfer eines Skiunfalls könnten Schadenersatz für Körperverletzung, Ersatz der Heilungskosten, allenfalls Verdienstentgang, ein angemessenes Schmerzensgeld verlangen. Die Beweislast trägt grundsätzlich der Geschädigte. Ein allfälliges Mitverschulden reduziert allerdings die Quote.
- ✓ Sind Dauerfolgen auf einen Skiunfall zurückzuführen, haftet der Schädiger für anhaltende körperliche Beeinträchtigungen sowie für eine geminderte Erwerbsfähigkeit.
- ✓ Nach Ski- oder Pistenunfällen sind Schadenersatzansprüche geltend zu machen oder abzuwehren. Nicht nur die Beweissicherung unmittelbar nach dem Unfall ist entscheidend für den Prozessverlauf und Ausgang des Verfahrens. Man sollte sofort einen Anwalt beauftragen, der die Interessen dahingehend wahrnimmt.
- ✓ Liegt ein Skiunfall länger zurück, ist die Beweisführung schwieriger, wenn sich Dauer- oder Spätfolgen einstellen sollten. Daher sollte zeitnah geklagt werden samt Feststellungsbegehren, dass der Schädiger auch für die Dauerfolgen haften muss.
- ✓ Zur Vermeidung/ Linderung von Schiunfallfolgen ist es empfehlenswert, einen Skihelm zu tragen.
- ✓ Nach einem Unfall auf der Piste wird man mit dem Hubschrauber abtransportiert. Wer übernimmt die Kosten für die Bergung? – Der Verunglückte beziehungsweise seine Versicherung!
- ✓ Checkliste nach Unfall auf der Piste: die Polizei verständigen, Protokoll genau durchlesen, allenfalls Berichtigung verlangen, die Namen aller Beteiligten, Schilderung des Unfallablaufes mit Skizze und Fotos, Aufstellung der Schäden, Haftpflichtversicherung des Gegners und eigene Rechtsschutzversicherung aufmerksam machen. D

# Bierkultur ...

... hat in Österreich schon seit vielen Jahren einen hohen Stellenwert eingenommen. Der Wirt bemüht sich immer mehr, seinen Gästen eine Bierkarte mit hoher Qualität und Variantenreichtum anzubieten. Ob Partystimmung oder zu einem guten Essen, Bier passt immer und ganz nebenbei – Bier ist ein geschätzter Umsatzbringer für die Branche.



## Traditionsreiche Mischung

Den „Wiener Biertyp“, der schon viele Jahrzehnte Tradition hat, lässt Ottakringer mit dem „Wiener Original“ sowie dem „Wiener G’mischten“ wieder aufleben. Entsprechend der Wiener Wirtshaus-tradition ist das „G’mischte“ (vielen auch als „Schnitt“ bekannt) ein Mix aus hellem und dunklem Bier, mit feinem Hopfenaroma und leicht malziger – aber nicht zu süßer – Note. Die kastanienbraune Farbe sowie das zarte Bukett von Bitterschokolade und Honig machen dieses Bier besonders „samtig“.

## Bier & Rebensaft

Die Wiener Craft Bier Schmiede Brauwerk hat in Kooperation mit dem Weingut Stift Klosterneuburg ein ganz spezielles Bier kreiert: Das „GraPyAle“ wird im Brauwerk nach britischem Vorbild als Pale Ale gebraut und mit frischem Traubensaft der Sorte St. Laurent veredelt, wodurch es eine fruchtige Note mit intensiven floralen Aromen erhält. Die rare Bier-Spezialität ist auf nur 3.000 Flaschen limitiert und in der Vinothek des Stifts Klosterneuburg erhältlich. Weinguts-Leiter Wolfgang Hamm, Musiker Christian Becker und Michael Neureiter von Brauwerk präsentieren stolz ihre Kreation „GraPyAle“.



## Gipfelnder Biergenuss

Pünktlich zum Jahresbeginn präsentiert Stiegl seine neue Bier-Spezialität aus der Hausbier-Serie: „Stiegl Gipfelstürmer“ ist ein obergäriges Dinkel-Vollbier mit feinerherbem Hopfengeschmack und ausbalanciertem Malzkörper. Im Glas leuchtend hellorange, überrascht es mit seinem frischen Charakter und intensiv fruchtigen Noten. Das „Stiegl Hausbier“ enthält in bewährter Weise nur zertifizierte biologische Zutaten und ist ab sofort ganzjährig in der 0,75-Liter-Einwegflasche erhältlich. Noch bis Ende März steht außerdem das „Zölibat“, das Fastenbier der Stieglbrauerei, zur Verfügung. Das kräftige Bockbier mit 7,2 % Vol. Alkohol und 16,8° Stammwürze wird am besten im Stiegl-Krug, mit einer Trinktemperatur zwischen sieben und neun Grad, serviert.



## Nixe erobert Wien

„Nixe“ ist dabei, die Szene-Lokale in Wien zu erobern. Das Low Carb Bier wird im Salzkammergut in einem speziell entwickelten Verfahren gebraut und hat einen frischen, trockenen Charakter. Durch ein aufwändiges Naturbrauverfahren und die „Minimum Calorie Formula“ enthält „Nixe Extra Dry“ 75 Prozent weniger Kohlenhydrate sowie 30 Prozent weniger Kalorien als andere Biere, bei vollem Alkoholgehalt von 4,9 % Vol.



## Harmonisch kräftig

India Pale Ales (kurz I.P.A.) wurden ursprünglich schon im 19. Jahrhundert in England für die indischen Kolonien gebraut. Um die Biere für den langen Seeweg haltbar zu machen, wurden sie mit einer höheren Stammwürze sowie einer größeren Menge Hopfen gebraut und dann in Holzfässern auf die lange Reise geschickt. Beim Pale Ale Bier „Sanjana“ aus der Privatbrauerei Zwettl ist der Name Programm: „Sanjana“ ist das indische Wort für Harmonie und steht für die Ausgewogenheit der vier im Bier verwendeten Hopfensorten. Das naturtrübe, cognacfarbene Starkbier (6,7 % Vol., 16,1° Stammwürze) besticht durch komplexe Hopfennoten und exotisch-fruchtige Aromen, die an Mango, Grapefruit, Orange, Limette und Pfirsich erinnern. ▮





Tradition trifft auf Innovation

## DIE WEISSE –

viel Neues aus Österreichs ältester Weißbierbrauerei

Mit der genialen Neuentwicklung des ersten glutenfreien Bio-Weißbiers rüttelt Braumeister Felix Gmachl, GF der Weissen, die internationale Brauszene ordentlich auf. Damit trifft in der 1901 gegründeten Handwerksbrauerei Tradition auf Innovation.

Nach mehreren Monaten Entwicklungszeit präsentierte Felix Gmachl im Sommer 2015 das europaweit erste glutenfreie Bio-Weißbier. Durch einen speziellen Brauprozess gelang es Felix Gmachl, eine Methode zu entwickeln, die das Gluten im Weißbier schonend abbaut. Mit diesem Produkt, das nicht nur für Allergiker ein gesteigertes Wohlbefinden beim Trinken bringt, nimmt er eine Vorreiterrolle in einer neuen Produktkategorie ein, bei der Bekömmlichkeit und Verträglichkeit der Lebensmittel eine wesentliche Rolle spielen.

### Glutenfrei, aber mit viel Geschmack

„Es war mir besonders wichtig, ein glutenfreies Bio-Weißbier zu kreieren, das sich geschmacklich nicht von der klassischen WEISSEN unterscheidet“, betont Felix Gmachl, „denn oberstes Ziel ist heute wie vor 100 Jahren, die hohe Qualität aller Brauereierzeugnisse aufrechtzuerhalten.“

„Mit der Registrierungsnummer AT-022-001 beim österreichischen Zöliakie-Verband sind wir die ersten österreichischen Hersteller eines glutenfreien Bio-Weißbiers in ganz Europa“, erzählt Felix Gmachl stolz. Das glutenfreie Bio-Weißbier ist zudem nach der Bio-Austria Garantie zertifiziert. Noch vor seinem Antritt

als Geschäftsführer hat der erst 28-jährige Braumeister zwei herausragende Projekte umgesetzt. Nach seiner Ausbildung an der Doemens Akademie in München gründete er gemeinsam mit dem amerikanischen Immobilienhändler und Bierliebhaber Steve Holle in Kansas City eine Brauerei nach dem Vorbild der „WEISSEN“. Mit Dirk Baert von der legendären Salzburger Bierbar „Alchemist Belge“ braute er 2014 die „Hafer Weisse“.

### DIE WEISSE

Ist ein erstklassiges hefetrübes, bernsteinfarbenes Weißbier mit fruchtigem Aroma, spritzig-leichtem Geschmack und feinem weißem Schaum. Für die Herstellung werden ausschließlich Rohstoffe aus nachhaltigem heimischem Anbau – so kommen etwa das Malz aus Grieskirchen und der Hopfen aus dem Mühlviertel und der Hallertau (Bayern), verwendet.

Auch weiterhin wird Felix Gmachl daran arbeiten, die Palette der Biervielfalt weiterzuentwickeln. „Es ist wichtig, mit dem Zeitgeist zu gehen, Trends und Wünsche der Kunden zu erkennen, um eine Brücke zwischen Tradition und zeitgemäßem Lifestyle, der den heutigen Ansprüchen gerecht wird, zu schlagen“, so der innovative Braumeister.

Um die große Nachfrage nach glutenfreiem Weißbier zu bedienen, wurde sogar ein kleiner Online Store eingerichtet, indem das Bier vor allem nach Deutschland verschickt wird. Bierliebhaber aus aller Welt können die Bier-Neuheit in der charakteristischen Bügel-Flasche unter [www.dieweisse-shop.at](http://www.dieweisse-shop.at) bestellen.

In diesem Sinne: Prost!

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





## Biergenuss zu jeder Tageszeit

Wie in jeder Branche sind auch in der Gastronomie immer wieder gewisse Trends zu beobachten. Vor allem leichte Biere, alkoholreduziert oder alkoholfrei, stehen hoch im Kurs. Diesem Trend kommt die Brau Union Österreich mit einer Auswahl an innovativen Produkten nach.

Als erstes klares, gefiltertes Bier der neuen alkoholfreien Generation präsentiert sich Zipfer Hell alkoholfrei angenehm vollmundig und besonders erfrischend – nicht zuletzt dank einem innovativen und aufwändigen Brauverfahren. Die sorgfältige Auswahl besonderer Hopfensorten, die erst sehr spät im Brauprozess beigegeben werden, bringen den natürlichen, frischen Hopfen-Geschmack ins Bier und sorgen für die ideale Erfrischung. Anders als viele andere Erfrischungsgetränke ist Zipfer Hell alkoholfrei natürlich und nicht zu süß – die perfekte Erfrischung für die Pause untertags.

### Zipfer DREI

Ist vollmundig, süffig und erfrischend – bei nur 3 Prozent Alkohol. Als echter Meilenstein in Sachen alkoholreduziertes Bier, das dank eines speziellen Brauverfahrens und einer neuartigen Rezeptur

geschmacklich überzeugt und sich perfekt für den Start in den Feierabend eignet, präsentiert sich diese Innovation.

### Gösser NaturGold

Das Gösser NaturGold, ein natürlich trübes alkoholfreies „Märzenbier“, bietet besten Geschmack zu jeder Tageszeit. Das „Unfiltrierte“ setzt somit einen qualitativen Meilenstein in der Entwicklung alkoholfreier Biere. Gösser NaturGold hat sich zum Ziel gesetzt, die Mittagspause, diese wertvolle Zeit des Tages, zu fördern.

### Gösser Kracherl

Mit dem Gösser Kracherl, dem ersten alkoholfreien Bierkracherl für Erwachsene, sorgte die Brau Union Österreich AG für frischen Wind am Getränkemarkt. Basierend auf langjähriger Erfahrung und bekannter Marktführerschaft des Gösser

NaturRadlers wurde nun ein neues, alkoholfreies Erfrischungsgetränk auf Bierbasis produziert. Es eignet sich als perfekter Durstlöcher für den ganzen Tag. Bestes alkoholfreies Gösser und erfrischend fruchtiger Zitronensaft sind die Zutaten. Mit Edelweiss alkoholfrei und Schlossgold gibt es noch zwei weitere Produkte im Sortiment der alkoholfreien Biere.

Neben dem Gösser Kracherl als alkoholfreie Variante für den erwachsenen Genießergaumen gibt es außerdem eine weitere Produktgruppe, die fruchtig erfrischenden Biergenuss bietet: Ob klassisch mit Zitronen, prickelnd mit Limetten, aromatisch mit Kräutern oder neu interpretiert mit Orangen oder Birne – Radler erfreuen sich seit Jahren am österreichischen Biermarkt größter Beliebtheit. Mit der Brau Union Österreich haben Sie einen verlässlichen Partner an Ihrer Seite, der eine große Auswahl aus einem vielseitigen Markenportfolio ermöglicht. ▀



## Bier-Inszenierung

Nachdem das Designstudio Labvert in Wien bereits Interieurs und Präsentationsflächen für internationale Marken wie Dior Cosmetics, Hennessy und Chivas, Royal Salute gestaltete, setzt Stephan Vary mit Labvert nun die Wiener Craft Bierbrauerei R.M. Müller gekonnt schräg in Szene.

Für die Verkostung der exklusiven Biere gestaltete Labvert einen geschwungenen Tisch als kommunikative Bar. Dieser gibt die Farbnuancen der Sorten wieder. Das Weiß der Tischplatte erleichtert die Beurteilung der Bierfarbe, eine für Craft-Beer-Tester relevante Eigenschaft. In der Mitte der Bar sind fünf

Tonkühler eingelassen, in denen die Flaschen gekühlt und zur besseren Ansicht schräg gestellt werden können. Die bei Flaschengärung notwendige Lagerung im Stehen war der Ausgangspunkt für die raumgreifende Installation. Anstelle eines klassischen Regals bildet eine Geometrie aus Eichenleisten die Halterung für die fünf Biersorten. Das Designstudio gestaltete dafür spezielle Biergläser, die ebenfalls ihren Platz in der Präsentationswand haben. Die Konstruktion ergibt ein spannendes, abstraktes Interieur und ist in dieser Weise für Schauraum, Verkostung und Verkauf geeignet.

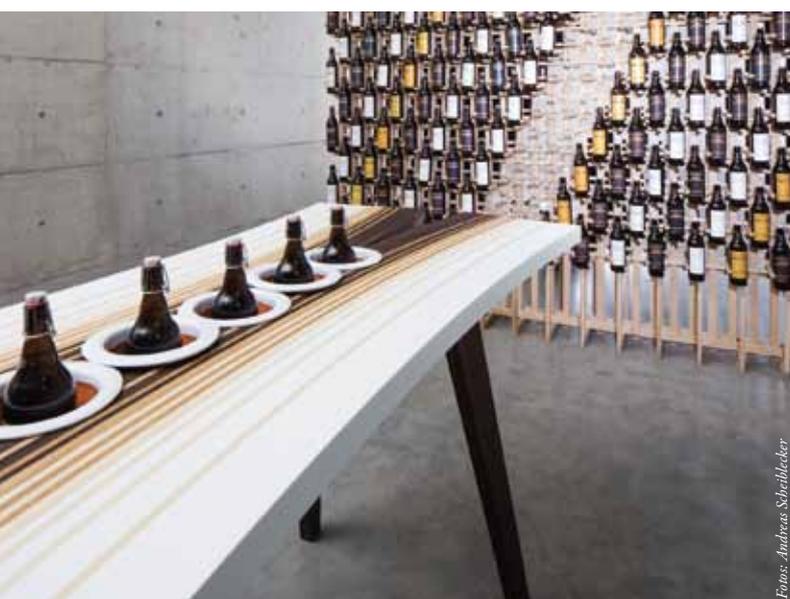


Foto: Andreas Schellöcker

R.M. Müller Bier ist ein obergäriges Bier, das nach alten Rezepturen und Gärtechniken zubereitet wird. Bei der Flaschengärung bildet sich die Kohlensäure in der Flasche. Weizen, Gerste und Hopfen kommen ausschließlich aus kontrolliert biologischem Anbau. Die Biere werden weder filtriert noch pasteurisiert, was einerseits die Haltbarkeit auf drei bis vier Monate einschränkt, andererseits jedoch garantiert, dass begehrte Inhaltsstoffe neben Vitaminen, Mineralstoffen und Hefen in der Flasche unverändert erhalten sind. Bedingt dadurch ergibt sich in jeder Flasche ein Bodensatz, der wegen seines Hefegeschmacks besonders geschätzt ist. Vom Zeitpunkt der Hauptgärung bis zum Trinkgenuss liegen drei Wochen.

Durch die Flaschengärung ergibt sich die Notwendigkeit einer stehenden Lagerung, Külschranktemperatur 5 bis 7 Grad und Lichtschutz.

Abhofverkauf: 1100 Wien, Liesingbachstrasse 211





## Opernball 2016

Erstmals sorgte Gösler am Ball der Bälle für bierige Erfrischung. Gösler Spezial, das schon bei der Unterzeichnung des Staatsvertrags eine Rolle spielte, bewies heuer erstmals auch am Opernball, dass es das Bier für große Momente ist. Mit seiner intensiv goldgelben Farbe und dem außergewöhnlich stabilen Schaum verheißt das Gösler Spezial Biergenuss der Extraklasse.

## Tafelkultur neu gedacht

In einer Welt, die sich schneller und schneller dreht, sehnen wir uns nach einem Stück Unvergänglichkeit und Reduktion auf das Wesentliche. Mit diesem Anspruch hat die Porzellanmanufaktur Fürstenberg gemeinsam mit dem international renommierten Wiener Designstudio Eeos die neue Geschirrkollektion Omnia kreiert. Das vierteilige Service fasziniert mit innovativem Design, hoher Funktionalität und perfekter Handwerkskunst.



## Für die Inszenierung am Teller

Der Porzellan-Spezialist Schönwald unterstreicht mit seiner jüngsten Sortimentserweiterung, der Noble China Kollektion „Allure“ und der puristischen Kollektion „Unlimited“, erneut seine Kompetenz im Bereich Profi-Geschirr: Die neuen Coupteller stillen die Experimentierlust der Köche weltweit, Speisen immer wieder neu und überraschend zu inszenieren. Vielfältig kombinierbar schaffen sie in ihrer reduzierten Formsprache neue Plattformen, um den individuellen Charakter der präsentierten kulinarischen Feinessen gegenwärtig werden zu lassen.



zum  
WOHL IHRES  
Erfolges

www.brauunionplus.at

VOLLE AUSWAHL –  
bequem und einfach  
online bestellen.

## BIERGENUSS ZU JEDER TAGESZEIT

Im Alltag werden die Pausen zwischendurch immer wichtiger. Ein ausgedehntes Mittagessen, ein entspannter Feierabend – Genussmomente kennen keine Tageszeit. Deswegen bietet die Brau Union Österreich für genau diese Auszeiten zwischendurch eine breite Palette an alkoholfreien Bieren, damit dem Bier untertags wirklich nichts im Wege steht – auch nicht der Alkoholgehalt. **Gösler Naturgold** etwa belebt jede Mittagspause, während **Zipfer Hell** in den kleinen Pausen zwischendurch für besten Genuss sorgt. **Gösler Kracherl** wiederum erfrischt den erwachsenen Gaumen jederzeit mit fruchtigem Aroma. **Edelweiss Alkoholfrei** und **Schlossgold** schließlich vervollständigen das Sortiment der Brau Union Österreich und sorgen dafür, dass garantiert jeder Gast sein alkoholfreies Lieblingsbier beim Wirt seines Vertrauens findet!



## Sporer eröffnet neue Manufaktur

Alles neu machte die Vorweihnachtszeit 2015: Pünktlich zu Beginn der Punschsaion eröffnete Michael Sporer eine neue stylische Manufaktur in der Michael-Walz-Gasse in Salzburg.

### Mehr Fläche für Qualitätsprodukte

„Unser Produktionsvolumen hat sich in den letzten Jahren um das Vielfache vergrößert“, erklärt Michael Sporer, der die Manufaktur in der vierten Generation führt. „Es war daher unbedingt notwendig, zusätzlich zum Lokal in der Getreidegasse ein Geschäft zu bieten.“ In der neuen Manufaktur sind auf 110 m<sup>2</sup> alle altbewährten Sporer Spezialitäten zu haben, zudem kann jeder die leeren Fläschchen hier wieder auffüllen lassen. „Ein Schwerpunkt liegt auf Bioweinen, Gin, Whisky, regionalen Schnäpsen und innovativen Produkten kleiner Erzeuger“, verrät Michael Sporer.

„Unsere Bar in der Getreidegasse bleibt natürlich bestehen, das ist ja das Herzstück der Familie Sporer“, meint Michael Sporer mit einem Augenzwinkern. In dem Minilokal im schmalsten Haus der Getreidegasse, das 1407 erstmals urkundlich erwähnt wurde, treffen sich heute auf nur wenigen Quadratmetern sowohl Einheimische wie auch Gäste aus allen Ländern, um über Gott und die Welt zu plaudern und Schnäpse, Liköre, Punsch und andere Spezialitäten zu verkosten. ▮

Schlichte Sichtbetonbauweise, helle Farben, viel Licht und Raum nach oben, dazu alte Steingutfässer und Apothekerfläschchen mit hochprozentigem Inhalt: Die neue Manufaktur Sporer präsentiert sich als gelungene Melange aus trendiger Architektur von Wolfgang Maul und traditionellen Produkten. Die historischen Steingutfässer stammen aus der Anfangszeit des „Sporer“ und wurden seit 1950 für die Lagerung von Likören und der „Hausmischung“ verwendet. Ein echter Eyecatcher sind die 32 von der Decke baumelnden Glasbehälter in verschiedenen Größen, die – umfunktioniert zu Lampen – den Raum in ein angenehmes Licht tauchen. In diesen sogenannten Glasbluzern wurden von Ende der 40er Jahre bis in die 1990er Jahre verschiedene Brände gelagert und geliefert.





# Spannendes aus der WIBERG Genusswelt

## KÖSTLICH BUNT – CREMA DI ACETO LIMETTE-GRÜNTEE

Dekorieren, abschmecken, verfeinern – dem Facettenreichtum der neuen WIBERG Crema di Aceto Limette-Grüntee sind kaum Grenzen gesetzt. Schön anzusehen und köstlich bunt ist sie obenrein! Sind Sie also bereit für ein geschmackvolles Farbenspiel?

Crema di Aceto Limette-Grüntee ist die Antwort auf alle Fragen in puncto kreative Dekoration mit Genussfaktor. Als Newcomer im WIBERG Sortiment sorgt sie für frischen Wind und präsentiert sich in bewährter Premium-Qualität. Mit ihr lassen sich Speisen gekonnt und überzeugend akzentuieren. Christian Berger vom WIBERG Team Inspiration erklärt, wie es geht.

## FRUCHTIGER NEWCOMER

Die Crema di Aceto Limette-Grüntee ist nicht nur neu im Sortiment, sondern zeichnet sich durch ihren erfrischend-fruchtigen Geschmack nach Limette mit feiner Grünteernote aus. Mit italienischem Weißweinessig hergestellt, dient sie vor allem zum Dekorieren, Abschmecken und Verfeinern pikanter und süßer Speisen, passt ideal zu Fisch, hellem Fleisch, Gemüse, Salat sowie Desserts mit Früchten und Quark. Ihr saftig-grüner Farbton verleiht jeder Speise das gewisse Etwas. Zudem ist sie glutenfrei, ohne Zugabe von Lactose und ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe.

## SCHNELL UND EINFACH IN DER ANWENDUNG

Als dekorativer Eyecatcher zu einem Himbeermousse mit marinierten Himbeeren überzeugt die Crema di Aceto Limette-Grüntee genauso wie als spezielle Zutat beim gedämpften Rotbarschfilet im Limetten-Grüntee Fond mit Curcuma-Reis und Gartengemüse. Zu empfehlen ist der Newcomer auch verrührt mit etwas Sesam-Öl als Dip-Sauce zu Sushi, Sashimi und Co.

## DER TREND HEISST VIELSEITIGKEIT

Mit der Kombination aus der Frische der Limette und dem wohltuenden Genuss von grünem Tee entspricht die Dekoration mit Genussfaktor genau den Trends der Zeit: Sich bewusst ernähren mit frischen und qualitativ hochwertigen Zutaten. Aus Fast Food wird mit Crema di Aceto Limette-Grüntee Fast Good und das alles noch dazu im trendigen Grün, das die Farbpalette der Produktrange komplettiert. So entstehen aus einer Köstlichkeit gleich mehrere Rezepte in den unterschiedlichsten Ernährungs-Konzepten.

## Übrigens, schon probiert: GLASNUDELSALAT MIT LIMETTE- GRÜNTEE-DRESSING

Einfach Weißwein Balsam-Essig mit einem Schuss Wasser verlängern, Thai Seven Spices Gewürzzubereitung hinzufügen, mit Crema di Aceto Limette-Grüntee kräftig abschmecken und zum Schluss mit Erdnuss-Öl aufrühren – schmeckt einfach genial und ist gleichzeitig genial einfach! ▀



Fotos: WIBERG

# Süße Verführung

Sich manchmal den Gelüsten einfach hinzugeben, soll ja bekanntlich zu Befriedigung führen – und dass der Genuss von Schokolade Glückshormone freisetzt, ist sogar wissenschaftlich bewiesen. Süße Desserts oder Torten machen den Gast auf jeden Fall glücklich – ob nach einem feinen Menü oder einfach nur zum Kaffee.

## Topping-Tipp

Das „Kotányi Gourmet Glace Kakao“ verleiht allerlei Süßspeisen (aber auch Fleisch) einen besonderen Touch. Basierend auf echtem Aceto Balsamico di Modena g.g.A. und mit zartbitterem Kakao verfeinert, verbindet die Dessertsauce säuerliche und herbe Aromen, die vor allem sehr gut mit Mousse, Pudding, Obst oder Eis harmonieren. Dank praktischer Dosierkappe lässt sich das Glace tropffrei aus der 250-ml-Flasche portionieren und ist damit perfekt zum Dekorieren von Speisen und Tellern.



## Dreiecksbeziehung

Wahre „Prachtstücke“ sind die neuen Torten von Nestlé Schöller, die sich nicht nur durch ihre dreieckige Form sowie die sehr ansprechende Optik von herkömmlichen Mehlspeisen unterscheiden. Auch die Rezepturen der vorportionierten Ecken sind einzigartig: Die „Doppel-Schokomousse-Crispy-Ecke“ besteht aus einer Cremeschicht mit Waffelblättchen zwischen zwei dunklen Rührteigböden, darauf Mousse au Chocolat verstrudelt mit weißer Schokolade. Die Sorten „Kirsch-Vanille-Crossie“ und „Cranberry-Buttermilch-Crossie“ warten mit einem knusprigen Crispboden auf, kombiniert mit feiner Creme, einer Schicht Rührteig- bzw. Biskuitboden und aufregendem Frucht-Topping.





## Rosinenfrei

Der Apfel ist das liebste Obst der Österreicher – und der Apfelstrudel eine der beliebtesten Mehlspeisen. Frisch & Frost hat die Rezeptur des traditionsreichen Strudels etwas adaptiert und bietet mit dem „Steirischen Apfelstrudel“ jetzt auch eine Variante ohne Rosinen an: Der knusprige, gezogene Strudelteig birgt eine aromatische Fülle aus frischen, steirischen Äpfeln, die samt Schale verarbeitet werden und dadurch für einen knackigen Biss sorgen.



## Auftragsarbeit

Neben traditionellen Back-Produkten wie Backpulver oder Vanillinzucker bietet Dr. Oetker Professional auch servierfertige Kuchen und Torten an. Die Mehlspeisen werden auf Bestellung individuell, vorwiegend in Handarbeit zubereitet und gekühlt ausgeliefert, weshalb sie durch einen besonderen Frische-Charakter punkten. Zur Wahl stehen sowohl klassische Kuchen und Torten in verschiedenen Variationen als auch trendige Frucht-, Creme- und Tiramisu-Schnitten.

## Mousse-Stunden

Die Konditormeister von Haubis haben neue Mousse-Törtchen kreiert, die maximale Patisseriekunst mit minimalem Aufwand verbinden. Sowohl die „Erdbeermousse Törtchen“ als auch die „Schokomousse Törtchen“ müssen lediglich aufgetaut werden und überzeugen durch eine sehr ansprechende Optik. Sie bestehen aus flaumigem Biskuit- bzw. Schoko-Biskuit-Boden sowie luftiger Oberschme mit Schoko- oder Erdbeergeschmack und lassen noch Spielraum für Köche, die gerne ihre eigene Handschrift hinterlassen wollen.



## Runder Geschmack

Perfekt zum Kaffee passt auch der neue „Nougat-Donut“ von Resch & Frisch, bestehend aus flaumigem Teig, zarter Nougatcreme-Füllung und einer dekorativen Glasur aus weißer Schokolade. Zusätzlich zur klassischen Größe gibt es den „Nougat-Donut“ auch in einer Mini-Version – angeboten im „Jour-Donut-Mix“ zusammen mit ungefüllten Donuts sowie einer Variante mit Vanillecreme-Füllung.

## Von Herzen

Eine süße Überraschung für jede Herzensangelegenheit ist das „Himbeer-Herz“ von Vandemoortele. Die essbare Liebesbotschaft besteht aus Mandelbiskuit-Teig, der mit einer moussigen Vanillecreme und ganzen Himbeeren gefüllt ist, und ist durch die Herzform perfekt für Valentinstag, Muttertag oder Hochzeitstag. Das 460 g schwere „Himbeer-Herz“ lässt sich je nach Stückgröße in bis zu sechs Portionen teilen.



## Kleinformat

Weinbergmaier serviert als Dessert zwei Mehlspeis-Klassiker im Mini-Format: 35 Gramm bringen die „Mini-Knödel“ aus Topfenteig auf die Waage, sie sind mit Marille oder Nougat gefüllt und in gerösteten Butterbröseln gewälzt. Die miniaturisierten „Palatschinken“ wiegen 40 Gramm pro Stück und sind mit sommerlich-fruchtigen Füllungen wie „Kirsch-Mascarpone“, „Himbeere“ oder „Heidelbeere“ zu haben.

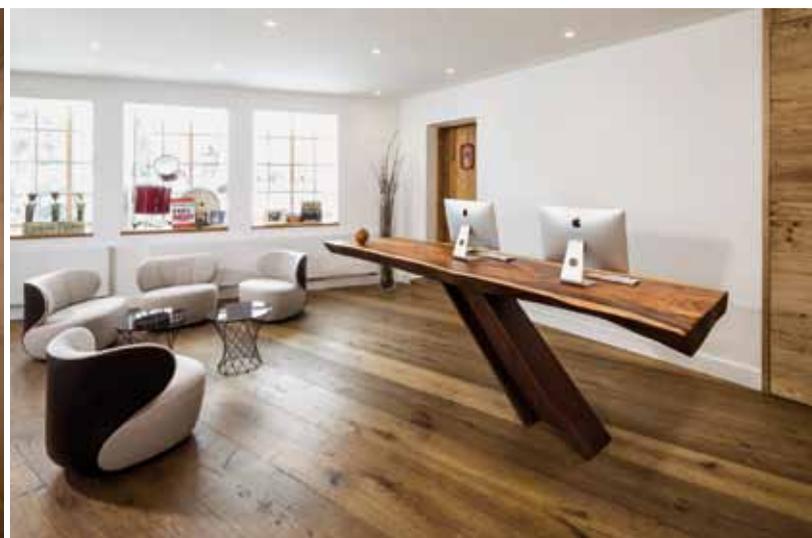
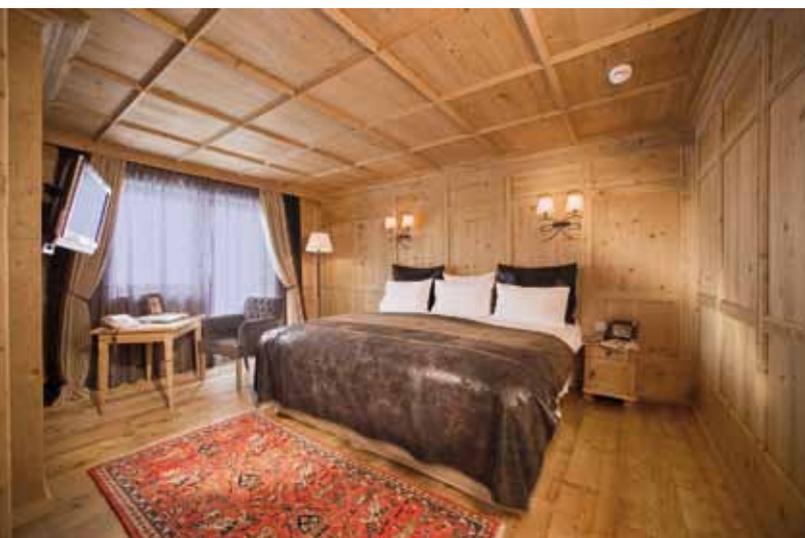


# Ein Stück Hotelgeschichte

Das Hotel Marietta befindet sich an einem sonnigen Südhang im Zentrum von Obertauern, direkt gegenüber den Liften. Ein Hotel, das schon vor 50 Jahren Geschichte schrieb und genau deshalb nicht in der Vergangenheit stecken blieb.

Es ist nun schon über 50 Jahre her, dass die Beatles den Film „Help“ in Obertauern drehten. Am 13. März 1965 landeten sie mit Manager und ihrer 66-köpfigen Crew in Salzburg. Obwohl die vier Liverpooler nicht bei uns übernachteten, hielten sie sich oft und gerne mit der einquartierten Crew im Hotel auf. Dadurch lernten sie auch ihre Skilehrerin Gloria Mackh, damalige

Miss Austria, kennen. Besonders nennenswert: Das einzige Konzert in Österreich gaben die Beatles im Marietta in der hoteleigenen Bar. In der Vergangenheit zu schwelgen und dabei die Zukunft zu verpassen, dies ist aber nicht das Ding von Eigentümer Wolfgang Mackh. Genau deshalb entwickelte sich das Hotel zu einem angesagten Hot-Spot für Gäste mit Geschmack.



## Individualität ist gefragt

Mit über 25 Jahren Erfahrung in der Hotellerie hat Wolfgang Mackh 17 einzigartige Kategorien entwickelt, um Ihren individuellen Geschmack zu treffen. Kein unnötiger Firlefanz wird geboten, sondern Zimmer in verschiedenen Ausstattungen, die designsicher den Geschmack der Gäste treffen. Cool und dennoch nicht kühl, warm und dennoch nicht veraltet, so könnte man das gesamte Haus beschreiben. Die Philosophie spürt man nicht nur in den Zimmern oder im Wellnessbereich, sondern auch in den Restaurants und der Bar.

Zeitgeist so interpretiert, dass er nicht aufgesetzt wirkt und mit dem Grill800 setzt Mackh neuerlich ein Statement. Diesmal auf kulinarischer Ebene.

## Finest Steaks & Drinks

Die Reise beginnt in Ländern, wo die Gesundheit der Tiere und die Felder wichtig für die Produktion von gesundem und hochwertigem Rindfleisch ist. Diese Haltung der Tiere ergibt Fleisch mit mehr Zärtlichkeit und köstlichem Geschmack. Es wird garantiert, dass bei der Herstellung nachhaltige Landwirtschaft und umweltschonendes Land verwendet wird.

Die Fleischsorten stammen von bekannten Firmen von überall auf der Welt. Da überzeugen zum Beispiel ein Irish Dry Aged, ein Canadian Beef, ein Australian Wagyu oder ein Greater Omaha aus Nebraska.

Der 800 °C Grill hat eine intensive Infrarotenergie, die schnell in das Fleisch eindringt. Die extrem hohe Temperatur führt zu einer Art Karamellisierung auf der Oberfläche, wo eine knusprige Kruste gebildet wird, während es innen perfekt medium rare verbleibt.

Der Qualitätsgedanken und die Nachhaltigkeit ziehen sich wie ein roter Faden durch das gesamte Haus und hört bei den Getränken nicht auf. So vertraut das Hotel aus Überzeugung auf Getränke aus dem Hause Grapos.



## Qualität direkt ins Glas

Die Produktlinie Brooklyn „Homemade Style“ aus dem Hause Grapos verleiht den Gästen das Gefühl von selbstgemachten Fruchtsaftgetränken. Das Unternehmen besteht schon seit Generationen als renommierter Getränkehersteller und hat sich von Beginn an ausschließlich auf die Herstellung von Postmix-Getränken und die Entwicklung der entsprechenden Technologie konzentriert. Im Hotel Marietta kann man entweder aus Lemon, Holunder oder Rhabarber auswählen. Die Getränke sind vegan und nachhaltig, das versteht sich von selbst. Nicht von der Hand zu weisen – jede Sorte wird dem Gast an den Tisch serviert und kann auf Wunsch auch prickelnd bestellt werden, um einen spritzigen Genuss zu genießen. Die besondere Spezialität der Brooklyngetränke: Sie werden immer mit Früchten, Kräutern und / oder Gurkenscheiben serviert, das ist nicht nur ein Augenschmaus, sondern ein echter Trinkgenuss. Beim Frühstücksbuffet des Hotels wird die Grapos-Sun-Linie angeboten.

[marietta.at](http://marietta.at) | [www.grapos.com](http://www.grapos.com)





Toni Krispel genießt Köstlichkeiten aus der eigenen Mangalitzaschwein-Zucht.



## Saugut

Inmitten der wunderschönen Vulkanlandschaft im südöstlichen Teil der Steiermark, von sanften Hügeln und grünen Wäldern umgeben, liegt das Genussgut Krispel. Seit zwei Generationen produziert der Familienbetrieb außergewöhnliche Weine von höchster Qualität und widmet sich zudem intensiv dem Mangalitzaschwein.

Text: Peter A. de Cillia, Fotos: Krispel, D. Wolfsberg

Mit viel Erfahrung und in enger Verbindung zur Natur verfolgen die Kripels das Ziel, ein Maximum der Landschaft in den hauseigenen Erzeugnissen zu integrieren.

Die Lagen mit ihrer unterschiedlichen Bodenlandschaft aus Sand, Muschelkalk und Basalt sind genauso wie die vielen Sonnentage oder die sorgsame Arbeit des Winzers im Wein zu schmecken – mal eng und würzig-mineralisch, mal exotisch mit subtiler Süße. Aber immer mit diesem regional-typischen Charakter, der für diese Gegend so bezeichnend ist. „Wir fühlen uns dieser Region verpflichtet, die gleichzeitig unser Zuhause ist – für uns das wichtigste Gut“, sagen Toni Stefan Krispel. Neben den hervorragenden Weinen widmet sich die Familie der Schweinezucht. Nicht irgendwelche Tierchen werden großgezogen, sondern das

Mangalitzaschwein, das erst seit ein paar Jahren wieder hoch im Kurs der Feinschmecker steht, fast aber in völlige Vergessenheit geraten war. Toni Krispel war genau dieser Umstand ein Dorn im Auge und so begann er vor mehr als zwanzig Jahren mit der Wiederaufzucht der Rasse. Mittlerweile gräbt, wühlt, grunzt und suhlt sich die Rüsselbande den lieben langen Tag in der freien Natur und nach Herzenslust. Dass die Wollschweine im Zeitraum von 18 Monaten langsam und unbekümmert aufwachsen, sich viel bewegen und nur das beste Futter fressen, merkt man auch an der Qualität der Wollschwein-Produkte. Wir verkosteten ausgiebig Allerlei und waren wieder einmal überzeugt davon, dass es bei solch einer Qualität auf jeden Fall erstrebenswert ist, nicht Vegetarier zu werden.



Die Weine sind in Orts- und Lagenweine unterteilt. Die Hauptsorten sind: Welschriesling, Gelber Muskateller, Sauvignon Blanc, Weissburgunder, Chardonnay, Grauburgunder, Zweigelt und Pinot Noir.

## Die Weine

Sie werden per Hand gelesen, sorgsam vergoren und ausgebaut und bilden in den ersten Jahren auf der Flasche ihr typisches Trinkvergnügen: animierend, lebendig, mit steirischer Leichtigkeit und voller faszinierender Aromafrische. Der Ausbau erfolgt mit langer Reifezeit und ist auf die optimale Entwicklung der Terroirnoten und der Mineralität abgestimmt. Komplexes Aromageflecht, Charakter und Lagerfähigkeit sind das Ergebnis. Alle Weine sind im großzügig angelegten Verkostungsraum zum Kennenlernen bereitgestellt. Der Raum fasziniert sowohl im Inneren wie auch mit seinem äußeren Erscheinungsbild. Modern, weit und offen, ohne dabei nüchtern zu wirken. Immerhin ist der Bau jetzt schon über acht Jahre alt, dennoch wirkt er wie neu geplant.

## Der Wein aus dem Stein

Die Kripfels waren schon immer Querdenker. Das fing schon mit Toni Kripfels Einfall an, seine Wollschwein-Produkte im Basaltstein reifen zu lassen. Und weil die Traube nicht weit von der Rebe fällt, reifte dieser Gedanke bei Sohn Stefan Kripfel weiter – bis ihm die Idee zum B1 kam: Ein Cuvée, der nach einer uralten Vinifizierungsmethode erstmals in Basaltsteintrögen ausgebaut wird. Das entzieht der Frucht Gerbstoffe und gibt ihr Raum. Die lange Lagerung auf der Schale verleiht dem B1 Extrakt, Vielschichtigkeit und Spannung. Ein ganz besonderes Geschmackserlebnis, das sich die Kripfels übrigens patentieren ließen. Der Wein aus dem Stein, genannt der B1.

## Gutes Essen

Weil es so schön ist, nach ein paar Glaserl Wein in der Buschenschank nur wenige Meter gehen zu müssen, um der wohlverdienten „Bettschwere“ nachzugeben, halten die Kripfels sechs gemütliche Zimmer für ihre Gäste bereit. Und am nächsten Morgen wartet bereits ein großes, regionales Frühstücksangebot mit hauseigenen Wollschweinspezialitäten.

## Fazit

Ein ganz besonderes Weingut mit einem hohen Verwöhnungsfaktor auf allen Gebieten. Hier wird die Natürlichkeit gelebt. Im Verkostungsraum sind neben den hauseigenen Weinen und Schweinespezialitäten auch weitere Produkte aus der Region zu erwerben und in der Buschenschank wird steirisches Lebensgefühl hochgehalten.

Ein Ort zum Genießen auf wahrhaft höchstem Niveau. Am besten alles verkosten. Danach sollte man die Gelegenheit nutzen und im Haus nächtigen, denn am nächsten Tag wartet ein fulminantes Frühstück, das man nicht versäumen sollte.

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



## Das schmeckt dem Osterhasen!

Zur Osterzeit übernimmt Meister Lampe die Rolle des Küchenchefs. Denn der Osterhase kennt die köstlichsten Rezepte für Striezel & Co. Sein Komplize: Der Cooking Chef von Kenwood macht die Feiertage zum Schlemmervergnügen der Extraklasse.



## Neues Kapselgerät

Das Steigenberger Grandhotel Belvédère in Davos bewirbt seine prominenten Gäste während des Annual Meetings mit dem neuartigen Kapselgerät C250FM von Franke Coffee Systems. Mit dieser Maschine lassen sich Kaffee-, Tee- und Milchmischgetränke in verschiedensten Geschmacksrichtungen einfach und mit hoher Qualität herstellen. Rund 60 Büroräume des 5-Sterne Luxushotels werden mit dem neuen Kapselgerät C250FM ausgestattet.

## The Spirit of Adventure

Top Spirit präsentiert mit Mamont Vodka eine Premium-Spirituose, die aus der arktischen Kälte Sibiriens kommt. Dieser Vodka wurde nicht als Ergebnis einer Marktstudie, sondern als Erinnerung an eine knapp überlebte Reise zum Südpol und an die Entdeckung eines echten, 18.000 Jahre alten Mammuts kreierte. Auch die gebogene Form der Flasche – einem Mammutstoßzahn nachempfunden – sowie seine besondere Qualität machen Mamont Vodka einzigartig. Er wird in der ältesten Destillierrie Russlands hergestellt und sechsfach destilliert. Mamont Vodka ist ab sofort bei Wein & Co und Del Fabro erhältlich.



## Gin reloaded

Er kommt direkt aus dem Londoner Stadtteil Kensington: Der Liebling der Barkeeper wird auf vielfachen Wunsch der Bartender-Elite nach einer sechsjährigen Pause wiederbelebt und unterstützt damit den aktuellen Gin-Trend. Beefeater Crown Jewel ist einerseits eine Hommage an das Kronjuwel der englischen Königsfamilie, gelagert im Jewel Room des London Tower und bewacht von den Beefeaters und den Raben des Towers. Streng limitiert – in Österreich gibt es einmalig 300 Stück der besonderen Rarität.



## Happy Birthday, Frank!

„It's the nectar of the Gods, Baby“ – manche Freundschaften halten ein Leben lang, manche sogar darüber hinaus. Als Frank Sinatra 1998 zur Ruhe gebettet wurde, ließ seine Tochter ihm auf ausdrücklichen Wunsch zwei Dinge mit ins Grab legen: Einen Dime, damit Frank seine Freunde auch aus dem Jenseits anrufen könne – und eine Flasche Jack Daniel's Tennessee Whiskey. Zu Ehren dieser legendären Freundschaft präsentiert Jack Daniel's zum 100. Geburtstag von Frank Sinatra (12.12.2015) in Zusammenarbeit mit der Sinatra Familie den Premium Whiskey „Jack Daniel's Sinatra Century“.



Lena Hoschek

© Philipp Schuster/Troutair-Media

## The Design Hotels Book

Das Hardcover-Buch schickt den Leser auf eine visuelle Reise zu 185 Reisezielen auf fünf Kontinenten und stellt die Menschen vor, die jedes einzelne der 280 Hotels mit ihrer Leidenschaft zum Leben erwecken. Jede Seite ist liebevoll zusammengestellt, Texte und Bilder greifen ineinander und bieten faszinierende Einsichten. Die beeindruckenden Architekturfotografien, Landschaftsaufnahmen und Porträts stammen von einem internationalen Fotografen-Netzwerk. Die Texte bieten detaillierte Informationen zur Architektur, zum Design und zur Lage der einzelnen Hotels sowie eine Beschreibung ihrer jeweiligen Charakteristika und Besonderheiten. Hardcover, 24×32 cm, 450 Seiten, vollfarbig, 59,90 € (D), ISBN: 978-3-89955-562-2, Design Hotels™



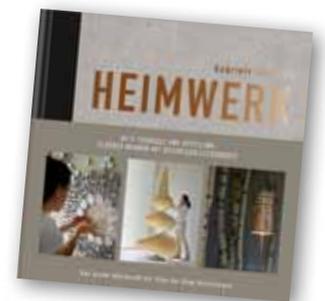
## Best of – 500 zeitlose Interieurs von Wim Pauwels

„Best of“ präsentiert fantastische Wohnhäuser, elegante und zeitlose Designs und herausragende Einrichtungen. Und in Superlativen geht es weiter: hochwertige Materialien und aktuelle Trends werden gezeigt; schlussendlich begeistern führende Designer mit innovativen Lösungen für jeden Raum des Hauses – von der Küche und den Wohnbereich bis hin zum Schlaf- und Badezimmer. Dieser Bildband begeistert mit seinen weit über 500 Fotos alle jene, die das zeitlos Schöne zu schätzen wissen. Wieder ein Buch zum Schwelgen aus der erfolgreichen Reihe von Wim Pauwels! Gebunden mit Schutzumschlag, 25,5 x 30 cm, 448 Seiten, rund 400 Abbildungen, 51,40 €, ISBN: 978-3-7667-2179-2, Verlag Callwey



## Heimwerk von Gabriele Chomrak

Heimwerk ist viel mehr als nur ein Inspirationsbuch. Heimwerk ist die DIY-Bibel für Designfans, die sich für das Basteln ausgefallener Wohnobjekte und Modeaccessoires mit Anspruch begeistern. Der Spaß, kreativ zu sein, und die Lust, schöne Dinge selbst zu machen, stehen an erster Stelle. Die über 50 vorgestellten Heimwerke unterscheiden sich dabei erfrischend von den üblichen Bastelideen. Es sind echte Design-Statements. Außergewöhnliche Materialien, verblüffende Werkstoffkombinationen und eine unaufgeregte Farbgebung geben den Objekten ihren Charakter. Ein besonderes Augenmerk wird auf das Up- und Recycling von Materialien gelegt. Durch die vielfältigen Ausführungsmöglichkeiten erhält man einen bemerkenswert großen Spielraum, seinen persönlichen Geschmack einzubringen und die eigene Kreativität auszuleben. Gebunden, mit Banderole, 24,5 x 24,5 cm, 240 Seiten, 360 Fotos, 25,70 €, ISBN 978-3-95453-087-8, Becker Joest Volk Verlag



## Interior Design Review, Volume 19 von Andrew Martin

Mittlerweile geht der jährlich erscheinende Review schon in die 19. Runde und bietet damit erneut aufstrebenden Interior Designern eine Plattform. Wie in den Jahren zuvor zeigt er ein großes Potpourri an ungewöhnlichen Einrichtungsideen und eine außergewöhnliche Bandbreite von Einfluss nehmenden Gestaltungsstilen. Jedes Jahr wird ein Teilnehmer als Sieger gekürt, aus gewählt von einer illustren Jury, in deren Reihen sich auch ehemalige Gewinner befinden. Der Andrew Martin Interior Design Review bleibt mit seinen aktuellen Einrichtungskonzepten und einer großen Auswahl an internationalen Trends ein unschlagbar inspirierendes Nachschlagewerk. Hardcover mit Schutzumschlag, 23,5 x 31,7 cm, ca. 496 Seiten, ca. 1000 Farbfotografien, Text in Englisch, 49,90 €, ISBN: 978-3-8327-3271-4, Verlag teNeues



## Homestories – Stilkunde und Wohnideen für ein persönliches Zuhause von Delia Fischer

„Homestories“ heißt der neue Band der Designexpertin und Gründerin des erfolgreichen Unternehmens Westwing Home & Living. Darin präsentiert Fischer wunderschöne Interieurs und ihre kreativen Bewohner. Sie nimmt den Leser mit zu Besuch in insgesamt 33 Wohnungen, eingerichtet in unterschiedlichen Stilrichtungen: vom Boho Chic, über klassische oder gar extravagante Interieurs bis hin zum angesagten Scandi Style. Die exklusiven, internationalen Homestories zeigen auf, wie man sich in einem bestimmten Wohnstil einrichten kann und erklären mit einem „Get The Look“, wie sich die gezeigten Stilbeispiele leicht umsetzen lassen. So bekommt man eine Idee davon, wie man sich die schönste Wohnwelt im eigenen Zuhause schafft. Gebunden, 25 x 28 cm, 208 Seiten, 297 Farbfotos, 37,10 €, ISBN: 978-3-7667-2190-7, Verlag Callwey





# Über den Dächern von Wien

Ein neuer Photovoltaik-Dachgarten sorgt für angenehmes Mikroklima für die BewohnerInnen und nutzt Gebäudedächer dreifach: Freiraum + Grünraum + PV-Strom.

**Text:** Daniela Wolfsberg

**Fotos:** IKI, AG Ressourcenorientiertes Bauen, BOKU Wien; Irene Zluwa, IBLB AG Vegetationstechnik, BOKU Wien

Das Thema Nachhaltigkeit ist – vor allem in unseren Breiten-graden – auch in der Hotellerie zu einem wichtigen Anliegen geworden. Der Ausbau von erneuerbaren Energie-Formen bei gleichzeitiger Ersparnis von Stromkosten sowie die Gewinnung von zusätzlichem Grünraum ist das erklärte Ziel einiger nachdenklicher Gastronomen.

Nun hat ein multidisziplinäres Forschungsteam der BOKU (Universität für Bodenkultur Wien) in dreijähriger Arbeit mit Erfolg den ersten Photovoltaik-Dachgarten entwickelt. Die intensiv begrünte Dachterrasse schafft ein angenehmes Wohlfühlambiente und die Photovoltaik-Pergola mit halbtransparenten Glas-Glas-Modulen spendet Schatten und erzeugt Grünstrom.

## Wohlfühlzone für Mensch & Natur

Erneuerbare Energie produzieren, das Mikroklima verbessern, CO<sub>2</sub> und Regenwasser speichern und die Lebensdauer der Dachhaut verlängern – all dies und noch viel mehr sollte ein kombiniertes System am Dach leisten, so die Ausgangssituation für das Projekt, welches vor einigen Wochen am Versuchsstandort auf der BOKU-Dachterrasse realisiert wurde.

Die aus Holz konstruierte Versuchsanlage entspricht zwar noch nicht der finalen architektonischen Ausführung und lässt deshalb für Architekten und Designer viel Planungsspielraum in der Zukunft. Wie die Lösung allerdings funktioniert, wird





bereits spürbar: Die vormals wenig genutzte Terrasse (die es auch in Hotels gibt) wurde zum attraktiven Aufenthalts- und Besprechungsort mit drei bis fünf Grad gefühltem Temperaturunterschied.

Die Bepflanzung ist sowieso eine individuelle Angelegenheit und für Planer mit grünen Fingern ein weites Land. Auf der Terrasse der BOKU fühlen sich neben Studenten neuerdings dichte Basilikum-Plantagen äußerst wohl und die BOKU-Eiskästen füllen sich mit selbstgemachtem Pesto. Für die kreativen Köpfe aus den Küchenwerkstätten der Hotels also ein entwicklungsfähiges Pflaster.

auf der BOKU werden allein durch die Photovoltaik jährlich 5 Tonnen CO<sub>2</sub> eingespart. Die Begrünung fungiert zudem als Feinstaub-Filter. Überdies wirkt der Gründach-Aufbau als Schutzpanzer für die Dachhaut und verlängert deren Lebensdauer. Dadurch, dass Regenwasser gespeichert wird, gelangt eine geringere Menge in den Kanal, wodurch das Abwassersystem entlastet werden kann. Nun werden vom Projektteam erste Projektpartner gesucht, die diese innovativen Gärten auf ihren Dächern verwirklichen wollen. Aufgeschlossene Hoteliers könnten hier eine Vorreiterrolle einnehmen.

[www.boku.ac.at](http://www.boku.ac.at)

## Lizenz zum Sparen

Eine PV-Dachgarten-Einheit misst etwa 56 m<sup>2</sup> und ist beliebig multiplizierbar. Die Kosten inklusive Begrünung, Stahlträgerkonstruktion und Photovoltaik-System bewegen sich in etwa im Kostenrahmen eines Wintergartens. Zum selben Preis sind jedoch bereits Grünstrom und die gesunde Atmosphäre inkludiert.

Auch wenn die Errichtung natürlich einiges kostet, bringt der PV-Dachgarten langfristig gesehen Einsparungen. Die Photovoltaik liefert Strom für das Gebäude und die Begrünung wirkt wie eine Klimaanlage für das oberste Geschoß, das im Sommer ohnehin häufig von Überhitzung betroffen ist. Beim Testgarten





Mit dem bekannten Reisekolumnisten zu den schönsten Destinationen und Hotels der Welt. Diesmal: Schloss Elmau. Mag. Karl Riffert ist seit fast zwei Jahrzehnten profil-Reisekolumnist & Autor beim Wirtschaftsmagazin trend.



## Ein Hotel wie kein anderes



Barack Obama, David Cameron, François Hollande und Angela Merkel haben hier diniert und diskutiert. Schloss Elmau ist eine der luxuriösesten Herbergen Deutschlands. Und eine mit einem Hotelier, der keiner sein will.

Text: Mag. Karl Riffert, Fotos: Schloss Elmau, Will Essig

Wer zu diesem ganz speziellen 5-Stern-Refugium vordringen möchte, muss erst einmal Maut zahlen und auf einer schmalen Straße durch den Wald fahren. Wir sind nahe der Tiroler Grenze im Landkreis Garmisch-Partenkirchen in einem Naturschutzgebiet am Fuß des Wetterstein-Gebirges. Dann taucht es auf: Schloss Elmau, ein Cultural Hideaway, wie es sich nennt. Gleich neben dem Schloss liegt der „Retreat“ genannte, neue Erweiterungsbau, in dem im Juni 2015 die Regierungschefs des G7-Gipfels tagten.

Das zwischen 1914 und 1916 erbaute Schloss ist in weiten Teilen keine acht Jahre alt, denn nach einem Brand im Jahr 2005 wurde alles wieder schön aufgebaut,

außen historisierend, innen weitläufig und komfortabel. Im „alten“ Schloss gibt es übrigens 29 verschiedene Zimmertypen, darunter sogar welche im Turm. Im neuen Retreat findet man ausschließlich Suiten, 47 sind es insgesamt, alle mit fabelhaften Bädern und Fenstern, die bis zum Boden reichen. Dies ist kein Biotop für Arme. Warum kommt die deutsche Elite also hierher? Nun, da ist einmal die Natur rundherum, Berge und Wald, soweit das Auge reicht, keinerlei Verbauung. Es gibt sowohl im Schloss wie auch im Retreat eigene großzügige Spas mit mehreren 28 Grad warmen Außenbecken. Vor allem aber ist es wohl das kulturelle Angebot, das viele lockt. Welches Hotel hat schon eine eigene Buchhandlung und offeriert 200 Konzerte pro Jahr für seine Gäste – bei kostenlosem Eintritt für die eigenen Gäste?

Schloss Elmau war einmal ein reichlich verschrobener, fast verwunschener Ort. Es gab Tanz um halb neun Uhr morgens, nach den Konzerten galt es als unfein, zu klatschen, Getränke wurden am Ende eines Aufenthaltes mittels kleiner Tischzettel abgerechnet, kein Zimmer hatte einen Fernseher und die Herrschaften blieben gerne unter sich. Und im Schloss

herrschte lange ein nationalsozialistisch geprägter Geist. Der erste Schlossherr Johannes Müller sah in Adolf Hitler ein „Empfangsorgan für die Regierung Gottes und Sender der ewigen Strahlen“. Nach 1945 wurde die Familie enteignet, erhielt das Schloss aber 1960 wieder zurück.

Der heutige Herr des Hauses ist von ganz anderem Schlag. Dietmar Müller-Elmau, hat eine höchst ungewöhnliche Karriere hinter sich. Der hochgewachsene, sportliche Hotelier, der sagt, er sei noch niemals in einem seiner Pools oder einer seiner Saunen gewesen, hat jahrelang Sitar gelernt, lebte in Indien und den USA, hat acht Kinder von zwei Frauen und gründete eine Softwarefirma, die er am Ende für stattliche fünfzig Millionen Euro verkaufte. Hotelier wurde Dietmar Müller-Elmau nur widerwillig und als er das verstaubte Haus völlig umkremelte, wurde er heftigst bekämpft, auch von der eigenen Familie. Zu den erstaunlichen Dingen dieses elitären Refugiums zählt der Elefant, der sich als Figur oder Bild durch das ganze Haus zieht. Stammgast Vicco von Bülow, besser bekannt als Lorient, der auf Schloss Elmau in Zimmer 118 viele Sketche schrieb, wunderte sich darüber, stellte aber lakonisch fest: „Hier bist du ein geliebter Gast, auch wenn du keinen Rüssel hast.“





„Ich bin nicht gerne Hotelier“

## Ein drei Stunden langer Café Latte mit Eigentümer Dietmar Müller-Elmau.

**Herr Müller-Elmau, Sie haben das gesamte Innendesign ihres Hotels selber gemacht. Mögen Sie keine Architekten?**

Die Architekten in Mitteleuropa wollen immer nur reduzieren, sie lieben architektonisches Detox. Das gefällt mir nicht. Ich habe mal auf einem Kongress gesagt: Dieses Wellness-Detox ist kompletter Bullshit. Da wurde ich von den anwesenden Frauen fast umgebracht. Ich habe mit Jesus geantwortet. Der hat gesagt: Man vergiftet sich nicht durch das, was man isst, sondern durch das, was man ausspricht.

**Sie mögen also das gängige Design von Hotels nicht?**

Es gibt weltweit eine gewisse Uniformität der Architektur. Bei den Top-Hotels findet man entweder so eine konservative Gediegenheit oder halt ein supermodernes Design. Aber eigentlich sehen sich die alle sehr ähnlich, besonders Kettenhotels. Der Grund ist simpel: Vielfalt widerspricht Branding.

**Wie würden Sie Ihr eigenes Design beschreiben?**

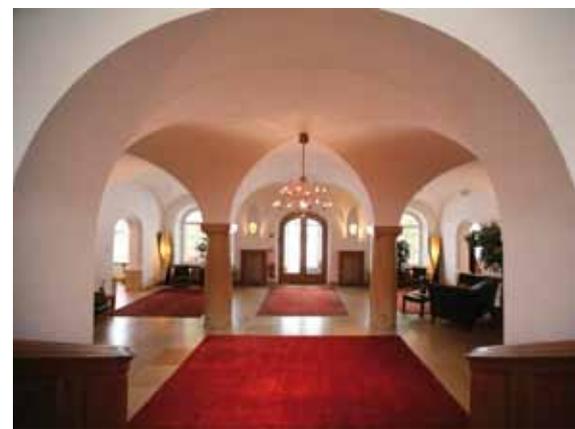
Zwei Elemente ziehen sich durchs Haus: das Licht (von Sonne und Mond) und der Elefant. In einer Welt der Vielfalt braucht man Vielfalt des Designs. Das Symbol für Urteilskraft und Erinnerungsvermögen ist in Indien der Elefant. Es war reiner Zufall: Ich suchte Leinenstoffe in London und da war ein Elefant drauf. Es ist also ein Londoner Elefant, der sich jetzt durchs Haus zieht. Er ist der meistgekauft Artikel auf Schloss Elmau. Auch die Präsidenten beim G7-Gipfel wollten alle einen Elefanten. Jean-Claude Juncker nahm zwanzig davon mit.

**Sie mixen auch gerne unterschiedliche Materialien.**

Das stimmt, ich mag das. Immer wieder sagen Gäste, hier sei ein roter Faden drinnen. So etwas deprimiert mich. Das ist das Letzte, was ich wollte. Ich mische Indien mit Italien, Italien mit den USA. Es ist politisch: Versuche nicht zu homogenisieren! Die Vermischung von verschiedenen Holzsorten geht aber nur, wenn man sie nicht lackiert. Deshalb machen das die meisten Architekten auch nicht, weil sie ein Faible fürs Lackieren haben. Ich versuche, das Fremde zu verfremden. Materialien aus aller Welt, aber nie so, wie man sie in Indien, Italien oder den USA finden würde. Ich versuche, eine neue Welt zu kreieren.

**Uns ist aufgefallen: In dieser Welt sind alle Bademäntel bunt.**

Fast alle Hotels haben diese weißen Rehamäntel, wo jeder irgendwie deprimiert aussieht. Ich will im Spa ich selber bleiben können und nicht uniformiert sein. Deshalb die Farben.



**Wie muss ein Hotel sein, damit es Ihnen selber gefällt?**

Alle Hotels leben vom Fremdsein. Joseph Roth hat mal was Schönes über Hotels gesagt: Das ist ein Platz, wo man gerne mal Fremder ist. Viele Hotels versuchen aber dem Gast dauernd zu vermitteln, er solle sich so fühlen wie zuhause. Das finde ich grauenhaft. Aber ich denke da vielleicht anders als die meisten. Viele Leute gehen ja auch gerne in solche Hotels, wo sie Gleichgesinnte finden. Ich hasse genau das. Ich mag nicht immer unter Gleichgesinnten sein.

**Sie sind auch in Bezug auf die eigene Profession kritisch, hören wir.**

Ich bin nicht gerne Hotelier. Es ist leichter, eine Software-Firma zu gründen und zu führen als ein Hotel. Da gibt es viel Komplexität und auch finanzielles Risiko. Wir haben hier zum Beispiel 100 Millionen Euro investiert. Ich hab der Bank versucht zu erklären, dass man in Schloss Elmau gar nicht genug investieren kann. Am Schluss haben sie es mir sogar geglaubt. ■



## Paradies im Land des Tees

Das Underneath the Mango Tree – kurz UTMT – ist ein traumhaft schönes Boutique-Hotel an der Südspitze von Sri Lanka. Das 5-Sterne-Resort ist spezialisiert auf Ayurveda und ein wundervoller Rückzugsort für alle, die positive Energie tanken möchten.

Text: Nicole Hoffmann, Fotos: UTMT – Underneath The Mango Tree Spa & Beach Hotel, N. Hoffmann

Ganz im Süden von Sri Lanka – im kleinen Ort Dickwella – gelegen, ist das UTMT das südlichste Strandhotel der wunderschönen Insel. Eingebettet in einen Hain aus Kokosnuss-Palmen und Mangobäumen (Mango Trees) präsentiert sich das UTMT in einer singhalesischen Architektur, die auf moderne und ganz eigenwillige Weise interpretiert wird. Auf österreichische Weise: Denn das im Dezember 2013 eröffnete Traum-Resort trägt die Handschrift der Eigentümer Robert und Petra Hollmann, die in Wien sehr erfolgreich das Boutique-Hotel Hollmann Beletage führen.

### Dorfcharakter

In Zusammenarbeit mit den Architekten Sonja und Wolfgang Leitgeb von Snugdesign wurde das UTMT mit ortsüblichen Materialien und Techniken mit viel Liebe zum Detail gestaltet. Die 22 Zimmer, Suiten und Villen – viele mit privatem Pool und Terrasse – verteilen sich zusammen mit den öffentlichen Bereichen auf neun Einzelgebäude, wodurch eine Art Dorfcharakter entsteht. Clubhaus, Restaurant und Spa sind dabei sehr offen gehalten, sodass ein fließender Übergang in die tropische Gartenlandschaft entsteht.



Die Gestaltung des Interieurs zeigt eine gelungene Melange aus singhalesischem Stil und Wiener Charme, umgesetzt mit viel Holz und knalligen Farben, die an das indische Holifest (das Fest der Farben) erinnern. Pink, Lila, Orange und Gelb sind dabei tonangebend und verbreiten allerorts gute Laune.



Wellen am Strand zum Surfen. Sollte es zwischenzeitlich einmal einen Regenguss geben, sorgen ein Billardtisch, eine Bar, ein Heimkino, in dem täglich drei Filme gezeigt und frisches Popcorn geboten werden, sowie eine Bibliothek für Unterhaltung. Hier können sich die Hotelgäste aktuelle Bestseller, Brettspiele und sogar iPads ausleihen. Darüber hinaus finden regelmäßige Tee-Verkostungen und Kochkurse statt, in deren Rahmen man unter anderem lernt, die Gewürzmischung für das traditionelle Curry selbst herzustellen.

## Ganzheitlich entspannt

Die meisten Gäste kommen gezielt ins UTMT, um sich hier einer Ayurveda-Kur zu unterziehen. Abgestimmt auf die Aufenthaltsdauer wird ein individuelles Ayurveda-Kurprogramm mit ärztlicher Begleitung zusammengestellt. Zentrale Elemente sind Ayurveda-Massagen, spirituelle Yogakurse und Meditationen sowie Ernährungslehre und Pflanzenheilkunde. Zusätzlich zu den Ayurveda-Behandlungen werden im Spa natürlich auch Beauty-Behandlungen angeboten.

Neben dem Ayurveda Spa bieten die weitläufige Gartenanlage mit 25 Meter langem Schwimmbekken sowie der schöne Privatstrand Erholung. Am unberührten Strand kann man an einem der vielen lauschigen Plätzchen auf der Liege oder in der Hängematte die Seele baumeln lassen – und eine der besonders schmackhaften orangen Kokosnüsse, frisch von der Palme gepflückt, genießen.

Für sportlich Aktive stehen ein Tennisplatz, Beach Volleyball sowie ein Radverleih zur Verfügung. Außerdem locken die



## Regionale Küche

Als gelernter Koch, der viel in der Welt herumgekommen ist, schätzt Gastgeber Robert Hollmann sorgsam ausgewählte regionale und saisonale Lebensmittel als Grundpfeiler einer ehrlichen, guten Küche. Neben der reichen Fülle an Fischen, Früchten, Gemüse und Gewürzen, für welche die Küche Sri Lankas berühmt





ist, darf dabei ruhig auch ein bisschen österreichische Kulinarik durchschimmern. Dies gilt im Speziellen für die Weinkarte, in der sich einige edle Tropfen aus den besten Weinbauregionen Österreich finden.

Das Frühstück ist ebenso vielfältig und ansprechend präsentiert, mit einer Vielzahl an frischen tropischen Früchten. Neben frischen Eiern bereitet der Koch auf Wunsch auch gerne typische Frühstücks-Spezialitäten aus Sri Lanka zu. Für Ayurveda-Gäste gibt es täglich ein spezielles Mittags-Buffet mit Suppe, Salat, Currys und anderen singhalesischen Köstlichkeiten. Die Speisen sind für die verschiedenen Doshas gekennzeichnet.

## Fazit

Das UTMT ist ein erstklassiges Boutique-Hotel mit vielfältigem Angebot und atemberaubendem Strand. Das gesamte Service-Personal ist immer freundlich und stets bemüht, den Gästen jeden Wunsch zu erfüllen. Dabei herrscht im Hotel eine unheimlich familiäre und herzliche Atmosphäre, was dazu führt, dass man sich sofort wie zuhause fühlt. Es sind vor allem die liebe-

vollen Details, die dieses Hotel zu etwas Besonderem machen, wie die perfekte farbliche Abstimmung des Interieurs oder die aus Reissäcken handgefertigten Lampen. Oder auch die Wetterstation mit der Kokosnuss und die Telefonzelle im Garten, von der aus man kostenfrei nach Hause telefonieren kann. Nur um kurz mal zu sagen, dass alles bestens ist, denn Heimweh haben im UTMT Sri Lanka nur die Wenigsten.

## HOTEL&DESIGN-Bewertung

Architektur	🌿	🌿	🌿	🌿	🌿
Design	🌿	🌿	🌿	🌿	🌿
Spa	🌿	🌿	🌿	🌿	
Küche	🌿	🌿	🌿	🌿	🌿
Service	🌿	🌿	🌿	🌿	🌿

## Streifzug durch Sri Lanka

Wer nach Sri Lanka reist, sollte es nicht verpassen, sich zumindest einige Highlights der Insel anzusehen. Denn Sri Lanka ist ein Eldorado für Naturfreunde und für Kultur-Begeisterte gibt es auf der kleinen Insel gleich acht UNESCO-Weltkulturerbe-Stätten zu erkunden. Die meisten Besichtigungen können vom Hotel aus bequem als Tages-tour gebucht werden, wie Ausflüge ins Hochland zu den Teeplantagen, in den Sinharaja Rainforest oder in einen der Nationalparks. Was uns bei unserer Reise besonders beeindruckt hat, ist Sigiriya (UNESCO-Welterbe) – der mühsame Aufstieg auf den 185 Meter hohen Löwenfelsen wird auf halben Weg mit wunderschönen Wandmalereien und am Plateau mit beeindruckenden Ruinen eines alten Palastes sowie einer atemberaubenden Fernsicht belohnt. Aber auch der Zahntempel in Kandy und die holländisch geprägte Hafenstadt Galle sind sehenswert. Die Hauptstadt Colombo, wo sich auch der Flughafen befindet, ist vom UTMT rund zweieinhalb Stunden Autofahrt entfernt.



## Entspannt anreisen

Nach Sri Lanka fliegt man am besten ganz entspannt mit Emirates. Mit Stop in Dubai ist man in rund zehn Stunden in Colombo – Stunden, die dank des Unterhaltungsprogramms an Bord im wahrsten Sinne wie im Flug vergehen. Ende 2015 hat Emirates eine neue Generation des „ice Digital Widescreen“ vorgestellt. Die In-Seat-Bildschirme wurden auch in der Economy Class erheblich vergrößert, gleichzeitig wurde der Medienspeicher verdreifacht.

Das System bietet nun fast 2.200 Unterhaltungskanäle und mehr als 1.200 Musikprogramme „on demand“. Es kann via Touchscreen zwischen knapp 600 – teils brandneuen – Kinofilmen und 50 TV-Serien gewählt werden. Weitere Neuerungen sind die optimierte Fernbedienung sowie USB- und PC-Anschlüsse an sämtlichen Sitzen in allen drei Klassen. In bislang 142 Flugzeugen, mehr als der Hälfte der gesamten Flotte, bietet Emirates außerdem kostenfreies WLAN an.





## Insel inklusive

MSC Cruises erfreut seine Gäste ab 2017 mit einer eigenen Insel auf den Bahamas.

MSC Cruises, die weltweit größte Kreuzfahrtlinie in Privatbesitz, gab die Pläne für ein noch nie dagewesenes, exklusives Insel-Ressort auf den Bahamas bekannt. Das visionäre Projekt wurde am 16. Dezember 2015 in der bahamaischen Hauptstadt mit einem Leasingvertrag über 100 Jahre besiegelt. Somit geht der Besitz und die Entwicklungsverantwortung der Insel mit dem Namen Ocean Cay MSC Marine Reserve für diesen Zeitraum auf MSC Cruises über. In den nächsten beiden Jahren arbeiten MSC Cruises, die bahamaische Regierung und Ökologen Hand in Hand an der Entstehung eines blühenden Marine-Reservoirs, das harmonisch mit dem lokalen Ökosystem existiert. Im Einklang mit dem Anspruch der Reederei, authentischen Kreuzfahrturlaub zu bieten, wird die Insel einige der wunderbarsten Strände der Welt beherbergen, inmitten einer karibisch inspirierten Umgebung.

### 200 Millionen US-Dollar-Investment

Die Reeder-Familie Aponte, die an der Spitze von MSC Cruises steht, verfügt über mehr als 300 Jahre Seefahrt-Erfahrung. Diese Herkunft förderte den tiefen Respekt vor dem Meer, der jeden Schritt des Unternehmens immer begleitet. 200 Millionen

US-Dollar verwandeln eine Sand- in eine blühende Naturlandschaft. Pierfrancesco Vago, Executive Chairman von MSC Cruises: „Dies ist eine natürliche Entwicklung für unser Unternehmen, das sehr schnell gewachsen ist und wir sind begeistert, unseren Gästen diese völlig neue Erfahrung in der Karibik zu bieten.“

Die Insel erstreckt sich über 38,5 Hektar, verfügt über 3,5 km traumhafte Strände und ist das mit Abstand größte Inselprojekt, das je von einer Kreuzfahrtreederei in der Karibik übernommen wurde. Auf dem Eiland jagt ein Highlight das andere. So macht es ein eigens gebauter Pier den Gästen möglich, direkt vom Schiff an Land zu gehen und umgekehrt. Das ist besonders praktisch, denn nachts ist es alles andere als ruhig auf der Insel. Live-Musik und Entertainment im 2.000 Gäste fassenden Amphitheater und zahlreiche Restaurants und Bars machen die Nacht zum Tag. Auch alle Services an Bord – inklusive Casino – bleiben geöffnet, während das Schiff an Ocean Cay MSC Marine Reserve dockt. Die Insel befindet sich 32 km südlich von Bimini und 104,5 km östlich von Miami, Florida. MSC Cruises plant den Spatenstich für das Projekt im März 2016 und die Eröffnung im Dezember 2017. MSC Kreuzfahrten ankert im Internet auf [www.msckreuzfahrten.at](http://www.msckreuzfahrten.at).

Klein,  
aber  
fein



Das Hotel Portixol im exklusivsten Viertel von Palma de Mallorca entpuppt sich als place to be.

Wer einen kleinen Spaziergang aus dem Zentrum von Palma de Mallorca in Richtung des pittoresken Hafens von Portixol unternimmt, entdeckt das kleine, feine Hotel Portixol. Lediglich eine Promenade trennt das Hotel vom Meer. Das 25-Zimmer-Hotel trägt die überzeugende Handschrift des schwedischen Hotelier-Ehepaars Johanna und Mikael Landström und ist eine Augenweide für jeden Liebhaber guten Designs. Seit Jahren hauchen die beiden europaweit traditionellen Hotels frische



Lebensgeister ein. So auch dem Hotel Portixol. Dort ist ein bezaubernder Mix aus mediterranem Flair und skandinavischer Leichtigkeit gelungen. Das Restaurant des Hotels mit seiner Terrasse am Meer ist längst zu einem angesagten Feinschmecker-treff der Region avanciert.

## Pure Entspannung

Im Spa des Hauses werden die Gäste von Kopf bis Fuß verwöhnt. Am Outdoor-Pool mit Sonnenterasse und Schattendeck, in den Zimmern und im Restaurant – stets zieht das Meer die Blicke auf sich. Vor dem Hotel warten die Leihfahrräder für einen Trip in das Zentrum von Palma – zum Bummeln, zum Shoppen, zum Sightseeing u. v. m. Nur 20 Autominuten trennen die Golfer von sechs First Class Golfplätzen rund um das Portixol, die das ganze Jahr über Saison haben (ermäßigte Greenfee für Hotelgäste). Alte Traditionen haben die Landströms im Portixol bewahrt – aufbereitet für eine neue Generation, die das gewisse Extra liebt und auf keinen Komfort verzichten möchte.

## Facts Hotel Portixol

25 Zimmer mit DUX Betten, WIFI, TV, DVD, iPod dock & CD, Safe, Minibar & Nespresso, Restaurant & Cocktail Bar, Schwimmbad und Terrassen, Spa, Sauna, Jacuzzi, Fitnessraum, 200 Meter zum Strand, 2 km vom Zentrum Palma, 9 km zum Flughafen

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

## Die Schwierigkeit, ein Unternehmer zu sein – in Österreich?

Als ebenfalls Selbstständiger und leidenschaftlicher Gast in vielen Restaurants, Wirtshäusern, Beisln, Kaffeehäusern und Hotels, kurzum in der gesamten Branche, stößt mir gewaltig die unselige Diskussion mancher Wirte auf. Da gibt es Demonstrationen und regelrechte Drohungen, das Wirtshaus zu sperren, wenn die Registrierkassenpflicht kommt.

Ja, was wollen die denn eigentlich, fragt sich ein ganz normaler Selbstständiger? Und das zu recht, denn was in vielen, ich glaube sogar allen EU-Ländern schon seit langem – in Italien schon über 20 Jahre – die Selbstverständlichkeit ist, wird in Österreich als existenzbedrohend abgetan. Jetzt einmal ehrlich – wenn ein Wirt sich keine Registrierkassa mehr leisten kann, dann macht er offensichtlich viel falsch und sollte wirklich seinen Laden zusperren. Und wenn er sich es leisten kann, was möchte er mit dieser Drohung verschleiern? Natürlich – die Möglichkeit, Schwarzgeld zu lukrieren, wird durch die neue Verordnung schwieriger gemacht. Aber Hallo, ist doch eine Selbstverständlichkeit. Wir alle müssen Steuern zahlen und Belege vorweisen können. Das gilt umso mehr für jede Berufsgruppe der Selbstständigen und das sind immerhin über 400.000 Leidgeprüfte in Österreich. Ich hätte Verständnis, wenn der Wirt sich über andere behördliche Auflagen und Regelungen beschweren würde wie zum Beispiel über die HCCP-Verordnung, oder die Kennzeichnung der Lebensmittel etc., aber sich gegen Umsatzklarheit für den Staat und für den Betreiber selbst aufzuregen, das nenn ich eine gewaltige Chuzpe und macht diejenigen, die dies lautstark propagieren, nicht wirklich sympathisch. Die wirklich Erfolgreichen unter den Wirten und hier nicht die großen Player, sondern einfach der gutgehende Wirt, die meisten der Branche also, sehen die Verordnung als nichts Böses, gibt sie doch dem gelernten Unternehmer auch ein Controlling über Kosten etc. in die Hand. Große Unternehmen wie DO & CO oder die Mörwald-Gruppe oder all die Top-Hoteliers im Lande könnten gar nicht existieren, wenn sie dieses Controlling nicht hätten. Und wie gesagt – in ganz Europa funktioniert es, nur in Österreich gibt es Probleme – sowie es auch beim Tabakgesetz der Fall ist. Na ja, es ist halt immer wieder so, der alte Spruch „tu felix Austria nube“ ist immer noch gültig. Diesmal hat dies aber nichts mit schlauer internationaler Heiratspolitik zu tun, um eigene Interessen zu wahren, sondern schlicht nur mit Realitätsverweigerung

meint Ihr  
anonymus

*HOTEL&DESIGN 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 zu unserer Kolumne bitte an:  
[anonymus@hotel-und-design.at](mailto:anonymus@hotel-und-design.at)



## Vorschau

### Das Altstadt Vienna ...

... befindet sich im angesagten Boboville am Spittelberg, im Zentrum von Wien. In einem altherwürdigen Patrizierhaus beherbergen sich 45 Zimmer und Suiten. Allesamt anders. Allesamt spannend. Allesamt inspirierend ...

## Themen und Termine für H&D Nr. 2 | April/Mai 2016



### H&D-Award „And Desi goes to ...!“

Wir berichten über die Veranstaltung im Hotel Bristol, über die Gewinner und ihre Produkte.

#### Betten & Schlafkomfort:

Wie man sich bettet, so liegt man. Wir stellen die neuesten Trends rund ums Schlafen vor.

**Licht-Konzepte:** Das Hotel und das Restaurant als Bühne – Licht als wesentlicher Teil der Inszenierung.



Mountain View @ Avo Light

## FOOD&DESIGN

### Erfrischende Sommerdrinks:

Let's have fun – Party ist angesagt und der richtige Inhalt im Glas trägt zur Stimmung bei.



Brutzeln ist angesagt: Alles rund um das Grillvergnügen.

Lasst uns schmecken: Eisspezialitäten sorgen für Sommerfeeling.



Nicole Schüller

## IMPRESSUM

### Offenlegung nach § 25 Mediengesetz

**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

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

**Redakteure dieser Ausgabe:** Daniela Aichner MA, Claudia Brameshuber, Peter A. de Cillia, Mag. Nicole Hoffmann, Dr. Julia Klattl, Mag. Karl Riffert, Daniela Wolfsberg

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

**Fotos:** Daniela Wolfsberg, Archiv  
Nicht gekennzeichnete Fotos wurden von den Herstellern und Hotels kostenlos zur Verfügung gestellt.

**Coverbild:** VOLA

**Druck:** BAUER MEDIEN  
Produktions- & Handels-GmbH, 1030 Wien

**Erscheinungsweise:** 6 x jährlich

**Auflage:** 12.000 Exemplare

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

**Abo:** Inland: € 36,- inkl. Ust.; Ausland zuzügl. Porto  
Das Abonnement gilt auf ein weiteres Jahr verlängert, wenn nicht acht Wochen vor dem Ende des Bezugszeitraums eine schriftliche Abbestellung erfolgt.  
Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Verlages.

Vorbehaltlich Satz- und Druckfehler. Derzeit gilt die Anzeigenpreisliste 2016.

Alle namentlich gekennzeichneten Beiträge spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wider. Alle Rechte, insbesondere die Übernahme von Beiträgen nach § 44 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz, vorbehalten.

### Kontakte:

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

**Anzeigen:** KommR. Roman Buttura, +43 664/736 220 99  
r.buttura@hotel-und-design.at

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

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

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

Erscheinungstermin: 18. April, Redaktionsschluss: 20. März 2106

# HOTEL & DESIGN IM TOP-FORMAT

**1 Seite**  
abfallend:  
214 x 305 mm  
(+ 3 mm Überfüller)  
U2 und U3  
208 x 305 mm  
(+ 3 mm Überfüller)  
**€ 4.400,-**

**1/2 Seite hoch**  
abfallend:  
104 x 305 mm  
(+ 3 mm Überfüller)  
oder  
Satzspiegel:  
87 x 252 mm  
**€ 2.750,-**

**1/2 Seite quer**  
abfallend:  
214 x 150 mm  
(+ 3 mm Überfüller)  
oder  
Satzspiegel:  
178 x 126 mm  
**€ 2.750,-**

**1/3 Seite hoch**  
abfallend:  
72 x 305 mm  
(+ 3 mm Überfüller)  
oder  
Satzspiegel:  
56 x 252 mm  
**€ 2.200,-**

**1/3 Seite quer**  
abfallend:  
214 x 102 mm  
(+ 3 mm Überfüller)  
oder  
Satzspiegel:  
178 x 84 mm  
**€ 2.200,-**

**1/4 Seite hoch**  
abfallend:  
104 x 150 mm  
(+ 3 mm Überfüller)  
oder  
Satzspiegel:  
87 x 126 mm  
**€ 1.700,-**

Alle Preise sind Nettopreise zuzüglich 5% Werbeabgabe plus 20% Mehrwertsteuer.

# Gaumenfreude<sup>®</sup>

BY CASINOS AUSTRIA

**Jetzt  
bestellen!**

[shop.casinos.at](http://shop.casinos.at)

Glück & Genuss – das Dinner & Casino-Paket:  
Um nur 59,- Euro genießen Sie ein Glas Frizzante\*  
und ein 4-gängiges Menü und versuchen Ihr Glück  
mit Begrüßungsjetons im Wert von 25,- Euro und  
Glücks-Jetons mit der Chance auf 7.777,- Euro.  
Auch als Geschenk ideal!

\* Wahlweise statt Frizzante auch Mineralwasser oder Orangensaft.

Serviceline: +43 (0)1 534 40 50  [casinos.at](http://casinos.at)  [facebook.com/casinosat](https://www.facebook.com/casinosat) 

  
**CASINOS AUSTRIA**

Das Erlebnis.



# AGUILA<sup>220</sup>

HOCHWERTIGSTE BARISTA-QUALITÄT  
IN KOMPAKTEM DESIGN



## NESPRESSO BUSINESS SOLUTIONS

### AGUILA 220 - Die Neue in der Barista-Familie!

Sie verbindet Kompaktheit und höchste Performance auf intelligente Art und Weise und ermöglicht eine Anbindung an Kassensysteme. Diese Hochleistungsmaschine liefert eine unübertroffene Vielfalt individuell programmierbarer Rezepte, die Ihre Gäste begeistern wird und Ihnen Grand Cru für Grand Cru zusätzlichen Mehrwert für Ihr Business schafft.

[www.nespresso.com/pro](http://www.nespresso.com/pro)

+43 (0) 810 981 981 (zum Ortstarif)

