HOTEL & DESIGN | Fachmagazin für Hotellerie & Gastronomie | Cover: Sappenbauer Automuseum | € 6,– | P.b.b. | 09Z038153M | Brigitte Strohmayer, Birkensee 32a, 2482 Münchendorf | Retouren an PF 555, 1008 Wien

HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Nr. 4 | August/September 2016

H&D SÜDTIROL

Wellnesshotel Adler Dolomiti

H&D AUTOSALON

Der Weg ist das Ziel

F&D KAFFEE-SPECIAL

Genussmomente im Alltag

WE-Linie

Perfekter Kaffeegenuss im Büro

Kaffee beflügelt die Kreativität, fördert die Kommunikation und steigert den Wohlfühlfaktor. Deshalb schuf JURA die »plug-and-enjoy«-Geräte für stilvollen Kaffeegenuss am Arbeitsplatz. Dank des einzigartigen Puls-Extraktionsprozesses (P.E.P.®) gelingen selbst kurze Spezialitäten wie Ristretto und Espresso in höchster Kaffeebar-Qualität. Flexibilität, Ästhetik, Einfachheit und erhöhte Kapazität von Bohnenbehälter, Wassertank sowie Kaffeesatzbehälter sind ihre großen Stärken. Das macht sie überall dort unentbehrlich, wo rund 30 Spezialitäten am Tag genossen werden:

- Büro
- Werkstatt
- Anwalt, Notar
- Geschäftsräume
- Atelier

WE8 – Für Spezialitäten-Liebhaber

Herstellergarantie: 25 Monate oder bis 16.000 Bezüge

Chefreakteur Peter de Cillia und seine eigenwillige Interpretation des Begriffes „Textile Sauna“ im Hotel „Das Goldberg“.

Verehrte Leserschaft!

Die Sommersaison ist noch lange nicht zu Ende, schon jetzt Bilanz zu ziehen, wäre deshalb doch zu verfrüht. Die meisten in der Branche können sich aber laut diverser Meldungen über eine gute Auslastung freuen. Österreich als Urlaubsdestination wird meiner Meinung nach immer beliebter. Die Qualität und das Preis-/Leistungsverhältnis stimmen überwiegend, die Natur ist weitgehend noch intakt, klares, sauberes Wasser, reine Luft sind bei uns noch eine Selbstverständlichkeit.

Attribute, die immer mehr in den allgemeinen Gästefokus rücken. All die Grässlichkeiten, die sich auf der ganzen Welt so abspielen, streifen uns bis jetzt nur – da können wir uns noch glücklich schätzen. Verhindern oder gänzlich ausschließen, mit welchen Maßnahmen auch immer, können wir diese leider nicht. Wer das verspricht, ist schlichtweg ein Scharlatan oder eben ein Populist. Marktschreierisch etwas verurteilen, was nicht wirklich zu verhindern ist, keine wirklich geeigneten und auch praktikablen Lösungen anbieten – stellen Sie sich vor, Sie würden so agieren?

Sehr schnell könnten Sie ihren Betrieb zusperren, denn der Gast verzeiht vieles, nicht aber z. B. das Vorgaukeln von Qualität und die dazu passende Philosophie, wenn diese nicht einmal rudimentär vorhanden sind. Der Hotelier heutigen Zuschnittes muss mit Emotionen, die für den Gast nachvollziehbar sind, denselbigen begeistern. Nur dann kann er punkten.

Wir haben deshalb wieder versucht, einige Vorzeigehäuser zu präsentieren, die diesen hohen Ansprüchen entsprechen. Ob in der fernen Welt, bei uns in Österreich oder auch in unserer neuen Destination Südtirol, wo meistens familiengeführte Betriebe versuchen, erfolgreich Hotelgeschichten zu schreiben. In den einzelnen Häusern unterwegs, haben wir dabei aber nicht verabsäumt, nach Produzenten zu suchen, die das Bild des Hauses mit ihren Produkten mit gestalten, seien es Bodenhersteller, Sauna-Produzenten, Kaffee- und Kaffeemaschinenhersteller oder Getränkelieferanten. Sie alle, zusammen mit einem motivierten Hotelteam, versuchen Emotionen bei Gästen zu erzeugen. Die Hard- und Software muss stimmig sein. Ehrlich, nachvollziehbar, altbekannte Begriffe wie „Regionalität“ oder „Authentizität“ dürfen nicht zu Schlagwörtern verkommen. Diejenigen, die das begriffen haben, brauchen sich um die Zukunft Ihres Betriebes keine großen Sorgen machen.

In diesem Sinne
Ihr

Peter A. de Cillia
Chefredakteur

winterhalter®

Besuchen Sie uns auf der FAFGA, Innsbruck
19.–22.09.2016, Halle A.0, Stand A115

www.winterhalter.at/wasser/umkehrosmose/at-excellence-i

H&D INFORMIERT

Editorial ... SEITE 3
News ... SEITE 6
Buchtipps ... SEITE 64
Kolumne „anonymus“ ... SEITE 73
Vorschau, Impressum ... SEITE 74

SÜDTIROL-SPECIAL

Adler Dolomiti Spa & Sport Resort ① ... SEITE 10
Alpiana Resort ... SEITE 14
Romantik Hotel Stafler ... SEITE 17
Textiles Management ... SEITE 18

HOTELS & GASTRONOMIE

Therme Laa – Hotel & Spa ② ... SEITE 32
Die Yacht – das Casino-Restaurant Velden ③ 38
Werzer´s Hotel Resort ④ ... SEITE 40
Motel One in Stuttgart ⑤ ... SEITE 42
Landhotel & Automuseum Seppenbauer ⑥ SEITE 62
Pestana CR7 Hotel, Madeira ⑦ ... SEITE 70
Mare Pineta Resort, Milano Marittima ... SEITE 71

BÖDEN, MÖBEL & CO

Böden im Hotel Gmachl ... SEITE 20
Hochwertige Objektausstattung ... SEITE 22
Bodenbeläge im Hotel Drei Löwen ... SEITE 24
Möbel „Made in Austria“ ... SEITE 25
Design-Produkte ... SEITE 26
Heizen mit Infrarot ... SEITE 27
Suiten-Renovierung im Hotel Alpina ... SEITE 28
Glas-Faltwände – Gastronomie mit flexibler Raumgestaltung ... SEITE 30
Sanitärtechnik – Hygiene und Ästhetik ... SEITE 34
Infrarot für die Dusche ... SEITE 35

FOOD & DESIGN

Cooler Drinkgenuss ... SEITE 44
Kaffee-Manie ... SEITE 45
Genussmomente im Alltag ... SEITE 46
Kaffeegenuss auf höchstem Niveau ... SEITE 48
Tipico italiano ... SEITE 49
Italienische Kaffeekultur ... SEITE 50
Sensorisch optimiertes Wasser für Kaffee SEITE 51
Kaffeegenuss mit gutem Gewissen ... SEITE 52
Der Komplettanbieter – what else? ... SEITE 54
F&D-Produkte ... SEITE 55
Pimp-up Ideen für den Sommerdrink ... SEITE 56
Neues Design bei Grapos ... SEITE 58
Wiberg Genusswelt ... SEITE 60
Produzenten aus Kärnten ... SEITE 61

FOKUS

Umweltzeichen für Miettextil-Service ... SEITE 36
H&D Autosalon ... SEITE 65
Naturpools und Schwimmteiche ... SEITE 68

SOLARLUX®

GLAS-FALTWÄNDE | HORIZONTAL-SCHIEBE-WÄNDE | WINTERGÄRTEN | GLASHÄUSER

FLEXIBLE GESCHÄFTSEINGÄNGE

Gestalten Sie für Ihre Kunden einen variablen, einladenden Eingang: Mit einer Glas-Faltwand schaffen Sie großflächige, barrierefreie Raumöffnungen. Eine extrem leichte Bedienung sowie optimale Wärmedämmung der Elemente bieten für Kunden und Anwender den perfekten Komfort. Solarlux – natürlich „made in Germany".

www.solarlux.at

Maßgeschneidert

Costa Kreuzfahrten präsentiert mit MyCosta eine Website zur Personalisierung der gebuchten Kreuzfahrt. Unter www.mycosta.com können bis zu vier Tage vor Abfahrt exklusive Services und Überraschungen reserviert werden. Das Service kann genutzt werden, um den Urlaub bequem im Voraus online zu planen, aber die gebuchten Leistungen erst am Ende der Kreuzfahrt direkt an Bord zu zahlen.

Conrad Hotels & Resorts

Die Hotelgruppe unterzeichnete einen Franchisevertrags mit Sa Bora Bora Nui für das Conrad Bora Bora Nui. Damit erweitert die Luxushotelmarke von Hilton Worldwide ihr Portfolio auf der Insel Bora Bora um 115 luxuriös ausgestattete Zimmer und 86 Bungalows. Nach einer umfangreichen Multimillionen-Dollar-Renovierung wird das Hotel im März 2017 seine Pforten für Luxusreisende öffnen.

Green Company

Hansgrohe feierte am österreichischen Standort ein großes Fest. Das Unternehmen ist mit 25 Mitarbeitern mittlerweile seit 30 Jahren im ecoplus Wirtschaftspark IZ NÖ-Süd angesiedelt und präsentierte stolz die von ecoplus organisierte thermische Sanierung seiner Büro-, Lager- und Ausstellungsflächen. Da sich Hansgrohe als Green Company versteht, sieht man Nachhaltigkeit als Voraussetzung, um am Markt zu bestehen und setzt international auf umweltfreundliche Standorte und Fertigungstechnologien sowie den Einsatz erneuerbarer Energien.

Exklusive Partnerschaft

Das Gritti Palace Hotel in Venedig, ein Hotel der Luxury Collection, präsentiert stolz eine neue Kooperation mit Riva, Italiens führender Luxusboot-Marke: Das fabrikneue Aquariva Motorboot „Il Doge" steht den Gästen für einzigartige Ausflüge zur Verfügung. Das Hotel unterstreicht damit die Markenphilosophie der Luxury Collection, den Gästen authentische und exklusive Erlebnisse zu bieten.

Vapiano jetzt auch glutenfrei

Seit der Eröffnung des ersten Vapiano-Restaurants im Jahr 2002 hat sich einiges getan. Heute ist die gastronomische Lifestylemarke in 30 Ländern auf allen fünf Kontinenten zu finden. In Österreich befinden sich derzeit insgesamt elf Vapiano-Restaurants, sieben davon alleine in Wien. Eine neue Bereicherung im Angebot: Glutenfreie Pastagerichte und Pizzen, zubereitet mit Produkten der Marke Schär.

V.l.n.r.: Christian Hollweck (Direktor Geisel Privathotels), Stephan Geisel, Michael Geisel, Carl Geisel, Thomas Kösters (Prokurist Geisel Privathotels)

Zukunftsweisende Gastgeber

An zentraler Stelle in München eröffnet im Sommer 2017 unter dem Namen „Beyond by Geisel" eine in ihrer Art einzigartige Stadtresidenz mit 20 Gästezimmern und Suiten. Ebenso fällt im Herbst kommenden Jahres der Vorhang für die „Schwabinger Wahrheit by Geisel". Gleichzeitig erhält das traditionsreiche Hotel Excelsior eine Komplettrenovierung. Den Abschluss der aktuellen Umbaumaßnahmen bildet Ende 2018 der Neubau des Hotel Königshof.

„Unsere Häuser sollen weit mehr als ein Hotel sein, wir wollen Orte der Gastlichkeit und des Austausches schaffen, an denen sich sowohl Gäste als auch Münchner wohlfühlen", so Carl Geisel. Die Hoteliersfamilie Geisel stärkt mit all diesen innovativen Konzepten die Münchner Privathotellerie.

Das 1887 eröffnete Raffles Singapore.

AccorHotels übernimmt Luxusmarken

Nach der Zustimmung der Aktionäre bei der Hauptversammlung am 12. Juli 2016 verkündet die AccorHotels Gruppe offiziell die Übernahme der FRHI Hotels & Resorts (FRHI) mit deren drei prestigeträchtigen Luxushotelmarken Fairmont, Raffles und Swissôtel. Durch die Übernahme dieser drei außergewöhnlichen Marken positioniert sich AccorHotels als Marktführer im globalen Luxushotelmarkt, vergrößert sein Wachstumspotenzial sowie seine Profitabilität und erweitert signifikant seine Präsenz in Nordamerika, dem weltgrößten und einflussreichsten Verbrauchermarkt.

„Die Übernahme dieser drei renommierten Luxusmarken ist ein historischer Meilenstein für AccorHotels", sagt Sébastien Bazin, Chairman und CEO von AccorHotels.

TRANSGOURMET

TRANSGOURMET.
DAS BESTE FÜR DIE GASTRONOMIE!

C+C Pfeiffer ist jetzt Transgourmet. Für Sie bedeutet das: **Bleibende Werte. Bleibende Märkte. Bleibende Qualität.** Als zweitgrößtes C+C- und Foodservice-Unternehmen Europas bietet Transgourmet das Beste für Gastronomie und Gewerbe. Dieses Versprechen gilt weiterhin, auch wenn sich der Name geändert hat.

transgourmet.at

Historisch wohnen beim Winzer

Wo der Wein gut lagert, ist auch gut schlafen – die internationale Hotelvereinigung der „Schlosshotels & Herrenhäuser" bietet so manchen Geheimtipp für Liebhaber edler Tropfen. Einige der Schlösser, Burgen, Villen und Landsitze verfügen über eigene Weingüter. Weingartenpicknicks, Verkostungen und Fachsimpeln mit dem Winzer garantieren dabei spannende Einblicke.

Wein & Co Stephansplatz

Eine Wiener Institution wird ab Herbst 2016 in neuem Glanz erstrahlen: Der Wein & Co Flagshipstore vis-à-vis des Stephansdoms zeigt sich bald in komplett neuem Look. Die Wiedereröffnung wird allen Weinliebhabern und solchen, die es noch werden wollen, eine Wein- und Genusswelt im Herzen Wiens bieten. Auf 800 m² entsteht eine neue Dimension des Genusses.

Serenata Nethotel

Die inhabergeführte Althoff Hotel Group, zu der neben den 5-Sterne Hotels der Althoff Hotels Collection auch die junge 4-Sterne Marke der Ameron Hotels gehört, konnte nun ebenfalls für die Nethotel CRM Lösung von Serenata gewonnen werden. Serenata Nethotel bietet die Möglichkeit, alle relevanten Gästeinteressen zu sammeln und zur noch individuelleren Gestaltung des Gastaufenthaltes zu nutzen.

Thomas Althoff

Luxusstrand für Hunde

Kroatien ist ein beliebtes Reiseziel. Doch nicht nur Menschen erfreuen sich an Kroatien, auch der Hund als geliebtes Haustier genießt die Ferien an der adriatischen Küste, vor allem am Hundestrand in Crikvenica. Die tierischen Lieblinge werden dort bestens versorgt. Nach einem erfrischenden Bad in der Adria können Hunde sich am Kiesstrand abduschen, bevor es an die Hundebar geht. Die Hundebar bietet köstliche Erfrischungen wie Kräutertee, belgisches Hundebier (0%) und Snacks wie Eis und Kuchen für die treuen Begleiter.

Mantarochen und Walhaie

Über das Leben der Mantarochen ist in der Wissenschaft bislang nur wenig bekannt und die eleganten Meerestiere faszinieren Taucher auf der ganzen Welt. Mit der Manta Trust Expedition der Four Seasons Resorts Maldives kommen Gäste den anmutigen Tieren mit dem schnellsten und luxuriösesten Katamaran in den maledivischen Gewässern, dem Katamaran Four Seasons Explorer, ein Stück näher. Vom 1. bis 8. und 15. bis 22. September 2016 können Interessenten die exklusive siebentägigen Tauchkreuzfahrt buchen.

Die Vineus Awards

Bereits zum siebten Mal wurden im Rahmen des Vineus Wine Culture Awards Personen und Betriebe für ihre Leistungen rund um die österreichische Weinkultur ausgezeichnet. Transgourmet als führender heimischer Gastronomie-Großhändler sowie der zum Unternehmen gehörende Wein- und Getränkefachgroßhändler Trinkwerk luden zur festlichen Gala. Mit dem Vineus Wine Culture Award werden heimische Winzer und Gastronomen in sechs verschiedenen Kategorien geehrt: Sommellerie, Lebenswerk, Trendsetter-Winzer, Weinhotels und Weinrestaurants sowie Newcomer-Winzer.

Am Ende des Abends stand Johann Gisperg jun. vom Weingut Johann Gisperg aus Teesdorf (NÖ) als Sieger in der Kategorie Newcomer-Winzer des Jahres fest. Johann Gisperg geht mit autochthonen Weinen neue Wege und vergisst dabei nie seine Wurzeln. Mit sorgfältiger Pflege entstehen auf seinem Weingut sehr individuelle, edle Weine in hochwertiger Qualität.

Die Kategorie Weinrestaurant 2016 entschied der Steirer Wirt aus Trautmannsdorf in einer Kombination aus Experten- und Publikumswertung für sich. Fest verankert ist der Steirer Wirt schon seit über 120 Jahren im dörflichen Leben von Trautmannsdorf in der Oststeiermark. Mit den Geschwistern Sonja und Richard Rauch schwebt nun ein neuer, höchst genussvoller Wind durch die historischen Stuben ihres gastlichen Hauses.

Das Publikum wählte aus drei von einer Fachjury nominierten Weinhotels ihren Liebling 2016: Das Central aus Sölden durfte die begehrte Auszeichnung entgegennehmen. Das Central ist das einzige 5-Sterne-Hotel in Sölden und liegt mitten in der imposanten Bergwelt der Ötztaler Alpen. Allem voran eilt der Küche ein exzellenter Ruf unter Haubenkoch Gottfried Prantl voraus. Sommelier und Falstaff-Maître 2005 Martin Sperdin präsentiert in seinem ausgewählten Weinsortiment über 30.000 Flaschen edler Tropfen. Eine Expertenjury aus der heimischen Wein- und Genusswelt kürte den 33-jährigen Suvad Zlatic zum Sommelier des Jahres. Der gebürtige Bosnier ist als Maître d´Hôtel und Chef Sommelier in Geigers Posthotel in Serfaus in Tirol tätig. Zum Trendsetter-Winzer des Jahres wurde Armin Tement vom Weingut Tement in der Südsteiermark gewählt. Der 29-jährige Steirer ist seit einigen Jahren im hochdotierten Familienbetrieb tätig, bewirtschaftet gemeinsam mit Vater und Bruder 65 Hektar Weingärten und vinifiziert Weinspezialitäten mit viel Liebe und Hingabe.

Der Vineus für das Lebenswerk ging heuer nach Niederösterreich: Franz Hirtzberger vom gleichnamigen Weingut in Spitz/Donau wurde geehrt. Seit fünf Generationen erschafft das Weingut ausgezeichneten Wein in sortentypischer Reinheit und setzt dabei auf die Anwendung altbewährter Methoden.

SYMPHONIC
TRADING GMBH

OBJEKT DESIGN | MASSANFERTIGUNG

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

Symphonic Trading GmbH
A-8184 Anger
Baierdorf-Umgebung 61
Tel. +43 1 615 07 45
office@symphonic.at
www.symphonic.at

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!

Der Adler ist gelandet

Idyllisch am Hang gelegen und doch im Mittelpunkt des Ortes, bietet das Adler Dolomiti Spa & Sport Resort einen imposanten Blick auf die Bergwelt von Gröden.

Das Stammhaus ist von einer 9.000 Quadratmeter großen Parkanlage umgeben und schließt an die Fußgängerzone von St. Ulrich an. Die Verbindung vom Hotel zu den Ski- und Wandergebieten befindet sich nur wenige Gehminuten entfernt. Ein Highlight dabei ist zweifellos die Rolltreppe, welche die Gäste vom Hotel direkt in das Ski- und Wandergebiet Dolomiti Superski, dem mit 1.220 Pistenkilometern größten Skigebiet der Welt, bringt. Auf demselben Grundstück befindet sich die Adler Balance Spa & Health Residenz. Das Resort verfügt über insgesamt 120 Zimmer und Suiten mit einer Größe von bis zu 45 Quadratmetern. Warme Farben und Hölzer der Region schaffen rundum ein behagliches Ambiente.

Die Küche

Das Hauptrestaurant und die zwei Tiroler Fichtenholzstuben laden zu vielfältigen Gaumenfreuden ein. Willi Larese, langjähriger Küchenchef, legt besonderen Wert auf hochwertige Produkte mit ausgewählter Herkunft und eine schonende, fettarme Zubereitung. Von mediterranen über südtiroler bis hin zu traditionellen und vollwertigen Speisen hat die Küche des 5-Sterne-Hauses einiges zu bieten. Im Weinkeller lagern über 300 ausgewählte Weine aus Spitzenlagen, vorrangig aus Südtirol.

Um- und Neubau

Nach nur vier Monaten Bauzeit präsentiert sich das Hotel seit Juli 2011 mit neuer Lobby, zusätzlichen Adler Stuben, 16 weiteren Zimmern und Junior Suiten sowie einem vergrößerten Kinderclub. Familie Sanoner hat rund sieben Millionen Euro in die sanfte Umgestaltung des ältesten Bereichs investiert. Luftiger, weitläufiger und repräsentativer gestaltet sich die Lobby

dank vier Meter hoher Decken und einem gläsernen Übergang zwischen dem alten und neuen Gebäude. Moderne Holzvertäfelungen, cremefarbener Stein und ein offener Kamin mit Loungemöbeln ließen einen einladenden Eingangsbereich entstehen. Am Giebel angebrachte Holzelemente von Markus Delago

greifen die Grödner Schnitzkunst auf und vollenden die Neuinterpretation des traditionellen Baustils. Die über vierhundert Jahre alten Restaurant-Holzstuben wurden ausgebaut, gereinigt, wieder eingebaut und erweitert. Die neuen Räumlichkeiten des AKI-Kinderclubs im Dachgeschoss auf 180 Quadratmetern bieten mehr Platz für Spiel und Spaß. Es entstanden zudem elf neue Doppelzimmer mit zirka 35 Quadratmetern und fünf Junior Suiten mit zirka 40 Quadratmetern.

Die Wasserwelt

Die „Aguna“ Wasserwelt erstreckt sich auf insgesamt 3.500 Quadratmetern mit Hallenbad und Kristall-Pool, großzügigem Freibad mit diversen Whirlpool-Anlagen, 35 Grad Sole-Indoor- und -Outdoorpool in der Grotte sowie Sole-Panoramapool und Hot-Whirlpool mit Blick auf die Dolomiten. Zu den weiteren Besonderheiten zählen der unterirdische Salzsee, die Salzgrotten mit Salzstein-Sauna, der Kristall Salz-Dom, die Inhalationsgrotte und die Panorama-Bio-Heu-Sauna. Ein warmer Bergsee und eine über drei Etagen reichende Felslandschaft mit Alm-Sauna, Südtiroler

Heubad, Kraxenofen, orientalischem Rasulbad und Blütendampfbad in der Felsengrotte sowie ein Lady-Bereich mit Lady-Rosenbad sorgen für genügend Raum zur Entspannung. Zusätzlich stehen insgesamt 34 Behandlungsräume, großzügige Ruhezonen mit beispielsweise offenem Kamin und Wasserbetten vor Panoramafenstern sowie ein hauseigener Friseursalon zur Verfügung. Die nach verschiedenen Themen gestalteten Private-Spa-Räume entführen Paare von Tirol nach Asien. So entspannen Gäste bei einem Heubad in authentischen Holzzubern, genießen im orientalischen Private-Spa-Raum wohltuende Anwendungen

oder begeben sich in die Hände einer thailändischen Masseurin. Für die natürliche Schönheit kreierte Familie Sanoner in Zusammenarbeit mit Dr. Francesa Ferri und ihrem Labor Effegilab die eigene Kosmetikpflege Adler SPA. Sie beinhaltet nur rein natürliche Inhaltstoffe aus den Südtiroler Bergen wie Edelweiß und Himbeere und ist frei von konservierungs- sowie chemischen Farbstoffen. Das Resort in Südtirol kann getrost als eine perfekte Urlaubswelt bezeichnet werden.

www.adler-dolomiti.com

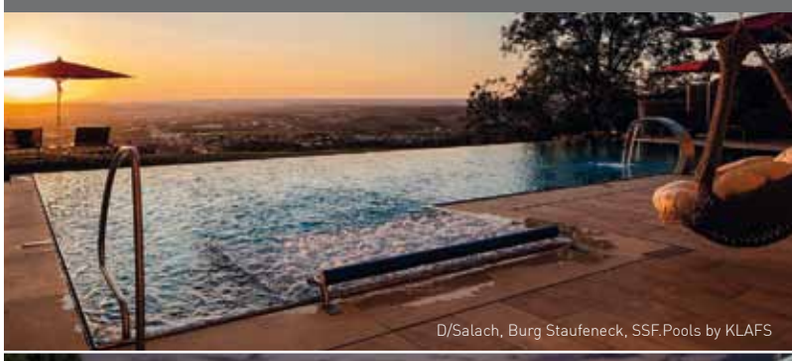
A/Salzburg, Schlosshotel Mönchstein

WENN LEISTUNG ENTSCHEIDET

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.

www.berndorf-baederbau.com


D/Salach, Burg Staufeneck, SSF.Pools by KLAFS

D/ Dingolfing, Caprima, Monocom, Alexander Holzinger

La dolce vita

Völlan bei Lana liegt in der Nähe der Kurstadt Meran. Sanft fügt sich hier das Alpiana Resort ins Landschaftsbild von Obstgärten und grünen Wiesen sowie Kastanienhainen und Bergwäldern ein.

Fotos: Dolce Vita Wellness Hotel Alpiana Resort

Geradlinig. Meisterhaft. Kunstvoll, aber nicht künstlich. So könnte man kurz und bündig das Hotel beschreiben, denn es fährt seinen eigenen Stil, steht für selbstbewusste Architektur und für Design, das in seiner Reduktion auf das Wesentliche Vollendung findet. Ein paradiesischer Poolgarten vor Südtiroler Bergkulisse, Spa und Wellness auf drei Ebenen und 2.000 Quadratmetern. Pools und Becken inmitten mediterraner Gartenwelten. Räume, die mit sachlicher Eleganz bestechen. Für einen gelungenen Urlaub nur das Beste.

Echt herzlich

Für Familie Margesin ist das Hotel-Resort tägliche Leidenschaft. Nicht Beruf, sondern Berufung. Das Hotel präsentiert sich einzigartig in seinen Farben und Formen. Und doch – für so manchen Gast ist nicht dies der ausschlaggebende Grund, um seinen Urlaub hier zu verbringen. Es ist die Familie Margesin. Mit „echter Herzlichkeit", so ein Gast, „wird man hier empfangen. Man hat das Gefühl, Teil vom Ganzen zu sein und in Beziehung zu anderen zu stehen." Das Zwischenmenschliche hat in unserem schnelllebigen Zeitalter wieder an Bedeutung gewonnen.

Design für Emotionen

Von der Natur inspiriert, vom Menschen inszeniert. Der unverkennbare Alpiana Style verkörpert den „neuen Luxus": Reduktion auf das Wesentliche. Es sind die Details, die klare Akzente setzen. Das Refugium in Lana hat Charakter, außen wie innen. Eine klare Formensprache, viel Licht, sorgfältig ausgewählte Materialien. Jedes Detail eigens geplant und entworfen. Nichts ist Zufall. Alles inszeniert. Und doch wirkt es ganz ungekünstelt. Architekt Georg Hueber: „Dieser Stil ist neu. Er spricht für sich selbst, weil er mit nichts vergleichbar ist. Die Natur ist Vorbild, alles andere ist Emotion." Palmen, Pergolas, Kräuterbeete. Hängeliegen, Brücken, Lounge-Ecken. In der Alpiana Pool- und Gartenwelt ist kein Becken wie das andere: Ein Infinity-Pool mit Berghorizont, ein Herz-Solepool. Eine kleine Natur-Lagune mit Quellwasser aus den Bergen. Die Poolgärten bieten Platz und Weite. Zum Baden, zum Liegen, zum Lesen, zum Entspannen. ➤

Innere und äußere Harmonie

Das Gefühl, nichts zu müssen, einfach sein zu dürfen, ist Balsam für die Seele, ist die Quelle neuer Kraft. In einer zunehmend komplexen Welt sehnt sich der Mensch wieder nach Einfachheit.

Reduziert auf das Wesentliche vereint das Alpiana Spa Top-Design mit Heimeligem: Geradliniger Stil trifft Materialien der Natur. Hier lenkt nichts ab von dem, was im Fokus steht: Wohlbefinden. Der Spa-Bereich erstreckt sich auf drei Ebenen. Raum und Ruhe. Wasser und Wärme. Die Grenzen zwischen Innen und Außen zerfließen. Eine Wellness-Landschaft ist voller Dynamik, obwohl sie bewusst Überflüssiges weglässt.

Im Hotel-Resort wird gekocht, was die Jahreszeiten und die Landschaft hervorbringen. Die besten Rezepte der Ferienregion werden immer wieder neu interpretiert, kombiniert und mit Stolz serviert. Dabei darf Uriges auch mal ganz für sich sprechen: Schlutzkrapfen und dampfende Knödel finden ihren Platz auf der Karte neben neu und kreativ Interpretiertem. Einziger

Leitsatz: Hausgemacht muss es sein. Dann schmeckt feine Küche auch ehrlich. Ein buntes Buffet schichtet Typisches neben Besonderem, Schlichtes neben Kreativem, erfrischend Gesundes neben neckischer Versuchung. Liebevoll dekoriert, gekonnt inszeniert. Hier werden Speisen serviert, die von der Leidenschaft zeugen, die der Südtiroler für das Essen hegt. Und vom kulinarischen Miteinander zweier Kulturen.

Natürliches Wohnen

Natürliche Farben, natürliches Licht. Jedes Detail ist hier eigens entworfen worden. Erdtöne und Petrolblau dominieren vor dem Grün der Wälder und Wiesen am Fenster. Es herrscht eine klare Linienführung vor geschwungenen Formen der Berge. Nussholz und erlesene Textilien ergänzen sich gekonnt. Keine Schlafräume, nicht einfach „Zimmer“, stehen bereit, sondern Räume zum Sein, damit der Aufenthalt eben zum dolce vita wird.

www.alpiana.com

Romantik Hotel mit Tradition und zeitlosem Komfort

Umrahmt von einer anmutenden Bergkulisse im Südtiroler Wipptal liegt das traditionsreiche 4-Sterne Romantik & Gourmet Hotel Stafler. Historische Gewölbe, Kachelöfen aus der Jahrhundertwende, getäfelte Stuben sowie die Aura vieler Jahrhunderte kennzeichnen das Erbe, das nun schon seit Jahrhunderten von der Gastfreundschaft der Familie geprägt wird. Eine Besonderheit im Hotel Stafler ist die individuelle Einrichtung jedes der 36 Zimmer. Bereits vor der Renovierung im Winter vergangenen Jahres wurden die Zimmer vom italienischen Möbelhersteller Selva Hospitality, dessen Wurzeln in Südtirol verankert sind, ausgestattet. Seit 45 Jahren ist der Name Selva ein Markenzeichen höchster Güte. Der Möbelhersteller steht für außergewöhnliche Kreativität, hervorragende Vielfalt und italienische Handwerkskunst in Vollendung. Das ganz besondere Wechselspiel von Tradition und Innovation, von Handwerk und Design, macht den einzigartigen Touch aus.

Die Selva-DNA

Die Selva-Identität kommt auch in den Zimmern des Hotels ganz klar zum Vorschein. Der individuelle Einrichtungsstil, welcher traditionelle Elemente mit zeitlosen Möbelstücken verbindet, verschmilzt dabei zu einem harmonischen Ganzen. In den kürzlich renovierten Zimmern entschied man sich für die klassische Oberfläche „Kirschbaum“. Dadurch wird dem stimmigen Farbkonzept mit Bezugsstoffen in hellgrünem Farbton eine angenehme Frische verliehen. Da jedes der Zimmer individuell eingerichtet ist, wird hier ganz besonders die Programmvielfalt des Herstellers dargestellt. Das Sortiment, welches vom klassischen Möbel aus dem 17. Jahrhundert bis zum modernen Designerstück reicht, lässt ungeahnt viel Raum für einen individuellen Stil-Mix und für eine ganz persönliche Interieur-Story. Im Hotel findet man von der klassischen Kollektion „Villa Borghese“ bis hin zu klassisch modernen Möbelstücken aus den Kollektionen „Eleganza“ und „Luna“ ein breites Spektrum an Möbeln aus den Programmen der Südtiroler Möbelmanufaktur. Da der Möbelhersteller neben der Linie „Selva Timeless“ auch über die Premiumlinie „Philipp Selva“ verfügt, werden dem Hotelier viele Möglichkeiten für eine individuelle Einrichtung geboten. Gerade in Traditionshäusern ist dies ein gewichtiger Vorteil, um Tradition und Werte zu bewahren, mit modernen Elementen zu kombinieren und dadurch eine ganz besondere, einzigartige Atmosphäre zu schaffen. So werden im Gourmet-Hotel Stafler, welches vor allem auch durch sein Hauben- und Sterne-Restaurant bekannt ist, Tradition und Moderne verbunden. Merkmale, die das Hotel mit dem langjährigen Partner Selva teilt.

Selva schaffte es, den kürzlich renovierten Zimmern im Romantik Hotel Stafler einen ganz persönlichen Charakter zu verleihen: Individuell, stilvoll und getreu den Werten des über 700 Jahre alten Hauses.

Fotos: Selva, Hannes Niederkofler

Textiles Management

Ein Blick hinter die Kulissen demonstriert eindrucksvoll, dass Hygiene, Nachhaltigkeit und innovative Technologie rund um das Thema „Wäsche“ der Hotellerie und Gastronomie enorme Vorteile bringen.

Tagtäglich werden bei Salesianer Miettex, dem Marktführer in Sachen Miettextilservice, 370 Tonnen Wäsche sorgfältig bearbeitet. Davon entfallen auf Mundservietten, Leintücher, Badetücher und andere Textilien für Gastronomie und Hotellerie rund 1,2 Millionen Teile – ein erheblicher Teil. Dies gibt auch dem Gast das Gefühl von Sicherheit, denn er kann sich sicher sein, dass in einem Haus, das sich auf Salesianer Miettex verlässt, auch 100prozentige Hygiene-Standards eingehalten werden. Hoteliers und Wirte wiederum können sich darauf verlassen, dass immer frische und hygienisch saubere Wäsche auch in Spitzenzeiten vorrätig ist und angeliefert wird. Repräsentative Marktforschungen bestätigen: Das wichtigste Kriterium für die Buchung eines Hotels ist „Hygiene“. Die Zufriedenheit des Gastes und die Bereitschaft wiederzukommen ist entscheidend von seiner Erfahrung mit der Hygiene des Hauses beeinflusst. Das Hygiene-Siegel des Wäscheprofis gilt heute bereits als Standard für die Empfehlung von hygienisch kompetenten Unterkünften und ist in den wichtigsten Touristik-Guides vertreten.

Geprüfter Schlafkomfort

Hygiene beginnt schon bei der Auswahl der besten Textilien. Untersuchungen des Textilforschungszentrums Hohenstein-Institute bestätigen: Note „sehr gut“ für die Bettwäsche in den wichtigsten physiologischen Eigenschaften. Guter Schlaf ist

ein bedeutender Faktor für Erholung und Wohlbefinden. Die Bettwäsche zeichnet sich neben modernem Gewebe und überragendem Komfort durch beste Eignung für chemothermische, desinfizierende Waschverfahren aus.

Das desinfizierende Waschverfahren

„Die internationale Reisetätigkeit begünstigt die Ausbreitung von Erkrankungen über nationale Grenzen hinweg“, erklärt Dr. Andreas Philipp, GF Salesianer Miettex, „auch deshalb ist Hygiene in der Hotellerie und Gastronomie besonders wichtig. Bettwäsche muss einem desinfizierenden Waschverfahren unterzogen werden, um eine mögliche Ansteckung des nächsten Gastes zu vermeiden.“ Desinfiziert wird bei Salesianer Miettex effektiv und äußerst umweltschonend. Dabei gelten für Hoteltextilien dieselben strengen Hygienekriterien wie für Krankenhauswäsche. „Unsere chemothermischen und thermischen Verfahren werden regelmäßig von namhaften Instituten wie dem Institut für Hygiene und angewandte Immunologie der medizinischen Universität Wien überprüft“, betont Dr. Philipp. So können Betriebe und Gäste beruhigt sein, dass von den Stoffservietten im Restaurant, den Handtüchern im Hotelzimmer und der Bettwäsche keine Ansteckungsgefahren ausgehen. Sie können sichergehen, dass die Wäsche nicht nur frisch und sauber, sondern auch hygienisch einwandfrei ist.

Die wichtigsten Vorteile auf einen Blick

- hochwertige, hygienisch einwandfrei gereinigte, saubere Wäsche
- zuverlässige, pünktliche und rasche Lieferung im jeweils benötigten Umfang – auf Wunsch bis direkt in die Etage
- ständige Verfügbarkeit der Textilien
- transparente Kostenabrechnung
- begleitende Kostenkontrolle für den Wäscheverbrauch
- Kosten entstehen nur dann, wenn Gäste im Haus sind; aus Fixkosten werden variable Kosten
- keine Investitionen in eigene Wäscherei, kein Personalaufwand für Beschaffung, Lagerhaltung und Reinigung
- hohe Umweltfreundlichkeit der Waschprozesse und Produkte
- Raum, in dem eigene Wäsche bearbeitet wird, kann für andere Zwecke verwendet werden wie z. B. Fitnessraum etc.
- hohe Flexibilität
- Speziell bei spontanen Buchungen zeigt sich der effiziente Service von Salesianer Miettex, denn für einen Gastrobetrieb gilt es, jederzeit ausreichend Textilien bereit zu haben, auch bei Buchungsspitzen.

www.salesianer.com

Fotos: © Mathias Lixl/mafi.com

Qualität auf höchstem Niveau

Seit Jahrhunderten ist das Hotel Gmachl in Bergheim Ziel für viele Urlauber und Gäste aus aller Welt. Vom traditionellen Gasthof mit Metzgerei entwickelte sich das Haus zu einem der Vorzeigebetriebe in Österreich. Qualität zieht sich durch das ganze Hotel wie ein roter Faden. In Bezug auf Böden vertraute die Eigentümerfamilie auf Produkte von mafi.

www.gmachl.at / www.mafi.com

Das Gmachl vor den Toren der Stadt Salzburg ist ein Traditionsbetrieb mit Herz und Seele. Berühmt für sein exklusives Haubenrestaurant, die zauberhafte Parkanlage, die Topausstattung und den hervorragenden Service überzeugt das Wellnesshotel viele Stammgäste immer wieder. Das charmante Hotel mit eigenem Genussdorf liegt ganz verträumt im zugehörigen Park und lässt so gut wie keine Wünsche offen.

Bereits in der siebten Generation führt Familie Gmachl das traditionsbewusste Hotel. Tradition bedeutet für die Gastgeber-Familie vor allem, ein Umfeld für ihre Gäste zu schaffen, das deren Ansprüchen gerecht wird. So gehören laufende Modernisierungen und innovative Ideen für das Wellnesshotel zur Philosophie des Betriebes.

Silvia und Franz Gmachl ist es ein besonderes Anliegen, die lange Gastgebertradition ihrer Familie ins Hier und Heute zu übersetzen. Unermüdlich renovieren, optimieren und verbessern sie das Hotel. Ob Wellnessbereich, modernste Zimmer oder auch Elektrofahrräder. Dem Gastgeberpaar fällt stets Neues ein, mit dem sie ihre Gäste überraschen können. Viele Stammgäste schätzen diese Kombination aus Traditionsbewusstsein und visionären Ideen.

Kulinarische Gaumenfreuden

Genuss wird im Hotel ebenfalls groß geschrieben. Das exklusive kulinarische Angebot aus der Region und die überregionalen Speisen sind weit über die Grenzen von Salzburg bekannt. Jährlich kommen viele Genießer in das Haubenrestaurant und zum modernen Wirt. Traditionelle österreichische Gerichte und die kulinarischen Kreationen der internationalen Küche machen jeden Gang zum Genuss-Erlebnis.

Dass in diesem Haus der Spa- und Wellnessbereich ebenfalls zu den Besten im Lande zählt, ist schon längst kein Geheimnis mehr.

Design, wie es sein soll

Trotz der vielen Auszeichnungen auf allen Gebieten ruht sich die Familie auf ihren Lorbeeren nicht entspannt aus, sondern investiert immer wieder in ein noch Mehr an Qualität. So geschehen auch beim Umbau einzelner Zimmer und Suiten. Und da ging es nicht um futuristische Designelemente, sondern eher um „Das Beste vom Besten", abgestimmt auf das ganze Haus. Daher vertraute die Eigentümerfamilie auch auf ein ebenfalls eigentümergeführtes österreichisches Familienunternehmen – auf mafi. Der heimische Betrieb produziert Naturholzböden ausschließlich in Österreich, vollkommen ökologisch, maßgeschneidert für den Kunden und das innerhalb von vier Tagen.

In den Zimmern der Gmachl-Premium-Kategorie „Appartement Residenz", wurden rund 500 m² mafi Korallen Eiche Weiß, gebürstet und weiß geölt, verlegt. Für das Konzept verantwortlich zeichnete sich Arch. Franz Kirchmayr.

Zuerst ist man von der Helligkeit überrascht, wenn man ins Zimmer eintritt. Gebrochenes Weiß durchzieht das gesamte Interieur. Dezente Beleuchtung und harmonisch abgestimmte Farbvariationen runden die Strahlkraft des Bodens ab. Im zweiten Empfinden fühlt man sich geborgen und irgendwie angekommen. So soll Urlaubsfeeling sein.

Dem Raum Seele verleihen

Wenn der Blick in den Appartements zum Boden wandert, offenbart sich das Potential der mafi Korallen Kollektion. Die Risse entstammen bereits aus dem Baum, werden jedoch im Zuge der Produktion harmonisiert und per Handarbeit nachgefräst. Familie Gmachl entschied sich bei diesem Boden zusätzlich für eine Verkittung in ebenfalls gebrochenem Weiß, die sich nun sanft in Dielenrichtung erstreckt. Verlege- und Gehrichtung wurden exakt aufeinander abgestimmt. Dadurch wird der Gast optisch regelrecht in das Hotelzimmer hinein begleitet. Und wieder einmal gelang es Familie Gmachl, Gäste positiv zu überraschen. Diesmal mit einem Boden. Klingt an sich einfach, ist aber längst keine Selbstverständlichkeit.

Qualität, Innovation und Design aus einer Hand

SYMPHONIC überzeugt mit hochwertiger Objektausstattung.

Clevere Funktionen, zeitloses Design und hochwertige Materialien – als Tochterfirma des österreichischen Polstermöbelherstellers ADA greift Objektausstatter SYMPHONIC auf jahrzehntelange handwerkliche Erfahrung zurück. Alle Produkte verfügen über höchste Qualität für individuellen Komfort in jedem Ambiente. Vom ersten Entwurf bis hin zum fertigen Möbel kontrolliert das Unternehmen den gesamten Wertschöpfungsprozess. Das Produktportfolio umfasst verschiedene Matratzen und Schlafsofas, Bettsysteme und Restaurantpolsterungen sowie Stühle und Relax-Sessel. Ob als umfassende Konzeptlösung oder markantes Einzelstück – alle Möbel atmen in harmonischem Einklang den Geist des Unternehmens: Architektur. Handwerk. Vision.

Das Bett im Trend

Nicht umsonst zählt man den Aufenthalt im Hotel gewöhnlich in der Zahl der Übernachtungen. Wer ausgeruht und mit neuer Energie aufwacht, wird seine Unterkunft stets in guter Erinnerung behalten. Daher spielen gerade die Schlafumgebung und das Bett eine Schlüsselrolle für die Einrichtung und Ausstattung eines Hotelzimmers. Boxspringbetten liegen im Trend, bewirken höchsten Schlafkomfort und lassen sich in Größe und Gestaltung flexibel an die räumlichen Gegebenheiten anpassen. Die Modelle „Basic Plain“ und „Superior Plain“ von SYMPHONIC bieten dank ihres modularen Aufbaus aus gefedertem Untergestell und darauf abgestimmter Matratze eine flexible Anpassung an die Köperkonturen und wirken druckentlastend und stützend. Die Kombination aus zwei Federkernen sorgt für Bequemlichkeit hoch zwei und ergonomisch gesunden Schlaf. Die Basis gleicht den Druck aus, während die Matratze sich dem Körper anpasst.

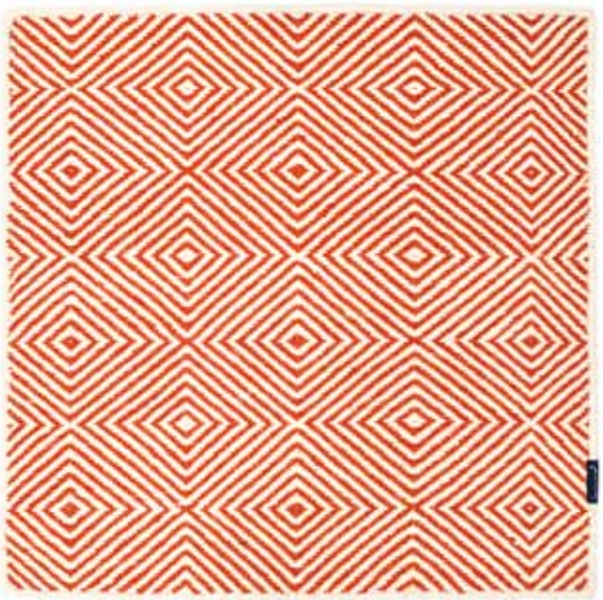
Komfortables Sitzen

Für den Gastronomiebereich stehen die komfortablen Sitzbänke von SYMPHONIC hoch im Kurs. Für größere Gruppen sind sie sehr funktional und dazu noch raumsparend. Ein weiterer Vorteil: Sie können flexibel eingesetzt werden. Zum Tisch gestellt oder frei im Raum platziert, entfalten sie ihre anziehende Wirkung und werden zu einer bequemen Sitzgelegenheit. In verschiedenen Ausführungen, mit oder ohne Rückenlehne, erlauben sie harmonische Kombinationen mit anderen Möbelstücken, Einrichtungsstilen und Anwendungsbereichen. Zudem sind sie äußerst stabil und besonders langlebig. Die aufwendigen Polsterungen bieten hohen Sitzkomfort – auch über längere Zeiträume.

Zum Blickfang im Raum avancieren Designsessel wie das Modell INDY. Einfache geometrische Formen werden kombiniert zu einem außergewöhnlichen Möbelstück. Mit seinem Fundament aus gebürstetem Edelstahl und auffallenden Rückenlehnen-Varianten ist der Sessel ein Highlight in jedem Hotelzimmer, an der Bar oder in der Lounge. Praktischen Nutzen bieten wiederum Schlafsofas. Tagsüber verfügen sie auf begrenztem Raum über eine bequeme Sitzmöglichkeit, die sich für die Nacht in ein großzügiges (Zusatz-)Bett verwandeln lässt. Auf Komfort muss bei Modellen wie dem kubisch designten SMART nicht verzichtet werden. Dank aufwendiger Polsterungen sind sie bei Tag gemütlicher Entspannungsgarant und bei Nacht vollwertiges Doppelbett. Fünf verschiedene Armteilvarianten und das große SYMPHONIC Stoffsortiment bieten zudem ausreichend Gestaltungsspielraum.

Kollektion Wonderland

Wonderland, die neue Herbst/Winter Kollektion 2016 der Schweizer Bettwäsche-Traditionsmarke Schlossberg Switzerland, entführt uns in die zauberhafte Welt der Fantasie. In ein farbenprächtiges Reich aus Flora und Fauna, in dem Fiktion und Realität verschwimmen und unsere Träume in schillernden Farben lebendig werden. Nostalgie, Romantik und ein kunstvoll inszeniertes Ambiente korrespondieren mit der Farbenvielfalt der Natur und einem Hauch Haute-Couture.



Alles im Flow

Klänge, die sich harmonisch übereinander lagern, bilden Klanglandschaften – sogenannte Soundscapes. Auch das Muster des gleichnamigen Teppichs erweckt den Eindruck von sich überlagernden, ineinander fließenden Elementen. Es entsteht ein faszinierendes Bild mit Sog-Wirkung, eine Texturlandschaft mit Tiefgang. Soundscapes ist ein handgewebter Teppich von kymo aus naturbelassener Wolle. Er ist in fünfzehn Farbkombinationen erhältlich.

www.project-floors.com

PROJECT FLOORS

Für beschauliche Momente.
Designbodenbeläge in Ihrem Hotel.

Your Project. Our Floors.

Verblüffend echt!

Das Hotel Drei Löwen befindet sich zentral in München und bietet seinen Gästen neben der perfekten Lage einen erstklassigen Service. Bei der Wahl für den Bodenbelag vertrauten die Verantwortlichen auf Project Floors.

www.hotel3loewen.de / www.project-floors.com

Insgesamt verfügt das Hotel über 97 geräumige Einzel- und Doppelzimmer sowie eine Suite, um nach einem anstrengenden Tag die nötige Ruhe und Entspannung zu finden. Für einen guten Start in den Morgen sorgt ein reichhaltiges Frühstücksbuffet, das eine große Auswahl an herzhaften und süßen sowie warmen und kalten Speisen bereithält. Im hoteleigenen Restaurant können die Gäste bei bayerischen Gerichten und internationalen Getränken den Tag gemütlich ausklingen lassen. Geschmackvoll sind aber nicht nur die kulinarischen Highlights. Auch die Zimmer präsentieren sich sehr stilvoll und mit jeglichem Komfort, den man von einem 4-Sterne-Hotel erwarten kann. So sind alle Zimmer mit Schreibtisch, Telefon, Minibar, Lüftung und LCD-Fernsehgeräten ausgestattet. Überall ist das Streben nach dem Schönen zwischen klassischem Landhausstil und eleganter Moderne absolut spürbar.

Landhausstil unkompliziert

Dunkle Holzböden, kombiniert mit frischen Pastelltönen und kräftigen Rotakzenten bei der Wandgestaltung sowie eingesetzten Naturfarben und traditionellen Karomustern beim Mobiliar sind charakteristisch für den unkomplizierten Landhausstil. Kaum zu glauben daher, dass man bei der Wahl der Bodenbeläge nicht auf echtes Holz, sondern auf die Kunststoff-Designbodenbeläge in überzeugender Holzoptik der Firma Project Floors zurückgegriffen hat. Aber immer dann, wenn visuelle und funktionale Anforderungen sowie Erwartungen in Einklang gebracht werden sollen, sind Designbodenbeläge eine willkommene Alternative für Planer, Architekten und Hotelbetreiber. Die beiden rustikalen Holzdesigns PW3615/30 und PW2003/30 aus der floors@home Kollektion von Project Floors mit einer Nutzschicht von 0,3 mm weisen eine ansprechende und äußerst naturgetreue Optik auf und sind vom Original kaum zu unterscheiden. Im Gegensatz zu Laminat oder Parkett sind die Kunststoff-Böden allerdings wasserunempfindlich und können aus diesem Grund problemlos in Bad und WC verlegt werden. Insgesamt wurden im Hotel Drei Löwen über 700 qm eingesetzt – das Hürther Unternehmen wurde bereits zum zweiten Mal beauftragt. Die Bodenbeläge von Project Floors scheinen sowohl den Hotelbesitzern als auch den Gästen nachhaltig zu gefallen ...

Made in Austria

Möbel, in Österreich gefertigt, stehen auch international für exklusives Design, traditionelle Handwerkskunst und hochwertige Qualität hoch im Kurs.

Österreichische Möbelindustrie / TEAM 7

Allein mit den Ausfuhren erwirtschaftete die Möbel-Industrie im vergangenen Jahr 829,5 Mio. Euro. Das entspricht einem Exportplus von knapp fünf Prozent. Auf Importseite bilanzierte der Verband der Österreichischen Möbelindustrie einen Zuwachs von 0,7 % auf 1,69 Mrd. Euro.

„Unter dem Strich gelang es der heimischen Branche, den Produktionsrückgang der letzten Jahre auf unter 1 % zu stabilisieren. Mit einem Gesamtergebnis von 1,84 Milliarden Euro ist die Möbelindustrie in Österreich bestens aufgestellt und setzt positive Signale“, erklärt Georg Emprechtinger, Vorsitzender des Verbandes.

Österreich im Vormarsch

Die Bilanzen aus dem letzten Jahr spiegeln die Potentiale wider: So stiegen die Ausfuhren nach Deutschland (+ 3,8 %), in die Schweiz (+ 4,7 %), nach Polen (+ 9,1 %) und Italien (+ 13,1 %) messbar an. Parallel dazu verdreifachten sich die Lieferungen nach Portugal, verdoppelten sich nach Griechenland und die Spanier kauften fast ein Viertel mehr Einrichtungsgegenstände aus Österreich als im letzten Jahr. Auch in Amerika, vorrangig in USA und Kanada, setzten die Österreicher rund 40 Prozent mehr Möbel ab.

Im Inland liegt der Marktanteil heimischer Möbel derzeit bei knapp 40 %. Zum Vergleich: In Deutschland kommen laut Verband der Deutschen Möbelindustrie fast zwei von drei im eigenen Land verkauften Möbeln aus dem Ausland. Die Gewinner unter den internationalen Möbellieferanten, die in Austria zulegen konnten, sind Polen mit + 6 % und China mit + 4,8 %. Italien meldet sich mit einem Zuwachs von 2,7 % im Wettbewerb um die österreichischen Möbelkäufer zurück und Rumänien folgt mit + 1,9 %. Vor allem die Importe aus Asien und Osteuropa belegen, dass niedrige Preise auch in Österreich zunehmend Kaufanreize schaffen.

Ein Blick auf das erste Quartal 2016 zeigt: Die Möbelindustrie aus Österreich hält den Wachstumskurs. „Die Entwicklung der Auftragslage sowie der Exportbestände hat sich gegenüber dem Jahresende nochmals verbessert, die Auslastung der Produktionskapazitäten ist ebenfalls gestiegen. Darüber hinaus rechnen die Unternehmen mit einer Zunahme der Beschäftigung“, bestätigt Emprechtinger.

www. moebel.at

Zeitlos

Langlebigkeit, Funktionalität und gutes Design verbunden in einer Formensprache, die kurzlebigen Modetrends zeitlose Schönheit entgegenstellt: bei den klassischen Armaturenserien Domicil, LaFleur und Square von Villeroy & Boch wurden archetypische Formen wie das Quadrat, das Kreuz und die Kuppel aufgegriffen und in harmonische Designs übertragen, die unabhängig von Zeit und Ort überall auf der Welt geschätzt werden.

Im Sinne der Natur

Wie die Symbiose von Nachhaltigkeit und Design gelingen kann, zeigen die Outdoor-Möbel der Produktlinie greenline by Zebra. Ob ausziehbare Gartentische, gemütliche Sessel oder praktische Sitzbänke, der markante Materialmix setzt Glanzpunkte im Freiluft-Wohnzimmer. Alle Produkte der greenline-Serie werden aus 100 Prozent recyceltem Teakholz hergestellt, das von alten indonesischen Booten, Häusern oder Brücken stammt. Kombiniert mit massivem Edelstahl, ist jedes Möbel ein Unikat, dessen Geschichte kleinere Astlöcher, Rillen und Unebenheiten erzählen.

Formschönes Design

Die KPM Berlin ergänzt die LAB-Serie um das Schalenensemble LAB Tripod. Die zum Jahresbeginn gelaunchte progressive Reihe umfasst multifunktionale Produkte, deren Design konsequent an die früheren Laborporzellane der Manufaktur angelehnt ist. Damit werden formschönes Design und funktionale Aufbewahrung gekonnt vereint.

Tecta Wohn-Produkte © HG Esch

Des Direktors neue Kleider

Er ist wie der Smoking unter den Sesseln: Der F51, den Walter Gropius für das Direktorenzimmer im Bauhaus Dessau entwarf, zeigte sich einst streng geometrisch und reduziert in den Farben. Nun gab Tecta der Ikone der Bauhaus-Schule aus den 1920er Jahren ein Augenzwinkern mit auf den Weg. Der F51 in neuer Üppigkeit und in 141 Farben.

Jeder Spender zählt

Im Tauernklinikum Zell am See wurde von Hagleitner ein Monitoring-System zur Messung der Compliance bei der Händedesinfektion installiert. Sämtliche Desinfektionsspender können nun zentral ausgewertet und optimal gewartet werden. Das digitale Spendermonitoring wurde speziell an die Bedürfnisse des Krankenhauses angepasst. So können die Spenderdaten der Händedesinfektionsspender nun digital ermittelt werden. Damit wird der ohnehin hohe Hygienestandard in Zell am See berechnet und belegt.

Die dritte Licht-Dimension

Wellenförmig, fließend und rhythmisch strukturiert. Fluid, das neue Designglas von Saint-Gobain Glass, bereichert Gussglas um eine zusätzliche Dimension. Das von einem Designerteam entworfene Dekor entfaltet eine faszinierende Tiefenwirkung und ist damit ein ideales Gestaltungsmittel für Innenräume und Fassaden.

Heizen mit Infrarot

Formschöne konventionelle Heizkörper sind an sich eher eine Seltenheit. Mit Infrarotheizungen wird nicht nur ein behagliches Raumklima geschaffen, sondern dem Design kaum Grenzen gesetzt.

Grundsätzlich unterscheiden sich Infrarotheizungen von Konvektionsheizungen darin, dass sie nicht die Raumluft, sondern feste Objekte und Körper im Raum erwärmen. Dadurch wird die Aufwirbelung von Staub gehemmt und man erreicht ein behaglicheres Raumklima. Ob als Zusatzheizung in der Übergangszeit, als heizender Spiegel im Badezimmer oder auch als Hauptheizung – Infrarotheizungen sind der Trend am Heizungsmarkt. Das österreichische Unternehmen Redwell bietet auch für Hoteliers und Gastronomen für ihre speziellen Bedürfnisse ein vielfältiges Angebot an Möglichkeiten an.

Formschön und effektiv

Das Sortiment der Infrarotprofis beinhaltet zahlreiche Oberflächendesigns für Wandpaneele sowie Standmodelle und Decken-Heizsysteme. Die Anschaffungskosten sind im Vergleich zu anderen Heizsystemen günstig. Mit der Sicherheit aus mehr als 15 Jahren Erfahrung am Markt verleiht Redwell allen Infrarot-Heizsystemen eine 90-monatige Garantie.

Die Vorteile

Die Heizung ist als solche nicht erkennbar. Die Designvielfalt zeichnet Redwell Heizungen aus. Sie sind formschön, integrieren sich als „Wohn-Accessoires" und bieten verschiedene Zusatznutzen je nach Einsatzort (Spiegeloberfläche, ansprechende Bildmotive oder beschreibbare Tafel und noch vieles mehr). Speziell für design-orientierte Hotels und Restaurant ein augenscheinlicher Mehrwert ohnegleichen. Weiters zeichnen sich die Systeme durch eine einfache Installation und Inbetriebnahme und einen effizienten laufenden Betrieb aus. Infrarotheizungen sind meist Paneele, die an Wand oder Decke geschraubt werden. Für den Betrieb der Redwell Infrarotheizung reicht eine Steckdose aus und es fallen keine Service- oder Wartungskosten an. Die Dimensionierung erfolgt pro Raum und es ist eine schrittweise Erweiterung bzw. Umrüstung möglich. Ein weiterer, speziell für Hotels nachvollziehbarer Vorteil – eine individuelle Steuerung pro Zimmer ist gegeben. Infrarotheizungen bieten unzählige Lösungen, vom einfachen Steckdosenthermostat bis hin zur vollprogrammierbaren Steuerung mit Wochenprogramm für ein ganzes Objekt, einstellbar auf Ihrem Smartphone. Die richtige Regelung macht Ihre Infrarotheizung noch energieeffizienter.

Redwell Manufaktur GmbH (Firmensitz)
Steinamangerer Straße 5, A-7501 Rotenturm a. d. Pinka

Redwell Store Hartberg (Produktion)
Am Ökopark 3, A-8230 Hartberg

Finden Sie einen Händler in Ihrer Nähe:
www.redwell.com

redwell® INFRAROT HEIZUNGEN

Urlaub, wie er sein soll

Seit mehr als einem halben Jahrhundert führt Familie Platzer ihr Skihotel in Obergurgl – das Hotel Alpina. Immer wieder wird der Vorzeigebetrieb auf den letzten Stand gebracht. So geschehen auch letztlich mit der Komplettrenovierung von 15 Suiten durch Voglauer hotel concept.

Die lange Tradition der Gastlichkeit und seine Lage inmitten der beeindruckenden Gipfel der Ötztaler Alpen machen das Skihotel an der Piste zum Urlaubsziel jenseits des Gewöhnlichen. Zudem ist es die Liebe zum perfekten Service und der Wunsch, den Gästen einen unvergesslichen Urlaub zu bereiten, die von Familie Platzer und ihrem Team perfektioniert wird.

Juwel der Alpen

Das Hotel Alpina liegt abseits des Massentourismus auf 1.930 Metern Seehöhe, im Herzen des exklusiven und schneesicheren Skigebiets von Obergurgl, das nicht umsonst das „Juwel der Alpen" genannt wird. Der Gast genießt im Skihotel an der Piste alle Vorzüge dieser Traumlage. Binnen Minuten ist man auf den schönsten und schneesichersten Hängen des Ötztals unterwegs und auch die Kinder sind im Nu in der Skischule, wo sie von echten Profis unterrichtet werden.

Viel mehr als Urlaub

Innehalten und eintauchen jenseits der Hektik des Alltags – hier im Hotel wird es einem leicht gemacht. Der Gast findet in den großzügigen Zimmern & Suiten Entspannung und Geborgenheit, kann sich bei vorzüglichen Gaumenfreuden erfreuen und im 1.300 m² großen Spa- und Wellnessbereich die Seele wahrlich baumeln lassen. Verwöhnen – stets mit Blick auf die Ehrfurcht gebietenden Ötztaler Alpen. Der Relaxbereich „Alpina Mar" ist ein Erlebnis für alle Sinne, ein luxuriöser Erholungsort in den Bergen, an dem man das innere Gleichgewicht findet.

Aus der Natur

Die eigene Pflegelinie „Alpienne“ lässt dem Gast die Kraft der Region hautnah im wahrsten Sinne des Wortes erleben. Jedes einzelne Produkt von „alpienne – Kraft der Alpen“ ist tatsächlich alpine Natur in reinster Ausprägung. Wirkstoffe aus liebevoll und nach traditionellen Verfahren verarbeiteten Pflanzen, hochwertige, kalt gepresste Öle, natürlich belebtes Wasser klarer Gebirgsbäche, natürlicher Alkohol aus hausgefertigten Obst- und Beerendestillaten, Honig- und Propolisprodukte von Bienenvölkern der Bergwelt.

Das WOHNEN

Im Alpina liegt die Wahl ganz beim Gast: Vom Einzelzimmer mit großzügigen 18 m² bis zum Appartement mit 58 m² erfüllen alle Zimmer und Suiten spezielle Wohnträume. Die Zimmer, Suiten und Appartements befinden sich sowohl im Haupt- als auch im Nebenhaus des 4-Sterne-Superior-Hotels. Die beiden Häuser des Alpina sind durch einen unterirdischen Gang verbunden. Die Hoteliersfamilie Platzer brachte beim letzten Umbau im Jahr 2015 dem Team von Voglauer hotel concept aufgrund der langjährigen Erfahrung im Bereich Komplettausstatter großes Vertrauen entgegen. Die Kompetenz vom Planungskonzept bis hin zur Ausführung und Fertigstellung des Projekts überzeugte die Eigentümer vollends.

Voglauer hotel concept agierte bei der Renovierung der 15 Suiten als Generalunternehmer für den kompletten Innenausbau inklusive innenarchitektonischer Planung in einem Ausführungszeitraum von nur zehn Wochen. Ein besonderes Augenmerk wurde auf die indirekte Beleuchtung gelegt, um so ein spezielles Ambiente zu schaffen. Durch den Einsatz von Materialien wie zum Beispiel Eiche Altholz und Rustiko kombiniert mit Loden sowie Holzböden wurde ein alpiner Lifestyle passend zur Umgebung geschaffen. Das Team von Voglauer hotel concept konnte einmal mehr seine Erfahrungen als Komplettausstatter unter bewährter Qualität umsetzen. Sowohl das Preis-/Leistungsverhältnis als auch das Projektmanagement überzeugten die Auftraggeber. Im Zuge der Umbauarbeiten gab es eine Zusatzbeauftragung für die Renovierung der Hotelhalle, die parallel zu der Suitenrenovierung ebenfalls durch das VH-Team bestens ausgeführt wurde.

Hotel Alpina deluxe

insgesamt 180 Betten

stilvolles Ambiente mit höchstem Wohnkomfort

Wellnessanlage „Alpina Mar“ mit Hallenbad & zwei Saunalandschaften

modernster Fitnessraum, Massagen und Kosmetikanwendungen

www.hotelalpina.com | www.voglauer.com

Die Glas-Faltwand wird im Ziehharmonika-Prinzip gefaltet und am Rand als schmales Paket geparkt.

Puristische Gastronomie mit flexibler Raumgestaltung

Der Neubau der L´Osteria Dependance in Langenfeld steht ganz im Zeichen der räumlichen Weite. Die Architektur folgt einem mondänen und gleichzeitig puristischen Konzept.

Fotos: Solarlux

Der Backstein-Neubau zeigt, wie man aus wenigen Ingredienzien wesentlich mehr machen kann. Durch den eigens konstruierten Wintergarten lässt der Bau äußerst flexible Raumsituationen zu. Der Entwurf für das L´Osteria-Gebäude stammt von der Bochumer Gruppe Soda GmbH, einem Konzeptentwickler für trendorientierte Systemgastronomie. Was bei der Restaurant-Architektur auf den ersten Blick schon zu sehen ist – das Konzept bezieht sowohl Flexibilität in der Raumgestaltung als auch durch das Spiel mit den Rohstoffen eine gewisse Natürlichkeit mit ein. Die aufeinander treffenden Materialien wirken erst durch ihren recht archetypischen Zustand richtig. Ziegel trifft auf Glas und umfasst das hölzerne Interieur der Sitzplätze. All das zusammengefügt ergibt eine Melange, die sich auf Wesentliches, aber auch, wie bei gelungener Haute Cuisine, auf Gegensätzliches konzentriert. So erschließt das Backsteinambiente mit der Verglasung gekonnt das Außenlicht und stülpt den Innenraum nach außen – denn die ganze Lichtseite lässt sich komplett zum Freisitz bzw. zum Zwischenraum im Wintergarten öffnen.

Stufenweise Terrassenöffnung

Das Restaurant besitzt eine gläserne, flexible Fassade, von einem Wintergarten im Zwiebelschalen-Prinzip umfasst. Die Übergänge des 200 m² großen Gastronomie-Bungalows wurden stufenweise und doch gleichmäßig fließend gestaltet. Als Bindeglied zwischen dem Innen- und Außenraum dient der große Wintergarten und fungiert als Lichtspender bis in den hintersten Winkel des Gastraumes. Ein weiterer Vorteil des Wintergartens, der einen großen Teil der Terrasse überdacht und vor Wind schützt: Im Gebäude können so nun höchst flexibel unterschiedlichste Situationen kreiert werden, sei es als Anpassung an die Witterung oder als funktionale Raumteilung.

Vergrößerung des Gastraums

Gerade durch die verglaste Terrasse wird optional Gastraum hinzugewonnen. Bei der passenden Witterung kann die transparente Hülle in Richtung Terrasse geöffnet werden, die selbst wahlweise geöffnet oder geschlossen wiederum für eine eigene

Die Glas-Faltwände SL 45 lassen flexible Öffnungsrichtungen und Teilöffnungen zu.

Raumsituation steht. Für den Bau des Wintergartens wurde zu allererst ein großes Terrassendach angesetzt. Durch die nun geschützte Terrasse wird der Gastraum um weitere 120 m² erweitert. Als vertikale Elemente, die vor Wind schützen, dienen Glas-Faltwände von Solarlux – sie markieren sowohl den Übergang vom Lokalbereich auf die überdachte Terrasse als auch die Öffnung auf die Terrasse und die Grünfläche. Getrennt wird der Gastronomiebereich von der ummantelten Terrasse mit der wärmegedämmten Glas-Faltwand SL 70e von Solarlux. Die überdachte Freifläche hingegen wird von einer weiteren Glas-Faltwand umschlossen. Dabei handelt es sich um das Modell SL 45 von Solarlux. Als ungedämmte Außenhaut bietet sie dennoch die optimale Dichtigkeit sowie eine große Stabilität und hohen Einbruchschutz. Die eingelassene Bodenschiene sorgt hier für einen barrierefreien Ein- und Ausgang. Die zwei unterschiedlichen Faltwände ermöglichen nicht nur diverse Raumsituationen, sondern auch jeweils eigene Klimabereiche.

Dach als Basis für Unterbau

Die eigentliche Basis des Wintergartens ist das Terrassendach SDL Atrium plus von Solarlux. Eine permanente Dachlüftung sorgt für ein angenehmes Klima unter dem Terrassendach, das in seinem Materialmix aus Glasflächen und Sparren für höchste Transparenz sorgt. Die Sparren selbst sind aus Aluminium und ermöglichen durch ihre Stahlarmierung die hohen Stützweiten. Beindruckend am Wintergarten ist seine Größe, die sich nicht nur in der hinzugewonnenen Fläche darstellt, sondern auch in einer bei dieser Transparenz ungewöhnlichen Raumhöhe. Die Glas-Faltwände spannen ganze 3,80 m aus und geben beim Öffnen eben genau diese Raumhöhe auch frei.

Wo die Terrasse anfängt und der Innenraum aufhört, lässt sich am ehesten an den Ziegelsteinen erkennen, mit denen der Boden ausgelegt worden ist. Durch ihre raue Außenraumanmutung betonen sie den Effekt, die Grenzen zwischen Terrasse und Innenbereich, Innen und Außen zu verwischen. Das stärkste Element des Ensembles bleibt jedoch die flexible Verglasung, denn sie schafft erst die unterschiedlichen Raumsituationen, welche die Terrasse bei jedem Wetter ein Teil der Raumwahrnehmung werden lassen.

Der Gastronomiebereich wird um die von Wind geschützte Terrasse erweitert. Bei warmen Temperaturen lässt sich der Gastraum ganz auf die Terrasse öffnen.

Fotos: KLAFS / Getter

Die neue Teichsauna von Klafs: wenige Zentimeter über dem Wasserspiegel sitzen und schwitzen, aufgießen und genießen.

Die Seele stilvoll baumeln lassen

Genuss und Gelassenheit – mit diesen Begriffen verbindet man das Weinviertel und seine Freizeitangebote. Seit 2002 wird das heilende Wasser der Vitalquelle in der Therme Laa zum Wohle der Gesundheit genutzt. Mit der kürzlich umgebauten und erweiterten Saunawelt lädt das Resort zum stilvollen Entspannen ein.

Als in den Jahren 1989 und 1990 zwei Wünschelrutengänger in Laa an der Thaya Thermalwasservorkommen prognostizierten, hätten sie wohl nicht damit gerechnet, dass sie damit den Grundstein für eine Therme legen, in der sich jährlich mehr als 400.000 bade- und spabegeisterte Gäste erholen. Mit einer Austrittstemperatur von 42 °C sorgt das Wasser der Vitalquelle mit seiner wohltuenden Wärme für Erholung und Regeneration.

Stilvoll entspannen

Vom Wassersport bis zum Wellness-Programm – auf 7.800 m² bietet die Therme Laa eine fantasievolle Badelandschaft, welche dazu einlädt, die Seele einfach mal baumeln zu lassen. Ein Besuch in der finnischen Sauna oder eine auflockernde Unterwasser-Massage von den Luftsprudel-Geysiren – die Therme Laa soll den Gästen als persönlicher Rückzugsort dienen, an dem er oder sie den stressigen Alltag hinter sich lassen und zur Ruhe kommen kann. Das Herzstück der Wellness-Oase ist die kürzlich umgebaute und erweiterte Saunawelt. Stilvoll, modern und mit den edelsten Rohstoffen der Natur ausgestattet, laden die neuen Saunen zum Regenerieren ein. Die Ruhebereiche im Innen- und Außenbereich verführen zum entspannten Verweilen. Körper und Geist in Einklang bringen, das wird auch durch die Wasserbetten in den beiden Panta-Rhei-Ruheräumen ermöglicht. Auf die Erfahrung und individuelle Beratung von Klafs, des weltweit führenden Herstellers von Saunen, verließ man sich bereits bei der Erstausstattung der Therme vor 15 Jahren. Auch bei der Neugestaltung setzt man auf das Know-how der Firma, welche die neuen Saunen nicht nur funktionell, sondern auch optisch ansprechend in Szene gesetzt hat.

Die neu errichteten Zirben-Sauna mit 90 °C ist eine Oase der Entspannung.

Mit der Natur verbunden

Naturverbunden fühlt man sich durch die betörende Wirkung der neu errichteten Zirben-Sauna, welche den Besuchern mit 90 °C wahrlich einheizt. Die neue Teichsauna gewährt durch das großzügige Panoramafenster ein besonderes Gefühl von Freiheit. Geführte Aufgüsse mit frischen Kräutern und Peelings verleihen nicht nur der Haut ein frisches Aussehen, sondern verwöhnen auch den Geruchssinn. Das besondere Verwöhnprogramm gibt es im neuen Duft- & Klang-Dampfbad und für kreislaufschonende Wärmeanwendungen stehen zwei innovative Infrarotkabinen bereit. Ein Genuss für alle Sinne also – modern, aber doch mit einer zeitlosen Eleganz versehen, sorgt die Saunawelt auch optisch für Ausgeglichenheit. Die beruhigende Wirkung vom Farbenspiel der Lichtquellen kommt in mehreren Bereichen zur Geltung und wirkt sich harmonisierend auf Körper und Geist aus. Ein Highlight ist das großzügig angelegte Thermal-Außenbecken. Auf sechs mal elf Metern bietet der neue Badebereich Bewegungsfreiheit unter freiem Himmel. Die quirligen Luftsprudelliegen und Schwallbrausen verwöhnen mit einer Massage der besonderen Art und sorgen für eine gesunde Durchblutung. Für eine Weile abtauchen in eine andere Welt, das ist in der Therme Laa nicht nur im neuen Tauchbecken möglich. Das Wellnessparadies ist ein stilvoller Rückzugsort, der dem Grundsatz des Weinviertels von „Genuss und Gelassenheit“ frönt.

Umgeben von natürlichem Ambiente verspricht die Außensauna, die im Zuge der Umbauarbeiten komplett renoviert wurde, ganz besondere Entspannungserlebnisse.

| BA12-14G |

Eine Steuerung für alle Gewerke.

Integrale, PC-basierte Gebäudeautomation von Beckhoff.

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

www.beckhoff.at/building

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

Die ganzheitliche Automatisierungslösung von Beckhoff:

IPC
I/O
Automation

Flexible Visualisierung/ Bedienung

Skalierbare Steuerungstechnik, modulare I/O-Busklemmen

Modulare Software-Bibliotheken

New Automation Technology BECKHOFF

Hygiene und Ästhetik

Geberit präsentiert Produktneuheiten, Auszeichnungen & die Keramikmarke Keramag.

Als europäischer Marktführer in der Sanitärtechnik setzt Geberit bereits seit langem auf die innovative Kombination aus Ästhetik und Funktionalität. Insbesondere ein Aspekt gewinnt dabei ständig an Bedeutung: die Hygiene auf der Toilette. Nun präsentiert Geberit vier neue spülrandlose WC-Keramiken aus dem Keramag Sortiment.

Im Vergleich zu herkömmlichen Keramiken überzeugen Renova Nr. 1 Premium Rimfree®, Renova Nr.1 Comfort Rimfree®, Smyle Premium Rimfree® und citterio Rimfree® durch deutliche Vorteile bei Hygiene und Pflegeleichtigkeit. Der geschlossene Spülrand verhindert die unerwünschte Bildung von Ablagerungen, Bakterien und Schmutznestern in verborgenen und schwer zugänglichen Hohlräumen.

Keramag bietet zudem mit spülrandlosen WCs aus zehn Badserien eine unvergleichliche Vielfalt – für jeden Geschmack und jede Anforderung. Die vier neuesten Modelle verfügen über das neue Premium Design, das mit seinem außen geschlossenen Keramikdesign besticht und gleichzeitig eine einfache Montage für den Sanitärprofi gewährleistet. Ebenfalls neu von Keramag sind Slim WC-Sitze für die Linien Smyle und iCon, die eine schlanke Note ins Badezimmer bringen. Die ideale elegante Ergänzung zu den WCs stellt die neue Betätigungsplatte Sigma30 dar. Sie ist in sechs Farbvarianten erhältlich und verfügt optional über einen hygienischen Einwurf für Spülkastensteine. Zudem ist sie besonders wassersparend konzipiert und sowohl mit 2-Mengen-Spülung als auch mit Spülstopp-Spülung erhältlich. Beide Versionen bestechen mit einer klaren, geradlinigen Formensprache.

Neben ihrer Funktionalität punkten die Produkte von Geberit immer wieder mit ihrem außergewöhnlichen Design. Untermauert wird dies einmal mehr durch die Auszeichnungen für das Urinal Preda, das Dusch-WC AquaClean Mera und das Rohrleitungssystem Silent Pro mit dem renommierten iF Design Award 2016. Außerdem überzeugte das Dusch-WC die Jury mit weiteren Komfortfunktionen wie einer intuitiven Fernbedienung, einem Nachtlicht, einem automatisch öffnenden und schließenden WC-Deckel, einer Sitzheizung, einem Föhn sowie einer integrierten Geruchsabsaugung.

Infrarot für die Dusche

Erfolgreicher kann eine Markteinführung nicht sein. Erst kürzlich wurde die nachrüstbare Infrarotdusche INTENSE SMART auf den Markt gebracht. Nun erhielt das Unternehmen Physiotherm für die Entwicklung des Moduls nach dem Tiroler Cluster Award 2015, dem Design- und Erfinder-Award, auch den Tiroler Innovationspreis.

„Es gibt viele Menschen, die eine Infrarot-Kabine möchten, aber zu wenig Platz dafür haben", erklärt Josef Gunsch, Geschäftsführer von Physiotherm und Neher, die Idee für die Entwicklung der nachrüstbaren Infrarotdusche. „Eine Dusche hat aber jeder zu Hause und mit dem Modul INTENSE SMART wird das Badezimmer kostengünstig zu einer praktischen Infrarotkabine nachgerüstet", so Gunsch weiter. Die Auszeichnungen zeigen, dass Physiotherm mit der Entwicklung, der Technologie und dem Design den Nerv der Zeit trifft. „Wir sind natürlich sehr stolz, dass wir mit unserem neuen Modul so überzeugen konnten. Das bestätigt die innovative Arbeit und zeigt das Niveau unserer hausinternen Forschungs-, Entwicklungs- und Design-Abteilung", freut sich Josef Gunsch. „Wir wollen Infrarotwärme für jeden zugänglich machen – das ist die Idee hinter der INTENSE Linie. Das Wärmeerlebnis schafft eine persönliche Auszeit vom stressigen Alltag – und das in den eigenen vier Wänden."

Revolution im Badezimmer

Physiotherm, seit 20 Jahren Marktführer im Bereich Infrarotkabinen, vereint mit der Markteinführung der Infrarotduschen-Linie INTENSE die beiden Wohlfühlelemente Wärme sowie Wasser und entwickelt damit eine komplett neue Produktkategorie. Die Infrarotdusche schafft zusätzliche Wärme während der morgendlichen Dusche und gezielte Entspannung im Nacken- und Rückenbereich. Damit wandelt sich das Badezimmer platzsparend vom Funktionsraum zur Wohlfühlzone und erlebt einen radikalen Imagewechsel. Egal, ob Großstadtwohnung, Landhaus oder Gästezimmer – das Raumkonzept verändert sich mit den Bedürfnissen der Menschen und verlangt immer mehr nach intelligenten Lösungen.

Flexible Lösungen zum Wohlfühlen

Die innovative Nachrüstlösung ist das erste nachträglich integrierbare Infrarot-Element, das sich flexibel in bestehende Dusch-Systeme einbauen lässt. Die Fixierung der raumunabhängigen Paneele erfolgt mit wenig Aufwand und macht die simple Dusche zur energieeffizienten Infrarotdusche mit hochwertiger Technologie. Mit der neuen Linie ist es gelungen, die gesundheitlichen Vorteile einer Wärmeanwendung mit einem Duschsystem zu kombinieren und somit beides zu vereinen: gesund schwitzen und schön duschen.

www.physiotherm.com

Nachhaltigkeit macht Sinn

Salesianer Miettex, Österreichs Marktführer für Textilmanagement, wurde als erstes und einziges Wäschereiunternehmen Österreichs mit dem „Österreichischen Umweltzeichen gemäß der Richtlinie UZ70 Miettextilien-Service“ ausgezeichnet. Im Rahmen der Verleihung wurde auch das Hotel Thalerhof ebenfalls mit dem Umweltzeichen ausgezeichnet.

Das Umweltzeichen wurde vom Ministerium für ein lebenswertes Österreich nach strenger Prüfung höchster ökologischer und qualitativer Anforderungen verliehen. Die Auszeichnung wurde in einem ersten Schritt an die Wäscherei in der Linzer Straße im 14. Wiener Gemeindebezirk, wo sich auch die Unternehmenszentrale befindet, verliehen. In weiterer Folge wurden auch die Betriebe Grödig, Leogang, Kramsach, Inzing und Arnoldstein zertifiziert, die anderen österreichischen Betriebe werden folgen. „Das Österreichische Umweltzeichen ist eine besondere Auszeichnung, die wir nach einem zweijährigen Zertifizierungsprozess erhalten haben. Nachhaltiges und ökologisches Handeln steht für uns seit Jahren im Mittelpunkt und wir investieren kontinuierlich in die Modernisierung unserer Anlagen und arbeiten daran, unseren Wasser- und Energieverbrauch weiter zu senken“, sagt Dr. Andreas Philipp, Geschäftsführer von Salesianer Miettex.

Vorteile für alle

Die konsequente Ausrichtung auf Nachhaltigkeit bringt auch den Kunden klare Vorteile. „Nachhaltigkeit und Umweltschutz sind mittlerweile in allen Branchen ein zentrales Thema geworden. Zahlreiche Kunden haben eigene Nachhaltigkeitsprogramme und fordern daher völlig zu Recht auch von ihren eigenen Lieferanten die Einhaltung höchster Umweltstandards ein. Wir sind stolz darauf, innerhalb der Branche eine Vorreiterrolle einzunehmen“, so Philipp.

Urlaub im Herzen des Salzburger Landes

Das Naturhotel Thalerhof erwartet den Gast im Salzburger Land inmitten der reizvollen österreichischen Alpen. Das Vier-Sterne-Hotel mit Blick auf die beeindruckenden Alpengipfel präsentiert sich als ein Refugium für ganz besondere Urlaubstage. Als professioneller Gastgeber fungiert Familie Hörl, die sich tagtäglich mit einem engagierten Team bemüht, Urlaub mit allen Finessen anzubieten.

Das Nachhaltigkeitskonzept

Das Handeln in der Gegenwart legt den Grundstein für die Zukunft, so eine der Kernphilosophien der Familie. Nachhaltiges, ressourcenschonendes Arbeiten und Wirtschaften mit Rücksicht auf Umwelt und Natur ist von entscheidender Bedeutung. Als staatlich geprüfter und ausgezeichneter Betrieb haben sich die

Familiäre und freundliche Betreuung von Gästen steht seit mittlerweile 35 Jahren für Familie Hörl an erster Stelle. Mit den insgesamt 38 Zimmern hebt sich das Hotel Thalerhof in Maria Alm wohltuend von großen, unüberschaubaren Hotels ab.

Betreiberfamilie Hörl und ihr Team dazu verpflichtet, strenge und wiederholt kontrollierte Kriterien einzuhalten. Der Thalerhof operiert nach folgenden Prinzipien: Ein ressourcenschonendes Wirtschaften stärkt Boden sowie Region und im Thalerhof wird die Familie gestärkt. Durch die Förderung von Mitarbeitern werden Wissen und Erfahrung gesammelt. Ideen und Vorschläge von Gästen spielen ebenso eine wichtige Rolle.

Weiters legt wirtschaftliches Arbeiten den Grundstein für künftige Generationen. Gleichzeitig wird auf gute Qualität und Wertschöpfung gesetzt.

Die Produkte

Die Produkte werden direkt aus der Region bezogen, um diese zu stärken und die lokale Wirtschaft für künftige Generationen zu fördern. Bei Investitionen wird auf Nachhaltigkeit und Qualität der Materialien und Bauweise geachtet. Generell setzt das Hotel auf viele Naturmaterialien im Haus, insbesondere auf Zirbe. Der frische Zirbenholz-Geruch ist steter Begleiter und entfaltet seine beruhigende Wirkung, die perfekt zum lichtdurchfluteten Wohlfühl-Ambiente mit Liebe zum Detail passt.

Salesianer Miettext, Hotel Talerhof und das österreichische Umweltzeichen – eine Idee, die Sinn macht.

www.thalerhof.at www.salesianer.com

Über das Österreichische Umweltzeichen

Das Österreichische Umweltzeichen ist ein vom Ministerium für ein lebenswertes Österreich verliehenes Gütesiegel, das an Tourismus- und Produktionsbetriebe sowie an Schulen und Bildungseinrichtungen vergeben wird. Produkte und Dienstleistungen, die mit dem Umweltzeichen ausgezeichnet werden, erfüllen strenge Kriterien hinsichtlich Umwelt, Gesundheit und Ethik. Die Einhaltung der Umweltrichtlinien wird alle vier Jahre durch ein unabhängiges Gutachten nachgewiesen.

Foto: Christopher Fuchs

Übergabe der Urkunden, März 2016. V.l.n.r.: BM DI Andrä Rupprechter, Dr. Andreas Philipp, DI (FH) Thomas Gittler

Die Yacht – das Casino-Restaurant Velden im neuen Look

Das neue Designkonzept des Casino-Restaurants legt ein klares Bekenntnis zur Lage in der Veldener Bucht ab. Und was passt zum mediterranen Lebensgefühl am größten See Kärntens besser als eine elegante Yacht!

Gleichzeitig entspannt und elegant: Bei haubengekrönter Küche, maritimer Lässigkeit und herrlicher Lage am Wörthersee darf sich der Gast hier wirklich wie auf einer Luxusyacht fühlen. Das nautische Element zieht sich unaufdringlich und doch unübersehbar durch das Casino-Restaurant Velden, das seit Mai unter dem Namen „Die Yacht" die Gäste verwöhnt. Bei der Neugestaltung des Restaurants hat man hochwertige Materialien aus dem Schiffsbau verwendet sowie maritime Details in das Design der Möbel einfließen lassen. Vollendet wird das stimmungsvolle Ambiente durch den prachtvollen Blick auf den Wörthersee.

Bis ins Detail

Bereits beim Betreten des Restaurants erinnert das Empfangspult an eine moderne Kommandobrücke. Bei Tisch fallen die vielen Details auf wie fließend-geschwungene Sitzbänke, Messing-Bullaugen in den Wänden sowie edle Schiffstaue, die als Raumteiler fungieren. Und in der Oberfläche des gehämmerten Edelstahl-Bestecks erkennen Eingeweihte den leicht gekräuselten Wörthersee bei Südbrise. Man könnte die Liste der liebevollen Details noch weiter fortführen, aber das Entdecken wollen wir lieber den Besucherinnen und Besuchern überlassen. Was sicherlich ins Auge fallen wird, ist der mehrfach versiegelte Holzdielenboden, der vermutlich sogar den wildesten Hochseestürmen trotzen würde. Die geschliffenen Dielen sehen dabei so herrlich glatt aus, dass man fast verleitet ist, barfuß darauf zu gehen – Schuhe sind an Bord von Yachten ja ohnehin verpönt. Aber der Gedanke wird sogleich wieder verworfen, denn wir sind hier dann doch nicht auf hoher See, sondern – bei aller Entspanntheit – in der eleganten Atmosphäre des Casino-Restaurants.

Apropos Atmosphäre

Für das Casino-Restaurant wurde im Rahmen des Umbaus auch ein maßgeschneidertes Ton- und Lichtkonzept entworfen. Ein dezenter Soundteppich sorgt für die musikalische Untermalung. Beim Licht erzeugt die Deckenbeleuchtung im Laufe des Abends mit einem Farbenspiel von sonnengelb bis tiefrot eine harmonische Stimmung. Über den Tischen garantieren gezielt positionierte Spotlights eine optimale Ausleuchtung der Speisen und gewährleisten gleichzeitig die gewünschte intime Atmosphäre. Für das gesamte Konzept der Umgestaltung zeichnet das Kärntner Raumgestaltungs-Atelier ROOMS verantwortlich, auch die Möbel stammen von ROOMS. Der Umbau wurde in der Rekordzeit von nur einem Monat umgesetzt. Dadurch konnte sich das Casino-Restaurant rechtzeitig zum Beginn der Sommersaison als “Die Yacht“ im neuen Stil präsentieren.

Haubenniveau an Bord

Bei den Speisen und dem Service setzt das Casino-Restaurant übrigens weiterhin auf Gutbewährtes. Zu Recht, denn Küchenchef Marcel J. Vanic kocht mit seinem Team seit Jahren beständig auf Haubenniveau. Passend zum maritimen Design spielt frischer Fisch im Speiseangebot von „Die Yacht“ eine wichtige Rolle. So bieten das neue Design und der Ausblick auf den Wörthersee die perfekte optische Begleitung zu den Köstlichkeiten auf den Tellern. Natürlich darf bei einem Restaurant mit diesem Namen auch ein Captain´s Table nicht fehlen: Leicht erhöht, umgeben von golden gerahmten Fotoaufnahmen des Wörthersee-Jetsets, genießt man einen erhabenen Blick über den gesamten Restaurantbereich und auf den See. Das raffinierte architektonische Konzept schützt aber gleichzeitig vor den Blicken anderer. Wer diesen besonderen Platz ergattert, kann also wunderbar selbst in den Lifestyle des Jetsets eintauchen.

Casino-Restaurant Velden DIE YACHT

Täglich ab 18.00 Uhr geöffnet

cuisino.velden@casinos.at

Pures Urlaubsfeeling

Das Werzer´s Hotel Resort sorgt das ganze Jahr über am Wörthersee, dem größten und berühmtesten See Kärntens, für Urlaub, wie er sein soll. Hoteldirektorin Heidi Schaller und ihr Team sorgen dafür.

Text: Peter A. de Cillia

Das Traditionshaus am schönsten Platz am See, das 2004 generalrenoviert wurde, punktet im Sommer u. a. mit direktem Seezugang, einer 3.000 m² großen Liegewiese und im Winter mit dem nur 20 Minuten entfernten Familien-Skigebiet Gerlitzen. Highlights sind das 2013 revitalisierte Werzer´s Badehaus und das großzügige Kinderland, das Kindern ab drei Jahren sowohl im Freien als auch drinnen die Möglichkeit zum vielfältigen Erleben und Entdecken bietet. Neben dem neuen Beauty- und Therapiebereich mit Ärztezentrum stehen den Gästen Ruheräume, Saunen, Infrarotkabine und ein beheizter Indoorpool zur Verfügung. Der 4-Sterne Superior-Betrieb verfügt über 110 Zimmer, acht Suiten, eine 110 m² große Penthouse Suite sowie die 40 m² große „Werzer´s Sunset Suite“ im historischen Badehaus direkt am See.

Das Badehaus

Das Werzer´s Badehaus, eine historische, hölzerne Badeanlage, wurde 1895 vom Architekten Josef Victor Fuchs errichtet. Es ist das letzte seiner Art in der Region und steht seit 1987 unter Denkmalschutz. Das Gebäude, das sich großteils im Wasser befindet, wurde von den Werzer´s Eigentümern in enger Kooperation mit dem Denkmalamt im Jahre 2013 um 5,4 Millionen Euro umgebaut. Auf 1.000 m² findet man seitdem den „Werzer´s Beach Club“, ein Feinschmecker-Restaurant mit Seeterrasse, eine kleine, aber feine Wellness-Oase mit Saunen und Ruheräumen sowie eine exklusive Suite. Das Highlight ist der beheizte Pool mit 32 Grad warmem Wasser direkt im See.
Dies sind die hard facts rund um das Resort.

Dies alleine würde aber noch lange nicht genügen, um das Haus auch erfolgreich zu etablieren. Genau dafür steht schon seit vielen Jahren Hoteldirektorin Heidi Schaller, die unermüdlich und mit viel Ethusiasmus das Haus führt und zu dem gemacht hat, wofür es heute steht. Wir stellten der Vollbluthotelière einige Fragen rund um den Betrieb.

Wie würden Sie das Werzer´s einem Gast, der es noch nicht kennt, kurz beschreiben?

Das Werzer´s Hotel Resort Pörtschach 4-Sterne Superior direkt am Wörthersee ist ganzjährig eine perfekte Kombination aus Tradition und Moderne. Neben einem klassischen Wellnessbereich im Hotel findet das Badeheaus direkt im See bei unseren Gästen großen Anklang. Unseren kleinen Gästen erwartet ein Kinderland mit abwechslungsreichem Programm. Ein absolutes Highlight ist unser Restaurant und Wintergarten mit direktem Seeblick und exzellenter Küche. Generell können unsere Gäste ganzjährig viel unternehmen – Slowenien, Italien und Österreich sind ein Anziehungspunkt für viele Ausflüge.

Einige Vorteile und/oder Besonderheiten des Hotels?

Das Werzer´s Badehaus wird von unseren Gästen als Highlight genutzt: Wellness und ein à la Carte Restaurant sind ein besonderes Erlebnis.

Wenn Sie zurückblicken – Wie haben Sie das Hotel zu Beginn angetroffen? Gab es eine Vision?

Am einstigen Werzer Hotelimperium nagte bereits der Zahn der Zeit. Es brauchte frischen Wind, neue Ideen, viel an Engagement und neue Investitionen für den Gast.

Und ist diese auch eingetreten?

Absolut! Wir haben es geschafft, das ganze Jahr über geöffnet zu halten. Weiters haben wir unsere Angebote ausgebaut und arbeiten ständig an neuen Überraschungen.

Wie und wo sehen Sie das Haus in den nächsten Jahren?

Wir möchten uns als Ganzjahres-Urlaubsdomizil noch besser positionieren. Individuelle, innovative Angebote für den Herbst und Winter sollen geschaffen werden, um in den nächsten Jahren auch in der kühleren Jahreszeit eine sehr gute Auslastung zu erzielen.

Ihre persönliche Einstellung zu Ihrem Beruf?

Das Wohlbefinden des Gastes steht im Vordergrund und man muss ständig sehr hart arbeiten, um in der Hotellerie an vorderster Front mitspielen zu können.

Ihre persönlichen „musts" bei Ihrem Urlaub?

Engagement der Hoteliers – in der Hard- und Software!

www.werzers.at

Mit allen Sinnen genießen!

Genießen Sie den vollen Geschmack Italiens mit jeder Tasse TESTA ROSSA caffè.
Ob als klassischer Espresso, köstlicher Cappuccino, Caffè Lungo bis hin zum Latte Macchiato,
TESTA ROSSA caffè ist für alle Zubereitungsarten hervorragend geeignet.

TESTA ROSSA caffè

www.testarossa.it

jetzt auch als Kapsel erhältlich im
www.wedl-kaffee.shop.tirol

Sie sind optimal geeignet für TESTA ROSSA caffè Kapselmaschinen, passen aber auch in folgende Nespresso® Maschinen*: Citiz, Pixie, Essenza, Inissia, U und Maestria.

*die Marke Nespresso® ist nicht im Eigentum von Wedl & Hofmann Ges.m.b.H. oder von verbundenen Unternehmen.

Spiel mit dem Wasser

Die Motel One Group eröffnet im ältesten Stadtbezirk Stuttgarts das dritte Haus in der Landeshauptstadt von Baden-Württemberg. In Anlehnung an die berühmten Bad Cannstatter Mineralwasserquellen spielt das Designkonzept der One Lounge mit dem Element Wasser.

Das 141 Zimmer umfassende Hotel befindet sich verkehrsgünstig direkt an der U-Bahn-Station Bad Cannstatt Wilhelmsplatz. In Anlehnung an die 19 Mineralwasserquellen, die sich ebenfalls in unmittelbarer Nachbarschaft befinden, dreht sich in der One Lounge des neuen Hotels alles um das Element Wasser.

„Uns war es wichtig, den besonderen Hintergrund – Bad Cannstatt als Ort des zweitgrößten Mineralwasservorkommens Europas – in unser Design einfließen zu lassen“, erklärt Dieter Müller, CEO und Gründer von Motel One.

Wellen, Tropfen und Wasserblasen

Das Designkonzept spielt mit Wassermotiven und einzelne Einrichtungsstücke spiegeln das Element wider. Teppiche des Designers Christian Fischbacher erwecken beispielsweise durch die 3D-Optik den Eindruck von Wasserwellen, Lamellen zur optischen Trennung verstärken diesen Effekt. Auch das Lichtdesign unterstreicht die Wasserthematik: Pendelleuchten in Tropfenform von Tobias Grau mit dem Namen „Falling Water“ sind in der gesamten One Lounge in variierenden Designs angebracht. Die über der Bar hängende Leuchte besteht aus 140 Glaskörpern, die von LEDs angestrahlt werden, sich in der schwarzen Decke sowie in der Rückwand der Bar reflektieren und an kleine Wasserblasen erinnern. Die Bartheke besteht komplett aus Naturstein. Im Frühstücksbereich können sich die Gäste aus einem für Bad Cannstatt typischen kleinen Trinkbrunnen, der in ein Regal aus Kupfer- und Wasserrohren gefasst ist, frisches Leitungswasser nehmen.

Zuhause auf Zeit

Die Zimmer präsentieren zum ersten Mal das weiterentwickelte Raumkonzept von Motel One. Ziel ist es, ein perfektes Zuhause oder, wenn gewünscht, „Büro“ auf Zeit zu schaffen. Ein neues Element ist der bequeme Lounge Chair aus Leder von Freifrau sowie der höhenverstellbare Tisch von Vitra, der optimal auf die Bedürfnisse des (Business)-Gastes zugeschnitten ist. Zusätzlich findet der Gast ab sofort einen Safe zur sicheren Aufbewahrung persönlicher Wertgegenstände. Alle Zimmer verfügen über hochwertige und bequeme Boxspringbetten mit Bettbezügen

aus 100 % ägyptischer Baumwolle, einen 40-Zoll Loewe Flatscreen-TV und kostenfreien W-LAN Zugang. Das Bad aus Granit und Glas wird mit einem Waschtisch mit Dornbracht-Armaturen und einer Raindance Dusche, in der dem Gast 100 % Organic Mint Bio-Duschgel sowie Lindenflower Handseife zur Verfügung stehen, zum eigenen kleinen Spa. Mit dem neu integrierten Kosmetikspiegel rundet Motel One das Raumkonzept im Badezimmer ab.

Neben dem Raumkonzept, das auf höchsten Komfort ausgelegt ist, unterstreicht die Hotelgruppe durch Bio-Produkte am Frühstücksbuffet ihren hohen Qualitätsanspruch. An den großen Buffets finden die Gäste zu einem Preis von nur 9,50 Euro pro Person neben Fair Trade-Kaffee von Darboven den berühmten Andechser-Joghurt, Milch und Müsli, Butter und Käse. Neu ist die große Brotauswahl: Roggen- und Vollkornbrot sowie vier verschiedene Brötchen von Laugen- bis Kaisersemmel. Dazu Obstsalat, Eier, Nutella, vier verschiedene Wurstsorten – und für alle, die es gerne süß mögen, gibt es Guglhupf und Plundergebäck. Viel wert wird dabei auf eine große Auswahl, jede Menge Bio-Produkte und weniger Verpackung gelegt.

www.motel-one.com

JACOBS

Espresso mit Leidenschaft

Die Kreation eines perfekten Espresso verlangt höchste Leidenschaft und ein umfassendes Wissen um Kaffee und seine Veredelung.

Österreichs Top-Gastronomen verwöhnen Ihre Gäste mit dem unvergleichlichen Geschmackserlebnis eines JACOBS-Espresso.

RAINFOREST ALLIANCE CERTIFIED

100% RAINFOREST ALLIANCE ZERTIFIZIERT
• Soziale Absicherung der Farmarbeiter
• Umweltbewusster Kaffeeanbau
• Rentable Entwicklung der Farmen

www.jdeprofessional.at

Cooler Drinkgenuss

Den Gast mit Qualitätsprodukten verführen, ihn einladen an der Bar, beim Chillen im Freien oder einfach zwischendurch etwas Neues probieren, aber auch Altbekanntes neu interpretiert genießen.

Ein Trendsetter

Cocktails on ice liegen im Trend. Um auch Sekt zukünftig eisgekühlt genießen zu können, wurde Hochriegl ON ICE kreiert. Sein intensives, erfrischendes Aroma kommt durch die Kälte der Eiswürfel erst so richtig zur Geltung: Einfach Eiswürfel in ein Wein- oder Sektglas geben und mit gut gekühltem Hochriegl ON ICE auffüllen – fertig ist der unkomplizierte Drink für viele Gelegenheiten.

Neuer Trend und bewährter Kult

Mit Fireball bringt Top Spirit das Trendgetränk aus den USA und die weltweit am schnellsten wachsende Likörmarke nach Österreich. „Fireball", der Likör auf Basis von Canadian Whisky, schmeckt nach Zimt und Pinienzapfen – somit würzig-scharf und süß zugleich und spricht dadurch Frauen und Männer gleichermaßen an. Fireball wird seinem Slogan „Tastes like Heaven, burns like Hell" in jedem Fall gerecht. Southern Comfort ist bereits seit 1874 Kult. Seine Geheimrezeptur aus Whiskey, Früchten und Gewürzen verkörpert bis heute die Einzigartigkeit und Vielfältigkeit seiner Heimatstadt New Orleans.

Limitierter Genuss

Eagle Rare wird ebenfalls in der vielfach ausgezeichneten Buffalo Trace Distillery hergestellt. Er besticht durch sein einzigartiges und komplexes Aroma aus Vanille und Minze. Eagle Rare ist ein Single Barrel Kentucky Straight Bourbon Whiskey, der nie weniger als zehn Jahre reift. Er ist der einzige Bourbon, der bei der San Francisco World Spirits Competition fünf Mal die Doppel-Goldmedaille gewonnen hat. Der absolute High-Level-Bourbon im gehobenen Preissegment ist für Österreich auf 600 Flaschen limitiert.

Hommage an den Pioniergeist

Buffalo Trace, der Kentucky Straight Bourbon Whiskey mit 40 % vol., wird in kleinen Batches von Hand in der weltberühmten Buffalo Trace Distillery in Kentucky hergestellt. Der Original American Whiskey wird aus Mais, Roggen und gemälzter Gerste destilliert und reift mindestens acht bis zwölf Jahre in neuen Fässern der amerikanischen Weißeiche.

www.topspirit.at

Kaffee-Manie

Ein Tag ohne Kaffee? Für rund 90 % der Österreicher undenkbar. Kaffee liefert nicht nur den nötigen Koffein-Kick, er sorgt für Genussmomente im Alltag und ist in all seinen Variationen und Facetten so populär wie nie.

Neben bester Qualität und perfekter Zubereitung erwartet der Gast bei Kaffee auch eine gewisse Sorten- und Geschmacksvielfalt – von mild-fruchtig bis intensiv und temperamentvoll. Darüber hinaus sind in Österreich derzeit internationale Spezialitäten wie kalt gebrühter Kaffee oder Affogato, mit heißem Espresso übergossenes Vanilleeis, stark im Kommen und setzten neue Trends in Sachen Kaffeegenuss.

Aromenvielfalt

Hergestellt in der Premium-Rösterei Javarei im steirischen Bruck/Mur, wird der „Java Premiumcafe“ exklusiv von Transgourmet Österreich vertrieben. Jährlich werden etwa 350 Tonnen Rohkaffee verarbeitet, das entspricht rund 280.000 Packungen, wobei die Javarei auf die gute alte Handwerkskunst setzt und ausschließlich Arabica-Bohnen aus den besten Anbauregionen verarbeitet. „Java“-Kaffee steht für besondere Mischungen und feine Aromen, die dank der schonenden, langsamen Trommelröstung perfekt zur Geltung kommen. So ist etwa der „Java Classica“ die feine Sorte für klassischen Kaffeegenuss, ideal für einen kleinen Braunen oder Verlängerten. Der intensive „Java Tempramenta“ hingegen schmeckt am besten als Espresso oder mit Milch, und der „Java Natura“ überzeugt mit seiner Natürlichkeit und setzt ein Zeichen für nachhaltiges Umweltbewusstsein.

Echt cool!

Mit „Cold Brew“ präsentiert J. Hornig ein neues Trend-Getränk in der stylischen schwarzen 0,33-l-Glasflasche. Dabei ist „Cold Brew“ mehr als nur kalter Kaffee – denn dieser wird nicht wie üblich mit heißem Wasser gebrüht, sondern aus (direkt gehandelten) Arabica-Bohnen kalt extrahiert und zieht 18 Stunden lang, um sein volles Aroma zu entfalten. Durch die Zubereitung mit kaltem Wasser werden weniger Bitterstoffe gelöst, deshalb – sowie dank des schonenden Langzeit-Röstverfahrens – ist der Kaffee sehr mild im Geschmack und außerdem besonders bekömmlich. Um die fein-fruchtigen Kaffeenoten nicht zu verfälschen, enthält „Cold Brew“ keinen Zucker oder Süßungsmittel und wird am besten „on the rocks“, also über Eiswürfel gegossen, getrunken.

Perfekt abgestimmt

Nach fast einem Jahr Entwicklungsarbeit bringt coffee plus, der Osnabrücker Spezialist für professionelle Kaffee- und Wasserversorgung, sein eigenes Kaffee-Sortiment auf den Markt. Speziell auf die „coffee plus“-Vollautomaten abgestimmt, stehen ab sofort ein Espresso sowie die beiden Kaffeesorten „Coffee No. 3“ (gentle and unique) und „Coffee No. 5“ (rich and strong) zur Verfügung, die aufgrund ihrer individuellen Mischungen sowie verschiedener Röstungen eine ganz unterschiedliche Charakteristik aufweisen. Abgerundet wird das Angebot durch „Hot Chocolate“, Milch-Topping-Pulver und Magermilch-Granulat.

Klein, aber oho

Der 33 cm schmale Kaffee-Vollautomat „Coffee Soul“ von Schaerer ist mit einer Leistung von bis zu 150 Tassen pro Tag optimal für den Einsatz in kleineren Restaurants und Kaffeebars oder für die Selbstbedienung während des Hotel-Frühstücks. Die kompakte Kaffeemaschine verfügt über ein 8”-Touch-Display mit großen Symbolen und eindeutiger Menüführung, das eine einfache, intuitive Bedienung garantiert. Weitere Besonderheiten der „Schaerer Coffee Soul“ sind das automatische Reinigungsprogramm für das Kaffee- und Milchsystem sowie das Entkalkungssystem „Uptime!“ für eine unkomplizierte, rasche Entkalkung der Maschine.

Globetrotter

40.000 Gastronomie- und Businesskunden in über 70 Ländern setzen auf Kaffee von Julius Meinl. Dabei ist der Wiener Traditionsröster nicht nur unangefochtene Nummer Eins in der heimischen Gastronomie, sondern auch international in vielen Märkten führend. Erst vor kurzem eroberte man gemeinsam mit dem Café Central die chinesische Metropole Hongkong: Auf Einladung des Luxushotels Mandarin Oriental stellte das Café Central von Ende April bis Juni süße Highlights seiner preisgekrönten Patisserie vor, begleitet von Kaffee-Spezialitäten aus dem Hause Julius Meinl.

Desserts. Die ästhetische Aufmachung der Verpackung mit praktischem, wiederverschließbarem Schraubverschluss sowie die optimale Haltbarkeit durch ein schonendes UHT-Verfahren sind weitere Vorteile des Produkts. „Rosan Barista“ ist ab September österreichweit in den C+C Märkten erhältlich.

Schaum-Traum

Ideal für die Zubereitung von perfektem Milchschaum ist die neue „Rosan Barista“ Milch aus dem Hause Gmundner Milch: Dank spezieller Produkteigenschaften zeichnet sich diese Milch mit 1,5 % Fettgehalt durch ein hervorragendes Aufschäum-Verhalten und einen lang anhaltenden, feinporigen Milchschaum aus, der nicht nur die verschiedensten Kaffee-Spezialitäten verfeinert. Denn „Rosan Barista“ lässt sich händisch ebenso leicht und schnell aufschäumen wie maschinell und ist damit nicht nur in der Kaffeehaus-Gastronomie, sondern auch in der kalten und warmen Küche universell einsetzbar – ob für Suppen oder köstliche

Vor kurzem wurde übrigens Dr. Christina Meinl, im Global Marketing der Julius Meinl Coffee Group für den Bereich Innovationen zuständig und seit 2014 im Vorstand der SCAE (Speciality Coffee Association of Europe), zur Vize-Präsidentin der europäischen Association ernannt. Die 1998 gegründete SCAE ist als europaweites Netzwerk der Kaffee-Experten und -Enthusiasten federführend in der Kaffee-Community und hat es sich zum Ziel gesetzt, die Exzellenz in der Kunst der Kaffeezubereitung zu fördern.

Kaffee-genuss auf höchstem Niveau

Wer auf Kaffee-Spezialitätenvielfalt, Flexibilität, Einfachheit und Ästhetik setzt, liegt mit der neuen WE8 von JURA goldrichtig.

Die neue WE8 besticht durch hohe Autonomie und eignet sich ideal für den Einsatz in Büros, Geschäftsräumen, Ladenlokalen oder bei Großfamilien. Trotz hoher Kapazität findet sie aufgrund ihrer Kompaktheit überall leicht Platz. Die One-Touch-Funktion zaubert zwölf verschiedene Kaffee-Klassiker und Trendspezialitäten ganz einfach auf Knopfdruck und in höchster Feinschaum-Qualität. Frontal angeordnete Tasten und ein modernes TFT-Display machen die Bedienung besonders einfach. Eine Weltneuheit, der Puls-Extraktionsprozess (P.E.P.®), optimiert die Extraktionszeit und garantiert bei kurzen Kaffeespezialitäten ein Höchstmaß an Aroma.

Die Weltneuheit

Für den Puls-Extraktionsprozess (P.E.P.®) ließ sich Innovationsleader JURA von den besten Baristas der Welt inspirieren. Entstanden ist eine revolutionäre Technologie. Bei kurzen Kaffees wie Ristretto und Espresso wird das heiße Wasser in einer exakt auf die Wassermenge abgestimmten Taktfrequenz durch das Kaffeepulver gepresst. Dadurch haben die Aromen genau jene Zeit, die sie brauchen, um sich richtig zu entfalten. Resultat ist ein perfekt vollmundiger und intensiver Kaffee.

Frontale Bedienphilosophie

Der neue Vollautomat besticht durch eine intuitive Bedienphilosophie. Über ein TFT-Farbdisplay wird der Benutzer Schritt für Schritt angeleitet. Zudem ist die WE8 ganz einfach von vorne bedienbar. Nicht nur der Wassertank ist frontal zu entnehmen, auch der Bohnenbehälter lässt sich von vorne befüllen.

Einfache Pflege und Reinigung

Ebenso unkompliziert präsentiert sich die Pflege. CLARIS-Wasserfilter liefern die optimale Wasserqualität für stets perfekte Kaffeeresultate. Sie schützen das Fluidsystem vor Kalk und befreien das Wasser gleichzeitig von geschmacks- und geruchsbeeinträchtigenden Stoffen. Um die Vorteile des Filters und seine Kapazität optimal zu nutzen, erkennt die WE8 dank dem neuen intelligenten Wassersystem (I.W.S.®) die mit RFID-Technologie ausgestattete CLARIS-Smart-Filterpatrone automatisch. Nie zuvor war die Filterverwendung so einfach, effektiv und sicher. Zudem garantieren integrierte Spül- und Reinigungsprogramme TÜV-zertifizierte Hygiene. Auch die Milchsystemreinigung auf Knopfdruck ist durch den passenden Behälter intuitiver und einfacher denn je.

Harmonisches Design

Klare, symmetrische Formen, harmonische Linien und viel Liebe zum Detail verleihen der WE-Linie im charakteristischen JURA-Design eine hochwertige Ästhetik, die überall perfekt zur Geltung kommt. Elegante Chrom-Highlights an der Front bringen den Look der professionellen WE8 vollendet zur Geltung.

www.jura.com

Tipico italiano

Wer liebt ihn nicht – den betörenden Geruch von frisch gebrühtem Kaffee. Genau diese Leidenschaft hat im Handelshaus Wedl seit mehr als 100 Jahren Tradition.

Heute sind die exklusiven Kaffee-Marken aus dem Hause Wedl sprichwörtlich in aller Munde: Rund zwei Millionen Tassen der edlen Kompositionen werden weltweit täglich getrunken. Darunter auch die beliebte Testa Rossa caffè Komposition. Aus aller Herren Länder kommt die exklusivste Auswahl an Rohkaffeesorten nach Mils und Belluno, den beiden Rösterei-Standorten des Handelshauses. Dort kreieren die Röstmeister die nach italienischer Tradition hergestellten und weltweit beliebten Kaffeelinien Testa Rossa caffè und Bristot caffè. Neben den italienischen produziert man in Belluno auch die traditionsreichen österreichischen Kaffeelinien Wedl Kaffee und Walzer Traum. „Um am Ende ein stets gleichbleibend hochwertiges Produkt herzustellen, bedarf es Know-how und langjähriger Erfahrung“, erklärt der bekennende Kaffee-Liebhaber KR Leopold Wedl. „Kaffeerösten ist eine Kunst, denn die Kaffeebohne ist ein von Witterung und Ernte abhängiges Produkt. Immer wieder den gewünschten Geschmack und das Aroma einer bestimmten Kaffeemischung zu erzielen – darin offenbart sich das Können eines wahren Röstmeisters.“

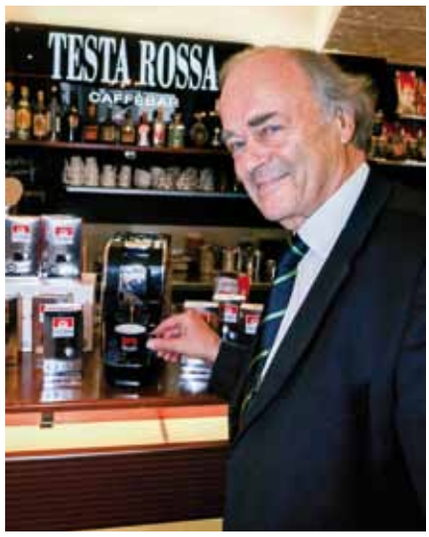
In Österreich ist vor allem die Marke Testa Rossa caffè bekannt. Für den italienischen Espresso werden nur ausgesuchte Hochlandkaffees verarbeitet. Diese Bohnen haben ein sehr angenehmes Aroma und sind verantwortlich für die feine Säure sowie ausgeprägte Fülle und Würze der Mischung. Der Rohkaffee erfährt über einen Zeitraum von 20 Min. bei 220 °C eine besonders schonende „medium-dark“ Röstung. Die dichte, dunkelbraune Crema des kräftigen Espressos führt, egal ob die Zubereitung mittels Siebträger oder Vollautomat erfolgt, zweifellos zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis.

Dolce Vita im Kapselformat

Das einzigartige Testa Rossa caffè Aroma gibt es auch auf Knopfdruck ganz einfach von zu Hause aus: In vier auserlesenen Geschmacksrichtungen bieten die Testa Rossa caffè Kaffeekapseln italienisches Lebensgefühl in den eigenen vier Wänden. „Der Geschmack unseres Testa Rossa caffès ist auch in der Kapsel unverfälscht, pur und ohne Zusatzstoffe“, bekräftigt KR Leopold Wedl. Die Kapseln sind online unter wedl-kaffee.shop.tirol sowie im Großmarkt erhältlich. Sie eignen sich für die zugehörige Testa Rossa caffè Kapselmaschine und fast alle anderen Fabrikate am Markt.

„Mit Testa Rossa caffè erlebt man einen Kurztrip nach Italien, zehn Minuten wahres Urlaubsgefühl.“

KR Leopold Wedl



Passione per il caffè

Als älteste Kaffee-Rösterei Italiens hat es sich das Familienunternehmen Caffè Vergnano zur Aufgabe gemacht, die italienische Kaffeekultur in der ganzen Welt zu verbreiten.

Bereits seit 1882 steht der Familienname Vergnano für hochwertige Kaffee-Spezialitäten. Heute zählt die Marke „Caffè Vergnano 1882“ zu den führenden in Italien und wird in mehr als 70 Länder weltweit exportiert. Begonnen als kleine Greißlerei in Chieri, einem idyllischen Städtchen in Norditalien, wird das Unternehmen inzwischen in dritter Generation von Carlo und Franco Vergnano geführt, deren oberstes Credo es ist, die langjährige familiäre Kaffeetradition hochzuhalten, gleichzeitig aber auch mit Innovationen den modernen Trends Rechnung zu tragen. Dabei verfügt der Familienbetrieb über eine starke Kompetenz und viel Erfahrung im HoReCa-Bereich, die sich insbesondere den mittlerweile 80 „Caffè Vergnano Coffee Bars“ verdankt, die international (u. a. sogar in Brasilien, Japan und Südkorea) im Franchise-System geführt werden.

Die Mischung macht’s

Ergänzend zur „Classic Line“ mit unterschiedlichen Kaffee-Variationen bietet Caffè Vergnano für den Profibedarf als Top-Produkt den „Original Miscela 1882“ an: Die im Jahr 2002 zum 120. Firmen-Jubiläum kreierte Mischung besteht aus Arabica-Kaffees der besten Anbauregionen der Welt, abgerundet mit handverlesenen Robusta-Bohnen, und besticht geschmacklich durch leichte Frucht- und Honignoten sowie Anklänge von Schokolade im Abgang. Ausgewogen und vollmundig ist der „Caffè Vergnano Original Miscela 1882“ ein idealer Alltagskaffee mit typisch italienischem Temperament.

Praktisch und durchdacht ist auch die Verpackung: Der rechteckige, transparente 3-kg-Plastikbehälter passt auf alle gängigen, professionellen Kaffeemühlen und lässt sich zur Bevorratung platzsparend stapeln. Das innovative PET-System mit unter Druck stehendem Verschluss, der keine Luft herein-, entstehende Gase aber herauslässt, garantiert eine optimale Frische der Bohnen von der Röstung bis zur Verwendung.

Biologisch abbaubar

Neben ganzen Bohnen und feinem Mahlkaffee für die Mokka-Zubereitung hat sich Caffè Vergnano in den letzten Jahren auf Nespresso-kompatible Kapseln spezialisiert und ist in Italien in diesem Segment unangefochtene Nr. 1. Eine Vorreiterrolle hat Caffè Vergnano mit den neuen kompostierbaren Kapseln eingenommen: Bestehend aus 100 % abbaubarem Material garantieren die „Èspresso 1882“-Kapseln die gewohnt hohe Kaffeequalität und können nach dem Gebrauch umweltbewusst im Biomüll entsorgt werden.

www.caffevergnano.com

Sensorisch optimiertes Wasser für großartige Kaffees

Kaffee ist das aromatischste Getränk der Welt. Kaffeetrinker suchen nach Qualität und werden fündig – und das möglichst nicht nur beim Barista im Lieblings-Café, sondern auch im Hotel.

Foto: Diana Linares

Im Hotel ist Kaffee Wohlfühlfaktor und wichtiger Umsatzbringer. Kaffee ist Teil des Lifestyles, der kein Alter kennt. Alles schön und gut, die Kaffeezubereitung ist ein Leichtes – möchte man meinen. Ganz so einfach ist es dann doch nicht. Hochwertige Kaffees und beste Kaffeemaschinentechnik sind hier sehr wichtig. Die beste Kaffeequalität bleibt jedoch hinter ihren Möglichkeiten, wenn das Wasser im Point of Use nicht optimal für die Kaffeezubereitung geeignet ist.

Optimale Wasserqualität

„Tatsächlich spielt die Wasserqualität eine enorme Rolle bei der Extraktion und damit bei der Entfaltung der Kaffeearomen. Die Sensorik des Wassers ist sehr wichtig für die Entwicklung des Kaffeegeschmacks. Der reine Schutz der Maschine vor Kalk und Korrosion reicht nicht aus, um Spitzenergebnisse zu erzielen“, erläutert Dr. Frank Neuhausen, Geschäftsführer BWT water+more Deutschland. Wer sich manchmal wundert, warum der Kaffee plötzlich flacher oder säuerlich schmeckt, obwohl – angefangen bei der Sorte über die Maschine bis zum Handling – alles wie immer ist, könnte die Ursache beim Wasser finden. „Trinkwasser direkt aus der Leitung ist selten dazu geeignet, hervorragende Geschmacksergebnisse beim Kaffee zu erzielen“, so Dr. Neuhausen. „Die Wasserqualität schwankt je nach Ort, und selbst an ein und demselben Outlet kann es über die Zeit gewisse Unterschiede geben. Die wirken sich natürlich auf den Geschmack des fertigen Getränks aus. Wenn Kaffees aber nicht gleichbleibend gut schmecken, ist das schlecht fürs Geschäft.“

Wasseroptimierungssysteme

BWT water+more widmet sich den Anforderungen, die sich bei der Kaffeezubereitung stellen, und entwickelt in enger Zusammenarbeit mit internationalen Top-Baristas Optimierungslösungen, die dem Maschinenschutz und der Sensorik Rechnung tragen und jedes Rohwasser in ideales Kaffeewasser verwandeln: Sämtliche Off-Flavours und unerwünschten Bestandteile werden ausgefiltert und das Wasser erhält eine ideale Mineralienzusammensetzung und einen optimalen pH-Wert. Mit der weltweit größten Produktpalette an professionellen Wasseroptimierungssystemen für die Gastronomie bieten die Wasserprofis immer die richtige Lösung – auch in Urlaubsregionen, wo Wasser aus Bergseen, Talsperren oder Umkehrosmose-Anlagen zur Meerwasseraufbereitung kommt. Hier ist es oft zu weich und mineralienarm und schmeckt schal. Der passende Filter gleicht dieses Manko aus, indem er dem Wasser eine raffinierte Kombination natürlicher Mineralien zuführt. Genau die Mineralien, die man für einen perfekten Brühprozess und ein vollendetes Geschmackserlebnis benötigt. Alle Filtersysteme gibt es in unterschiedlichen Größen und für verschiedenste Einsatzgebiete.

Vielfältiger Kaffeegenuss mit gutem Gewissen

Cremesso bietet nicht nur beste Qualität in der Tasse, sondern garantiert auch höchste Anbaustandards durch die UTZ Zertifizierung.

UTZ ist eine Non-Profit-Organisation, die den umwelt- und sozialverträglichen Anbau von Agrarprodukten fördert. Der Name „utz“ wird übrigens aus dem Wort der Mayas für „gut“ hergeleitet. Im September 2009 lancierte Cremesso das innovative Kapselsystem in Österreich. Cremesso ist die internationale Marke des Schweizer Unternehmens Delica, einer 100%igen Tochtergesellschaft der Migros Group. Delica verarbeitet pro Jahr ungefähr 12.200 Tonnen Rohkaffee und ist somit eine der größten Röstereien der Schweiz. Der Rohkaffee wird aus etwa 20 Ländern weltweit bezogen, um dem Kunden hochqualitativste Mischungen feinster Arabicas und Robustas zu garantieren. Jährlich werden neben vielen anderen Kaffeeprodukten auch etwa 400 Mio. Kapseln produziert. Vielfältiger Kaffeegenuss, formschön designte und effiziente Maschinen sowie das Gefühl, „nachhaltig“ zu genießen, sind einige Gründe für den Erfolg der Marke. Wir führten ein Gespräch mit den Verantwortlichen von Cremesso.

Die UTZ-Zertifizierung: Was bringt diese dem Wirt und dem Gast?

Das Label UTZ-Certified ist eines der angesehensten Kaffee-Zertifizierungsprogramme weltweit und steht für eine verantwortungsvolle und transparente Kaffeeproduktion, basierend auf strengen ökologischen, ökonomischen und sozialen Nachhaltigkeitskriterien. Aus Untersuchungen wissen wir, dass es für den Konsumenten – in dem Fall Gast und Hotelier/Wirt – immer wichtiger wird, auf ein nachhaltiges Produkt zu setzen. Der Wirt/Hotelier signalisiert seinem Gast nicht nur: Ich biete dir Barista-Qualität mit einfachem Handling für deine persönliche Kaffee- und Teezubereitungen in deinem Zimmer, er übernimmt mit der Verwendung der Cremesso Kaffeekapseln auch Verantwortung für die Umwelt.

Das Energy Save Concept: Welche Vorteile sind hervorstechend?

Nachhaltigkeit ist uns ein Anliegen und steht im Fokus. Das beginnt bei UTZ und hört mit dem Energy Save Modus auf. Alle Maschinen sind mit einem Energy Save Modus ausgestattet – ein einzigartiges Energiespar-Konzept. Es aktiviert eine Minute nach der letzten Verwendung einen Standby-Modus, in welchem weniger als 0,3 Watt pro Stunde verbraucht werden. Damit sind unsere Kapselmaschinen die energiesparendsten auf dem Markt. Auch zu erwähnen: Cremesso Kapseln sind aluminiumfrei und somit bedenkenlos im Hausmüll zu entsorgen. Und mit dem Aromasafe-System garantieren wir, dass der Kaffee aus jeder Kapsel wie frisch gemahlen schmeckt. Mit der 19 bar Druck-Technologie entfaltet sich das volle Kaffeearoma und erzeugt eine perfekte Crema. Und wenn ein Gast einmal zwischendurch keinen Kaffee, sondern Tee genießen will, kann er dies einfachst mit derselben Maschine. Einmal ohne Kapsel spülen und die Kaffeemaschine wird zur Teemaschine.

Einige wesentlichen Punkte im Service-Programm von Cremesso?

Business Concept Kunden (B2B) genießen Cremesso Rundum-Service mit folgenden Vorteilen: Leihmaschine (mit einmaliger Leihgebühr von € 20,–, ausgenommen Caffè Latte) inkl. gratis Reparatur- und Austauschservice innerhalb von zwei Werktagen. Es fallen keine Versandgebühren oder sonstige Spesen an.

Endkunden genießen fünf Jahre Garantie bei Registrierung ihrer Cremesso Maschine auf www.cremesso.at/garantie. Es entstehen keine Kosten. Im Garantiefall wird die Maschine innerhalb von zwei bis vier Werktagen repariert oder ausgetauscht.

Einige der derzeit beliebtesten Sorten bei Cremesso?

Mit Abstand führt schon seit Jahren der Lungo Crema, die Hitliste unserer Sortenvielfalt führt aber doch der Milchkaffee an. Betrachtet man die Untersuchungsergebnisse im Detail, so wird ersichtlich, dass eine deutliche Mehrheit seinen Kaffee mit viel Milch genießt. 37 % bezeichnen sich als Milchkaffeetrinker. Der Espresso rangiert mit 22 % an zweiter Stelle, gefolgt von Cappuccino mit 19 % und dem Café Latte mit 17 %. Basis für diese Ergebnisse ist eine Untersuchung vom Marktforschungsinstitut TNS. Aber auch die drei Flavoured Coffees sind auf der Überholspur, führend hier der Lungo Caramello. Die Multifunktionalität unserer Maschinen macht sich in jedem Fall bezahlt: Kaffeetrinker, die den Abend lieber mit einer Tasse Tee beschließen, sind mittlerweile Fans unserer vier Teesorten – angeführt vom Cremesso Fruit Tea.

Der Komplettanbieter – what else?

Nespresso Business Solutions bietet abgestimmte Lösungen auf höchstem Niveau für jeden Bereich der Hotellerie und Gastronomie.

Dies entspricht auch ganz der Philosophie von Haubenkoch, Restaurant- und Hoteleigentümer Toni Mörwald. In der langjährigen Partnerschaft hat dieser mit Nespresso Business Solutions nur die besten Erfahrungen gemacht: „Nespresso besticht unerreicht mit konstant hoher Qualität unter verschiedensten Umständen und Einflüssen." Somit stand außer Frage, welche Kaffeelösung im neuen Hotel am Wagram eingesetzt wird – exklusiv Nespresso Business Solutions.

Komplett perfekt

Toni Mörwald setzt bei der Ausstattung seines neuen Hotels auf zwei Klassiker der Maschinen Range und zwei hochleistungsstarke Barista-Schönheiten: die Zenius Maschine für Zimmer und Lounge, die Gemini 203 zur Selbstbedienung an der Bar für die Gäste, die Aguila 420 im Küchen- und die Aguila 220 im Barbereich. Alle Maschinen überzeugen mit einem smarten, eleganten Design, modernster Technologie gepaart mit einzigartigem Service. Besonders in der Nespresso Barista-Familie ist die Aguila Serie, welche innerhalb kürzester Zeit ein hohes Kaffeevolumen fasst, welche per Knopfdruck heiße und kalte Kaffeegetränke sowie köstliche Kaffeevarietäten mit unvergleichlicher Milchschaumqualität zubereitet. Dies bestätigt auch der Haubenkoch: „Die Optik der Aguila Maschinen, der einzigartig dichte Milchschaum kombiniert mit erlesenem Kaffee überzeugen auf ganzer Linie und bieten den Gästen stets besonderen Genuss." Die Nespresso Business Solutions-Range ist individuell einsetzbar. Konstant bei allen Maschinen sind die Qualitätsmerkmale: Die einfache Bedienung, die Sortenvielfalt von 11 Grands Crus, der unvergleichliche Geschmack und ein stets sauberes Arbeiten. Genau diese Vorteile schätzt Toni Mörwald besonders für sein Personal: „Die Mitarbeiter können sich zu 100 % auf das Nespresso System und die gleichbleibend hohe Qualität verlassen."

> „Von einer optimalen Kaffeelösung erwarte ich mir vor allem ein optimales Ergebnis in der Tasse. Mit Nespresso ist eine hohe, konstante Qualität und unvergleichlicher Geschmack garantiert."
>
> *Toni Mörwald*

Mörwald Hotel am Wagram – Feuersbrunn

Aguila 420 im Küchenbereich

Aguila 220 im Barbereich

Gemini 203 an der Bar

Auf Selbstbedienungsbasis Zenius im Lounge- und Zimmerbereich

business.austria@nespresso.com

Erfrischt natürlich

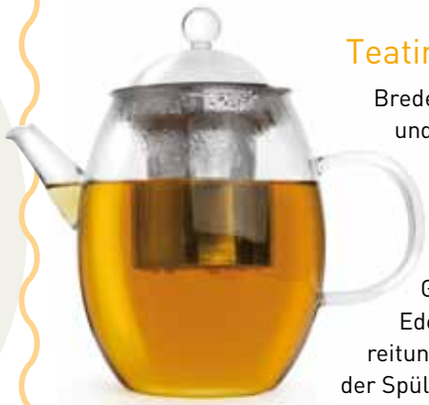
Herkömmliche Limonaden enthalten oftmals viel Zucker, künstliche Aromen und Farbstoffe. Der steirische Obsthof Retter hat nun eine echte Bio Naturlimonade auf den Markt gebracht und zeigt, dass es auch anders geht. Die neue Bio Naturlimo Granatapfel mit Safran enthält zu 51 % Biogranatapfel-Direktsaft aus reiner Kernpressung, verfeinert mit exquisitem Safran, Quellwasser und etwas Kohlensäure – und sonst nichts.

Perfekte Kombination

Der Genuss des traditionellen, italienischen Mokka-Kaffees verbunden mit ausgeklügelter De'Longhi-Technologie. Dank automatischer Abschaltung und Warmhaltefunktion läuft der Kaffee niemals über und bleibt für bis zu 30 Minuten warm und aromatisch, sodass auf einfachstem Weg typisch italienischer Mokka zubereitet werden kann.

Das Premium-Olivenöl

Der Oliven- und Olivenöl-Spezialist Sotiris bringt mit „Sotiris Bio-Olivenöl nativ extra" erstmals Olivenöl des führenden griechischen Bio-Olivenöl-Produzenten Epikouros auf den österreichischen Markt. Das Olivenöl aus kontrolliert biologischem Anbau stammt von Koronëiki-Oliven aus der Region Kalamata/Messinien, wird von Epikouros produziert und hat einen ausbalancierten, frisch-grasigen Geschmack.



Teatime

Bredemeijer steht für hochwertige Teekannen und Tee-Accessoires in bester Qualität. Neben doppelwandigen Kannen aus Edelstahl, Varianten aus Gusseisen und Porzellan wird mit der Teekanne „Pisa" auch ein Produkt aus einwandigem Borosilikat-Glas angeboten. Durch einen feinmaschigen Edelstahl-Filter ist sie bestens für die Zubereitung von losem Tee geeignet und lässt sich in der Spülmaschine reinigen.

Die Tattoo Edition

Individualität und Ausdruck, Schmuck und Statement – wer Tattoos trägt, hat etwas zu sagen. Aussagekräftig sind damit auch die neuen Etiketten der Vöslauer Sonderedition No 4. Diese zeigen ab Juli sechs verschiedene Tattoo-Motive, entwickelt vom Wiener Tattoo Künstler Steve Little Fingers, und rücken die Vöslauer 0,75l Glasflaschen für die Gastronomie ins Zentrum der Aufmerksamkeit auf jedem Tisch.

Der Crema Duo

Zwei Bohnensorten, zwei Präzisionsmahlwerke, Frischmilch für perfekten Milchschaum und ein repräsentatives und ansprechendes Design zeichnen den neuen Crema Duo aus dem Hause Kaffee Partner aus. So fällt es leicht, ein guter und perfekter Gastgeber zu sein.

Pimp-up Ideen für den Sommerdrink

Fruchtig-spritzig, originell und herrlich erfrischend. Mit den coolen und verführerischen Sommerdrinkideen aus dem Hause Schlumberger und Top Spirit ist man als Gastgeber immer auf der richtigen Seite.

Sie sind seit einigen Jahren zu fixen Begleitern durch die heiße Jahreszeit geworden. Die kreativen, eisgekühlten Sommerdrinks. Fruchtig-spritzige, leichte Erfrischungen sind ebenso gefragt wie originelle Präsentationen und Klassiker auf Wodka- und Gin-Basis. Schlumberger und Top Spirit bereichern auch heuer wieder die Palette der Sommerdrinks um köstliche Kreationen und coole Rezepte.

Ob der Schlumberger Blueberry Basil Sparkler oder der trendige Party-Macher Stoli Mule, mit ein wenig Fantasie und Handwerkskunst verwandelt der Barkeeper die „Partymacher" zu coolen Drinks in der Szene. Warum nicht einmal einen Bolsini Melon Spitz probieren, oder einen Gin von Bulldog mit Tonic und Mango kreieren? Die Profi-Mixologen haben immer Ideen, wie sie Klassiker um eine Spur noch interessanter machen können.

Neuinterpretation von Klassikern

Der Super-Premium Gin Bulldog hat z. B. alles, was ein Klassiker braucht. Hergestellt in der ältesten Destillerie Englands, gilt Bulldog Gin aufgrund der komplexen Aromen von zwölf Pflanzen, Kräutern und Früchten als der am besten mixbare Gin der Welt. Oder beim Thema Vodka – lassen Sie sich überraschen und zugleich inspirieren. Anders als der Name zunächst vermuten lässt, stammt Moscow Mule keineswegs aus der russischen Trink-Tradition. Vielmehr ist Moscow Mule eine uramerikanische Erfindung, die Wodka zu dem machte, was er heute noch immer ist – eine beliebte Cocktail-Grundzutat. Die Geschichte von Moscow Mule geht zurück in die 1940er-Jahre. Um Wodka auch in der Bar-Szene zu etablieren, gingen ein Wodka-Vertreter und ein Ginger Beer-Hersteller eine Kooperation ein. Sie mischten Wodka mit der doppelten Menge Ginger Beer sowie etwas Limette und erfanden damit einen absoluten Barklassiker. Da der Ginger Beer-Hersteller gleichzeitig eine Kupferfabrik betrieb, nutzte er die Kooperation und stellte Kupferbecher her, in denen der Moscow Mule künftig präsentiert wurde.

Flavour up your Spritz

Der Trend im Sommer geht immer mehr zu leichteren, mit Sekt oder sogar nur mit Sodawasser „aufgespritzten" Mixgetränken in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Der „Spritz" hat sich in Österreich als perfekter Mixpartner etabliert und sich zum stylischen „In-Drink" entwickelt. Mit dem Drinks-Konzept Bolsini hat der Cocktail-Spezialist Bols die dazu passenden, leichten Mixtrends für den Sommer. Mit den Flavours Pink Grapefruit, Blue, Watermelon und Holunderblüte, einigen wenigen Handgriffen und hochwertigen Zutaten wird jeder Bolsini – je nach Belieben aufgespritzt mit Schlumberger WHITE Secco oder Weißwein – zu einem individuellen, fruchtig-frischen Geschmackserlebnis.

Und last but not least – nicht vergessen – zum Sommer gehört auch Schlumberger ON ICE. Der neue Trendsetter wird auf Eis serviert und begeistert mit seiner Mixability. In großen Weingläsern auf viel Eis serviert wird er zum idealen Sommerdrink. Party ist angesagt – die Gäste wollen Spaß und köstliche Drinks, die auch überraschen.

Sommerliche Rezeptideen von Top Spirit

Schlumberger Blueberry Basil Sparkler

3 cl Stolichnaya Premium Wodka, 10 cl Schlumberger ON ICE Rosé, Heidelbeeren, Deko: Basilikum

The Stoli Hot Mule

6 cl Stoli Hot und 1 cl frischen Limettensaft in einen mit Eis gefüllten Mule Mug geben, mit Stoli Ginger Beer auffüllen und mit einer Jalapeño garnieren.

Bulldog Gin & Tonic mit Mango

6 cl Bulldog Gin, aufgießen mit SENS Tonic Water
Garnitur: 3 Mango-Scheiben

The Stoli® Watermelon Mint Mule

3 cl Stoli Vodka
3 cl BOLS Watermelon
10 Blatt Minze
1 cl frischer Limettensaft
Stoli Ginger Beer
Alle Zutaten shaken und in einen mit Eis gefüllten Mule Mug geben, mit Stoli Ginger Beer auffüllen.

BOLSINI Melon Spritz

5 cl BOLS Watermelon, 3 cl frisch gepresster Zitronensaft, Fill Up mit Schlumberger WHITE Secco, Garnitur: Zuckermelonenschnitz

Wenn Formen fließen ... Neues Design bei Grapos

„Auf zwei Beinen steht es sich besser als auf einem, das ist eine alte Weisheit“, meint Grapos Geschäftsführer Wolfgang Zmugg. „Daher haben wir bei Grapos von Anfang an zwei Geschäftsfelder entwickelt, die sich perfekt ergänzen.“ Damit ist einerseits die Produktion von Postmixsirupen gemeint und andererseits die Entwicklung der optimalen Schanktechnik, die diese direkt vor dem Servieren in eisgekühlte und perfekt ausbalancierte Getränke verwandelt.

Fotos: Grapos, Gerlinde Mörth

Dass das duale Konzept funktioniert, beweist das steirische Familienunternehmen seit mehr als 50 Jahren. Denn was als kleiner „Regionalversorger“ der steirischen Gastronomiebetriebe begonnen hat, ist mittlerweile Europas Spezialist für Postmix Systeme geworden – Tendenz steigend, da der Trend unaufhaltsam in Richtung Nachhaltigkeit und hohe Produktqualität geht.

Das „Design your Drink“-Konzept

Mit der 2015 lancierten Produktlinie „Brooklyn-Homemade Style“ konnte Grapos einen neuen Trend im Bereich der alkoholfreien Getränke setzen. Alle Sorten sind vegan, teilweise in Bioqualität, weniger süß und sowohl als prickelndes als auch als stilles Getränk zu zapfen und sie werden nach Lust und Laune mit Kräutern, Früchten oder Gurkenscheiben serviert. Der Kreativität und Individualität der Genießer werden keine Grenzen gesetzt – dafür sind die Gäste bereit, etwas tiefer in die Tasche zu greifen als für ein konventionelles Getränk.

Nachhaltigkeit als Unternehmensphilosophie

In den letzten Jahren investierte Grapos in den Ausbau von Europas modernster Produktionsstätte für Postmixsirupe. Jetzt folgte als „Stufe zwei“ der Umbau der Lobby, des Ausstellungsraums und der Mitarbeiterkantine. „Wir wollten etwas, das zu uns und unseren Werten passt und kein aufgesetztes, austauschbares Konzept. Wir haben Glück, denn wir haben eine sehr innovative junge Innenarchitektin in der Familie. Sie arbeitet zwar in Manhattan und vor allem für internationale Luxusbrands, aber durch unsere Brooklyn-Linie sind wir jetzt quasi Nachbarn“, meint Zmugg augenzwinkernd.

Für Kunden und Partner gibt es angenehme Besprechungsecken, einen Schauraum mit einer großen Auswahl an Schankanlagen und Ausschankgeräten und wer Glück hat, kann einen Blick in Europas modernste Postmixproduktion werfen.

Innenarchitektin Laura Alexandra Suppan

„Nachdem ein hoher Qualitätsanspruch und das Bekenntnis zur Nachhaltigkeit für Grapos mehr als ein Marketingslogan ist, habe ich auf Qualität aus Österreich gesetzt“, erklärt Innenarchitektin Laura Suppan. „Österreichische Produkte stehen auch bei uns in New York für eine hohe Qualität und bei Grapos halten sie außerdem den ökologischen Fußabdruck klein.

Mein Designkonzept wurde von den zwei Grapos Standbeinen – Sirup und Schanktechnologie – genährt und verbindet das weiche Fluide mit dem technisch Exakten. Auch in der Materialwahl findet sich die Spannung zwischen Glas und Stahl als glatte, fließende und kühle Materialien und im Kontrast dazu Holz, Rinde und Corian als warme organische Werkstoffe wieder.“

Alles fließt …

Fließende Formen sind gut für den „Flow“, den Fluss der Gedanken und der Kreativität. In Suppans Entwurf finden sich wenig Ecken und Kanten, die Theken wirken wie fließende Gebilde und die geschwungene Treppe, die den öffentlichen Bereich im Erdgeschoß mit dem den Firmenangehörigen vorbehaltenen ersten Stock verbindet, schwingt sich elegant wie ein Solitär nach oben. Der künftigen Kreativität der Graposianer sind also keine Grenzen gesetzt …

Nachhaltigkeit ist auch der Innenarchitektin ein echtes Anliegen: „Ich arbeite und forsche immer noch an meiner ehemaligen Universität, der Parsons School of Design, im Healthy Materials Lab, an nachhaltigen und ressourcenschonenden Konzepten. Da passt das Bekenntnis zur Nachhaltigkeit von Grapos natürlich perfekt dazu. Architektur und Materialien sollen sich den Bedürfnissen der Menschen anpassen und nicht umgekehrt.“

Apropos Nachhaltigkeit: Umbaustufe drei bringt begrünte Wände an der größten Halle. Sie werden CO_2 neutralisieren und dazu im Sommer kühlen sowie im Winter isolieren. Die erste Fassade ist schon zum Bepflanzen bereit, die anderen folgen in den kommenden Monaten.

www.grapos.com

Spannendes aus der WIBERG Genusswelt

Köstlich bunt

Richtig gewürzt schmeckt einfach besser

Die Ernährung leistet einen wesentlichen Beitrag zu einem glücklichen, gesunden Leben und zur Ausgeglichenheit von Körper und Geist. Bereits in der Antike war klar, dass nicht die Menge, sondern die Qualität der Lebensmittel zählt. Epikur spricht in diesem Zusammenhang vom „Wohlgeschmack“. Dazu gehören hochwertige Zutaten ebenso wie eine schonende Zubereitung und der wohldosierte Einsatz erlesener Kräuter und Gewürze.

Sie verleihen nämlich jedem Gericht ein einzigartiges Aroma, sind erforderlich, um aus Gerichten Genusserlebnisse zu machen, das Wohlbefinden zu steigern und sogar heilende Wirkungen zu entfalten. Christian Berger vom WIBERG-Team Inspiration weiß darüber Interessantes zu berichten:

Ein beeindruckendes Portfolio

Mit über 1.000 verschiedenen Rohstoffen deckt WIBERG die gesamte Palette an Würzungen ab. Dafür gehen die Einkäufer des Profi-Unternehmens weltweit auf die Suche nach immer neuen Innovationen bzw. werden langjährige Handelspartnerschaften gepflegt, die sich in mehr als sechs Jahrzehnten im Dienst von mehr Geschmack sowie mehr Genuss ergeben und etabliert haben. Die Kriterien, nach denen WIBERG seine Rohstoffe auswählt, sind dabei ganz eindeutig: absolute Reinheit, konstante Qualität und ein hoher Gehalt an ätherischem Öl.

Der eigentliche Sinn der Sache

Das Wohlbefinden zu steigern, für Bekömmlichkeit zu sorgen und den Geschmack bester Zutaten zu intensivieren – das sind die Hauptgründe für den Einsatz von Kräutern und Gewürzen. Dabei sind alle Formen und Farben auf ihre Art und Weise genial, z. B. Paprika geräuchert, die Spezialität der iberischen Halbinsel, Chilli-Fäden, als scharfer Blickfang, Minze getrocknet, der frische Kosmopolit unter den Kräutern oder Rosmarin gefriergetrocknet, der fein-duftende Klassiker aus dem Kräuterbeet.

Genuss zum Nachlesen

39 der bedeutendsten und faszinierendsten Genussbringer haben es in die neu überarbeitete WIBERG Kräuter- & Gewürzfibel geschafft. So z. B. die exotische Vanille, die als wunderschöne Orchidee Teil der Pflanzenwelt auf Mauritius oder La Réunion ist. Der geheimnisvolle Safran, der als Krokosblüte ganze Felder in Spanien lila färbt und durch die mühevolle, händische Ernte als teuerstes Gewürz der Welt gehandelt wird. Als regional und bodenständig wiederum gelten Kümmel, Thymian und die Wacholderbeere, die wir in unseren Breiten – beim Wandern am Wegesrand – auf Wiesen und Feldern finden. Nicht zu vergessen der Pfeffer, der die Gewürzwelt beherrscht und den Marktpreis dirigiert. Oder Ingwer, das wohltuend-scharfe Wurzelgewächs, das einen erfolgreichen Eroberungszug durch die heimischen Küchen führt. Die geschmackvoll aufbereiteten Informationen der WIBERG Kräuter- & Gewürzfibel machen Appetit auf Kochen und Genießen sowie auf das Experimentieren mit Geschmack, Energie und Dynamik beim Zubereiten des täglichen Essens. Erhältlich ist die Fibel über die WIBERG Außendienstmitarbeiter, den Vertrieb sowie im Shop der Salzburger Firmenzentrale.

www.wiberg.eu

Mittelkärnten – das kulinarische Dornröschen Österreichs lüftet seine Geheimnisse

Sieben Produzenten aus Kärnten präsentieren ihre Spezialitäten. Ob Bier, Speck, Wein, Käse oder Schokolade – die Qualität besticht.

V.l.n.r. vorne: Birgit Krassnitzer (Region Mittelkärnten), Dieter und Barbara Craigher (Schokoladenmanufaktur Craiger), Uta Slamanig (Weingut Georgium), Valentin Latschen (Brennerei Pfau), Christian Gelter (Wirtshaus Gelter & Gelter Bräu); hinten: Gottfried Bachler (Restaurant Bachler), Nikolaus Riegler (Hirter Bier), Guido Schwengersbauer (Landhotel Seppenbauer), Stefan Seiser (Seiser Speck)

Christian Gelter, Wirtshaus & Brauerei Gelter

Das Wirtshaus befindet sich in Goggerwenig zwischen der Burg Hochosterwitz und der Ruine Taggenbrunn. Fünf Jahre wurde alle Energie in den Umbau des 500 Jahre alten Gutshauses gesteckt. Seit Dezember dieses Jahres ist Christian Gelter auch unter die Bierbrauer gegangen und bietet mittlerweile drei Sorten von außergewöhnlichen Bieren an. www.wirtshaus-gelter.at

Ingrid & Gottfried Bachler, Restaurant Bachler

Ingrid und Gottfried Bachler eröffneten im Kärntner Althofen 1983 ihr Restaurant. Ingrid Bachlers Liebe gilt dem Wein, Gottfried Bachler, Küchenchef und Käsesommelier, erarbeitete sich als Autodidakt seinen eigenen Stil, der von der kärntner und österreichischen Tradition ausgeht und er zählt heute zu den ganz großen Käseaffineuren des Landes. www.bachler.co.at

Familie Seiser, Fleischerei & Gasthof Seiser

Familie Seiser ist einer der führenden Betriebe in der Herstellung von Luftgeselchtem. Produziert werden Schinkenspeck, Karreespeck, Bauchspeck, Salami und Kärntner Hauswürstel – alles luftgetrocknet.
www.fleischerei-seiser.at

Dieter Craigher, Kaffeekonditorei Schokoladenmanufaktur Craigher

Der Spitzen-Chocolatier führt mit seiner Ehefrau Barbara in 3. Generation die Schokoladenmanufaktur in Friesach. In reiner Handarbeit und komplett ohne Zusatzstoffe. Familie Craigher setzt ganz auf regionale Produkte, die – soweit möglich – von Produzenten aus der unmittelbaren Umgebung stammen, sowie Kakao aus fairem Handel.
www.craigher.at

Marcus Gruze, Weingut Georgium

Marcus Gruze verfolgt in seinem jungen, biodynamischen Weingut Georgium, Kärntens erster Adresse in Sachen Wein, eine konsequente Linie höchster Qualität. Er produziert außergewöhnliche Top-Weine aus der Burgunder-Familie (Chardonnay, Weiß- und Grauburgunder sowie Pinot Noir). www.georgium.at

Nikolaus Riegler, Privatbrauerei Hirter

Hirter ist eine renommierte Privatbrauerei mit sehenswertem, historischem Ambiente, deren Geschichte bis ins Jahr 1270 zurückgeht. 15 Bierspezialitäten werden hier gebraut, jedes mit eigener Rezeptur. Durch die slow-Brewing-Zertifizierung verschreibt sich die Brauerei der Nachhaltigkeit – es wird ohne Zusätze gearbeitet, jedes Bier wird gemaischt, vergoren, reift im aufwändigen 2-Tank-Gärverfahren unterschiedlich lange, wird anschließend mittels Doppelfiltration haltbar gemacht und behutsam völlig naturbelassen abgefüllt. www.hirterbier.at

Valentin Latschen, Brennerei Pfau

Valentin Latschen destilliert die sensiblen Frucht- und Getreidearomen und begeistert mit seinen Edelbränden die nationale wie auch internationale Gastronomie. „Wer hervorragende Produkte aus der Region durch hochwertige Verarbeitung veredelt, kann den Menschen die reiche Vielfalt der Natur nahebringen", ist das Credo von Valentin Latschen, der 1987 die Brennerei Pfau gründete.
www.pfau.at

In der Region Mittelkärnten liegt der „Seppenbauer". Das 4-Sterne-Hotel von Gerhard Porsche verwöhnt Wellnessgäste und Autofreaks.

Text: Peter A. de Cillia

Hotel für Oldtimer-Aficionados

Zwischen dem Mittelalter-Juwel Friesach und den idyllischen Almen und Wäldern des Metnitztals liegt das Landhotel Seppenbauer. In einem köstlichen Winkel, in einem erholsamen Abseits, steht dort einsam das Hotel mit Gasthof. Nein, ich korrigiere, ganz so einsam liegen die Liegenschaften nicht, denn zwei ganz besondere Oldtimermuseen stehen in unmittelbarer Nähe und gehören zum Gesamtpaket dazu. Aber darüber etwas später.

Am Anfang war das Wirtshaus

Viel Liebe, Zeit und große Sorgfalt hat Gerhard Porsche in Renovierung und Umbau des altehrwürdigen Gasthofs in St. Salvator gesteckt und ihn nach einer Erinnerung aus seiner Kindheit benannt: Seppenbauer. Heute präsentiert sich das

Landhotel mit heimischer Wirtshausküche, nach alten Rezepten und fast ausschließlich aus regionalen Zutaten – und natürlich mit den Bierspezialitäten aus der Hirter Brauerei. Der Ort gehört ja nicht gerade zu den Hotspots in Kärnten, denn auch das nahe Friesach zeichnet sich zwar durch die imposante Burg und einen schönen Platz aus, aber viel mehr an Entertainment ist hier schwerlich zu finden und sollte auch nicht gesucht werden. In St. Salvator sollte man zuallererst einmal entspannen und den Alltag abstreifen. Das gelingt hervorragend im Wellnessbereich des Hotels – beispielsweise bei Sole-Dampfbad, Brauerei-Sauna, Bio-Kräutersauna, Infrarot und Whirlpool im Bierfass. Wer es gerne sportlicher mag, trainiert im Fitnessbereich wie die Profis. Einen fitten und straffen Körper versprechen hypermoderne Geräte und Trainings, die vom Fitnessprofi vermittelt werden. Und wer so gut versorgt ist, denjenigen locken auch die kulinarischen Genüsse des Wirtshauses. Hier hat die Pächterfamilie Schwengersbauer das Sagen. Wer Patron Guido Schwengersbauer aus Istrien kennt, dort führte er ein grenzgeniales Gasthaus entlang des istrischen Radweges, der kann sich sicher sein, nun beim Seppenbauer nicht nur erstklassige heimische Kost, sondern auch kulinarische Verführungen aus Istrien kredenzt zu bekommen. Ob es nun ein herrlicher Prosciutto aus dem Karst ist oder einen Branzino von Irene Fonda, die ja mittlerweile fast alle kulinarischen Kultstätten an der oberen Adria mit ihren Bio-Fischen versorgt, die Vielfalt ist gegeben und erfreut so manches Feinschmecker-Mäulchen. Das Hotel und das Gasthaus sind großzügig dimensioniert, die Materialien sind vom Besten, hier wurde nicht gekleckert, jetzt muss das große Haus noch mit viel Leben erfüllt werden, aber da hat nun Eigentümer Porsche eine glückliche Hand mit der Pachtvergabe an Familie Schwengersbauer bewiesen.

Geballter Chrom

Die historischen Automobile aus den Jahren 1900 bis 1970 lassen das Sammlerherz höher schlagen: Ob noble Rolls Royces oder sportliche Porsches – das Oldtimermuseum beherbergt zahlreiche Unikate. Auch eine einzigartige Vespa- und Motorradsammlung sowie der Prototyp eines Flugzeug-Doppeldeckers finden hier Platz. Nun wurde am 1. Juli 2016 gleich nebenan ein neues Museum unter dem Motto „Sportwagenträume und Landmaschinen“ eröffnet und hier kommen selbst Technikmuffel ins Staunen. Schon jetzt zählt die Sammlung zum Besten, was Auto- und Designfans in Österreich bestaunen können. Im modernen, lichtdurchfluteten Museumsneubau werden rund 20 Landmaschinen und 20 historische Sportwagen präsentiert, aber auch rund 15 neue Renn- und Sportwagen. Einige der Highlights: ein Red Bull Formel 1 Bolide, ein Jochen-Rindt-Rennporsche 906 und auch ein Einzelstück des Modells Porsche 904 von Gerhard Porsche.

Fazit

St. Salvator mit dem Landhotel und den zwei Automuseen ist prädestiniert für einen Aufenthalt mit viel Entspannung, kulinarischen Genüssen und Autofreaks kommen sowieso auf ihre Rechnung.

www.seppenbauer.eu

HOTEL&DESIGN-Bewertung					
Architektur					
Design					
Spa					
Küche					
Service					

Game of Scones – Jammy Lannister

Game of Thrones ist eine der erfolgreichsten TV-Serien der letzten Jahre. Pünktlich zum Start der neuen Staffel erscheint dieses witzige Backbuch, in dem die Elemente und Figuren der Serie auf herrlich skurrile Weise aufgenommen werden: Der Kampf um den Eisernen Scone hat begonnen, und fürchterliches Chaos regiert in den Sieben Königreichen. Der Appetit wächst, und Könige, Königinnen, Ritter, Lügner und aufrechte Männer ziehen in den Kampf und spielen das Game of Scones. Jammy Lannister, ermächtigt durch das Recht von Geburt, Blut und Teig, hat Anspruch erhoben auf den Eisernen Scone von Westeros: In seiner wüsten Küchenschlacht trifft er auf Furcht einflößende Backwaren wie Daenerys' Drachen-Eier und unbefleckte Soldaten (nussfrei), Brienne von Tarte, Jaime und Cerceis Familien-Sauerei oder Tyrions Shortbread. Schon hungrig? Gut – denn Dinner is comming … Gebunden, 13,8 x 18,9 cm, 128 Seiten mit 60 farbigen Abbildungen, 12,95 €, ISBN 978-3-86873-925-1, Verlag Knesebeck

Urban Gardening – Gemüse anbauen auf kleinstem Raum – Mark Diacono, Lia Leendertz

Auch wer keinen Zugang zu einem Garten hat, kann sein eigenes frisches Gemüse anbauen: auf Fensterbänken, auf dem Balkon oder einem kleinen Eckchen auf dem Dach. Dieses Buch zeigt geeignete und oft übersehene Anbauflächen, gibt Tipps zu praktischen Pflanzbehältern und zu Gestaltung, Anlage und Pflege des Minigartens. Inspirierende Aufnahmen winziger Balkone, hängender Salatgärten oder eines Schwimmbeckens voller Gemüse zeigen, wo findige Gärtner etwas Besonderes geschaffen haben, und regen zum Nachahmen an. Das Buch enthält unkomplizierte Informationen darüber, was sich anbauen lässt und wie man die Pflanzen pflegen sollte – vom Samen bis zur Ernte. Sogar Anregungen für Patio-Obstbäume sind enthalten, die sich ideal für Container eignen. Sämtliche Tipps werden anhand ausgewählter Gärten und ihrer Besitzer in persönlichen Porträts vorgestellt. Gebunden, 22,5 x 19,0 cm, 160 Seiten mit 200 farbigen Abbildungen, 19,95 €, ISBN 978-3-86873-853-7, Verlag Knesebeck

Modern Wohnen – Einrichten und Dekorieren mit Stil – Claire Bingham

Wer kennt es nicht, das Gefühl dringend etwas ändern zu müssen? Und gemeint ist damit nichts Geringeres als die tägliche Umgebung, der unmittelbare Lebensraum, das heißt, das Apartment, die eigene Wohnung oder das Haus. Die Gründe für Änderungsbedarf sind vielfältig. Der eine etwa möchte seine Küche in einer kräftigeren Farbe streichen, der andere ärgert sich über die Zeit, die in den Untiefen des Kleiderschranks auf der Suche nach einem bestimmten Kleidungsstück verloren geht. Modern Wohnen - Einrichten und Dekorieren mit Stil zeigt anhand von leicht nachvollziehbaren Do-it-yourself-Projekten, wie mit wenig Aufwand eine große Wirkung erzielt werden kann: Interior-Journalistin Claire Bingham verrät Deko-Tipps und Tricks, die sich aus inspirierenden Interieurs herauslesen lassen und erklärt, worüber man nachdenken sollte, um einen langweiligen Raum in einen fantastischen Ort umzugestalten. Hardcover mit Schutzumschlag, 22,3 x 28,7 cm, 224 Seiten, 418 Farbfotografien, € 39,90, ISBN 978-3-8327-3362-9, Verlag teNeues

Die Weltköche zu Gast im Ikarus – Band 2

Das Konzept ist einzigartig: Seit 13 Jahren präsentiert die internationale Koch-Elite ihre Kreationen im Salzburger Ikarus. Das Restaurant im Hangar-7 bietet Monat für Monat den weltbesten Köchen die Plattform, um ihre außergewöhnlichen Kreationen zu präsentieren. Festgehalten wird dieses kulinarische Fest in diesem besonders hochwertigen Kochbuch. Unter der Patronanz von Eckart Witzigmann lädt das Restaurant im Hangar-7 die kochenden Ehrengäste – Kobe Desramaults, Hans Neuner, Virgilio Martínez, Vineet Bhatia, Gert de Mangeleer, Harald Wohlfahrt, Tomislav Gretić, Esben Holmboe Bang, Luke Dale-Roberts, Ben Greeno, Richard van Oostenbrugge und Christopher Kostow – ein, ihre Interpretation von Fine Dining anzubieten.
Hardcover, Fadengeheftet, 49,95 €, ISBN: 978-3-7105-0007-7, Pantauro Verlag

Gärten an den italienischen Seen – Steven Desmond

Die Gärten am Comer See und am Lago Maggiore sind berühmt für ihre Schönheit und die abwechslungsreiche Landschaft, in die sie eingebettet sind. Die Vielfalt ihrer Pflanzen ist ebenso legendär wie die Persönlichkeiten, die diese Anlagen im Lauf der Zeit besaßen und prägten: alteingesessene Aristokraten, Mailänder Granden, napoleonische Gefolgsleute und vergnügungshungrige Exilanten. Dieses Buch wird Gartenspezialisten und -liebhaber gleichermaßen begeistern, da es auf unterhaltsame Weise profunde Informationen liefert. Die erstklassigen Fotografien werden von zeitgenössischen Stichen und Gemälden ergänzt, die den historischen und kulturellen Kontext der Gärten widerspiegeln. 25,5 x 30,5 cm, 224 Seiten, 41,10 €, ISBN 978-3-8369-2112-1, Gerstenberg

H&D Autosalon

Der Weg ist das Ziel

Ob für den privaten Gebrauch oder für die Abholung der Gäste – der Fuhrpark des Hotels spiegelt auch irgendwie die Philosophie des Hauses wider. Hier einige „PS-Varianten“, die auch Sie begeistern sollten.

Wegweisende Technologien

Mit dem neuen BMW 7er definiert BMW die zeitgemäße und zukunftsweisende Form eines exklusiven, luxuriösen Fahrerlebnisses neu. Wegweisende Technologien in den Bereichen Leichtbau, Antrieb, Fahrwerk, Bedienung, intelligente Vernetzung und Innenraum-Ambiente unterstreichen den Anspruch, das Maximum an Fahrfreude und Reisekomfort in einer Luxuslimousine zu vereinen. Die für BMW i Automobile entwickelte BMW eDrive Antriebstechnologie hält Einzug in die neue 7er-Reihe, die nun auch drei Plug-in-Hybrid-Luxuslimousinen umfasst. Ihr Antrieb besteht aus einem Vierzylinder-Ottomotor der jüngsten Generation mit BMW TwinPower Turbo Technologie und einem Elektromotor, die gemeinsam eine Systemleistung von 240 kW/326 PS erzeugen.

Für die spontane Freiheit

Der neue Multivan Freestyle VW ist ein Sondermodell mit Raum für individuelle Ideen, pfiffigen Details und modernen Extras. Mit wenigen Handgriffen verwandelt sich der auf dem Multivan Trendline basierende Freestyle in Windeseile in ein modernes und praktisches Campingmobil.

Elegance mit Crossover-Charakter

Mit der fünften Modellgeneration des Espace definiert Renault das Konzept der erfolgreichen Baureihe neu. Die Neuauflage des Trendsetters unterscheidet sich mit ihrem ausgeprägten Crossover-Charakter grundlegend von ihren Vorgängern: Das neue Modell vereint modern interpretierte Crossover- und Van-Merkmale mit dem luxuriösen Komfort einer Oberklasse-Limousine. Gleichzeitig entwickelt der Newcomer mit maßgeschneiderten Ausstattungsdetails und großzügigen Platzverhältnissen die traditionellen Espace Tugenden konsequent weiter. Zu den Highlights des „Neuen“ zählen die dynamische Allradlenkung 4CONTROL®, Pure Vision® Voll-LED-Scheinwerfer und das Renault Multi-Sense® System. Mit der Neuentwicklung lassen sich Lenkung, Gangwechsel, Dämpfung und Ansprechverhalten des Motors ebenso individuell regeln wie Innenraumbeleuchtung, Klimatisierung und Motorensound.

Bereit für Neues

Schöne Landschaften oder Stadtverkehr: In den neuen Caddy Alltrack VW steigt man ein, um die Belange des Alltags zu vergessen. Der Alltrack bietet stets ein Stück Freiheit mit einer Portion Urlaub, optional mit Allradantrieb 4MOTION. Das mit Stilelementen der Offroad-Szene ausgestattete Fahrzeug ist als Kastenwagen und als Pkw-Variante erhältlich.

Der sportliche Mid-Size-SUV

Das neue GLC Coupé überzeugt als Sportwagen unter den Mercedes-Benz SUV. Ein serienmäßiges Sportfahrwerk sowie eine direktere Sportlenkung, DYNAMIC SELECT und der permanente Allradtriebstrang 4MATIC mit Neunstufenautomatik 9G-TRONIC verbinden souveränen Fahrkomfort mit ausgeprägt sportlicher Agilität. Die ausgeprägte Sportlichkeit und Dynamik ist markentypisch mit hoher Sicherheit und modernen Assistenzsystemen angereichert.

Neu als Fastback

Auf der New York Motorshow feierte eine komplett neue Variante des Mazda MX-5 ihre Weltpremiere: der Retractable Fastback mit Klappdach, kurz RF genannt. In puncto Design und Funktionalität ist der neue MX-5 RF ein völlig eigenständiges Auto. Mit geschlossenem Hardtop präsentiert sich der Roadster als Fastback – sprich: als aerodynamisch geformter Sportwagen mit nach hinten abfallender Dachlinie und tropfenförmiger Kabine. Per Knopfdruck faltet sich das Klappdach nach hinten. Und die Silhouette verwandelt sich zum offenen Roadster mit Schutzbügel.

Reisen mit Oberklassekomfort

Der neue Peugeot Traveller, der seine Weltpremiere auf dem Genfer Autosalon 2016 feiern wird, wird bei seinem Einstand in die Welt der Familienvans und VIP-Shuttles Eindruck machen. Das Design bereichert dieses Fahrzeugsegment um neue stilbildende Elemente aus den Limousinen und SUV der Marke. So strahlt der selbstbewusste Look des Peugeot Traveller zugleich Stärke und Eleganz aus.

Vorhang auf

Das mit Spannung erwartete Fahrzeug schickt sich an, den Markt der kompakten SUV zu erobern. Seine ausgeprägten Pluspunkte richten sich an eine anspruchsvolle Kundschaft, die sich differenzieren und neue Erfahrungen machen möchte. Ob mit dem spektakulären PEUGEOTi-Cockpit® der jüngsten Generation, dem bemerkenswert kreativen Design, seiner im Wirkungsgrad verbesserten Architektur oder den Hightech-Ausstattungen – der SUV Peugeot 3008 will sich vom Start weg als ein wichtiger Player in seinem Umfeld durchsetzen. Beim kommenden Pariser Automobilsalon, wo er sich rechtzeitig auch der Öffentlichkeit zeigen wird, wird der neue SUV der Star auf dem Stand der Löwenmarke sein.

Design & Raum

Der Škoda Kodiaq, der im September seine Weltpremiere feiern wird, setzt ein starkes Statement mit einer eindrucksvollen Kombination aus kraftvollem Design und großzügigem Platzangebot. Das Exterieur ist scharf gezeichnet, die Linien ausgeprägt dreidimensional gestaltet. Das verleiht dem neuen Škoda SUV eine unverwechselbare Präsenz auf der Straße. Eine klare Linienführung charakterisiert auch den Innenraum, der neben seiner eleganten Optik mit einem großzügigen Raumangebot überzeugt.

Sandburgen in den Bergen

Neulich im wunderschönen Gasteinertal stellte sich inmitten von saftig grünen Almwiesen ein ganz ungewohntes Gefühl ein: Sand zwischen den Zehen. Was üblicherweise ein untrügliches Zeichen für einen Strandurlaub von Rimini bis Rio ist, erwies sich mitten in den heimischen Bergen als durchwegs angenehme Überraschung.

Text: Daniela de Cillia
Fotos: Günter Standl, Hotel Moserhof, Daniela de Cillia

Vera und Georg Seer haben im 1,5 Hektar großen Garten ihres familiengeführten Hotels „Das Goldberg" einen prachtvollen Naturbadesee errichtet und diesen halbseitig mit einem langen, feinsandigen Strand umgeben. Hier kann man nicht nur im klaren Wasser ein erfrischendes Bad nehmen, sondern auch in Strandliegen „abhängen" und dabei mit einem Cocktail in der Hand den Blick über das Bergpanorama und den Gletscher schweifen lassen. Saubere Luft und erholsame Ruhe inkludiert. Unerbetene Fauna in fliegender oder kriechender Form – wie möglicherweise in südlicheren Gefilden anzutreffen – exkludiert.

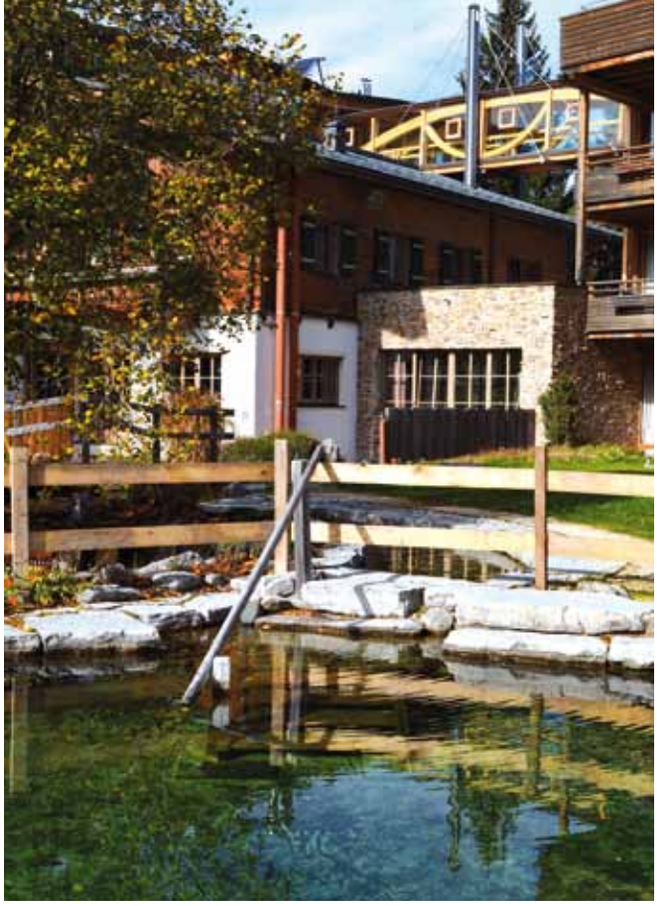
Ja. Dies ist ein Plädoyer für Sommerurlaub in good old Austria. Auch – oder vor allem – in jenen Regionen, die vordergründig für Wintertourismus bekannt sind.

Bezug zur Natur

Visionäre Hoteliers schaffen das passende Umfeld für genüssliche Urlaube am Wasser auch in meeres- und seefernen Lagen und bieten Badevergnügen in natürlichem, chlorfreiem Wasser.

Beim klassischen naturnahen Schwimmteich übernehmen Mikroorganismen und Pflanzen in einem im Verhältnis zur eigentlichen Schwimmfläche recht großen Regenerationsbereich die Filterfunktion auf um-

Im Juni 2016 wurde unter anderem der Zubau des Wellnessbereiches mit über 500 m² mit neuem GOLD.STOLLEN und Ruheräumen fertiggestellt. www.dasgoldberg.at



Das Biohotel Forsthofalm besteht aus 100 % Holz, Stein und natürlichen Materialien, welche man zum größten Teil direkt in der Region finden kann. Wellnessurlaub in den Bergen – Natur auf 1.050 Meter. www.forsthofalm.com

weltfreundliche Weise und sorgen so stets für sauberes, gesundes Wasser. Bei kleinerem Raum empfiehlt sich eher ein platzsparendes Bio- oder Naturpool, bei dem die Regenerationsfläche sehr klein sein bzw. zur Gänze entfallen kann. Hier sorgt eine versteckte biologische und mechanische Filteranlage für fortlaufend reines Wasser. Neuerdings gibt es auch die Möglichkeit, aus alten Chlorbecken ohne Abriss auf eine natürliche Badelandschaft umzusteigen. Mit einem speziellen Converter-System kann ein bestehender Swimmingpool auf einen biologischen Betrieb umgestellt werden.

Sowohl Naturpools als auch Schwimmteiche können vom Design her eher der Natur angelehnt sein oder in streng geometrischen Formen an ihre gechlorten Verwandten in puristischer Optik erinnern. Die Zeiten, in denen ökologisch und gesund zugleich auch hässlich war, sind glücklicherweise vorbei. Auf eine Auskleidung des Beckens mit hochwertigen Steinen sollte geachtet werden, damit das Wasser die richtige Strahlkraft erhält. Und eine qualitativ hochstehende Umfassung gibt dem Ganzen den letzten Schliff.

Genuss zu jeder Jahreszeit im Hotel Moserhof: Der hauseigene Naturbadeteich bietet im Sommer herrliche Erfrischung. www.moserhof.com

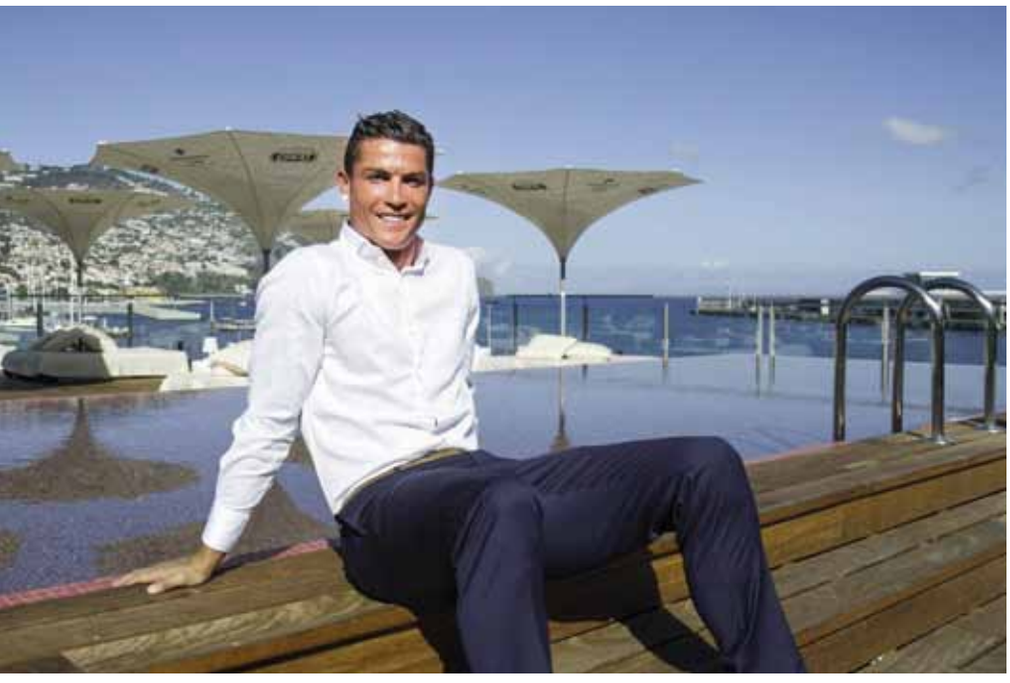
Bauen nach Maß

Gemein ist allen Schwimmteichen, dass sie je nach Bedarf und Platzangebot individuell geplant und gebaut werden können. Somit kann für jede Gegebenheit die beste Lösung gefunden werden.

Das Ehepaar Moser-Winkler hat in ihrem Hotel „Moserhof" in Seeboden ihren Traumplatz erschaffen und den Schwimmteich optimal im bestehenden Grundstück eingefügt. Das dabei entstandene erfrischende Nass wird eingerahmt von gemütlichen Liegenischen aus robustem Hartholz sowie großen Bambusstöcken und fügt sich harmonisch in die Umgebung ein. Vor allem abends wird der Badeteich zum Geheimtipp für Romantiker, wenn sich das Licht zahlreicher Kerzen sanft im Teichwasser spiegelt und ein Ambiente vollkommener Behaglichkeit bildet. Ein Schwimmteich schafft eine Oase der Ruhe und Erholung. Sein schimmerndes Wasser wirkt sich beruhigend auf alle Sinne aus, sein Anblick wertet zu jeder Jahreszeit den Garten auf.

Hotel-Weltpremiere

Am 1. Juli wurde das erste Pestana CR7 Hotel eröffnet. Mit der Eröffnung in Funchal auf Madeira beginnt die Zusammenarbeit der portugiesischen Hotelgruppe Pestana und Cristiano Ronaldos Marke CR7.



Das Boutique Hotel liegt in Funchal und präsentiert sich in zeitgenössischem Art-Déco Design. „Totally digital“ und „SO-ME-MO“ (Social Media Mobile) ermöglichen kostenloses High-Speed WLAN im gesamten Innen- und Außenbereich des Hotels. Das Pestana CR7 Funchal verfügt über 49 Zimmer. Alle Zimmer sind unter anderem mit Apple 49 Zoll SmartTVs, Bildschirmsynchronisation für Apple und Android Geräte, Bluetooth Audio Verbindung und HDMI Anschluss zum Fernseher ausgestattet.

Die CR7 Suite bietet darüber hinaus eine PlayStation 4 mit Virtual Reality Brille und Spielen sowie Geräte für Cardio-Training, die eigenständig einen Trainingsplan entwickeln. Die Suite hat einen eigenen Pool auf der Dachterrasse mit Entspannungsbereich und einem ungestörten Blick über Funchal und den Hafen.

Die Rooftop Bar besticht mit einer tollen Aussicht über das Meer und die für Funchal charakteristischen Berge. Das Restaurant präsentiert ein neuartiges Konzept, bei dem die Gäste die Zubereitung der Speisen im offenen Ofen beobachten können.

Für modern Reisende

Dionisio Pestana, Präsident der Pestana Hotel Group, äußert sich zu diesem Meilenstein: „Wir sind alle sehr stolz, diese Kooperation realisieren zu können. Das Projekt steht für die Innovationsfähigkeit der Gruppe und lässt einen Traum wahr werden, in der Stadt, die gleichzeitig mein eigener und der Geburtsort der Pestana Hotel Group ist.“ „Die große Erfahrung, die Pestana im Hotelmanagement mitbringt, garantiert die Qualität unseres gemeinsamen Produkts”, sagt Cristiano Ronaldo. „Es war eine große Herausforderung für mich, dieses neue Gebiet zu betreten, das aber schon immer meine Neugier und mein Interesse geweckt hat. Ich kann es kaum erwarten, endlich in meiner Suite in meinem Heimatort zu übernachten.“

Unter der Marke Pestana CR7 werden insgesamt vier Hotels eröffnet: in Funchal (Harbour Cruise), in Lissabon (Zentrum), in Madrid (Gran Vía) und in New York (Nahe Times Square). Insgesamt wird es 400 Zimmer an vier außergewöhnlichen Orten geben. Die Anteile an der Partnerschaft sind zu gleichen Teilen aufgeteilt. Die Pestana Hotel Group übernimmt das operative Management der Häuser. Insgesamt beläuft sich das Investment für alle vier Hotels auf 75 Mio. Euro.

www.pestanacr7.com

Ein Sommer wie damals

Wer hat sie nicht, all die Erinnerungen an die ersten Sonnenbrände, den Überfluss an „gelato“, das unermüdliche Sandburgenbauen und etwas später die wehmütigen Erinnerungen an den ersten zaghaften Kuss und danach die Versprechungen des Schreibens von langen Liebesbriefen, denn SMS gab es damals Gott sei Dank noch keine? Im Mare Pineta Resort ist die Zeit zwar nicht stehen geblieben, doch bei einem Besuch des Badeortes in der Nähe von Rimini werden sehr schnell die schönen jugendlichen Träumereien und Erlebnisse wieder wach.

Text: Peter A. de Cillia

Das MarePineta Resort ist Mitglied der JSH Hotels & Resorts und liegt inmitten eines Pinienwaldes, nur 50 Meter vom Strand und unweit des Zentrums von Milano Marittima entfernt. Das 5-Sterne-Resort MarePineta schaut auf eine lange Geschichte zurück. Die „Casa Madre“ ist das historische Haupthaus und das älteste Gebäude des Resorts. Anfang des 20. Jahrhunderts wurde es von den renommiertesten Mailänder Architekten im Zuge der städtischen Entwicklung errichtet. Inspiriert von den Idealen der „Gartenstadt“ des Malers Palanti wurde

das Gebäude nach dem Prinzip gebaut, jedes Gebäude sei eine Villa, umgeben von natürlichem Pinienwald, mit Zugang zu frischem Trinkwasser und direktem Meerweg. Das Gebäude fügt sich daher harmonisch in seine Umgebung ein. Das Mailänder Architekturbüro Lissoni zeichnete nun für den modernen Anbau und die Renovierung der öffentlichen Bereiche der Casa Madre verantwortlich. Die ursprüngliche Charakteristik des Resorts blieb dabei erhalten. Zeitgenössische Elemente und moderne Kunst erzeugen einen unverwechselbaren Stil. Das 4-Sterne-Hotel „Villa Regina", ebenfalls im Park gelegen, ist ein modernerer Bau, der in nächster Zeit Zug um Zug erneuert wird.

Zimmer und Suiten

Das Hotel verfügt über 86 modernst renovierte Zimmer im historischen Haupthaus „Casa Madre", inklusive 16 Suiten im modernen Anbau und 79 Zimmer in der „Villa Regina". Die klimatisierten Zimmer verfügen jeweils über einen Balkon mit Park-, Pool- oder Meerblick. Für Vielreisende positiv überraschend – die renovierten Zimmer punkten durch Großzügigkeit gepaart mit Minimalistik, die sich sehr schnell beruhigend auswirkt. Die begehbare Dusche und das Badezimmer haben zudem für italienische Verhältnisse enorme Ausmaße. Kein Schnickschnack,

aber auch nicht seelenloses Interieur, zieht sich wie ein roter Faden von der Lobby über das Restaurant bis in die Zimmer durch. Modernität und Eleganz im Inneren, die Hülle spiegelt vergangene „Grand-Hotel-Zeiten" wider.

Die kulinarischen Genüsse

Für das kulinarische Konzept der zwei Restaurants im MarePineta zeichnet Michelin-Sterne-Koch Andrea Ribaldone verantwortlich. Ribaldone ist Chef des mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurants „I Due Buoi" in Alessandria und seit zwei Jahren verantwortlich für das gastronomische Konzept der JSH Hotels & Resorts. Ribaldone stellt sein kulinarisches Konzept unter das Motto: „Frisch, italienisch und einfach". Für die Umsetzung im MarePineta ist Küchenchef Carmine Nozzolino zuständig. Nozzolino kreiert ein anspruchsvolles À-la-carte-Menü mit regionalen und internationalen Spezialitäten für das Hotelrestaurant und im Beach Club am Hotelstrand werden Fischgerichte, leichte Nudelspeisen und Snacks serviert.

Der Privatstrand

Das Resort verfügt über einen eigenen, großzügig gestalteten Strand, einen Beach Club und einen Beach Spa. Für Gäste stehen elegante Sonnenliegen und Schirme zur Verfügung. Ja und dann liegt man im Liegestuhl, die Nachbarn sind nicht in absoluter Nähe, sondern erfreulicher Weise merkbar entfernt und die Träumerei kann beginnen. Und die stellt sich sehr schnell ein, denn mit dem Blick entlang des endlos scheinenden Strandes, kommen die Erinnerungen wieder. Die Nostalgie zieht sich auch bei einem Spaziergang, oder noch besser bei einer Radtour, durch den Ort, denn die Häuser, entweder sehr alt oder aus den 70igern, die Boutiquen, die wohlgemerkt sich edel präsentieren, die kleinen Espressi-Bars, all das erinnert liebevoll an Jugendzeiten. Milano Marittima lebte früher neben Fischerei und Landwirtschaft hauptsächlich von der Salzgewinnung, wie man noch heute bei einem Besuch der Camillone Saline sehen kann.

Fazit

Ein Urlaub wie damals im besten Sinne. Das Resort bietet erstklassigen Service mit einer jungen, motivierten Mannschaft, hervorragende kulinarische Genüsse und das 5-Sterne Haus präsentiert sich modern, elegant, aber nicht zeitgeistig. Perfekt für einen Urlaub, inklusive nostalgischer Erinnerungen.

JSH Hotels & Resorts managen eine kleine Kollektion aus insgesamt 14 Stadthotels und Resorts. Die Hotels befinden sich in Rom, Florenz, Bologna, Rimini und Innsbruck und die Resorts auf Sardinien, in Sizilien, Kalabrien und der Maremma. Mitarbeiteranzahl im Resort: 105

HOTEL&DESIGN-Bewertung					
Architektur	❧	❧	❧	❧	❧
Design	❧	❧	❧	❧	
Service	❧	❧	❧	❧	
Kulinarik	❧	❧	❧	❧	❧

Einfach gelebte Gastfreundschaft

Nein, ich möchte jetzt nicht missverstanden werden, aber es liegt mir trotzdem auf meiner Kulinarik-Seele. Immer wieder schwärmen Urlauber von der Gastfreundschaft südlicher Länder. Selbst in Hochsaisonzeiten, wo alles im Betrieb drunter und drüber geht, gibt es in fast allen Bodegas, Trattorien, Osterien oder Tavernen nach der Bezahlung eine Kleinigkeit „aufs Haus". Und das wohlgemerkt nicht nur für Stammgäste, sondern auch für Urlauber, die erstmalig vorbeigekommen sind. Eine nette Geste, die Gastfreundschaft auf herzliche Art interpretiert. Es geht jetzt nicht um die Güte des Grappas, Usus oder eines Licor de Hierbas, sondern ganz einfach eben um die Geste des Hauses gegenüber dem Gast. Für einen italienischen Wirt auch in Österreich ist es eine Selbstverständlichkeit, einen Stammgast das eine oder andere Mal sogar auf ein paar Gläser Wein einzuladen, um zu demonstrieren, dass man sein oftmaliges Kommen und Konsumieren wertschätzt und registriert. So vor kurzem in Wien am eigenen Leib von mir wieder einmal wohlwollend erlebt und genossen.

Ja und jetzt frage ich die verehrte Leserschaft, warum das im Inland bei einem österreichischen Wirt nicht der Fall ist? Und ich möchte jetzt von keinem Betroffenen hören, dass der arme Wirt das nicht kalkulieren kann und im Ausland alles rund um Steuern viel leichter als bei uns ist. Wie gesagt – auch beim italienischen Wirt in Wien und der muss dieselben Steuern wie sein österreichisches Pedant zahlen – geht es ja auch. Speziell die österreichische Gastronomie mit ihrem zu recht erworbenen Weltruf könnte da doch diese bewährte Geste aus dem benachbarten Ausland dem Gast auch zuteilwerden lassen. Nicht immer und selbstverständlich, sondern wenn es gerade der richtige Zeitpunkt ist, um einmal danke zu sagen, oder wenn eine Konsumation sehr großzügig war. Nur so als Idee – würde speziell bei Stammgästen sehr sehr gut ankommen

meint

Ihr

anonymus

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

Leserbriefe zu unserer Kolumne bitte an:
anonymus@hotel-und-design.at

Vorschau auf H&D Oktober 2016

Perfekter Urlaub

Relaxen am Sandstrand, aktiv die Berge erleben oder einfach den Weitblick auf der Terrasse genießen. Dazu erlesene Weine und Gourmetfreuden erleben. Und nach einem Tag voller frischer Bergluft sich in kuschelige Decken hüllen und chillen im neuen NATUR.SPA mit GOLD.STOLLEN. So schaut ein perfekter Urlaub im Hotel Goldberg in Bad Hofgastein aus.

Bad-Geschichten

Neben Design im Bad muss auch hinter der „Fassade" alles stimmig sein. Da präsentiert sich z. B. Murexin als perfekter Partner. Dank neuer Rezeptur punktet der „Fugenmörtel Epoxy FMY 90". Er ist wasserdicht, frostfest sowie temperatur-, alterungs- und chemikalienbeständig. Dies und noch viel mehr in unserem Bad-Special.

Wein, Sekt & Champagner

Den Gast auf höchster Stufe verwöhnen und dabei auch zu überraschen, gehört zu den Grundprinzipien erfolgreicher Hotels. Lesen Sie, wie man Exklusivität als Selbstverständlichkeit vermarkten kann.

Herbstliche Genüsse

Diese Jahreszeit bieten genügend Gaumenfreuden, um Gäste verwöhnen zu können. Wir liefern einige genussvolle Beispiele.

Alles für den Gast

Lesen Sie schon vorab, was Sie Anfang November auf der Leitmesse in Salzburg für die Branche erwartet.

Termine für H&D Nr. 5 | Oktober/November 2016

Redaktionsschluss: 20. 9., Erscheinungstermin: 17. 10. 2016

PRODUKTVORSTELLUNG • H&D-AKTUELL • PRODUKTVORSTELLUNG

Appleton Estate Rum

Ist die exklusive Linie der 1749 gegründeten Destillerie auf Jamaika. „Appleton Estate Signature Blend" ist eine Mischung aus 15 verschiedenen in Eichenfässern gereiften Jahrgängen und damit ein ganz besonderes vollmundiger Rum. Er zeichnet sich durch seine süßliche Honignote sowie die fruchtigen Anklänge von Marille und Orangenschale aus.

IMPRESSUM

Grundlegende Richtung:
Unabhängiges Fachmagazin für Führungskräfte und Entscheidungsträger in Hotels, Restaurants, Bars, Küchen und für Architekten. 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:
Claudia Brameshuber, Daniela de Cillia, Peter A. de Cillia, Mag. Nicole Hoffmann, Fritz Strohmayer

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

Fotos:
Daniela de Cillia, Archiv
Fotorechte für nicht gekennzeichnete Fotos: von den Herstellern und Hotels kostenlos zur Verfügung gestellt

Coverbild:
Seppenbauer Automuseum

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:
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

Roman Alexander Buttura
+43 664/736 220 99
r.buttura@hotel-und-design.at

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

Druckunterlagen:
Brigitte Strohmayer
bst@hotel-und-design.at

Schlumberger®

ON ICE

www.schlumberger.at

Eiskalt und doch so verführerisch fruchtig: Schlumberger ON ICE erfrischt den Sommer neu und anders. Unkompliziert und spontan. Der Geschmack der Zeit im neuen Stil.

ENJOY WITH FRIENDS ON ICE

Demner, Merlicek & Bergmann

Zur Beilage der Nation.

Macht die Beilage zur Hauptsache: die feinherben Preiselbeeren von Darbo.