

# HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Nr. 5 | Oktober/November 2016



MULTIFUNKTIONAL  
Das Bad als  
Wohnraum

FOOD & DESIGN  
Genussvolle  
Herbstzeit

HOTEL INTERNATIONAL  
Four Seasons  
Hotel Firenze

# WMF 5000 S

Genuss kann nicht warten!



**NEUHEIT**  
Kaffeegenuss in  
Höchstgeschwindigkeit!



## WMF 5000 S Highlights!

- Neues Milchsystem DYNAMIC MILK
- „Clean in Place“-HACCP-konforme Reinigung
- schlanke, platzsparende Bauweise
- Heavy Duty Brüher - Fassungsvermögen bis zu 19 g Kaffeemehl
- großes Touchdisplay mit klarer Menüführung für SB-Betrieb
- Small-Medium-Large Funktion (vordefinierte Füllmengen)
- reduzierte Geräuschemission
- USB-Schnittstelle

WMF in Österreich GmbH, Telefon: 0512/3302-0, [gastro@wmf.at](mailto:gastro@wmf.at), [www.wmf-kaeffemaschinen.at](http://www.wmf-kaeffemaschinen.at)



## Verehrte Leserschaft!

Die Sommersaison ist geschlagen, für die meisten der Branche sehr erfolgreich, der „Goldene Herbst“ folgt zugleich und in Gedanken sind viele von Ihnen schon bei der anstehenden Wintersaison. Das Rad dreht sich immer schneller und Sie müssen immer schneller darauf reagieren oder noch besser, immer

einen Schritt voraus sein. Die „GAST“ in Salzburg als Barometer für die Branche präsentiert Ihnen wieder Produktneuigkeiten, die Ihnen den Gastro-Alltag erleichtern sollen, ein Fixtermin, den Sie nützen sollten, um auf dem neuesten Informationsstand zu sein. Trotz allerlei nützlichen Apps und schnellen Meldungen im Internet ist eine Messe, auf der man das Produkt live sehen, anfassen und persönlich erklärt bekommen kann, noch immer essenziell für Ihre Entscheidungen. Nicht anders ist es mit einem Fachmagazin, denn die neueste Dusche, der edle Boden, die elegante und multifunktionsfähige Couch oder das formschöne Bett, das zum Kuschneln einladet, all das ist zu wertvoll, um einfach nur mit schnellen Meldungen versehen im Internet angesehen zu werden. Da benötigt man ein haptisch und grafisch exzellent gemachtes Magazin mit Inhalten, die Sinn für Sie machen, die überprüft und recherchiert sind. Wir machen uns die Mühe, mit Produzenten Gespräche zu führen, wir interviewen Hoteldirektoren und machen uns bei vielen Häusern selbst ein Bild davon, welche Philosophie warum gefahren wird. Diese Fakten geben wir an Sie weiter und mit diesem Mix haben Sie die Garantie und die Möglichkeit, auch bei unseren Specials im Design, aber auch im Food-Beverage-Bereich, Neues aus dem In- und Ausland zu erfahren und danach Ihre eigenen Entscheidungen zu treffen. In der aktuellen Ausgabe können Sie sich wieder davon überzeugen, dass wir am Puls der Zeit sind.

Viel Vergnügen beim Lesen  
wünscht Ihnen  
Ihr

Peter A. de Cillia  
Chefredakteur



Sind auch Sie wieder dabei, wenn es 2017 zum 5. Mal lautet: „And Desi goes to ...!“



NIE MEHR POLIEREN.  
BRILLANZ EINGEBAUT.

Eingebaute Umkehrosiose UC Excellence-i.  
Für die Untertischmaschinen UC-S und UC-M.

Besuchen Sie uns  
auf der ALLES FÜR DEN GAST, Salzburg  
5.–9.11.2016, Halle Arena, Stand 0116



[www.winterhalter.at/wasser/  
umkehrosiose/at-excellence-i](http://www.winterhalter.at/wasser/umkehrosiose/at-excellence-i)

## H&D H&D INFORMIERT

Editorial .....	SEITE	3
News .....	SEITE	6
Kolumne „anonymus“ .....	SEITE	49
Buchtipps .....	SEITE	84
Vorschau, Impressum .....	SEITE	98

## H&D HOTELBAD

Barrierefreies Duschen .....	SEITE	15
Komfort-WC mit Hightech und Design ...	SEITE	16
Armaturen für Wellnessbereiche .....	SEITE	18
Wohlfühlen im Hotelbad .....	SEITE	20
Hochmodernes Dusch-WC .....	SEITE	22
Das Bad als Wohnraum .....	SEITE	24
Batteriebetriebener Kosmetikspiegel ...	SEITE	26

## H&D INTERIEUR

Gesunder Schlaf .....	SEITE	36
Hochwertige Objektausstattung .....	SEITE	38
Open Lobby .....	SEITE	40
Neuer Joka-Flagshipstore in Wien .....	SEITE	42

## H&D FOKUS

Steigerung der Energieeffizienz .....	SEITE	8
Infrarotkabine der neuen Generation ...	SEITE	30
5 Schritte zu mehr Lebensqualität .....	SEITE	45
Virtual Entertainment .....	SEITE	46
High-End Audio & Radios mit Geschichte	SEITE	47
Intelligent gesteuertes Reinigen .....	SEITE	48
100 Jahre im Dienste der Sauberkeit ...	SEITE	52
Die Ausfahrt mit dem Mietobjekt .....	SEITE	79
Hotelgärten als Erholungsraum .....	SEITE	90

## H&D HOTELS/GASTRONOMIE

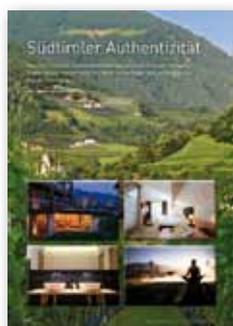
Das Goldberg .....	SEITE	10
Hotel am Meer auf Rügen .....	SEITE	28
Rogner Bad Blumau .....	SEITE	34
Hotel Schwarzschild, Südtirol .....	SEITE	50
Hotel Therme Meran, Südtirol .....	SEITE	54
Das WeinSpitz, Wachau .....	SEITE	66
57 Restaurant & Lounge im Hotel Mélia	SEITE	82
Belmond Cipriani in Venedig .....	SEITE	92
Moxy Frankfurt Eschborn .....	SEITE	93
Four Seasons Hotel Firenze .....	SEITE	94

## H&D FOOD & DESIGN

Genussvolle Herbstzeit .....	SEITE	56
Weihnachten modern interpretiert .....	SEITE	57
Fleischgerichte sous-vide .....	SEITE	58
Salami-Spezialist .....	SEITE	60
Hopfige Innovation aus OÖ .....	SEITE	62
Wein mit Charakter .....	SEITE	64
Wiberg Genusswelt .....	SEITE	68
Österreichische Sektkellerei .....	SEITE	70
Wiener Kaffeehauskultur .....	SEITE	72
Italienische Dessert-Kreationen .....	SEITE	74
43 Kaffeespezialitäten .....	SEITE	76
Perfekter Milchschaum .....	SEITE	78
Neuer WMF-Schauraum in Gerasdorf ...	SEITE	80

## H&D FACHMESSEN

Interbad in Stuttgart .....	SEITE	32
Tendence in Frankfurt .....	SEITE	85
imm Köln und LivingKitchen .....	SEITE	86
spoga+gafa in Köln .....	SEITE	88



Hotel Schwarzschild, S. 50



Genussvolle Herbstzeit, S. 56



Österr. Sektkellerei, Seite 70



57 Restaurant, Seite 82



Hotelgärten, Seite 90

# DIE ÄSTHETIK EINER NEUEN INTELLIGENZ.

**HANSASIGNATUR** ist der Protagonist einer neuen Armaturengeneration: visionär, smart, einzigartig. Ihre duale Struktur mit voneinander separiertem Hebel und Auslauf ist streng ergonomisch basiert und in eine nie zuvor gesehene orgametrische Formensprache übersetzt. Mit ihrem innovativen Hybrid-Bedienkonzept verändert **HANSASIGNATUR** unsere Definition des Begriffes „Armatur“ – vor allem aber die Art, wie wir Wasser im Badezimmer nutzen: maximal komfortabel, flexibel, nachhaltig.

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



**HANSASIGNATUR**



Gewinner Bartosz Baranowski mit Martin Maurer, Geschäftsleiter von Cremesso in Österreich (links), Karin Greider, Marketingleiterin von Cremesso in Österreich und Mario Hofferer (rechts).

## Einzigartige Cocktails

Zum 21. Mal fand der IWCC – International Würthersee Cocktail Cup – in Krumpendorf am Würthersee statt. Mixologen aus aller Welt trafen sich, um den besten und kreativsten ihrer Zunft zu küren. Die Cocktailexperten traten dabei in drei Kategorien gegeneinander an. Eine davon war „Cocktails mit Cremesso“. Diese wurde von Bartosz Baranowski aus Polen mit der Kreation „The Globetrotter“ gewonnen.



V.l.n.r.: Elisabeth Kamper, Geschäftsführung Falstaff, Werner Savernik und Evelyn Priesch, Inhaber Coffee Pirates, Petra Grottenthaler, Marketingleitung JDE Professional AT

## Coffee Pirates erobern die Szene

Und Österreich hat doch gültig gewählt! Im Online-Voting über die besten Kaffeelokalitäten Österreichs sicherten sich die „Coffee Pirates“ Platz 1 in der Bundeshauptstadt Wien. Ab sofort trägt die Third-Wave-Coffee-Bar das Qualitätszeichen „Jacobs Goldene Kaffeebohne“. Ihre Liebe zu Kaffee haben die beiden Inhaber auf einer Weltreise entdeckt und mit Barista- und Rösterausbildungen professionalisiert.



## Odörfer neu bei GC Österreich

Odörfer Haustechnik und die GC-Gruppe gehen ab 1. Oktober einen gemeinsamen Weg und werden so zur Nr. 2 am österreichischen Markt für Haustechnikprodukte. Beide Unternehmen profitieren von dieser Partnerschaft durch den Ausbau der Marktpräsenz und der gesteigerten Wettbewerbsfähigkeit. Die Odörfer Haustechnik GmbH wird in eine KG umgegründet, an der sich die GC-Gruppe mehrheitlich beteiligen wird.

V.l.n.r.: Mag. Susanne Schneider, geschäftsführende Gesellschafterin Odörfer Haustechnik und Hans-Peter Moser, geschäftsführender Gesellschafter – PHG – von GC Österreich

## Trendbarometer für Bodenbelagsbranche

Vom 14. bis zum 17. Januar 2017 wird sich auf der DOMOTEX in Hannover wieder alles um die Welt der Bodenbeläge drehen. Die Leitmesse der internationalen Bodenbelagsbranche bildet mit ihren Neuheiten und Trends den Auftakt für die kommende Saison. Beim Young Designer Table zeigen aufstrebende Designer aus Deutschland, Frankreich, Großbritannien, Niederlande und der Türkei substantielle Trends auf.



## Emirates Business Class Frühbucherrabatte

Passagiere können die Welt nun mit Stil und Komfort bereisen und dabei kräftig sparen. Das neue Business Class Angebot ist ab sofort buchbar, hat das ganze Jahr über Gültigkeit und ist für alle Destinationen im weltweiten Netzwerk der Airline gültig. Emirates ist der größte Airbus A380- und Boeing 777-Betreiber der Welt – beide Flugzeugtypen sind bei den Passagieren äußerst beliebt.



**KALDEWEI**



Duschfläche **SCONA**

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



## Steigerung der Energieeffizienz

Das Hotel Neue Post in Zell am See gilt in der heimischen Hotellerie als Vorreiter, was die Digitalisierung angeht.

Schon seit über fünf Jahren läuft der gesamte Warenwirtschaftsprozess des Hotels Neue Post über EDI-Kommunikation: Artikelstammdaten, Bestellungen, Lieferscheine und Rechnungen werden automatisch über die EDI-Plattform „eXite“ der EDITEL ausgetauscht. Dies hat in den letzten Jahren ganz wesentlich zu einer Optimierung des gesamten Einkaufsprozesses und damit zur Re-

duzierung des Verwaltungsaufwands beigetragen. Seit kurzem nutzt Harald Bruckner, Geschäftsführer des Hotels Neue Post, den Elektronischen Datenaustausch (kurz: EDI) in seinem Betrieb auch für den Bereich Energieeffizienz.

Durch eine Kooperation zwischen EDITEL und der E-Wirtschaft (EDA) sind sämtliche Energie-Versorger Österreichs über „eXite“ erreichbar. Somit bezieht

das Hotel Neue Post nun auch sämtliche relevanten Verbrauchsdaten seines Energieanbieters (Salzburg AG) völlig automatisiert über „eXite“.

Neben der Digitalisierung des Rechnungseingangs können so Energieverbräuche und etwaige -optimierungen genau ermittelt werden, was für das Hotel großes Potenzial für zukünftige energiesparende Maßnahmen bietet.



## Leistungsstark und zuverlässig

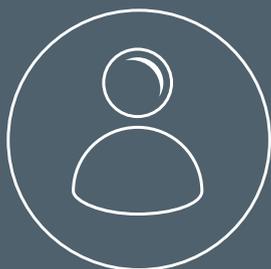
Das EPOS-Terminal Yuno von AURES wird nun mit der neuen Plattform Broadwell I3 als noch leistungsstärkere Alternative zum Prozessor Bay Trail J1900 angeboten. Der projiziert-kapazitive Touchscreen des Yuno kann mit Mehrfingersteuerung bedient werden (PCAP-Technologie) und ist höchst widerstandsfähig gegenüber Abnutzung und Kratzern. Dieses EPOS-Terminal verfügt standardmäßig über einen Flashspeicher mit einer Kapazität von 64 GB und kann auch in besonders anspruchsvollen Verkaufsumgebungen eingesetzt werden, weil es unempfindlich gegenüber Fetten, Krümeln, Staub, Spritzern und Rückständen aus Küchen, Restaurants, Bäckereien, Imbissen und anderen Anbietern von Speisen zum Mitnehmen ist.

## Sicheres Bezahlen mit der Karte

Im vergangenem Geschäftsjahr (Oktober 2014 bis September 2015) stieg der europaweite Jahresumsatz von Visa Europe um 25 Prozent auf über 2,3 Milliarden Euro. Zahlen mit Visa ist nicht nur schnell und bequem, sondern auch sicher. Visa Europe verzeichnet in Österreich Gesamtausgaben von etwa 6,9 Milliarden Euro, das ist ein Plus von 8,4 Prozent im Vergleich zum Vorjahr. Die Kunden in Österreich bezahlen immer häufiger mittels Visa Kontaktloskarte. Durch Tokenisation wird das Bezahlen mit Karte in Zukunft noch sicherer gemacht. Dieser Service verhindert, dass die Karteninformationen bei Transaktionen übermittelt werden.



Foto: Richard Tanczer



# BÄDERPARADIES

**SHT** Österreichs größte Bäderauswahl.



## SHT REVOLUTIONIERT DIE BADPLANUNG!

### HIGHLIGHTS AUF BAEDERPARADIES.AT

Online-Planer, Style-Check, Beispielbäder, Magazin

### ANGEBOT IM SCHAURAUUM

Inspirierende Ausstellungen, kreative Planer,  
Präsentation mit VR-Technik

Erleben Sie mit Ihren Kunden die neue Dimension der  
Badplanung auf [baederparadies.at](https://baederparadies.at) und in den Schauräumen.

Mein Tag  
beginnt im **Bad**

[baederparadies.at](https://baederparadies.at)

# Ein Refugium mit Weitblick

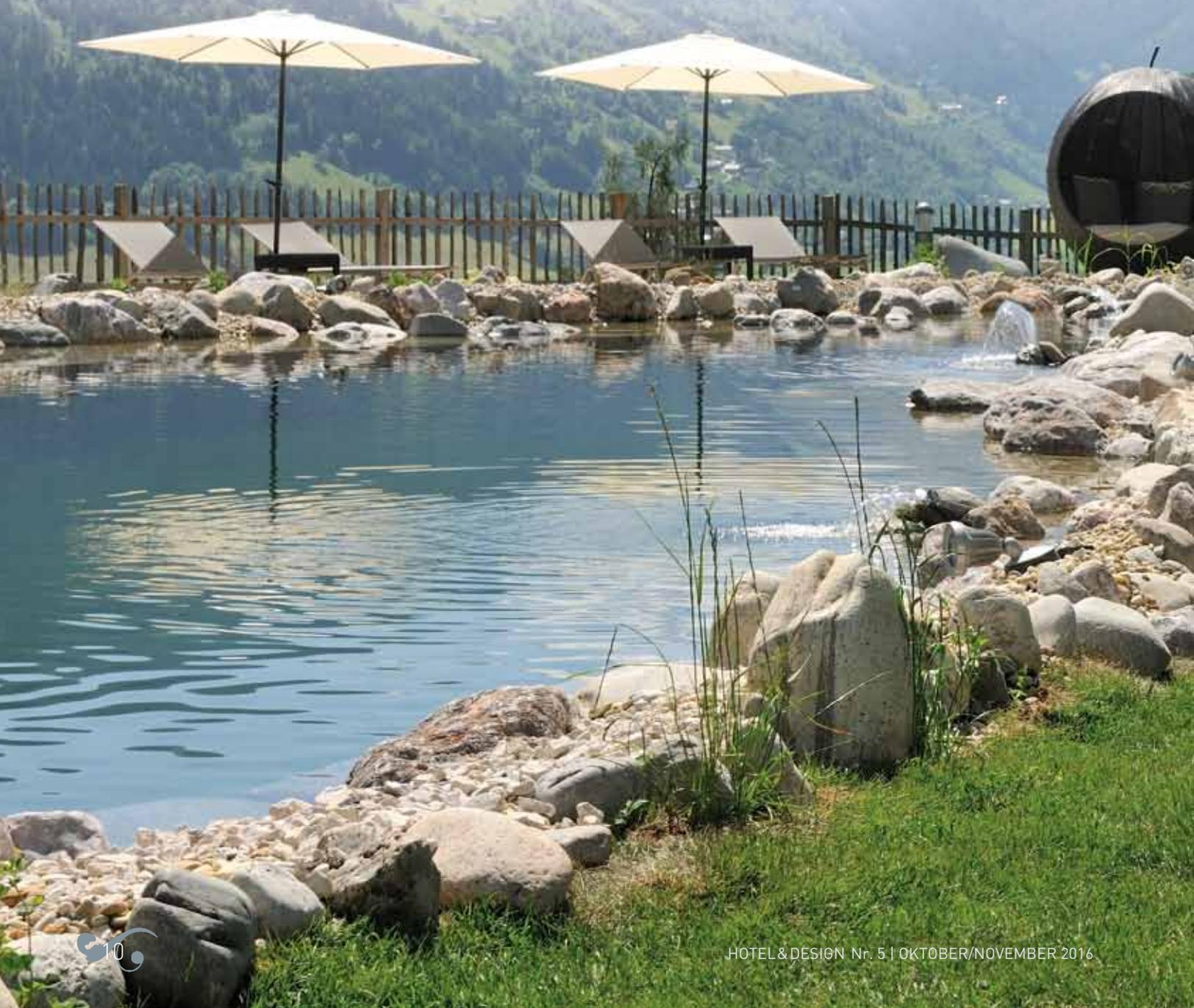
Das familiengeführte Hotel „DAS.GOLDBERG“ in Bad Hofgastein errichtete kürzlich neue Suiten sowie einen eigenen Badestrand und wurde dadurch noch attraktiver für verwöhnte Gäste.

Text: Peter A. de Cillia, Fotos: DAS.GOLDBERG

In Alleinlage auf einem Hochplateau stehen im Hotel 64 modern interpretierte Studios und Suiten, feine Kulinarik sowie eine eigene Kaffeerösterei und eine kleine Brot-Manufaktur zur Verfügung. Entspannung versprechen ein großzügig dimensioniertes Spa, der Infinity Pool, ein Naturbadesee mit dem neu errichteten Sandstrand für Urlaubsfeeling wie am

Meer, ein Kneippbach im Außenbereich und nicht zu vergessen der „Stollen“ – ein Labyrinth gleich einem Bergwerksstollen, in dem man seine Atemwege auf Vordermann bringen kann. Mit dem neuerlichen Zubau erfüllten sich Vera und Georg Seer einen lang gehegten Traum, denn nun ist das Hotel genau so, wie sie sich es immer schon vorstellten. Ein Wohlfühl-

refugium, das für einen persönlichen Service, authentische Angebote und viel Raum für Entspannung steht. Durch den Bezug zur Natur, regionale Kulinarik und vielseitige Wellnessangebote findet der Gast, der Wert auf Natürlichkeit und Authentizität legt, an diesem Ort ganz sicher und auf unpräzise Art und Weise seinen persönlichen Rückzugsort.



## Design und Architektur

Nach dem aufwändigen Um- und Neubau – der Vorgängerbau war schon alt und eine 3-Sterne-Gaststätte – präsentiert sich das Hotel seinen Gästen nun auf eine frische Art, ohne dabei zu sehr an einem „Designfaden“ zu hängen. Der Spa-Bereich, das Restaurant, die Lobby mit Bibliothek, der Dorfplatz und die Bar sowie ein Café mit Weinkeller und die Zimmer vermitteln viel modernes, ungezwungenes Flair und zeichnen sich vor allem durch viel Geschmack aus. Ziel war es, dass sich Architektur, Inneneinrichtung und Gartengestaltung der Natur unaufdringlich anpassen. Die Wahl der verbauten Materialien fiel auf eine Kombination aus heimischen Rohstoffen wie Holz,

Stein, Glas und Eisen. Sie verleihen dem Hotel eine authentische Ausstrahlung. Bei der Inneneinrichtung dominieren farbenfrohe Stoffe, warmes Holz und auch eigens angefertigte Möbelstücke. Seinen neuen Namen erhielt DAS.GOLDBERG in Anlehnung an den Goldbergbau, der zwischen dem 16. und 19. Jahrhundert in Gastein stattfand und dem Tal einmal glorreiche Zeiten bescherte. Der Goldton findet sich im Design wieder und wird im ganzen Haus gekonnt in Szene gesetzt. Auch ein Skulpturenpark im Hotelgarten spiegelt das Goldgräbertum wider. Große Fensterfronten schaffen im gesamten Haus eine helle, aufgelockerte Atmosphäre und ermöglichen von überall eine beeindruckende Aussicht auf das Berg- und Talpanorama.

1997 übernahmen Vera und Georg Seer in 3. Generation den Betrieb und führen ihn mit 46 Mitarbeitern mit großem Wert auf Vertrauen, Zusammenhalt und Respekt.





## In Ruhe genießen

Bei der Konzeptionierung und Planung wurde besonderer Wert darauf gelegt, dass die Gäste während ihres Aufenthaltes Ruhe und eine ungestörte Atmosphäre in den Zimmern und öffentlichen Bereichen wie der Lobby genießen können. Alle Studios und Suiten sind mit Schallschutztüren ausgestattet, so dass keine Geräusche von den Gängen hineindringen können.



Die Fenster im gesamten Haus verfügen über eine Dreischichtverglasung. In sämtlichen Studios und Suiten wurde eine spezielle Belüftungsanlage eingebaut, die für klimatisierte Raumluft sorgt. Mehrmals pro Tag sowie auch nachts wird die Luft im Zimmer abgesaugt und frische Bergluft gelangt hinein. Für das Design und das architektonische Konzept des Hotels zeichnet das Architekturbüro W2 Manufaktur mit Sitz in Leogang, Österreich, verantwortlich. Aber da und dort, auf den Gängen, in den Ecken,



im Restaurant in den Nischen, bemerkt man zudem eine ganz persönliche Handschrift und die stammt von Gastgeberin Vera Seer, die mit viel Geschmack und Intuition „Kleinigkeiten“ genau dorthin stellt und liebevoll drapiert, wo sie sonst in vielen anderen Hotels so oft fehlen.



## Wohnen mit Flair

Die 67 Studios und Suiten sind alle zur Tal- oder Südseite ausgerichtet. Große Glasfronten ermöglichen einen direkten Blick auf Bad Hofgastein, den Gletscher und das Bergpanorama. Warme Farben wie Rot-, Braun-, Creme- und Grüntöne sowie verschiedenes Holz und ausgesuchte Accessoires dominieren das Design in den Zimmern und sorgen für eine behagliche Atmosphäre.



## Das Spa

Das Spa bildet das Herzstück des Hotels. Entspannung versprechen eine Kräuter- und Finnische Sauna sowie ein Dampfbad und eine Infrarotkabine. Im großzügigen Außenbereich des Spas befinden sich die Textilsauna im Untergeschoss des Chalets, ein beheizter Whirlpool auf der Spa-Terrasse sowie ein Infinity-Pool mit direktem Blick auf die Berge. Im ca. 1,5 Hektar großen Garten unterstreichen ein Kneippbach und ein erfrischender Naturbadesee mit Goldstrand den Bezug zur Natur. Das Design des Spa-Bereichs ist geprägt durch natürliche Materialien wie

Stein, Glas und Zirbenholz. Es wurden vorrangig warme Farben sowie Erdtöne verwendet. Die Holzböden im Spa sind aus Eiche antik, die Saunen und Ruheräume sind mit Zirbenholz vertäfelt. Große Fensterfronten spenden viel Licht und Raum und geben stets den Blick in die Natur frei. Vera und Georg Seer war es wichtig, mit dem Spa-Bereich einen Rückzugsort zu schaffen, der zum Loslassen, Relaxen und Entschleunigen einlädt.

### Die Kulinarik

Feinschmecker werden mit einem vielseitigen Angebot verwöhnt. Das Küchenteam bietet eine gesunde und leichte Küche aus regionalen Produkten, verfeinert mit Kräutern aus dem Hotelgarten. In der kleinen hoteleigenen Brot-Manufaktur werden Bauernbrote nach traditionellen Rezepten frisch gebacken und mit selbstgemachten Aufstrichen serviert.



### Fazit

Ein Vorzeigehotel der Extraklasse, das professionell demonstriert, wie ein Hotel durch persönlichen Einsatz, Ideen und Visionen zu einem Top-Spot werden kann. Speziell die Hotellerie in näherer Umgebung sollte DAS.GOLDBERG zum Anlass nehmen, um einmal nachzudenken, was und wie viel in den letzten Jahrzehnten falsch gemacht wurde.

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

HOTEL&DESIGN-Bewertung					
Architektur	🌿	🌿	🌿	🌿	🌿
Design	🌿	🌿	🌿	🌿	🌿
Spa	🌿	🌿	🌿	🌿	
Service	🌿	🌿	🌿	🌿	🌿
Kulinarik	🌿	🌿	🌿	🌿	🌿

VERKOSTUNG AM MESSESTAND

ALLES FÜR DEN **GAST** SALZBURG

05. - 09.11.2016

HALLE 10 STAND 1001

**ZEITGEIST AUF KNOPFDRECK**

Exklusivität + Nachhaltigkeit für den innovativen Frühstücksbereich

**GETRÄNKE + TECHNIK + SERVICE**

EXKLUSIV FÜR DIE GASTRONOMIE

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

# Multifunktionalität und Wohnatmosphäre im Bad



„Wasser erleben“ ist die Philosophie, für die HANSA steht. Das Repertoire reicht vom schlichten Klassiker bis hin zur preisgekrönten Designerarmatur für außergewöhnliche Badewelten.



## Neue Raumwirkung

Die Badplaner erkannten schnell, welche Möglichkeiten das Produkt bietet. „Man kann offene Bäder planen und die Dusche platzieren, wo man möchte. Und wer genug Platz hat, kann auf Duschtrennungen und Duschvorhänge verzichten“, sagt Firmenchef Thilo C. Pahl.

# Fugenlos, stabil, hygienisch

Vor zehn Jahren begründete BetteFloor eine neue Klasse des barrierefreien Duschens.

Die bodenebene Dusche hat die Badarchitektur wahrscheinlich mehr verändert als jede andere Produktentwicklung des vergangenen Jahrzehnts. Als Bette 2006 die erste bodenbündige Stahl/Email-Duschfläche auf den Markt brachte, fand barrierefreies Duschen meist noch auf Fliesen statt. Die neuartige, plane Duschfläche aus glasiertem Stahl ermöglicht hingegen eine barrierefreie, fugenlose und stabile Oberfläche mit Punktablauf und setzt damit Maßstäbe. Der Stahl/Email-Spezialist aus Delbrück feiert nun den 10. Geburtstag der Duschfläche BetteFloor.

## Die Dusche als Teil des Badbodens

Stahl/Email ist ein traditionelles Badmaterial für Wanne, Dusche, Waschtisch: Robust und unempfindlich, stabil beim Begehen und Stehen, von dauerhaft schöner, hygienischer Oberfläche und in vielen Farben produzierbar. Das Familienunternehmen Bette widmet sich ganz dem Material Stahl/Email. Ob Nagellackentferner oder hartnäckige Badreiniger – der glasierte Stahl steckt nahezu alles weg, weshalb der Hersteller Kunden eine 30-Jahre-Garantie gibt.

## Dichtigkeit und Schallschutz

BetteFloor hat „eckige Ecken“, die präzise in das Fliesenraster mit seinen typischen rechten Winkeln passen. Die Silikonfuge bleibt auf ein Minimum beschränkt. Das Unternehmen verweist auf ein durchdachtes Montagesystem, das sicherstellt, dass die Duschfläche der erwarteten Lebensdauer gerecht wird. Dazu gehört auch die Vermeidung von Silikon, wo möglich. Denn Silikonfugen sind Wartungsfugen und deshalb per Definition nicht für die Ewigkeit gemacht. Eine exklusive Bette-Spezialität, die BetteZarge, kann durch wandseitige Aufkantungen unter den Fliesen Silikon sogar ganz vermeiden. Und nicht zuletzt: Dichtigkeit und Schallschutz sind bei diesem Montagesystem integriert.



## BETTELUX SHAPE

Das neue Designkonzept aus feinstem Stahl/Email.

Design: Tesseraux + Partner

Bei der Gestaltung von Kanten und Oberflächen hat der Designer auf seine Erfahrungen beim Uhrendesign zurückgegriffen.



Trotz ihrer vielen Funktionen wirkt die Keramik-Toilette leicht und scheint vor der Wand zu schweben. Das dezente Orientierungslicht wird durch die Nahbereichserkennung ausgelöst. Es leuchtet in einem von sieben individuell wählbaren Farbtönen.

## Die Welt hat sich gewandelt, die Toilette nicht

Neues Komfort-WC soll das Bad aus dem technologischen Dornröschenschlaf wecken – mit Hightech und Design.



Bei AquaClean Mera von Geberit wird der Duschstrahl mittels dynamischer Luftbeimischung verfeinert.

Für die Küche gibt es ständig neue Erfindungen: Spülmaschine, Mikrowelle und Magnetfeldherd erleichtern den Alltag. Im Badezimmer dagegen sind Patente rar. Designer Christoph Behling sieht hier jede Menge Potenzial, angefangen bei der Toilette. Gemeinsam mit dem Hersteller für Sanitärprodukte Geberit ist er angetreten, mit dem Komfort-WC AquaClean Mera das Bad aus der technologischen Agonie zu befreien. Innovative Funktionen wie Po-Dusche, Warmluftföhn, Geruchs-

absaugung und Sitzringheizung sollen den Hygienealltag erleichtern. Zur Innovation gehört jedoch auch ein gutes Design, denn im modernen Wellnessstempel muss auch die Toilette gestalterische Akzente setzen.

Christoph Behling ist für die Gestaltung von Luxusprodukten bekannt, zum Beispiel als Chefdesigner des Schweizer Uhrenherstellers TAG Heuer. „Für viele Menschen hat Luxus etwas mit teuren Materialien wie Gold und Diamanten zu

tun“, sagt der Designer, „für mich ist es das Ziel von Luxus, besondere Freude ins tägliche Leben zu bringen.“ Das neue AquaClean Mera ist so eine kleine Freude: „Damit wird die Nutzung der Toilette zum Vergnügen“, so der Designer. Für ihn ging es nicht nur um Design, sondern um die Neuerfindung der Toilette, die längst überfällig war. „Obwohl die Toilette bereits vor 150 Jahren erfunden wurde, hat sie sich seitdem nicht verändert – im Gegensatz zum Rest der Welt.“

### Starker Aufholbedarf

Seit einem Aufenthalt in Japan, wo Dusch-WCs weitverbreitet sind, ist der Designer von der Po-Reinigung mit Wasser überzeugt: „Wasser ist in jeder Beziehung besser, hygienischer und erfrischender als Papier. Jetzt haben wir die Technik, uns richtig zu reinigen. Und nicht nur das: AquaClean Mera spült auch noch leise und lässt keine schlechten Gerüche ins Bad.“

### Floating Design

Seine Aufgabe als Designer sieht Christoph Behling darin, das Beste aus einem Produkt herauszuholen. Diese Sichtweise wirkt sich auf seine Gestaltungsprinzipien aus: „Ich drücke den Dingen nicht meine Handschrift auf. Ich betrachte sie eher wie Lebewesen und versuche zu ergründen, was in der DNA angelegt ist. Das arbeite ich dann heraus.“ Aus AquaClean Mera hat er etwas herausgearbeitet, das er passenderweise „floating Design“ nennt, denn die Toilette scheint vor der Wand zu schweben. Dieser Eindruck entsteht durch eine Chromblende, die zwischen Wand und WC-Keramik die technische Installation ummantelt. Die Umgebung spiegelt sich in der Chromoberfläche und löst den Zusammenhang zwischen Wand und WC auf. Im Kontrast dazu steht die körperliche Präsenz des WC-Beckens aus Vollkeramik. Der Werkstoff war für Behling wichtig: „Andere Dusch-WCs sehen aus wie Maschinen, deshalb werden sie von den Nutzern nicht angenommen. AquaClean Mera wirkt durch die Keramik wie eine herkömmliche Toilette.“

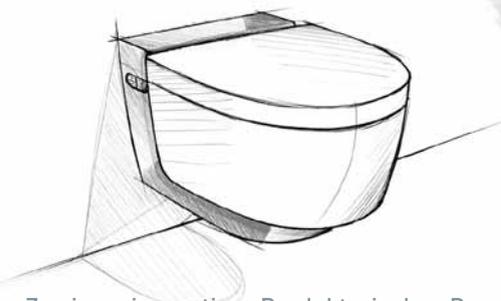
### Perfekt bis ins Detail

Christoph Behling ist wie sein Auftraggeber Geberit ein Perfektionist. Das zeigt sich vor allem an den Details, beispielsweise bei der Fernbedienung. Die Herausforderung für den Designer: „Trotz zahlreicher Funktionen und Einstellmöglichkeiten darf es keine tausend Knöpfe geben, sondern nur wenige. Und diese wenigen Knöpfe müssen hübsch aussehen“, so Christoph Behling.

### Geruch, Geräusch und papierlos

Das neue AquaClean Mera ist alles andere als ein technologisches Experiment: Geberit hat bereits bewährte Technologien aufgegriffen, optimiert und in einer Toilette zusammengeführt. Rund 30 Ingenieure verschiedener Sparten entwickelten in vier Jahren das WC. Herausgekommen ist eine Toilette, die das Zeug hat, einen Kulturwandel im Bad herbeizuführen. Technologische Details sind die WhirlSpray-Duschtechnologie, die TurboFlush-Spültechnik und die spülrandlose Keramik mit einer asymmetrischen Innengeometrie, die für eine gründliche und leise Ausspülung sorgt. Mit einem körperwarmen Wasserstrahl duscht das WC auf Knopfdruck den Po und föhnt ihn anschließend trocken. Auf Papier kann verzichtet werden. Schlechte Gerüche werden während der Nutzung der Toilette abgesaugt, bevor sie in den Raum dringen. Eine Sitzringheizung, ein farbiges Orientierungslicht und das automatische Öffnen und Schließen des Deckels komplettieren das Komfortpaket, das Geberit für das Badezimmer geschnürt hat.

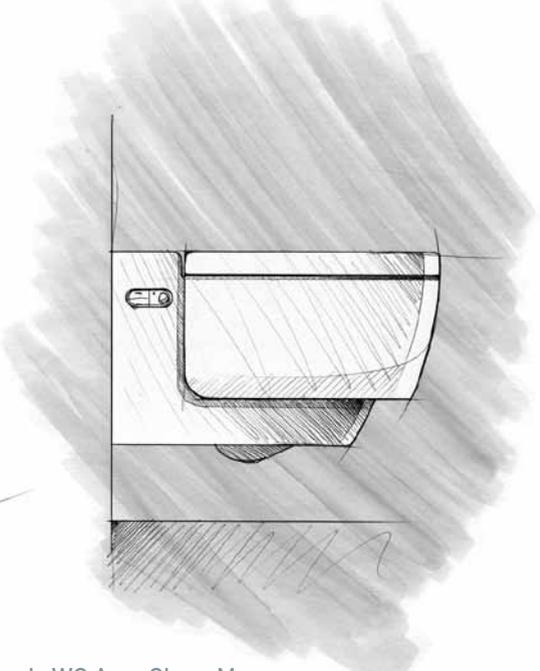
[www.geberit-aquaclean.at](http://www.geberit-aquaclean.at)



Zu einem innovativen Produkt wie dem Dusch-WC AquaClean Mera von Geberit gehört auch ein gutes Design. Entwurfsskizzen von Christoph Behling.



„Im Vergleich zur Küche hat das Bad viel aufzuholen“, meint Designer Christoph Behling. Produkte wie AquaClean Mera von Geberit können das Bad aus dem technologischen Dornröschenschlaf wecken.





# Designprodukte im Hotel-SPA

KEUCO bietet Armaturen für Wellnessbereiche auf höchstem Niveau. Zur perfekten Entspannung des Gastes.

Mit dem umfassenden Armaturen- und Accessoires-Sortiment von Keuco wird jeder SPA-Bereich perfektioniert. Der Schlauchanschluss und -halter des hochwertigen Keuco Gusschlauches sind in einem Modul integriert und sorgen für ein minimalistisches Design in der Dusche. Die soliden Enden des Gusschlauches in Chromausführung überzeugen im Handling und bringen edles Ambiente in den Wellness-Bereich und in die Private-SPA-Suiten.

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

Ein SPA-Hotel mit Saunalandschaft ist perfekt, um mal richtig auszuspannen. Ob Wellness-Urlaub oder Wellness-Wochenende, Day-SPA-Tagesarrangement oder mehrtägiges Wohlfühl- und Verwöhnprogramm – immer kommt es darauf an, dass der Gast höchsten Komfort genießen kann. Designprodukte von Keuco für hochwertige Wellness-Bereiche und Private-SPA-Suiten bieten das besondere, sinnliche Erlebnis für Gäste und den exklusiven Mehrwert für Wellness- und SPA-orientierte Hotels.

### Wellness auf höchstem Niveau

Dabei steht das Erlebnis Wasser im Fokus jedes SPA-Konzeptes. Zur ganzheitlichen Entspannung für Körper, Geist und Seele gehört aber auch ein atmosphärisches Ambiente mit hochwertigen Materialien und edlem Design. Der Armaturenhersteller bietet hierfür ein umfassendes Armaturen- und Accessoires-Sortiment, mit denen jeder Wellness-Bereich perfektioniert wird. Als wahres Multitalent erweisen sich vor allem die IXMO Armaturen, mit denen Gäste von SPA-Hotels ganz nach individuellem Bedürfnis belebende oder entspannende Wasseranwendungen genießen können. So laden unter der Dusche Wasserquellen wie Schwallbrause, große Kopfbrause oder Gusschlauch zum perfekten SPA-Erlebnis ein. Diese können mit nur zwei minimalistischen Modulen, mit einem Durchmesser bzw. einer Kantenlänge von nur 90 mm und einer Tiefe von nur 80 mm, ganz einfach bedient werden.



Durch die intelligente Zusammenführung von Funktionen lässt sich die Anzahl der Produkte auf der Wand auf ein Minimum reduzieren. Auch für eine Badewanne, wie sie oft im Private-SPA-Bereich zu finden ist, bieten die multifunktionalen IXMO Armaturen innovative Lösungen.

### Wellness-Auszeit

Dazu gehört meist auch ein gesundheitsfördernder und relaxender Saunabesuch mit anschließenden eiskalten Güssen. Keuco liefert dazu den passenden Gusschlauch. Der elegante Gusschlauch mit einer Länge von 1.800 mm fügt sich in seiner weißen Farbgebung und der hochwertigen verchromten Halterung harmonisch in jeden hochwertigen Wellness-Bereich. Schlauchanschluss und -halter sind in nur einem Modul integriert. Das Ende des Schlauches in einer soliden Chromausführung unterstreicht das edle Design und zeigt sich auch im Handling für die Gäste sehr komfortabel.

### Kaltwasser-Garantie

Für den erfrischenden Schwall eiskalten Wassers sorgen die innovativen IXMO Armaturen durch ihre hundertprozentige Kaltwasser-Garantie. Bei der Kalt-Einstellung des Thermostat-Reglers wird die Zufuhr aus der Warmwasserleitung komplett verschlossen. Somit vitalisiert sofort eiskaltes Wasser wohltuend den Körper nach der entspannenden Wärme der Sauna und führt zur ultimativen Erholung des Gastes. ▮



Die Duschtrennung Manuela sorgt für Leichtigkeit im Bad. Das schlichte Design, die pflegeleichte Oberfläche und der Variantenreichtum machen sie zur ersten Wahl im Bad.

# Wohlfühlen im Hotelbad

## Prisma sorgt für einen guten Start in den Tag



Den perfekten Duschgenuss garantiert das Duschsystem Eros von Prisma – mit seinem kantigen Design ein echter Blickfang im Bad. Ein Highlight ist zudem die praktische Ablagefläche. So ist immer alles griffbereit.

Hotelbäder stellen ganz besondere Ansprüche an Design, Funktionalität und Langlebigkeit. Eine günstige und sehr gefällige Möglichkeit für Bäder in Hotels, Pensionen und im privaten Bereich ist Prisma, die Eigenmarke der SHT Haustechnik AG. Seit knapp 20 Jahren vertrauen Konsumenten und Installateure auf Prisma, denn Qualität, Auswahl und Preis überzeugen.

Auf die Qualität von Prisma kann man sich verlassen, denn hinter allen Produkten stehen ausschließlich bekannte Markenhersteller. Die Angebotsvielfalt überzeugt, denn Prisma bietet: Armaturen, Ausstattung, Badmöbel, Keramik, Wannen, Duschen, Badheizkörper, Wellnesskabinen, Miniküchen und Speicher und all das zu einem fairen Preis.

Prisma Modelle reichen von bewährten Klassikern bis hin zu modernen Designstücken und bieten für jeden Geschmack sowie jedes Budget die passende Lösung. Prisma punktet in geräumigen und in zweckmäßigen Hotelbädern genauso wie im privaten Bereich. Auch in Wellnessoasen und in der Küche macht Prisma eine gute Figur.

## Design mit Funktion

Die Seitenwand Manuela aus ESG-Sicherheitsglas sorgt für puren Duschgenuss. Die Clean-Beschichtung lässt das Wasser einfach abperlen und reduziert den Reinigungsaufwand deutlich. Die Duschabtrennung ist dank der unterschiedlichen Befestigungsmöglichkeiten und der Vielzahl an Glasbreiten äußerst flexibel und passt daher in jedes Bad. Die formschönen Prisma-Armaturen komplettieren das Duschvergnügen. Handtücher, Duschgel, Shampoo und Co finden dank der durchdachten Ausstattungsserien ihren Platz. Prisma bietet auch praktische Helfer wie Duschklappsitze oder Haltegriffe für sorgenfreies Badevergnügen.

## Ein Hingucker im Bad

Ein besonderes Highlight aus der aktuellen Prisma-Kollektion ist der Designheizkörper Thomas. Serienmäßig erhältlich in Weiß, in vier gängigen Abmessungen und mit unterschiedlichen Anschlussmöglichkeiten ist der Heizkörper formschön und dabei höchst flexibel. Auf Wunsch gibt es das Modell Thomas auch in weiteren Sanitärfarben. Die ergänzenden Edelstahl Handtuchhalter sind stufenlos höhenverstellbar und in zwei Längen erhältlich.

Mit dem Spiegel Bianca zieht nun ein weiteres innovatives Produkt in die Prisma-Familie ein. Der Spiegel lässt sich um

38,5 cm heranziehen. Kreuzweh war gestern: Statt sich zum Spiegel hinzubeugen, kommt Bianca dem Betrachter entgegen. Die Rundum-LED-Beleuchtung sorgt zudem für perfekte Ausleuchtung. Erhältlich in zwei Abmessungen.

## Hier entstehen Traumbäder

Badezimmer sind eine Investition für eine lange Zeit, daher setzt man seine Wünsche am besten mit Profis um. So ist garantiert, dass man genau das Bad bekommt, das man sich wünscht. In den Bäderparadiesen entdecken Sie unzählige Ideen für Traumbäder. Neben Produkten bekannter Hersteller sind auch viele Prisma-Artikel ausgestellt. Komplett gestaltete Bäder und viele ergänzenden Präsentationen machen die gelungenen Schau Räume aus. Die SHT-Berater gestalten Bäder in jeder Größe – egal, wie viel Quadratmeter oder Budget zur Verfügung stehen.

## Angebot im Schauraum

Inspirierende Ausstellungen, kreative Planer, Präsentation mit VR-Technik. Erleben Sie die neue Dimension der Badplanung in den Schauräumen und auf [www.baederparadies.at](http://www.baederparadies.at)

Der Spiegel Bianca ist nicht nur schön, sondern auch praktisch. Er kommt dem Betrachter entgegen und sorgt mit seiner Rundumbeleuchtung für gute Stimmung.





## Intelligente Pflege mit dem neuen Dusch-WC GROHE Sensia® Arena

Technik begleitet Menschen von morgens bis abends bei ihren Aktivitäten. Neu ist der Fokus auf Technologien zum Wohlfühlen. Zum Beispiel im Bad. Der nächste Schritt dieser Evolution heißt bei GROHE „Intelligent Care“: Mit smarten Technologien steigert das GROHE Dusch-WC das Wohlbefinden beim privaten Pflegeritual. Diese hochmoderne Form des Dusch-WCs verbindet das Beste aus zwei Welten – Design sowie Ingenieurkunst aus Deutschland und japanische Spa-Kultur.

innovativen Beschichtungen: Alles ist auf Sicherheit und Sauberkeit ausgerichtet. Die neue GROHE AquaCeramic Technologie erschafft z. B. eine wasseranziehende Schicht auf der Oberfläche. Diese ist so glatt, dass kein Schmutz und keine Verunreinigungen haften bleiben können. Die antibakterielle GROHE HyperClean Oberfläche verhindert durch Silberionen bis zu 99 Prozent des Bakterienwachstums. So bleibt die Keramik strahlend rein und nahezu keimfrei. Auch die neue Spültechnologie Triple Vortex® ist in ihrer Art einzigartig. Das Wasser strömt aus drei Zuläufen ins WC und erzeugt einen Strudel, der das komplette Innenbecken gründlich reinigt. Die randlose WC-Keramik ermöglicht eine Spülung bis unter den Rand, ohne dass Wasser herausspritzt. Pluspunkt für die Umwelt: Trotz ihrer großen Kraft arbeitet die effektive Spülung ressourcenschonend. Sauberkeit bis ins Detail – für diesen Anspruch hat GROHE keinen Aspekt außer Acht gelassen. So werden die aus antibakteriellem Material gefertigten Duscharme vor und nach jedem Gebrauch automatisch gespült. Zudem lässt sich die Duschküse komfortabel austauschen, um auch nach Jahren der Nutzung noch das Gefühl vollkommener Sicherheit zu erhalten. Dank der neuartigen Geruchsabsaugung mit Airshield gehören Gerüche auf dem WC der Vergangenheit an.

### Waschen oder Wischen?

Nichts reinigt so gründlich und schonend wie die Kraft des Wassers. Sensia® Arena reinigt und erfrischt die Haut berührungslos ohne kratzendes Papier. Ganz natürlich nutzt das Dusch-WC Wasser zum Säubern und warme Luft zum Trocknen. Das neue Sensia® Arena wurde vom renommierten GROHE Design Studio gestaltet. Schwebend leicht passt sich die elegante Silhouette optimal an jedes Badambiente an. Die Körperpflege läuft mit Sensia® Arena ganz nach den eigenen Vorlieben ab, man kann einfach alle Einstellungen personalisieren.

Was Sensia® Arena zu einem der saubersten Plätze im eigenen Zuhause macht, ist die selbstreinigende Hygiene. Vom Design der WC-Keramik bis zu den

# Kein Tag ohne smarte Technik



IXMO

WELLNESS  
FÜR ÄSTHETEN.

Armaturen und Accessoires von KEUCO kombinieren Funktionalität und anspruchsvolles Design für das perfekte SPA. Produkte, die ein Erlebnis bieten, das die Sinne berührt. [www.keuco.at](http://www.keuco.at)



KEUCO



Foto: © Hansa Armaturen GmbH

## Das Bad als Wohnraum

Visionär und multifunktional – der aktuelle Trend im Sanitärbereich geht zu offenen Wohnformen und fordert absolute Multifunktionalität. Mit intelligenten Armaturen-lösungen bedient HANSA diesen Anspruch perfekt.



Bestes Beispiel für die Multifunktionalität – die neue Serie HANSASIGNATUR aus dem HANSA|LIVING Segment. Sie erfüllt die höchsten Ansprüche an Komfort, bietet maximale Flexibilität und glänzt durch ihr einzigartiges, ausdrucksstarkes Design. Großzügige Flächen, Naturmaterialien, Wellnessduschen oder Komfortbadewannen, Sitzpolster und Zimmerpflanzen – all das findet sich in modernen Sanitärbereichen. Immer im Mittelpunkt: der Nutzer und sein individuelles Wohlbefinden.

### Neue Wege in Design und Funktion

HANSASIGNATUR steht für Multifunktionalität und individuelle Nutzerfokussierung. Kernstück der Serie ist die preisgekrönte HANSASIGNATUR HYBRID, die sich dank ihres dualen Aufbaus sowohl berührungslos als auch manuell bedienen lässt. Das macht die Anwendung einfach, intuitiv und persönlich zugleich. Für kurzzeitigen, schnellen Wasserbedarf wie etwa beim Händewaschen, Zähneputzen oder Rasieren bietet sich die be-

rührungslose Funktion an. Nähern sich die Hände dem Sensor, fließt automatisch angenehm temperiertes Wasser in der gewünschten voreingestellten Temperatur. Der Hebelmischer dient der individuellen Wassersteuerung. Durch diesen lassen sich Menge und Temperatur regeln. Zudem liefert der Aufbau mit voneinander getrennt liegendem Hebel und Auslauf maximale Bewegungsfreiheit: Durch die integrierte Auszugbrause bzw. optional die fernbedienbare Funktionsbrause, den Neigungsgrad sowie die Höhe des 150-Grad-Schwenkauslaufes ergibt sich größtmöglicher Spielraum am Waschtisch.

Mehr Freiheit bei der individuellen Nutzung von Wasser geht nicht. Das bestätigte auch die Jury des Rats für Formgebung/German Design Council und prämierte die Serie mit dem begehrten German Design Award 2016 als „Special Mention“.

### Ganzheitlich gedacht – nachhaltig konzipiert

Neben dem hohen Bedienkomfort besticht das Konzept durch einen kontrollierbaren, flexiblen sowie nachhaltigen Umgang mit der Ressource Wasser: Bei kurzzeitigem Wasserbedarf wird durch die elektronische Auslösung des Wasserflusses mit voreingestellter Temperatur deutlich weniger Wasser verbraucht als etwa bei einem Hebelmischer. Insgesamt liegt der Wasserverbrauch bei sechs Litern pro Minute.

Für ein gutes Gefühl und Gewissen sorgt zudem der Einsatz hochwertiger, umweltgerechter Materialien: Gehäuse und Hebel bestehen aus Zinkdruckguss, alle Kunststoffe wurden KTW- und W270-getestet, die Wasserwege sind nickelfrei und der WATER SAFE Hitec-Funktionskern bewahrt die reine Wasserqualität – für optimale Trinkwasserhygiene.

### Freiheit in der Gestaltung

Neben dem Hybridmodell umfasst die neue Serie vier weitere Modelle. Neben der Waschtisch-Einhand-Einloch-Batterie optional mit ausziehbarer Schlauch- oder mobiler Funktionsbrause ist auch eine elektronische Unterputz-Wand-Armatur erhältlich. Praktisch und hygienisch: Sie ist berührungslos bedienbar und stellt das Wasser – dank thermostatischer Kontrolle – immer in der voreingestellten Wunschtemperatur bereit. Dass die HANSASIGNATUR Wandarmatur neben klassisch-vertikal auch horizontal angebracht werden kann, sorgt für maximale Gestaltungsfreiheit. Die Unterputz-Installation erfolgt mit dem HANSAMATRIX advanced-Unterputz-System.

### Duschvergnügen

Bei den elektronisch gesteuerten Unterputzprodukten für Dusche und Wanne liegt der Fokus auf intelligenter Steuerungstechnologie. Die neuen Tiptronik-Control-Tasten ermöglichen es, die gewünschten Einstellungen per Fingerdruck vorzunehmen. Jede Funktion, beispielsweise Handbrause oder Kopfbrause, hat eine eigene Tiptronik-Control-Taste. Die Wassermenge regelt der Nutzer über das Drehen des Bedienknopfes.

Wird die Tiptronik-Taste betätigt, aktiviert sich der Wasserfluss automatisch für maximal acht Minuten. Ein weißes Licht zeigt an, dass die Armatur aktiv ist und Wasser fließt. Schaltet der Nutzer das Wasser innerhalb von vier Minuten ab, wird durch dreimaliges Blinken eines grünen Lichtrings ein sichtbares Zeichen für ökologisches Duschen gesetzt. So geht luxuriöses Duschen mit gutem Gewissen.

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



Alles für  
den GAST:  
Halle 10,  
Stand  
0416

# Schau mir in die Augen Kleines



Mit dem neuen Spiegel „Interface“ von Aliseo macht der Blick in den Spiegel großes Vergnügen.

Der batteriebetriebene Kosmetikspiegel mit automatischer Ein-/Ausschaltung – durch Gesichtserkennung – revolutioniert das „In den Spiegel schauen“ im Badezimmer auf schicke Art und Weise. Der lichtdurchscheinende Acrylrahmen taucht das Gesicht in einen warmen, angenehmen Glanz. Der 3-fach vergrößernde Spiegel mit vollständiger Schwenkfunktion ist an einem robusten Drehgelenk befestigt. Das macht Sinn, denn Aliseo ist weltweit bekannt für Qualität, gepaart mit Spitzendesign. Ein Umstand, der speziell in der Top-Hotellerie viel Anerkennung genießt.

## Look and see

Der Kosmetikspiegel des Badezimmer-Accessoires-Profis vereinigt viele wichtige Details:

- Batteriebetriebener Kosmetikspiegel am Schwenkarm
- Gesichtserkennungssensor auf 20 cm
- Nach Gebrauch automatische Abschaltung nach 15 Sek.
- 4 x AA Akkubatterie od. Trockenbatterie (nicht enthalten)
- Ausreichend für ca. 3 bis 4 Monate
- Anzeige bei schwacher Batterie
- Wartungsfreie LED SMD Plattform
- Warmes, gelbweißes Licht, 3500–4000 k
- Lichtdurchscheinender Acryl-Rahmen
- 3-fach Vergrößerung



Aliseo's Generalvertretung in Österreich: HORN Vertrieb Österreich, [info@horn-vertrieb.at](mailto:info@horn-vertrieb.at), [www.horn-vertrieb.at](http://www.horn-vertrieb.at)

Geberit AquaClean  
Das WC, das Sie mit Wasser reinigt.

■ GEBERIT

# Wellness für Ihre Gäste.



WhirlSpray-  
Dusch-  
technologie



Berührungslose  
WC-Deckel-  
Automatik



Orientie-  
rungslicht



Geruchs-  
absaugung



TurboFlush-  
Spültechnik



Föhn



WC-Sitz-  
Heizung

Mit Geberit AquaClean Mera beginnt Wellness schon im Badezimmer.  
Das WC mit integrierter Duschfunktion reinigt den Po sanft mit einem warmen  
Wasserstrahl und erfüllt somit die steigenden Gästeanforderungen an Komfort  
und Hygiene. Für ein Gefühl von Frische und Sauberkeit den ganzen Tag.

→ [www.geberit-aquaclean.at/mera](http://www.geberit-aquaclean.at/mera)

|  Water®



## Entspannung der besonderen Art

Das „Hotel am Meer“ auf Rügen bietet seinen Gästen einzigartige Wellness-Erlebnisse und setzt mit seiner 4-Sterne-Superior-Kategorie im Spa auf innovative Kaldewei Produktlösungen.



Innovative Produktlösungen und hochwertige Materialien einerseits, nachhaltiger Einsatz finanzieller Ressourcen andererseits – unter diesen Prämissen stand die Modernisierung des Spa-Bereiches im „Hotel am Meer“ auf Rügen. Wolfgang Schewe, Inhaber des 4-Sterne-Superior-Hotels, kennt die Bedürfnisse seiner Gäste und weiß, dass heute die Qualität der Wellness-Angebote eine entscheidende Rolle bei der Wahl des Hotels spielt. Ein Grund mehr, seinen Gästen mit innovativer Technik und einzigartigen Spa-Anwendungen Entspannungserlebnisse der besonderen Art zu bieten. Schewe setzt hierfür unter anderem auf die Innovationen und die Kompetenz des Premiumherstellers Kaldewei.

Der persönliche Austausch mit Personal und Gästen zeigte Wolfgang Schewe, dass diese heute besondere Spa-Erlebnisse wünschen und klassische Bäderanwendungen immer seltener

gefragt sind. Er entschloss sich zu einer Investition in moderne und innovative Technik für seinen Wellness-Bereich. Davon profitieren die Besucher und die Mehrkosten lassen sich durch das Angebot individueller Verwöhnpakete zu einem großen Teil refinanzieren. Nach fast dreimonatiger Modernisierungsphase überzeugt das „meerspa“ mit Sauna, Sanarium, Dampfbad und Infrarotkabine im Premiumsegment. Und wie es das neue Branding schon vermittelt, der Hotelier hat sich von der Natur seiner Rügenger Heimat inspirieren lassen: Große, sandfarbene Fliesen, grüne Stoffe sowie weitere naturbelassene Materialien, Farben und Designelemente holen den Strand in das neue „meerspa“ und sorgen für eine einzigartige, natürliche und beruhigende Atmosphäre.

### Skin Touch

Die Gäste des 4-Sterne-Superior-Hauses kommen in den Genuss einer echten Beauty-Sensation von Kaldewei. Weltweit zum ersten Mal kann die kosmetische Anwendung Skin Touch von Kaldewei in einem Hotel gebucht werden. Skin Touch ermöglicht ein berauschendes, kosmetisches Baderlebnis mit verjüngender Wirkung, bei dem das Badewasser mit Millionen mikrofeiner Luftbläschen angereichert wird. Durch die natürliche Kraft des Sauerstoffs wirkt Kaldewei Skin Touch wie ein Jungbrunnen, denn die Haut fühlt sich nach dem Baden samtweich und geschmeidig an.

Ein besonderes Sound-Erlebnis bietet das Bad-Audiosystem Kaldewei Sound Wave, bei dem die Urlauber im wahrsten Sinne des Wortes in ihre Lieblingsmusik eintauchen können. Wer möchte, kann sich darüber hinaus in einer Kaldewei Whirlwanne von den wohltuenden Massagestrahlen des Vivo Turbo Plus Systems verwöhnen lassen. Alle Kaldewei Badewannen werden komfortabel über die digitale Armatur Comfort Select bedient.



### Profitabel für Gäste und Hotelier

Die Badlösungen von Kaldewei eignen sich dank ihrer innovativen technischen Details hervorragend für die hohen Anforderungen exklusiver Spa-Bereiche in der Premiumhotellerie. Darüber hinaus überzeugen die Kaldewei Produktlösungen aus kostbarem Stahl-Email mit ihrer Qualität, Langlebigkeit und Pflegeleichtigkeit des Materials. Hoteliers weltweit vertrauen auf das Kaldewei Qualitätsversprechen, das der Hersteller mit einer 30-jährigen Garantie unterstreicht. Und durch die Vermarktung einzelner Anwendungen rechnen sich auch höhere Investitionen in eine moderne Spa-Ausstattung. „Unsere Gäste nutzen diese neuartige Beauty-Behandlung sehr gern und wissen besonders die Wirkung von Kaldewei Skin Touch zu schätzen“, freut sich Wolfgang Schewe. „Auch für uns ist diese Investition sinnvoll, denn wir können unseren Gästen ganz neue, attraktive Behandlungen anbieten und dadurch einen Teil der Mehrkosten refinanzieren.“ Nicht zuletzt ist eine Premiumausstattung im hoteleigenen Wellnessbereich auch ein überzeugendes Argument für anspruchsvolle Urlaubsgäste.

### Inhaber Wolfgang Schewe im Gespräch

*Funktionalität, Design oder Wirtschaftlichkeit: Welche Aspekte sind aus Ihrer Sicht besonders wichtig bei der Gestaltung eines Spa-Bereichs?*

Ein hochwertiges Design, das sich in das Gesamtkonzept des Hotels einfügt, ist ausgesprochen wichtig. Entscheidend ist aber auch die Wirtschaftlichkeit des Projekts. Beide Anforderungen haben uns unter anderem zu Lösungen von Kaldewei geführt.

*Inwiefern überzeugt das Material Kaldewei Stahl-Email?*

Das Material überzeugt durch seine hochwertige Oberfläche, ist zudem leicht zu reinigen und langlebig. Zusätzlich haben mich besonders die proaktive Betreuung und die schnelle



Reaktionszeit des Herstellers begeistert. Als deutsches Unternehmen ist Kaldewei einfach direkt vor Ort und steht stets hilfsbereit zur Seite.



Die neue Physiotherm Pro II Infrarotkabine präsentiert sich in eleganter Formgebung. Mit ihrem innovativen Design sticht sie einem sofort ins Auge und eignet sich perfekt für den Wellness- und Spa-Bereich.

## Die Infrarotkabine der neuen Generation

Durch ihre zeitlose Farbzusammenstellung fügt sich die Infrarotkabine ideal in jeden Wohlfühlbereich ein. Sie ist für 1–2 Personen bequem nutzbar und verfügt über komfortable, gepolsterte Sitzeinheiten mit Armlehnen und Kopfstützen, welche angenehmen Sitzkomfort gewährleisten. Der ergonomische Sitz mit Rückenlehnen-Neigung ermöglicht eine besondere Behaglichkeit für den verwöhnten Gast – das langlebige und pflegeleichte Material garantiert zugleich einfachste Wartung für das Reinigungspersonal des Hotels.

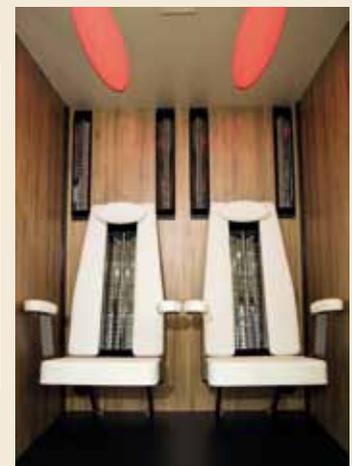


### Die Vorteile

Auf einen Blick zusammengefasst die Vorteile der neuen PHYSIOTHERM PRO II

- Automatische Anwendererkennung: Die Infrarotkabine muss nicht extra eingeschaltet bzw. bedient werden
- Die Anwendung startet direkt, sobald der Anwender sich auf einen der beiden Plätze setzt
- Vollelektronische Steuerung, speziell für gewerblichen Einsatz (inkl. viersprachige Sprachsteuerung)
- Individuelle Farbwahl über LED-Leuchtfelder
- Widerstandsfähige Materialien für Langlebigkeit im gewerblichen Einsatz
- Hochwertige Lautsprecher
- Getönte Scheiben
- Gepolsterte Sitze für besonders hohen Sitzkomfort
- Vollautomatisches Lüftungssystem für optimales Raumklima in der Kabine
- Optional: Notrufeinrichtung

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



# HOTEL LIFESTYLES



Bitte besuchen Sie uns auf der  
„Alles für den Gast“  
Halle 10. Stand 0416.

☆☆☆☆  
**HORN**

Vertrieb Österreich Kitzbühel

*Exklusiv-Vertrieb für Aliseo GmbH*



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

Horn Vertrieb Österreich, Orleansplatz 3, D-81667 München, Tel.: +49-89-448 0000, Fax: +49-89-448 9890, [info@horn-vertrieb.at](mailto:info@horn-vertrieb.at)



Dr. Nicole Hoffmeister-Kraut, Landesministerin für Wirtschaft, Arbeit und Wohnungsbau, lässt sich in der Klafs Sauna die neueste Innovation zeigen.

## Mittendrin in der Zukunft

In Stuttgart wurde die 50. interbad vom 27. bis zum 30. September zu einem vollen Erfolg. Dies nutzten auch viele österreichische Anbieter.

Ulrich Kromer von Baerle,  
Geschäftsführer Messe Stuttgart



„2016 ist für uns ein besonderes Jahr“, freute sich Ulrich Kromer von Baerle, Geschäftsführer der Messe Stuttgart, bei der Eröffnung der 50. interbad. Was 1966 „als kleine Fachausstellung“ noch recht bescheiden begonnen habe, sei inzwischen zu einer großen internationalen Fachmesse herangewachsen. Die Eckdaten der Jubiläumsausgabe sprechen für sich: 35.000 Quadratmeter Fläche, über 80 Fachveranstaltungen und 436 Aussteller, davon 37 Prozent aus dem Ausland. Das Konzept der Messe lasse die Bereiche Sauna, Schwimmbad und Spa „auf einzigartige Weise miteinander verschmelzen“, erklärte Kromer die Erfolgsgeschichte.

### Wellness à la Österreich

Zwischen Vorarlberg und Burgenland ist Wohlfühlen ein Wirtschaftsfaktor: Im internationalen Spa-, Wellness- und Gesundheitstourismus belegt Österreich einen der vordersten Plätze. Der Alpenrepublik komme hier „eine hohe Bedeutung als Innovationstreiber“ zu, sagt Andreas Wiesinger von der Messe Stuttgart. Im Geschäft mit hiesigen Anbietern und Abnehmern entsteht eine klassische Win-Win-Situation: Deutschland ist touristischer Quellmarkt, Absatz- und Arbeitsmarkt zugleich. Als Leitveranstaltung der Branche stellt die interbad für den südöstlichen Nachbarn daher eine wichtige Plattform dar. In den „Top 5“ der Besucherzahlen lag Österreich 2014 nur einen Prozentpunkt hinter dem Erstplatzierten Schweiz und bei den ausländischen Ausstellern steht das Land traditionell an der Spitze. Hersteller wie Physiotherm, Klafs oder Sommerhuber nutzten intensiv den Kontakt mit dem deutschen Markt, um ihre Qualitätsprodukte ins richtige Licht zu stellen.

### Spa im Zentrum des Wohnens

Nach der Küche rücken nun Bad, Sauna und Spa immer stärker in den Mittelpunkt des Privatlebens. Trennwände fallen, Übergänge verschwimmen. Manch einer – wie der Berliner Architekt Arno Brandhuber – wirft das klassische Wohnzimmer gar vollständig über Bord und richtet stattdessen einen multifunktionalen Wohn-Wellness-Bereich ein. Beim Gang durch die Messe ließ sich dieser Trend überdeutlich ablesen: Beheizte Natursteinfliesen, kuschelige Sitzgelegenheiten, Hightech-Armaturen, flexible Wohnzimmer-Saunen oder die architektonische Öffnung ins Freie zeugen von einem veränderten „Bad-Bewusstsein“.

2018 findet die nächste interbad Messe in Stuttgart statt. ▮



D/Röhrnbach, Wellnesshotel Jagdhof

## WENN LEISTUNG ENTSCHIEDET

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



D/Dingolfing, Caprima, Alexander Holzinger



Schwimmbad & Sauna, Tom Philippi



# Hotelleben im Einklang mit der Natur

Das Rogner Bad Blumau nimmt seit seiner Eröffnung in vielen Bereichen eine Vorreiterrolle in der Branche ein. Das Umgehen mit allen Ressourcen spielt dabei eine ganz besondere Rolle.

Im Jahre 1998 begann alles mit einer Vision des Künstlers Friedensreich Hundertwasser und dem Kärntner Paradeunternehmer KR Robert Rogner. Fast zwei Jahrzehnte später überzeugt das Rogner Bad Blumau noch immer durch viele innovative Ideen und ein Konzept, das seit der Eröffnung noch immer Bestand hat und seinesgleichen in der Branche sucht. Werte wie „Ökologie“, „Ressourcen schonen“, „Regionalität“ sind seit jeher Säulen des Musterbetriebes.

An diesem Ort wirkt alles geplant und durchdacht. Der Natur wird breiter Raum gegeben, sie steht im Mittelpunkt. Rundherum entstand ein geordnetes Ganzes, das nach ein wenig Nachdenken Sinn macht. Diesen Sinn spüren die Gäste und das ist sicher auch der Grund, warum sie sich hier so wohl fühlen. Unzählige Refugien im und am Wasser laden ein in eine märchenhafte Welt, in der alles fließt. Im Mittelpunkt stehen die drei heilkräftigen Thermalquellen – allen voran die heiße Vulkania, die stärkste Heilquelle im Thermenland Steiermark. Die Melchior-Quelle ist die sanfteste und mildeste der drei Quellen. Das Wasser der Vulkania-

Heilquelle wird nach Abgabe der Wärme in die Bohrung der Balthasar Quelle injiziert. Somit ist der geologische Kreislauf geschlossen, im Sinne des Künstlers Friedensreich Hundertwasser – „Alles, was wir der Erde entnehmen, müssen wir ihr retour geben.“

Von Friedensreich Hundertwasser architektonisch in naturnaher Bauweise gestaltet, ist das Rogner Bad Blumau in ungleichen Vierteln angelegt. Das Zentrum bildet die ringförmige Innen- und weitläufige Außentherme. Unterschiedlichste Wohn-, Bade- und Restaurantbereiche verzweigen sich von der Mitte aus hin in die offene Landschaft und verwöhnen mit unzähligen Rückzugsmöglichkeiten. Unebene Böden, Lebensbäume, „tanzende Fenster“, bunte Säulen und bewachsene Dächer – jedes Haus erzählt eine andere Geschichte. In der Zimmerkategorie „Wolkenreich“ sind die Betten mit speziellen Matratzen ausgestattet, deren Härtegrad individuell einstellbar ist. Zusätzlich ist die Bett- und Badwäsche in Fair Trade Qualität. Alle Zimmer, die Steinhaus-Suiten und Appartements sind mit Vollholzmöbeln und Parkettböden möbliert.





## Die Nutzung der Ressourcen

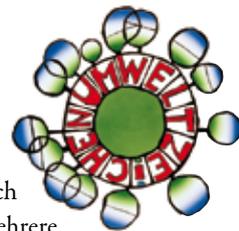
Im Osten von Bad Blumau steht die europaweit einzigartige Anlage, in der aus einer Bohrung innovativ Strom, Wärme und natürliches CO<sub>2</sub> aus dem Erdmantel gewonnen werden. Die Stromerzeugung ist seit 10. August 2001 in Betrieb. Die Anlage funktioniert nach dem ORC Prinzip (Organic Rankine Cycle Prinzip). Das heißt, aus heißem Wasser wird mithilfe eines Treibmittels Dampf erzeugt und dieser treibt dann eine Turbine an und die wiederum den Generator. In einer Stunde werden rund 190 KW Strom (Jahresdurchschnitt) produziert.

Die geothermische Beheizung der gesamten Anlage erfolgt seit 31. Dezember 2000. Nach der Stromerzeugung hat das Vulkaniawasser noch 85 °C. Dies reicht aus, um selbst bei einer Außentemperatur von minus 20 °C die gesamte Anlage zu beheizen und spart so in der kalten Jahreszeit rund 6.800 Liter Heizöl pro Tag. Der Energieverbrauch beträgt im Jahr rund 15.000 Megawatt. Durch die geothermische Beheizung werden der Umwelt 4.500 Tonnen Treibhausgas erspart. Das hat denselben Klimaschutzeffekt wie rund 2.700 PKW's jährlich weniger auf der Straße.

## Das österreichische Umweltzeichen

Das Rogner Bad Blumau ist neben zahlreichen Auszeichnungen besonders stolz darauf, seit seiner Eröffnung 1997 mit dem Österreichischen Umweltzeichen für Tourismusbetriebe ausgezeichnet zu sein. Das Österreichische Umweltzeichen wurde übrigens noch

von Friedensreich Hundertwasser gestaltet. Das Logo symbolisiert die Elemente der Ökologie: Erde, Wasser, Natur und Luft. Diese Auszeichnung hat auch vor kurzem der Wäscheprofisalesianer Miettex für mehrere Wäscherei-Betriebe erhalten.



## Faire Wäsche

Seit Juni 2013 läuft in allen 46 Zimmern des Stammhauses im Rogner Bad Blumau das Pilotprojekt „Faire Wäsche“. Zu den aus rein biologischen Materialien hergestellten Kopfpolstern und Bettdecken kommen die Gäste im Stammhaus auch noch in den Genuss fair gehandelter Bio-Baumwoll-Bettwäsche und Handtücher. Als erstes Hotel in Österreich nimmt das Rogner Bad Blumau somit eine Vorreiterrolle ein. Die Fairtrade Wäsche im Bad und Zimmer wird in allen Waldhofhaus-Appartements umgesetzt. „Wir arbeiten laufend an gemeinsamen Projekten mit unserem Partner Salesianer Miettex, um unserer Philosophie ‚Ein Leben im Einklang mit der Natur‘ immer wieder gerecht zu werden und nachhaltige Schritte konstant zu bestreiten“, so Dir. Melanie Franke. Salesianer Miettex, der Marktführer in Österreich für Mietwäsche, beliefert den Betrieb seit Beginn an mit sämtlicher Bett-, Tisch- und Frotteewäsche, mit rund 150.000 Teilen im Monat, das sind unter anderem 15.000 Bademäntel im Monat und rund 70 Tonnen Wäsche im gleichen Zeitraum.

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





Alles für  
den GAST:  
Halle 8,  
Stand:  
0105

## Gesunder Schlaf als Firmenphilosophie

Die Firmengeschichte von Elastica ist eng verbunden mit gesundem Schlaf. Kurz zusammengefasst könnte man auch sagen: Der Erfolg der Firma kommt aus gesunder Schlafkultur seit 1976.

Das österreichische Unternehmen verbindet Leidenschaft mit Präzision und setzt mit all dem umfangreichen Know-how darauf, außergewöhnliche Produkte für anspruchsvolle Gäste herzustellen. Damit werden echte Mehrwerte in der Hotellerie gesichert, denn gesunder Schlafkomfort ist ein immer bedeutend werdendes Kriterium. Aus Überzeugung werden daher bei Elastica traditionelle Werte wie reine österreichische Handarbeit in Verbindung mit industrieller Fertigung, hochwertige Qualitäten und ausgesuchte internationale Designs mit einem hohen Innovationsgrad verbunden. „Unsere Erfahrung aus über 40 Jahren

zeigt uns, dass wir mit unserem Anspruchsdenken absolut richtig liegen und dass ‚Made in Austria‘ Gäste aus der ganzen Welt gut schlafen lässt“, so die Geschäftsleitung überzeugt.

### Individuell schon bei der Planung

Durchgängige Designlinie, Kombinationsmöglichkeiten zwischen Couch, Bett und Fauteuil, unverwechselbare Identität, intelligente Sonderausstattungen – sie sind aus der modernen Hotellerie nicht mehr wegzudenken. Für Sonderwünsche, Exklusivität und spezielle Lösungen bietet das Unternehmen einen kompetenten Raumplanungs-Service an. Ob die Einbindung von Elektroauslassen, Steckdosen, Lampen oder LED-Beleuchtungen – auch und vor allem bei außergewöhnlichen Raumsituationen wird auf Besonderheiten Rücksicht genommen und diese werden selbstverständlich realisiert.

Bei den Stoffkollektionen werden die Stärken und Partnerschaften ausgespielt. Mit namhaften Stoff-Produzenten steht ein Spektrum zur Verfügung, welches nahezu jeden Wunsch Wirklichkeit werden lässt. Hochwertige Ausstattungen treffen auf edle Stoffe und Leder internationaler Couleur. Moderne, puristische Formen begegnen der Verspieltheit bunter Phantasiewelten. Sie alle münden in die Stilsicherheit und Harmonie der unterschiedlichen Räume.





## Handarbeit ist Kultur und Tugend zugleich

Nur die intelligente Verbindung aus Handarbeits-Know-how und industrieller Fertigung garantiert höchste Qualität mit bestem Preis-/Leistungsverhältnis. Die eigene Produktion erlaubt neben höchster Qualität ein hohes Maß an Flexibilität und Kundenorientierung. 70 bestens geschulte MitarbeiterInnen fertigen mit modernsten Produktionsanlagen und mit dem notwendigen handwerklichen Geschick an dem Produktionsstandort in Kuchl/Salzburg Produkte für höchsten Schlaf- und Liegekomfort. Das österreichische Anspruchdenken wird auf nationalen und internationalen Märkten sehr geschätzt, denn die professionelle Handarbeit zeigt die Begeisterung für Tradition, Werte und Innovation des salzburgischen Betriebes. Viele Produkte sind Unikate aus ausgesuchten Materialien und Rohstoffen, die laufenden Qualitätskontrollen unterliegen, um höchste Ansprüche zu erfüllen.



## Hohe Standards bei Service- & Dienstleistungen

Elastica ist sich bewusst, dass für zufriedene Kunden nicht allein die Herstellung hochwertiger Produkte zählt. Deshalb wurde für Lieferung, Montage und Endkontrolle ein eigenes Elastica-Logistikteam aufgestellt. Diese bestens geschulten und erfahrenen Montagetischler liefern, montieren und installieren in Österreich und weiten Teilen Deutschlands alle Produkte fachgerecht, schnell und zuverlässig. Das Verpackungsmaterial wird selbstverständlich entsorgt.



# GUEST★LINE



- Betten
- Couchen
- Kleitmöbel
- Fauteuils
- Betteinsätze
- Matratzen
- Bettwaren

Außergewöhnliche Produkte und bester Schlafkomfort für anspruchsvolle Gäste – das ist unser Anspruch. Wir verbinden traditionelle Werte wie reine österreichische Handarbeit, hochwertige Qualitäten und ausgesuchte internationale Designs mit einem hohen Innovationsgrad. Unsere Erfahrung aus über 40 Jahren zeigt, dass »Made in Austria« Gäste aus der ganzen Welt gut schlafen lässt.

**Fordern Sie unseren Katalog an und lassen Sie sich von unserer komplett neu gestalteten Guestline-Kollektion inspirieren!**

Elastica Matratzen-Schaumstoffe-Zubehör Gesellschaft m. b. H.  
Kellau 153 · 5431 Kuchl bei Salzburg · Austria  
Tel. +43(0)6244/33 63-0 · office@elastica.at · www.elastica.at



SE NORA



ALISON

## SYMPHONIC auf der „Alles für den GAST“

Mit einzigartigen Konzeptlösungen und einem abwechslungsreichen Sortiment ist die SYMPHONIC Trading GmbH seit vielen Jahren starker Partner bei der Objektausstattung.

Vom 5. bis zum 9. November präsentiert der österreichische Premiumausstatter auf der „Alles für den GAST“ in Salzburg eine Auswahl seiner Produkthighlights und Neuerscheinungen. „Die Messe bietet den idealen Rahmen, unser breitgefächertes Angebot vorzustellen und mit der hohen Qualität unserer Produkte zu begeistern“, so SYMPHONIC-Geschäftsführer Simon Bair. Als vollständiges Tochterunternehmen des österreichischen Polstermöbelherstellers ADA begeisterte SYMPHONIC mit Produktkreationen, die zeitloses Design, feinste Materialien, hochwertige Verarbeitung und intelligente Funktionen gekonnt miteinander vereinen.

Heuer präsentierte SYMPHONIC seine beiden Sesselhighlights BOLT und ALISON im modernen Retro-Look. Die zwei Modelle verbreiten mit ihrer klassischen Formensprache einen unverfälschten Charme. Die hochgezogene Rückenlehne und

die charakteristischen Kopfstützen des Ohrensessels ALISON schmiegen sich sanft an die Besucher und erwecken ein Gefühl von Geborgenheit. Der Clubsessel BOLT dagegen zeichnet sich durch seine klaren und fließenden Linien aus. Mit kubischer Form huldigt der Sessel den Klassikern des Bauhausdesigns und erfüllt mit Bravur seine primäre Bestimmung, höchsten Komfort zu spenden. Dank einer zweifarbigen Kombination aus unterschiedlichen Sitz- und Lehnflächen setzt BOLT darüber hinaus individuelle Akzente.

### Zeitlose Modernität

SYMPHONIC ist bekannt dafür, mit innovativen und preisgekrönten Entwürfen zeitlose Lieblingsstücke für den modernen Hotel- und Gastronomiebetrieb zu kreieren. Jüngst hat der





FLUX



PRESTIGE

Alles für  
den GAST:  
Halle 9,  
Stand:  
0211

Premiumhersteller sein Sortiment um den Sessel PRESTIGE erweitert. Ein drehbarer Tellerfuß in Chromoptik bildet das Fundament, auf dem das Sitzmöbel besonders stabil steht und jedem Raum eine extravagante Note verleiht. Verfügbar ist PRESTIGE in zwei Varianten: Als klassisches Lounge-Möbel oder in einer neuinterpretierten Gestalt des Ohrensessels. Genauso stilvoll im Mid-Century-Look ergänzt FLUX die Produktvielfalt. Auch dieses Modell ist in unterschiedlichen Ausführungen erhältlich. Für individuelle Gestaltungsvielfalt sorgt dabei stets die breitgefächerte Auswahl an hochwertigen Stoffen und Materialien.

### Zum Bleiben eingeladen

Die Beschaffenheit der Sitzplätze spielt nicht nur für die Ausstrahlungskraft eines Restaurants eine bedeutende Rolle, sondern auch für das Wohlbefinden seiner Gäste. Aus diesem Grund präsentiert das österreichische Unternehmen für den Bereich Gastronomie seine neue Kollektion von Restaurantgarnituren. Die Stühle können je nach Anlass und Geschmack mit oder ohne Armlehne, in Leder oder Stoff gewählt werden. Dank ihrer hochwertigen Verarbeitung und hervorragenden Polsterqualität erfüllen die Sitzmöbel alle Ansprüche an modernen Komfort.

Gleichermaßen beliebt im Restaurantbereich sind die komfortablen Sitzbänke von SYMPHONIC. Überaus funktional und gleichzeitig raumsparend, sind sie wie gemacht für größere Gruppen. Das trendige Boxspringbett BASIC PLAIN mit bewährtem 5-Sterne-Schlafkomfort ist ebenfalls vertreten. Für eine flexible Anpassung an die Körperkonturen und perfekte Druckentlastung dient der modulare Aufbau aus gefedertem Untergestell mit angepasster Matratze und optionalem Topper. Mit unterschiedlichen Matratzenstärken auch in Komforthöhe sorgt das trendige Modell für bequemes Aufstehen und Zubettgehen und vereinfacht gleichzeitig das tagtägliche Housekeeping. Bei Bedarf können die flexiblen Modelle schnell, kräfteschonend und mit wenigen Handgriffen vom Business-Twin-Bett zum Doppelbett umfunktioniert werden. Auf Wunsch realisiert SYMPHONIC aber auch Sonderanfertigungen mit kunden-eigenen Stoffen.

Abgerundet wird der Messeauftritt mit den Bestsellern SMART, LILY und STRONG. Als bequeme Schlafsofas ersetzen sie das gängige Zustellbett im Hotelzimmer und verschaffen Gästen gleich einen doppelten Vorteil: Während sie bei Tag eine komfortable Sitzgelegenheit bieten, dienen sie nachts als gemütlicher Schlafplatz.

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





## Open Lobby

Das Herzstück eines jeden Hotels ist die Lobby. Dabei setzt sich zunehmend der Trend zur sogenannten „Open Lobby“ durch, also der gemütlich gestalteten Empfangshalle mit fließenden Übergängen.

Einer, der dieses Konzept seit Langem vertritt, ist Interior Designer Andreas Neudahm. „Man kann derzeit beobachten, dass die Idee zur ‚Open Lobby‘ Einzug hält und bei nahezu jeder internationalen Hotelgruppe angekommen ist“, sagt Andreas Neudahm und führt fort: „So sieht die Zukunft der Hotellerie aus.“ Eine derartige Empfangshalle zeichnet sich dadurch aus, dass sie in einzelne Zonen unterteilt ist. „In solchen Chambres séparées sollte man sich geborgen und

wohl fühlen, als halte man sich in einem geschlossenen Raum auf, als befände man sich in einer Art Versteck“, so Neudahm. „Es darf nicht der Eindruck entstehen, dass man in einem Durchgang sitzt.“

### Leben in der Lobby

Während sich Hotelgäste früher in ihre Zimmer zurückzogen, findet das Hotelleben heute in der Lobby statt, weiß der Design-Experte: „Der Mensch ist ein Rudeltier. Man mag es gesellig unter Gästen.“

Bereits beim ersten Betreten des Hotels entscheidet der Gast, ob er sich in dem Haus wohl fühlt oder nicht. Aus diesem Grund greift Neudahm bei der Gestaltung einer Open-Lobby stets die Idee eines Wohnzimmers auf – mit Essbereich, Lounge und Fernsehecke: Diese unterschiedlichen Gefühle an Lebensmomenten, die man beim Betreten eines privaten Wohnzimmers spürt, kann man auch für ein Lobby-Konzept adaptieren.

### Unkomplizierte Orientierung

Schnell soll sich der Gast orientieren können und wie auf einem Marktplatz rechts, links und geradeaus die verschiedenen Zonen erkennen. Indem man verschiedene Szenarien in den jeweiligen Kojen kreierte, mit der Beleuchtung, den verschiedenen Oberflächen an Stoffen, der Haptik und den unterschiedlichen Farbgefühlen arbeitet, werden die Bereiche klar voneinander abgegrenzt. Auch mit der Sitzhöhe spielt Neudahm: Den Barbereich kann man beispielsweise etwas tiefer legen, den Check-in hingegen höher. Neben dem Open Lobby-Konzept sieht Neudahm aber auch einen Trend zu sogenannten Themenhotels: „Damit meine ich Häuser, die eine Philosophie, eine Region oder eine Lebenseinstellung vertreten – sei es ein Kunsthotel oder ein Veggie-Hotel. Ein Hotel für Jedermann wird es in Zukunft nicht mehr geben. Der Trend geht zur Abhebung durch ein Thema.“



# SYMPHONIC

Objekt Design & Maßanfertigung



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



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

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



Alles für  
den GAST:  
Halle 05,  
Stand  
0324

## Mit viel Charme und Qualität in die Zukunft

JOKA – ein österreichisches Familienunternehmen – eröffnete einen neuen Flagshipstore am Stubenring in Wien und demonstriert dadurch ganz gezielt den zukünftigen Weg.

Seit 1921 produzieren die JOKA-Werke österreichische Produkte mit höchstem Qualitätsanspruch. Von Matratzen über Betten bis hin zu Polstermöbeln wird dabei besonders auf innovativen Vorsprung, klassisches Design und handwerkliches Know-how Wert gelegt. Um die Stellung als bekannteste heimische Möbelherstellermarke (74% gestützte Bekanntheit lt. market Institut 2014) weiter ausbauen zu können, wurde 2009 mit einer kompletten Überarbeitung des Unternehmensauftritts begonnen, deren Höhepunkt nun die Eröffnung des neuen Schauraums am Stubenring 12 im ersten Wiener Bezirk war. Die architektonische Neugestaltung des Objekts stammt vom renommierten Büro BEHF ARCHITECTS, das Raumdesign von Stefan Brandtmayr und für die Dekoration konnte Christiane Pichler gewonnen werden. Ein richtungsweisender Schritt, denn schon wenige Wochen nach der Eröffnung wurde dieser innovative Schauraum vom „Möbel & Design Guide 2016“ ausgezeichnet und das Unternehmen geht ja auch immer wieder als Sieger in verschiedenen Kategorien bei der H&D-Award-Vergabe unseres Magazins hervor (Anm. d. Red.).



## Wohnbedürfnisse à la carte

Der Innenstadt-Standort soll der Marke als Flagshipstore dienen und deren Weiterentwicklung darstellen. Der Kunde kann sich hier von den Wohnwelten inspirieren lassen und mithilfe perfekter Beratung seine Wohnbedürfnisse bestens zufriedenstellen. Auf den rund 300 m<sup>2</sup> Ausstellungsfläche werden neben den bekannten Federkern- und FlexiNet®-Matratzen sowie den Verwandlungsmöbeln auch die neuen Produktserien präsentiert. Allen voran die vor kurzem entwickelte Polstermöbel-Serie „Tosca“, die Betten-Serie „Arte“ und die Doppelliege „Time“.



## Klare Formensprache

Bei der Entwicklung der Serie „Tosca“ stehen der hohe Sitzkomfort und eine klare Formensprache, mit ihrer Referenz an das Design der 50er-Jahre, im Vordergrund. Als markante Modellserie schreibt sie die Tradition von JOKA weiter und schlägt doch ein neues Kapitel in der Produktgeschichte auf. Bei der Modellserie „Tosca“ wird durch die Kombination ausgewählter Materialien auf bewusste Akzente und eine elegante Grundstimmung geachtet. Die Bettenserie „Arte“ hingegen überzeugt durch das weiche Kopfhaupt, das aus losen Kissen mit wahlweise waschbaren Überzügen besteht, und besticht außerdem durch seine „Leichtfüßigkeit“, welche sich durch formschöne Fußvarianten in Nuss, Eiche oder Buche erklärt. Wie bei der österreichischen Manufaktur üblich, steht das Innenleben des Boxspring-Unterbettes in Federkern, Tonnentaschenfederkern oder FlexiNet® zur Verfügung und kann so mit der ausgewählten Matratze perfekt abgestimmt werden. Durch das FlexiNet®-System, das aus handverflochtenen Kaltschaumstegen hergestellt wird, kann das Boxspringbett als metallfreie Variante gewählt werden. Zusätzlich ist „Arte“ als klassisches Bett mit integriertem Lattenrost und Stauraum erhältlich. Als weiteres, formvollendetes Highlight präsentiert sich die Doppelliege „Time“. Sie steht für ein zeitlos modernes Wohngefühl und besticht nicht nur durch die einzigartige Optik und die modulare Wandelbarkeit, sondern auch aufgrund

des perfekten Liegekomforts. Dieser wird durch die Federkern-Polsterung sowohl in der Liegefläche als auch in der Rückenlehne sichergestellt.

## Blick in die Zukunft

JOKA wird diesem Weg der konsequenten Weiterentwicklung von Marke und Produkten auch in Zukunft treu bleiben. So ist bereits das nächste Schau-raum-Projekt, nämlich die Umgestaltung des Standortes in Graz, angedacht. Außerdem ist eine neue Polstermöbel-Serie in Planung, die zur Messe Möbel Austria im

Mai 2017 präsentiert wird. Nicht zuletzt finden auch wichtige Investitionen in den Produktionsstandort Schwanenstadt statt. Sie sollen die flexible, kundenorientierte Fertigung der Produkte sicherstellen.

Anlässlich der Schauraumeröffnung am Stubenring sowie des 95-jährigen Firmenjubiläums hat sich JOKA außerdem ein weiteres Highlight einfallen lassen. „Ein JOKA-Bett bekam der Max, ...“ ist für viele immer noch ein geläufiger Werbespruch. Nun bekommt der Max zum 95-jährigen Jubiläum Gesellschaft, nämlich die Lilli. Einiges aus der breiten Produktpalette ist auf der „GAST“ in Salzburg zu sehen.

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



# Wohlbehagen lässt sich nicht messen. Aber beheizen.



Gesunde Wärme und einzigartiges Design: Wie keine andere Heizung verbindet Redwell das Angenehme mit dem Schönen und überzeugt dabei mit höchster Qualität und smarterer Funktionalität.

Redwells besondere Produkte gehen weit über den reinen Nutzen von effizienter und sauberer Wärme hinaus: Sie machen die Heizung zu einem emotionalen Lifestyle- und Designobjekt. Denn gibt es etwas Schöneres als Wärme? Ja:

## SCHÖNE WÄRME.

### Warum Redwell Heizungen?

- Individuelle Lösungen durch kundenorientierte Beratung
- Vielfältige Einsatzbereiche
- 90 Monate Garantie auf alle Heizungen
- Effiziente Steuerung
- Sauber und feinstaubfrei heizen
- Sehr hoher Qualitätsanspruch in der Produktion



Glasheizung schwarz strukturiert, 1100 Watt Leistung

### 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](http://www.redwell.com)





# So entfachen Sie Ihre Leidenschaft neu 5 Schritte zu mehr Lebensqualität

Mag. FH Rita Einöder, Beraterin Kohl & Partner GmbH; [www.kohl.at](http://www.kohl.at)

Wir leben in einer Zeit, in der bei vielen Menschen die Sehnsucht nach „innerer Heimat“, Geborgenheit und „dem guten Leben“, wie wir es aus Filmen und dem TV kennen, immer größer wird. Menschen wünschen sich mehr Lebensqualität und ein positives Lebensgefühl. Weil der Alltag vielen Menschen dieses gute Leben heute nicht erlaubt, ist die Erwartung an den Urlaub besonders hoch, dieses gute Gefühl in dieser kurzen Zeit – als Ausgleich zu einem 48-Wochen-„Alltag“ – leben und erfahren zu wollen.

Der Philosoph Konrad Paul Liessmann formuliert es wie folgt: „Befreit von den Fesseln des Alltags (kommen sie zu uns), um das eigentliche Leben zu leben.“

Und wo glauben Sie, kann dieses gute Gefühl, diese Lebensqualität, besser vermittelt werden als bei einem Urlaub? Hier erfahren Sie, wie Sie Ihren Gästen mehr Lebensqualität bieten können und dadurch wieder neue Leidenschaft für sich und Ihre(n) Beruf(ung) finden:

## *Schritt 1: Aufmerksam sein*

Schenken Sie Ihren Gästen Ihre Aufmerksamkeit, indem Sie Ihre Gäste wertschätzen. Es ist nicht selbstverständlich, dass sie gerade zu Ihnen auf Urlaub kommen. Pflegen Sie den Blickkontakt, hören Sie zu und betreuen Sie Ihre Gäste individuell. Das ist Ihre große Chance als Privatvermieter.

## *Schritt 2: Zeit haben*

Sie müssen Ihre Gäste nicht 24 Stunden am Tag umsorgen, im Gegenteil. Menschen brauchen im Urlaub viel Zeit für sich und ihre Familie. Wählen und planen Sie dennoch bewusste

Momente, in denen Sie Ihren Gästen Ihre Zeit schenken – um aufmerksam sein zu können.

## *Schritt 3: Stress reduzieren*

Gestalten Sie Ihren Gästen alle Abläufe aktiv und so einfach wie möglich. Und das beginnt z. B. schon bei der Anreise – ein neuer Gast braucht dafür gezielte Hinweise und vielleicht auch einen Tipp für eine Pause unterwegs. Geben Sie diese Informationen aktiv weiter und nicht erst auf Anfrage.

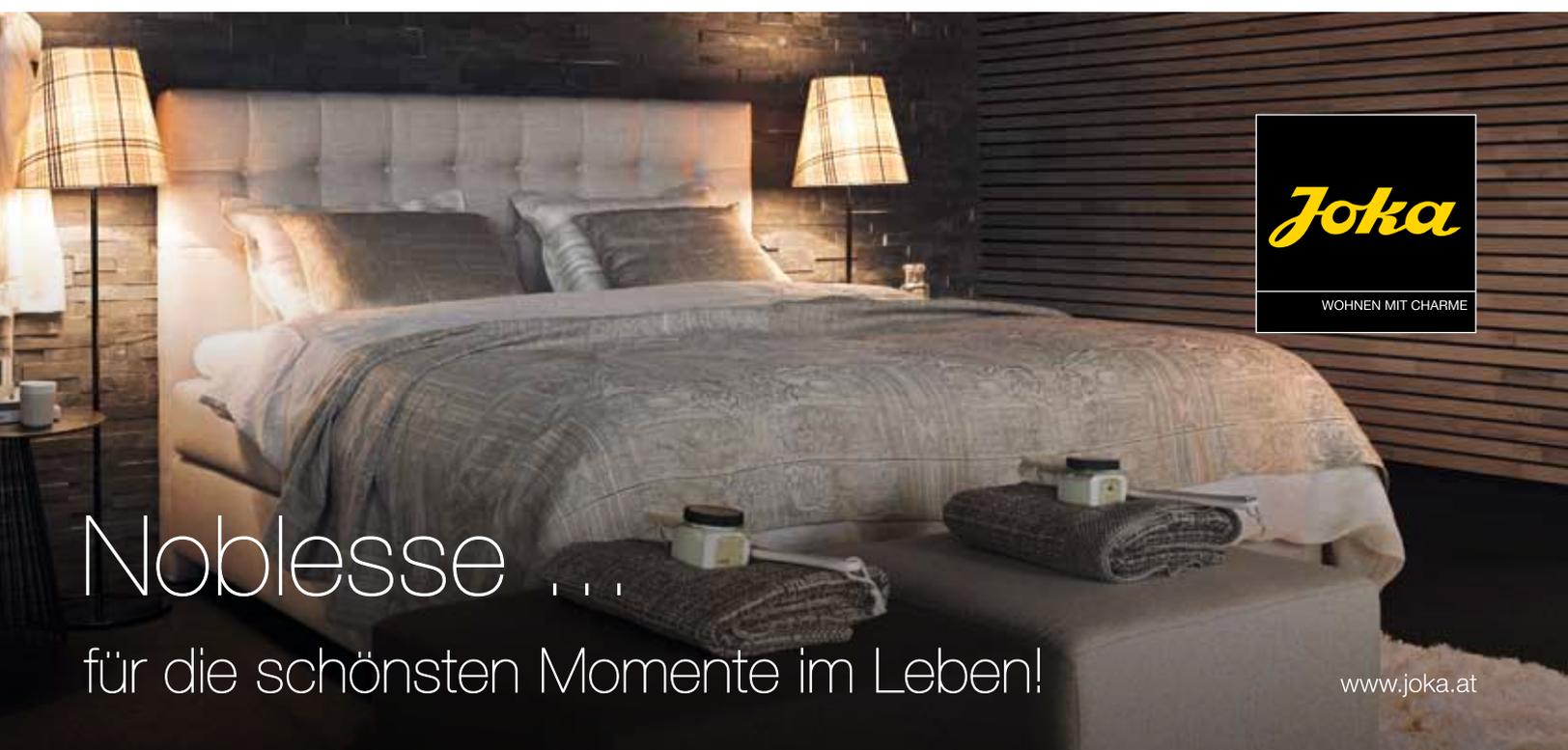
## *Schritt 4: Lebensfreude verbreiten*

Wie können Sie Ihren Gästen Lebensfreude vermitteln, wenn Sie selber keine verspüren? Das geht leider nicht. Üben Sie sich daher im Generieren von persönlicher Lebensfreude. Umgeben Sie sich mit Menschen und Dingen, die Ihnen gut tun und schaffen Sie Abstand zu jenen, die Ihnen nicht gut tun.

## *Schritt 5: Beziehung schaffen*

Behandeln Sie Ihre Gäste noch wie „Gäste“ oder schon wie einen lieben Freund? Sie müssen sich nicht mit Ihren Gästen anfreunden, aber umsorgen Sie sie so, wie Sie auch mit Ihren besten Freunden umgehen würden. Das schafft einen guten Umgang und daraus entsteht eine gute Beziehung – und die Gäste kommen gerne wieder zu Ihnen.

Viel Leidenschaft auf dem Weg zu mehr Lebensqualität wünscht Ihnen und Ihren Gästen,  
Rita Einöder



Noblesse ...  
für die schönsten Momente im Leben!



## Besondere Orte schaffen

Mit Virtual Entertainment binden die Leonardo Hotels erstmalig 25 Häuser in dieses neue Konzept ein.

Gute Unterhaltungsmusik ist in Hotelbars, Restaurants oder im Lobbybereich nicht wegzudenken. Um aber einen Ort mit besonderer Atmosphäre und Magie zu schaffen, werden die Leonardo Hotels ab sofort ihren Gästen weit mehr als das bisher Bekannte bieten – mit einer neuen Form der Unterhaltung: Virtual Entertainment. Mit Virtual Entertainment wird stimmungsvolle Livemusik, von Pop bis Chanson, vom Streicher-Ensemble bis hin zum Acapella Act, auf drei große nebeneinander platzierte 65 Zoll Full-HD Bildschirme gebracht, die durch ein hochwertiges Soundsystem dem Gast das Gefühl geben, das virtuelle Konzerterlebnis hautnah und real mitzuerleben.

### Unplugged

Die Musikperformances werden von professionellen Musikern und Bands präsentiert, die miteinander während des Auftritts agieren. Ein echtes Highlight, das dank der außergewöhnlich musikalischen Untermalung ein einzigartiges Ambiente schafft. Auch Naturbegeisterte kommen voll auf ihre Kosten. Landschaften werden lebendig und der Gast begibt sich auf eine digitale Reise, um die Schönheiten rund um den Globus eindrucksvoll für sich entdecken zu können. Bei allen Darstellungsformen handelt es sich um hochwertige, unplugged produzierte und visuell puristisch in Szene gesetzte Installationen.

### Etwas anders

Im ersten Schritt bindet Leonardo Hotels das Virtual Entertainment in 25 Häusern europaweit ein, weitere werden folgen. „Wir sind überzeugt, dass unsere Gäste ebenso begeistert von dieser neuen Art von Unterhaltung sind wie wir. Unsere Gäste neu anzusprechen, Abwechslung und Atmosphäre zu bieten, ist uns wichtig. Hintergrundmusik in Kombination mit ‚Nüsschen zum Bier‘ an der Bar ist einfach nicht attraktiv und kann nicht be-

geistern. Für die ersten 25 Hotels betragen die Investitionen allein für die technische Ausstattung mehr als 350.000 Euro. Virtual Entertainment unterstützt ebenfalls die Firmen- und Veranstaltungskunden in unseren Häusern. Ob für Veranstaltungen oder Kundenevents, durch das Einspielen von Filmen, Präsentationen oder Unternehmenslogos ist eine optimale Firmendarstellung garantiert – vielfältige Aktionen lassen sich umsetzen“, sagt Daniel Roger, Managing Director Europe.





## Klassiker neu interpretiert

### High-End Audio und Radios mit Geschichte

Wer die klassischen Radios aus vergangenen Jahrzehnten kennt und deren Klangbild und „look & feel“ einmal erlebt hat, weiß, dass diese Geräte etwas ganz Besonderes sind. Das junge Wiener-Startup Supersonic hat mit seinen „Re-Sound“ Angeboten eine einzigartige Idee geboren, nämlich diese Klassiker nicht nur zu restaurieren, sondern zeitgemäß, in Abstimmung mit dem jeweiligen Kunden, neu zu interpretieren. Ein Konzept, welches sich gezielt gegen die Schnellebigkeit und Wegwerfkultur von Massenartikeln richtet.

Supersonic erweitert die erhaltenswerten Radioikonen aus den 50er- und 60er-Jahren um neue Design-Elemente, stellt den ursprünglichen Röhren-Sound wieder her und kombiniert das Gerät für den Extra-Kick mit einem aktiven Subwoofer. Dabei verwendet Supersonic ausschließlich hochwertigste Materialien, die in Abstimmung mit den Kunden aufwendig an das jeweilige Gehäuse angepasst werden.

### Drahtlose Bedienung mittels Smartphone

Durch den Einsatz modernster Technik können die Geräte von Supersonic bequem mittels Smartphone oder Tablet drahtlos gesteuert werden. Um dabei auch ein perfekt ausbalanciertes Klangerlebnis sicherzustellen, wird die Elektronik ausschließlich in-house entwickelt und von Hand in die Geräte eingebaut.

### Supersonic Vienna

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



# Das Gebäude der Zukunft kann auch so aussehen.

Ideal für Modernisierungen: Die offene, PC-basierte Gebäudeautomation von Beckhoff.



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

So wird wertvolle Bausubstanz nicht nur erhalten, sondern zukunftsfit gemacht: Mit der integralen Gebäudeautomation von Beckhoff implementieren Sie alle Möglichkeiten der Kommunikations- und Steuerungstechnik – angepasst an die individuellen Bedürfnisse der Immobilie. Alle Gewerke werden von einer einheitlichen Hard- und Softwareplattform gesteuert: Ganz gleich, ob es um die nutzungsgerechte Beleuchtung, die komfortable Raumautomation oder die hocheffiziente HLK-Regelung geht. Für alle Gewerke stehen vordefinierte Softwarebausteine zur Verfügung, die das Engineering enorm vereinfachen. Funktionserweiterungen oder -änderungen sind jederzeit möglich. Das Ergebnis: Durch die optimale Abstimmung aller Gewerke werden die Energieeinsparpotenziale voll ausgeschöpft und die Effizienz der Bewirtschaftung deutlich erhöht.

	Die ganzheitliche Automatisierungslösung von Beckhoff:		
IPC			
I/O			
Automation	Flexible Visualisierung/Bedienung	Skalierbare Steuerungstechnik	Modulare Software-Bibliotheken



## Let's Connect – wenn Textilien online gehen

Speziell im Bereich Housekeeping werden Ausgaben unter die Lupe genommen, um diese infolge auf ein Minimum zu reduzieren. Der Hygieneexperte Diversey Care setzt mit „Internet of Clean“ zukunftsweisende Maßstäbe.

Der Kostendruck steigt an allen Ecken und Enden und da bedarf es einer intelligenten Lösung, um im Bereich der Reinigung und Hygiene das Qualitätsniveau zu halten bzw. auszubauen und gleichzeitig Ersparnisse zu erzielen. Diversey Care hat die Lösung für automatisierte und intelligente Arbeitsprozesse auf den Markt gebracht. Nun bekommt das Puzzle einen neuen Stein und das Bild von IoC (**Internet of Clean**) wird komplettiert. Nach den revolutionären Technologien in der Objektreinigung mit Smart View & Co – und in der Geschirreinigung jüngst mit IntelliDish, einem Online-System mit Echtzeit-Datenerfassung für das maschinelle Geschirrspülen, – öffnen sich nun die nächsten Pforten der zukunftsweisenden Dimension in der hauseigenen Wäscherei mit **IntelliLinen**.

### Intelligent gesteuertes Reinigen

„Mit dieser neuesten Technologie unterstreicht Diversey Care wieder einmal mehr seine Kompetenz- und Vorreiterrolle auf den Gebieten Nachhaltigkeit, Wirtschaftlichkeit und gezielte Schonung vorhandener Ressourcen. Mit IntelliLinen bricht für das Wäschewaschen ein neues, intelligentes Zeitalter an“, so Verkaufsleiter Thomas Niklas. IntelliLinen ermöglicht webbasierte **Datenerfassung in Echtzeit** ganz einfach vom mobilen Endgerät aus. Man bekommt Einblick in die verschiedenen Schritte im Waschprozess und bei Abweichungen im Ablauf kann sofort entsprechend gehandelt werden sowie Unterbrechungen auf ein Minimum reduziert werden.

### Modernste Technologie für die Zukunft

Durch den Einsatz der Cloud-Technologie bietet das Dashboard von IntelliLinen Möglichkeiten, Trendanalysen und Prognosen zu erstellen und Abweichungen im Prozess zu ver-

hindern. So spielt die Nachwäsche in punkto Lebensdauer der Textilien und Kosten eine wesentliche Rolle, welche es mit IntelliLinen auf ein niedriges Niveau zu bringen gilt. Außerdem haben die Experten von Diversey Care immer ein Auge auf die Cloud für mehr Sicherheit bei maximaler Leistung und geringen Betriebskosten. Zudem wird ermöglicht, Hygienestandards und -vorgaben leichter einzuhalten, um so den Gästen die Sicherheit für Reinheit zu geben. Schließlich spielt das hygienische Erscheinungsbild eines Hotels eine messbare Rolle für die Buchungsentscheidung eines Gastes. IntelliLinen kombiniert klassische Produkt- und Dosiertechnik mit moderner Internettechnologie. Dabei zeichnet sich die neue Lösung von Diversey Care durch Anwenderfreundlichkeit und Ressourcenschonung aus. Überzeugen Sie sich selbst von der zukünftigen Technologie in der hauseigenen Wäscherei „IntelliLinen“ auf der „Alles für den Gast“ am Diversey Care Messestand in Halle 09, Stand 0214.

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



## Lei lei losn

Kärnten ist ein schönes Land, beliebt bei Gästen aus dem In- und Ausland. Ja und Kärnten hat auch einige Vorzeigetouristiker und Leitbetriebe, aber leider viel zu wenige, wie ich diesen Sommer wieder schmerzlich feststellen musste. Ort der touristischen Schmach – Velden am Wörthersee und dort ein Hotel, das seine guten Zeiten, für jeden ersichtlich, schon vor langer Zeit hinter sich hat. Vor vier Jahren wurde es von einem an sich Paradeunternehmer, der sein Business versteht, gekauft, dann als Pacht einem Kärntner Hoteliere vergeben und seit damals passiert das, was eigentlich nicht mehr möglich zu sein schien – der Betrieb wurde noch schlechter. Freilich, der Pächter wird ins Haus, das den diskreten Charme der 70er versprüht, nichts investieren, der Eigentümer wälzt dem Vernehmen nach seit vier Jahren Pläne für eine Renovierung und einen Umbau. Bis dato verfällt das Haus, wird aber noch gänzlich als Hotel genützt. Das Schlimme dabei ist aber nicht nur die Qualität des Hauses im Inneren wie im Äußeren, sondern – und das ist besonders ärgerlich – die Art und Weise, wie der Pächter dieses Haus betreibt. In einer mittelmäßigen Jugendherberge wird besser geschultes Personal eingesetzt, das freundlicher

agiert als in diesem Hotel. Unmotiviert und unfreundlich „schlurfen“ sie durch das Hotel, knallen das bestellte Essen auf den Tisch und ziehen wieder mürrisch ab. Einzig die RezeptionistInnen machten ihren Job perfekt.

Die Philosophie des Hauses, die durch den Pächter anscheinend an die Mitarbeiter weitergetragen wird, ist verheerend. Auf meine Frage, wann der Betrieb denn die Sommersaison beschließt, wurde mir der 11. September genannt und auf meine ungläubige Nachfrage mit dem Nachsatz „weil ab dann wird es ja kalt“ begründet. Genau diese Einstellung ist unter anderem Schuld an der gesamten Misere rund um den Wörthersee. Anfang September, wo andere Betriebe den „Goldenen Herbst“ noch voll ausnützen und sehr gut gebucht sind, sperren am Wörthersee viele Betriebe zu. Mehr ist dazu wirklich nicht zu sagen. Doch vielleicht noch einiges – der Eigentümer dieses in jeder Beziehung „Schandfleckes“ sollte sich nun doch endlich entscheiden, ob er das Haus verfallen lässt oder doch zu einem tollen Betrieb umbaut. Und wenn er dies macht, sollte er sich auf jeden Fall einen professionelleren Pächter suchen.

Meint Ihr anonymus

*HOTEL&DESIGN gibt in jeder Ausgabe die Möglichkeit, über in der Branche diskutierte oder relevante Themen zu schreiben.*

*Anm. d. Red.: Der Beitrag muss nicht zwangsläufig mit der Meinung der Redaktion übereinstimmen und ist ausschließlich als Meinung des Verfassers zu werten.*

Leserbriefe zu unserer Kolumne bitte an: [anonymus@hotel-und-design.at](mailto:anonymus@hotel-und-design.at)

Internet of Clean™  
Let's Connect ✨

Die Zukunft des intelligenten  
Reinigens beginnt jetzt.



Halle 09,  
Stand 0214



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

© 2016 Sealed Air Corporation. All Rights Reserved. 56025 en 10/16

Sealed Air  
Diversey Care



# Südtiroler Authentizität

Das Wellnesshotel Schwarzschnied liegt direkt im Zentrum von Lana. Große Fensterfronten holen die Natur in den Raum und verlängern den Raum in die Natur.

Fotos: Hotel Schwarzschnied



Das visuell beeindruckende Wechselspiel zwischen Innen und Außen zieht sich durch die gesamte Hotelanlage. Die künstlerisch gestalteten Innenräume laden zum Wohlfühlen ein, die Grünoase zum Entspannen vor dem Haus. Neue, großzügige Zimmer ermöglichen ein individuelles Urlaubserlebnis, sanfte Farben und warmes Design sorgen für wahren Urlaubsgenuss.

Im „Schwarzschmied“ folgt die ästhetische Inspiration dem ökologischen Anspruch. So geht urbaner Lebensstil Hand in Hand mit Nachhaltigkeit und Südtiroler Authentizität. Die „Gartenzimmer“ des neu errichteten Gebäudeareals „Glückschmiede“ beeindruckt mit offenen Bädern und privater Gartenanlage. Die Liebe zum Detail bei der Verwendung natürlicher Materialien wie Holz und Glas prägen auch das neue Slow-Food Restaurant „La Fucina“ sowie die Zimmer und Suiten im Schmiedhaus, in der Residence und im Schwarzbauerhof.

Ausgeglichenheit und Balance gehören zur Südtiroler Lebensart. Tradition und Innovation, mediterrane Leichtigkeit und alpine Herausforderung ergänzen sich. Aus Bewährtem wächst Neues, Neues wird wieder zu Bewährtem. Das architektonische Konzept basiert auf den topografischen Gegebenheiten sowie traditionellen Formen und Materialien der direkten Umgebung. Zudem wurde ein mediterraner Lebensstil unter Berücksichtigung regionaler Authentizität in die Architektur integriert.

## Inspiration und Lebenskunst

Wo heute das Hotel Schwarzschmied steht, lag einst die Wagen- und Hufschmiede von Lana. Mit kreativen Ideen und Visionen machte die Familie Dissertori das Hotel zu dem, was es heute ist. In der Wellnessoase wird die Kunst des Wohlfühlens und der Kontemplation zelebriert, der Küchenchef zaubert variantenreiche Menüs auf den Tisch; und zeitgenössische Kunst aus Südtirol ziert die Wände und Innenräume des Hotels. Die Installationen stammen von lokalen Kunstschaffenden.

Das holistische SPA-Konzept basiert auf den vier Säulen Schönheit, Entspannung, Bewegung und Ernährung. Der Wellness-, Sauna- und Spa-Bereich steht für Entspannung und stellt das Wesentliche und Authentische in den Mittelpunkt des Wohlfühlerlebnisses: Lebensqualität und Gesundheit. Die neue



Finnische Sauna bietet einen Panoramablick ins hochalpine Ultental. Auch der Fitnessraum und der neue Yoga-Raum eröffnen eine wunderbare Aussicht auf die umliegenden Weinberge. Durch hohe Glasfronten strömt Licht in die mit offenem Feuer ausgestatteten Ruheräume. Sauna, Outdoor-Sauna und Dampfbad sorgen für ein wahrhaft authentisches und ganzheitliches Wohlfühlerlebnis. Im Outdoor-Ruegarten und in den Lese-Cocoons erwartet die Gäste Erholung und Kontemplation.

Im neuen Restaurant „La Fucina“ erwartet den Gast Slow Food und Show Food vom Feinsten in zeitgenössischem Ambiente. Die ehemalige Schmiede (Fucina) ist in Holz und Schwarzstahl gehalten. Die Wände, Tische und Stühle aus rohem Holz kontrastieren die dunkle, minimalistische Einrichtung. Küchenchef Georg Costabei, der mit seinem Team allabendlich mehrere Menüs zur Auswahl anbietet, setzt auf Qualität der saisonalen und regionalen Produkte sowie auf seine hausgemachte Pasta als Basis für eine ausgewogene Ernährung. Die Suiten und Zimmer im Hotel zeichnen sich durch einen mediterranen Stil in hellen Naturtönen und einer natürlichen Holzbauweise mit gezielt eingesetzten Schwarzstahl-Elementen aus.

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



# 100 Jahre im Dienste der Sauberkeit

Marktführer SALESIANER MIETTEX, Österreichs führendes Textilmanagementunternehmen, befindet sich im hundertsten Jahr seines Bestehens weiterhin auf Erfolgskurs.



Das rein österreichische Familienunternehmen beschäftigt derzeit in dreizehn Betrieben über 1.500 Mitarbeiter in Österreich sowie 850 in weiteren acht Ländern in Zentral- und Osteuropa. „Auch mit 100 Jahren präsentieren wir uns wirtschaftlich gesund, innovativ und voller Tatendrang“, erklärt Mag. Thomas

Krautschneider, geschäftsführender Gesellschafter in dritter Generation. Die Verlässlichkeit eines Familienunternehmens ist die Grundlage des Erfolgs von SALESIANER MIETTEX. Gegründet 1916, hat sich das Unternehmen von einer einfachen Wäscherei zum Marktführer Österreichs entwickelt.



## Höchste Sicherheit bei Miettextilien

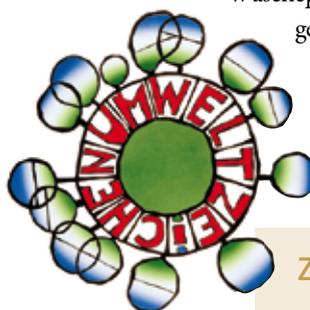
Das Unternehmen ist in Geschäftsfeldern, in denen besonders hohe Standards einzuhalten sind, wie z.B. Krankenhauswäsche und OP-Mäntel sowie -Abdeckungen, besonders stark vertreten. „Die hygienischen Ansprüche in privaten Haushalten, an öffentlichen Orten wie Hotels oder Restaurants und im medizinischen Bereich haben sich im Lauf der Jahrzehnte dramatisch gewandelt und die Entwicklung geht immer weiter“, so der Tenor der Geschäftsleitung. Zu einer der wichtigsten Innovationen der jüngeren Unternehmensgeschichte im Bereich Hygiene gehört die 2012 eingeführte „SALESIANER MIETTEX-Hygienegarantie“. Seit diesem Zeitpunkt werden in zahlreichen Unternehmen der Hotellerie und Gastronomie Gäste auf Wunsch mit speziellen Hygieneaufstellern darüber informiert, dass hygienisch saubere Textilien verwendet werden. So kann sich der Gast sicher sein, hygienisch einwandfreie Wäsche vorzufinden.

Hygienische Sicherheit für den Kunden ist die eine Seite. Nachhaltigkeit im gesamten Betriebsprozess ist für das Wäscheunternehmen zudem ein zentrales Thema. Sukzessive wird daher die Flotte auf die schadstoffärmste Klasse Euro 6 umgerüstet und für die Fahrer werden regelmäßig Schulungen abgehalten, um mit der Unterstützung modernster Telematiksysteme spritsparendes Verhalten zu trainieren. Durch einfache Veränderungen im Fahrverhalten konnte der Dieserverbrauch pro kg Wäsche in den vergangenen drei Jahren um 7,5 Prozent reduziert sowie damit auch der CO<sub>2</sub>-Ausstoß deutlich gesenkt werden und die Zukunft wird auch bei SALESIANER MIETTEX der E-Mobilität gehören. Das Unternehmen arbeitet zudem kontinuierlich an der Reduktion des Wasser-, Energie- und Waschmittelverbrauchs. Die konsequente Ausrichtung auf Nachhaltigkeit ist auch zu einem Wettbewerbsvorteil geworden, denn immer mehr Kunden legen Wert darauf, dass ihre Lieferanten möglichst nachhaltig arbeiten.

## Das österreichische Umweltzeichen

Nachhaltigkeit und Umweltschutz sind wesentliche Bestandteile der Unternehmensstrategie. Der Marktführer im Bereich Mietwäsche will ganz bewusst eine Vorreiterrolle in Sachen Umweltschutz einnehmen. Es reicht nicht, „kosmetische Änderungen“ durchzuführen, sondern laufend tiefgreifende technische Innovationen umzusetzen. Genau diese Vorreiterrolle des Unternehmens wird auch dadurch unterstrichen, dass sieben Betriebe als erste und einzige Wäschereien Österreichs mit dem renommierten österreichischen Umweltzeichen ausgezeichnet wurden. In weiterer Folge werden auch die anderen österreichischen Betriebe von SALESIANER MIETTEX den Zertifizierungsprozess durchlaufen. Der aktuelle Schwerpunkt der strategischen Entwicklung des Unternehmens liegt nun beim weiteren Ausbau des Dienstleistungsumfangs. Den Kunden wird längst nicht mehr nur Beschaffung, Bearbeitung und Ersatz der Textilien angeboten, die

Wäscheprofis kümmern sich vermehrt um die gesamte Logistik und alle mit Textilien zusammenhängenden Fragen.

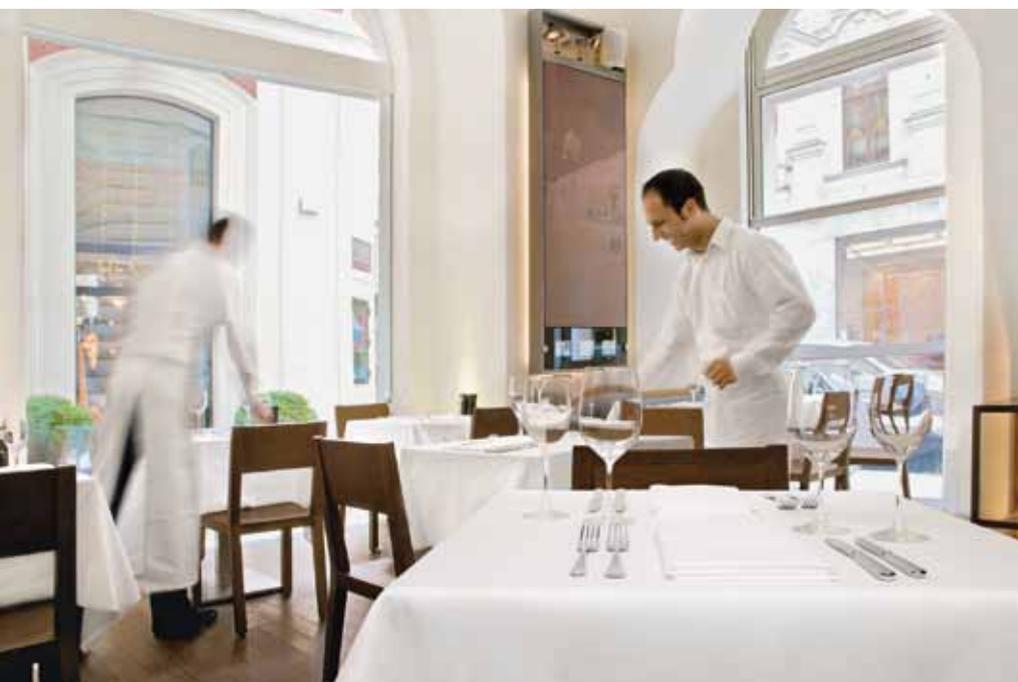


UW 1145

### Zahlen und Fakten

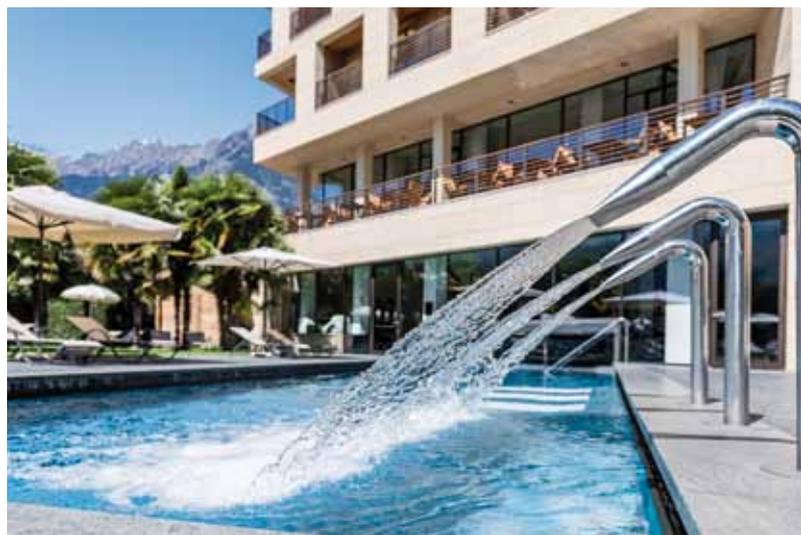
- Gegründet 1916
- Familienunternehmen in dritter Generation
- 370 Tonnen bearbeitete Wäsche pro Tag
- 13 Betriebe in Österreich mit über 1.500 Mitarbeitern
- 10 Betriebe in acht weiteren Ländern in CEE/SEE mit 850 Mitarbeitern
- Rund 25.000 Kunden, davon 15.000 in Österreich
- Umsatz Geschäftsjahr 2015/16 158,8 Millionen Euro
- Dienstleistungen:
  - Miettextilien für Hotellerie und Gastronomie
  - Berufskleidung für Industrie, Gewerbe und Handel
  - Textile Vollversorgung im Gesundheitswesen und sterile OP-Textilien
  - Reinraumtextilien für Pharma- und Mikroelektronikindustrie
  - Waschraumhygiene
  - Sauber- und Werbematten

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



# Zwischen Bergen und Palmen

Es gibt Hotels mit einem Pool – und welche mit fünfzehn. So wie eben im Hotel  
Therme Meran, das als einziges Hotel in Meran einen direkten Zugang zur Therme hat.





Es gibt Pools mit ganz normalem Wasser – und welche mit Thermalwasser. Auch dies gehört zum „goody“ im Hotel Terme Meran. Und was gibt es drumherum? Zum Beispiel Merans schönste Piazza gleich vorm Hotelportal oder die berühmte Laubengasse in nur drei Gehminuten Entfernung. Und mittendrin – das hervorragende Restaurant „Olivi“ – und zudem das Weltklasse-Design von Matteo Thun. Trutzige Burgen und moderne Vinotheken, Belle Epoque Flair und zeitgenössische Architektur, traditionsreiche Bauernhöfe und coole Designer-Bars – kontrastreich wie die Landschaft so der Lebensstil in Meran, der eleganten Stadt an den Ufern der Passer. Auf der einen Seite des Flusses lockt das von Stardesigner Matteo Thun gestaltete Hotel Terme Meran, ein Paradebeispiel für das neue und trendige Meran. Auf der anderen Seite beginnt die Altstadt mit ihren vielen kleinen Gassen. Über all dem liegt ein unverwechselbarer Hauch von Italianità, wahrnehmbar über die Melodie der Sprache, am Gaumen spürbar über die Weine und Südtiroler Spezialitäten.

## Design & Lifestyle

Die Südtiroler Kurstadt Meran verbindet Tiroler Kultur, Hochgebirge und mediterranes „Dolce Vita“ auf einmalige Art. Vom Südtiroler Stararchitekten Matteo Thun gestaltet, gilt das Hotel Terme Meran mit seiner zeitgemäßen Architektur als zentrales Aushängeschild für ein neues Meran. Farbenfrohe

Accessoires und natürliche Baumaterialien wie Holz, Glas und Stein sorgen für ein gemütliches Ambiente. Kuhfelle und Hirschkopf-Leuchter treffen auf edle Stoffe in Weinrot sowie Gold und verleihen dem alpinen Stil Südtirols einen modernen Touch. An der wohl schönsten Piazza der Stadt gelegen und mit einem Bademanteltunnel verbunden, ermöglicht das 4-Sterne-Superior-Haus unbegrenzten und kostenfreien Zugang zur Therme mit zwölf Außen- und dreizehn Innenpools ... und das mitten in der Stadt und mit imposantem Ausblick auf die Bergwelt. Also rein in den Bademantel, Badeschlappen an und ab in die Wellnesswelt von Südtirols einziger Therme. Das hauseigene „5 Elements Spa“ wartet mit einer neuen Beauty- und Entspannungsanwendung auf, die eigens für das Hotel kreiert wurde. Alles dreht sich um fünf – fast schon magische – Massage-Öle, denen gemäß der Fünf-Elemente-Lehre besondere Eigenschaften zugeschrieben werden. Warum noch länger warten? Bringen Sie Ihr Qi zum Fließen. Meran verbindet Tiroler Kultur mit mediterranem Dolce Vita.

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

# Genussvolle Herbstzeit



Neben Gansl, Wildbret und Kürbis sind es insbesondere auch die herzhaften Beilagen und Saucen, die der saisonalen Speisekarte den herbstlichen Touch verleihen. Aber auch eine deftige Brettljause mit einem Starkbier dazu passt ganz wunderbar in die Jahreszeit. Lassen Sie sich von unseren herbstlichen Genüssen inspirieren und versetzen Sie Ihre Gäste in vorweihnachtliche Stimmung.



## Weihnachten modern interpretiert

Die EM Group – einer der führenden Versandhändler für Gastronomie und Hotellerie weltweit – zeigt ihr aktuelles Sortiment auch dieses Jahr wieder auf der Messe „Alles für den Gast“ in Salzburg.



Die Themen der aktuellen Weihnachtskollektion der Marken Hotelwäsche Erwin Müller und VEGA Gastronomiebedarf setzen das Thema Weihnachten in modernen Kontext. Neben der absoluten Trendfarbe Kupfer finden sich schöne Deko-Artikel in Silber ebenso wie edle Tischtextilien in den Farben Gold und Silber – es glänzt und funkelt in modernen Designs, die sich sowohl in traditionellem Ambiente wie auch in modernen Restaurants edel in Szene setzen lassen.

Alles für  
den GAST:  
Halle 10,  
Stand 107  
& 106

### Landhausthema en vogue

Das traditionelle Thema Landhaus spiegelt sich in zahlreichen Modellen der Tischwäsche – Kollektion von Erwin Müller – wider: Damit lassen sich die Themen Wildwochen, Martinigans und Advent wunderbar umsetzen und die Gäste in schönem Ambiente schmelgen. Die Landhaus-Mode von Jobeline, der Berufsbekleidungs-Marke aus dem Haus EM Group, nimmt traditionelle Dirndl-Themen aus verschiedenen Regionen auf, damit das Servicepersonal mit effektvollen Auftritten punkten kann.



# ZEIGEN SIE PROFIL!



Nur eine Inspiration, die zeigt: VEGA ist der intelligente Komplettausstatter für Gastronomie, Hotellerie und Catering. Mehr Infos und der aktuelle Katalog unter [vega-direct.at](http://vega-direct.at)

## VEGA

Immer eine Idee mehr

# Unvergleichlich zart

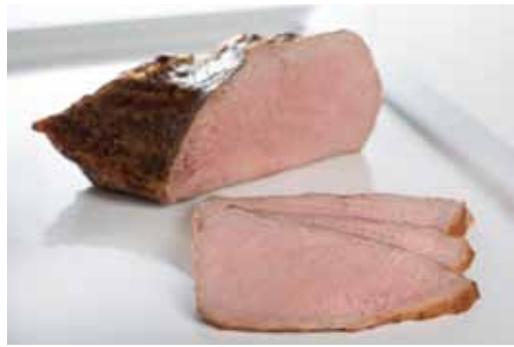
Gemeinsam mit 4-Hauben-Koch Helmut Österreicher hat Wiesbauer Gourmet eine vielseitige Linie an sous-vidé-vorgegarten Fleischgerichten konzipiert, die dem Koch eine enorme Zeit- und Arbeitersparnis sowie dem Gast einen unvergleichlichen Geschmack garantieren.



„Sous vide“ – aus dem Französischen übersetzt „unter Vakuum“ – liegt in der heimischen Spitzen-Gastronomie derzeit voll im Trend und wird als schonende Kochmethode unter Profis immer beliebter. Denn das frische Fleisch wird dabei über mehrere Stunden im vakuumversiegelten Plastikbeutel bei niedrigen Temperaturen (unter 100 °C) schonend gegart – und da im Beutel weder Wasser noch Würz- aromen austreten können, bleibt das Gargut unvergleichlich zart sowie saftig und entfaltet zur Gänze seinen natürlichen, unverfälschten Geschmack.

Fleisch-Spezialist Wiesbauer Gourmet hat diesen Trend längst aufgegriffen und läutete bereits letzten Herbst mit dem „fixfertigen Gansl“ den Beginn einer neuen Küchen-Ära ein. Das vorportionierte und vorgegarte Gansl kommt direkt aus dem Beutel in den Ofen oder den Konvektomaten und muss nur noch bei 235 °C rund 20 Minuten lang fertig gebraten werden, um seine schöne, braune Kruste zu erhalten. Danach kann es ohne weiteres Rasten und ohne mühsames Zerteilen sofort mit Beilagen nach Wahl serviert werden.

Ähnlich schnell und unkompliziert erfolgt die Zubereitung von Hendl und Ente (Hälften oder Entenbrust). Das Geflügel, das beim langen Braten sonst oft trocken wird, überzeugt dank des Sous-vidé-Garens durch herausragende Fleischqualität.



## Vollsortiment

Als kompetenter und zuverlässiger Partner der Gastronomie setzt Wiesbauer Gourmet jetzt noch eins drauf und hat das Konzept der Sous-vide-Spezialitäten weiterentwickelt. Wobei man sich zur Unterstützung niemand Geringeren als 4-Hauben-Koch Helmut Österreicher an Bord geholt hat. In enger Zusammenarbeit mit dem vielfach ausgezeichneten Starkoch hat Wiesbauer Gourmet exquisite Fleischgerichte kreiert, die – bereits vorgegart – den Küchenalltag unheimlich erleichtern. Von Schweinsbraten, Stelze und Spareribs über Roastbeef sowie Backerl und Ripperl vom Rind bis hin zu Lammkrone und -stelze wird seit kurzem

ein umfangreiches Vollsortiment angeboten. Aber auch frisches Kalbfleisch darf im Portfolio nicht fehlen – ob Kalbs-Tafelspitz, Kalbsbrust, Kalbsstelze, Kalbsbraten oder Kalbsbackerl.

Damit nimmt Wiesbauer Gourmet dem Küchen-Team den Aufwand des stundenlangen Sous-vide-Garens ab und bereitet das Fleisch mittels spezieller Kochanlagen am Standort Sitzenberg-Reidling optimal vor, sodass die Zubereitung – speziell zu Stoßzeiten – schnell vonstatten geht. Nach bis zu 22 Stunden Garzeit bei Wiesbauer Gourmet muss das Fleisch in der Küche nur noch kurz fertig gebraten oder gegrillt werden und überzeugt durch beste Qualität und außergewöhnliche Zartheit.

[www.wiesbauer-gourmet.at](http://www.wiesbauer-gourmet.at)

**Wiesbauer**

GOURMET

## Sous Vide gegarte Produkte aus dem Hause Wiesbauer Gourmet



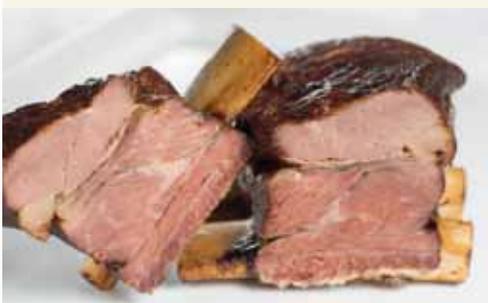
Halbe Gans



Bauchfleisch



Kalbsstelze



Shortribs USA

### Die Vorteile unserer Sous Vide gegarten Produkte

- extrem zart und saftig
- schnelle Zubereitung
- kein Platzproblem
- Zeitersparnis
- immer frisch



# Meister-Leistung

Stastnik's „Weinviertler Salami“ hat eigentlich immer Saison, aber mit einem Schuss Grünem Veltliner verfeinert passt sie ganz besonders gut in die Herbst- und Jungweinzzeit.



Neben der Auswahl der Rohstoffe sind vor allem das Beherrschen des Handwerks sowie viel Fingerspitzengefühl und Erfahrung in der Verarbeitung unabdingbare Voraussetzungen, um eine edle, fein-würzige Salami zu fertigen. Aber auch Reifedauer und Reifebedingungen sind ausschlaggebend für die Produktqualität.

Damit nicht nur eine gute, sondern eine außergewöhnliche Salami entsteht, bedarf es neben bester Fleischqualität und dem Know-how des Salami-Meisters vor allem zweier wichtiger Elemente: Zeit und Raum. Dabei muss in einer Salami-Reifekammer die Luft ständig zirkulieren, um eine sanfte, gleichmäßige Abtrocknung des rohen Fleisches zu gewährleisten. Um den perfekten Reifegrad zu erlangen, muss die Salami je nach Kaliber bis zu zehn Wochen abhängen. Dabei verliert sie rund 40 % ihres Gewichts und Volumens, aber erst dadurch entwickelt sie ihren perfekten Geschmack.

## Der Salami-Spezialist

Die 1898 gegründete Wurstmanufaktur Stastnik ist mit fast 120 Jahren Erfahrung zu Recht weithingehend als Weinviertler Salami-Meister bekannt und fertigt in Gerasdorf bei Wien verschiedenste Salami-Variationen mit und ohne Edelschimmel. Dieses Erbe aus der langen Tradition wird seither nicht nur weitergegeben, sondern – insbesondere seit der Übernahme durch das Familienunternehmen Radatz – in einer stetig wachsenden Produktpalette weiterentwickelt.

Ein kulinarisches Highlight – und eine Hommage an den niederösterreichischen Standort – ist die „Weinviertler Salami“, mit der Stastnik alte Traditionen aufgreift und diese als zeitgemäße, regionale Spezialität neu interpretiert. Hergestellt wird diese besondere Edelschimmel-Salami aus erstklassigem Fleisch vom Weinviertler Schwein, das nur mit Salz, schwarzem Pfeffer und einem Schuss Grünem Veltliner geschmacklich verfeinert wird. Denn die Salamimeister von Stastnik achten genau auf die Auswahl der Zutaten, damit die „Weinviertler Salami“ besten puren Geschmack aus der Genuss Region bietet.

## Regionales Schmankerl

Beim Genuss der Salami ist darauf zu achten, dass sie nicht zu kalt, aber vor allem auch nicht zu warm ist. Am besten entfaltet sie ihr volles Aroma bei einer Temperatur von 15 bis 18 °C. Bei dieser leicht gekühlten Temperatur lässt sich die Salami auch gut schälen und mit einem scharfen Messer hauchdünn aufschneiden. Gelagert wird sie idealerweise bei nicht zu warmer Raumtemperatur, so kann sie ruhen und noch etwas nachreifen.

Am besten schmeckt die „Weinviertler Salami“, wie könnte es anders sein, natürlich zusammen mit einem Glas Grüner Veltliner. Denn der Wein unterstreicht ganz wunderbar den fein-würzigen Charakter der Rohwurst und ist ebenso wie Stastnik's Salami ein kulinarisches Highlight der Region.

## Herbstliche Brettjause

Erhältlich ist die „Weinviertler Salami“ in allen zehn Radatz-Märkten – ebenso wie zahlreiche weitere Schmankerl. Ganz wunderbar in die Herbstzeit passen beispielsweise auch das magere Karree, der „Rauch Speck“ oder der fein durchzogene Schopfbraten von Stastnik, der durch die zarte Kalträucherung über Buchenholz seinen typischen, aromatischen Geschmack erhält. Damit bietet die Traditionsmarke Stastnik eine breite Palette regionaler Produkte, die perfekt für die herbstliche Brettjause geeignet sind.

[www.stastnik.at](http://www.stastnik.at) | [www.radatzmarkt.at](http://www.radatzmarkt.at)



### Maroni-Bier

Bereits zum fünften Mal bietet Hofbräu Kaltenhausen, die älteste Brauerei Salzburgs, diesen Herbst ihre saisonale Bierspezialität „Edition Maroni“ an. Das untergärige, kastanienrotbraune Bier ist sehr samtig und vollmundig und überrascht mit einer dezenten Röstnote sowie dem Geschmack reifer Edelkastanien. Mit 6,9% Alkohol und 16,9° Stammwürze ist die „Edition Maroni“ sehr kräftig und passt damit in der kühlen Jahreszeit sehr gut zu Wild, Ente oder Gans, aber auch zu nussigen Desserts oder würzigem Käse.

### Würzig-Kräftig

Der „Tiroler Milch Weinzirler“ ist eine Tiroler Hartkäse-Spezialität, die nach der Reifezeit von mindestens sechs Monaten noch zwei weitere Tage mit Rotwein affinert wird. Dadurch erhält der Käse seine typische dunkelrote Farbe und einen unverkennbaren, würzig-kräftigen Geschmack. Mit 50% F.i.T. besticht der „Weinzirler“ außerdem durch einen sehr cremigen Teig und passt zum Frühstücksbuffet ebenso wie zur Käseplatte als Abschluss eines Menüs.

### Schmankerl zum Streichen

Perfekt in die Herbstzeit passt auch Hink's delikate Heurigen-Linie mit Klassikern wie „Heurigen Grammelschmalz“ oder „Heurigen Landleberpastete“.

Darüber hinaus bietet Hink aber noch weitere Schmankerl wie „Kümmelbraten“, „Blunzengröstl“, „Fleischladerl“, „Stelze“ und „Gselcht's“ als feinen Aufstrich im 30-g-Portionsglas an. Mit frischem Brot, Jourgebäck oder Grissini sind die Gläschen ideal als Vorspeise oder zum Gedeck.

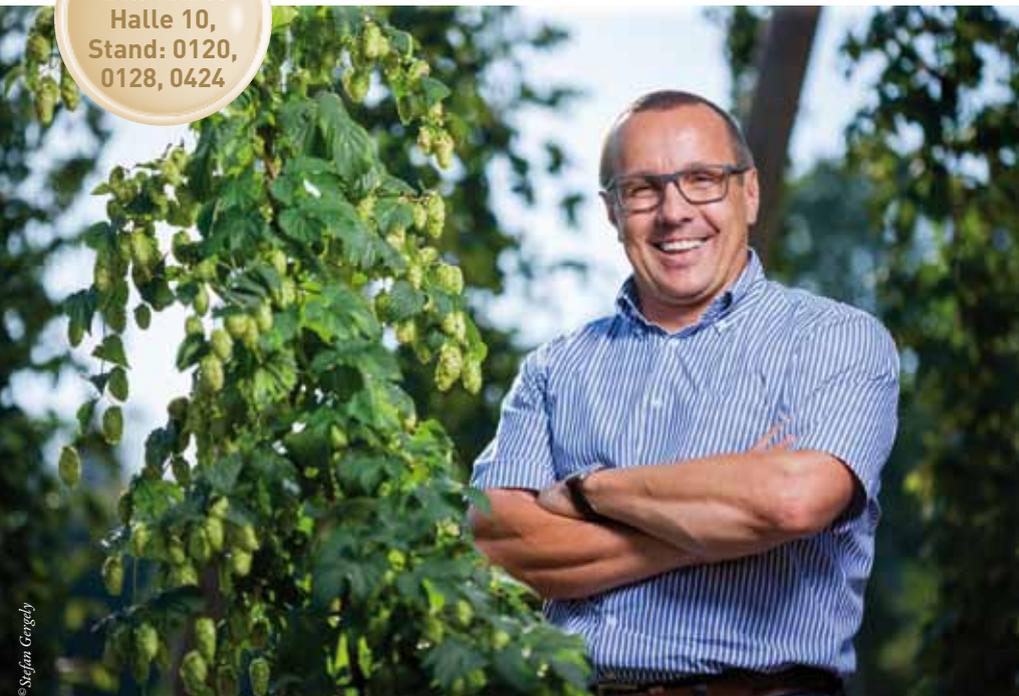


# SALAMITAKTIK



UNSER SALAMI-MEISTER EMPFIEHLT:  
SCHEIBCHEN FÜR SCHEIBCHEN GENIESSEN.

Alles für  
den GAST:  
Halle 10,  
Stand: 0120,  
0128, 0424



## Hopfige Innovation aus OÖ

Die traditionsreiche Brauerei Zipf beweist einmal mehr, dass sie laufend am Puls der Zeit ist und stellt Meisterwerke vor.

Den Trend zu Bierspezialitäten mit weniger oder keinem Alkohol hat man bei Zipfer bereits frühzeitig erkannt und mit den Innovationen Zipfer DREI bzw. Zipfer HELL Alkoholfrei sehr erfolgreiche Produkte entwickelt, die das Herz vieler Biergenießer höher springen lassen. Seit geraumer Zeit sind es nun bierige Spezialitäten abseits des Mainstreams, die immer mehr Anhänger finden – wie man auch an dem weitverbreiteten Trend „Craft Beer“ sieht. Auch hier stellt die Brauerei Zipf einmal mehr ihre Innovationskraft unter Beweis und präsentiert unter dem Namen „Meisterwerke der Brauerei Zipf“ gleich zwei Spezialitäten, die Biergenießer überraschen und begeistern werden. Damit möchten die Bierbrauer aber eine ganze Serie starten – eine Serie limitierter Spezialitäten, die jährlich im Herbst zur Hopfenernte präsentiert wird, mit einem ausgewählten „Naturhopfen des Jahres“ arbeitet und so mit immer unterschiedlichen geschmacklichen Feinheiten aufwartet.

### Limitierte Spezialitäten

Harald Raidl, Braumeister der Brauerei Zipf, erklärt: „Zipfer steht für traditionelles, ursprüngliches Brauen mit frischem Naturhopfen. Das bedeutet einen Mehraufwand, bringt aber eine einmalig frische Hopfennote ins Bier. Und weil das Thema Hopfen für uns so wichtig ist, haben wir uns auch ein Spezialitätenkonzept einfallen lassen, das jährlich mit einem anderen Naturhopfen arbeitet und die Vielfalt der Möglichkeiten der unterschiedlichen Hopfensorten zeigen wird – und so die Biergenießer mitnimmt auf eine geschmackliche Entdeckungsreise! Heuer präsentieren wir zwei ausgesuchte Bierstile, die wir mit dem Naturhopfen des Jahres ‚Calypso‘ veredeln: ein Pale Ale sowie ein Pils.“

### Zipfer Meisterwerke Pils

Im Zipfer Meisterwerke Pils bringt der Aromahopfen Calypso seine fruchtigen Noten nach Zitronenschalen in Kombination mit feinen Nuancen der Pinie mit – damit geht er eine perfekte Verbindung mit dem in hellem, goldgelb leuchtenden Zipfer Meisterwerke Pils ein. Der schlanke Körper des Bieres gibt dem Hopfen dabei vollen Raum zur geruchlichen und geschmacklichen Entfaltung.

### Zipfer Meisterwerke Pale Ale

Besonderheit der obergärigen Bier wie dem Pale Ale ist, dass die dafür verwendeten Hefen besondere Fruchtnoten ins Bier bringen. Dazu kommt die spezielle Hopfensorte 2016: Der Calypso-Hopfen verleiht dem Meisterwerke Pale Ale eine besondere Hopfenaromatik – mit holzigen Nuancen nach Kiefer und Pinie in Kombination mit erfrischenden Zitrusfruchtnoten. Das Zipfer Meisterwerk präsentiert sich dunkel gold-gelb mit einer prägnanten Bittere im Abgang.



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



# EINE NUSS EROBERT DIE BAR-SZENE

Kan Zuo hat sich zu einem der erfolgreichsten Bartendern Österreichs etabliert. Zu Beginn, als er seine Bar eröffnete, reichten die Einnahmen kaum, um Pacht und Wohnung zu bezahlen. Heute ist „The Sign Lounge“ in Wien schon zweifach zu Österreichs Bar des Jahres gekürt (Mixology Bar Awards). Kans Drinks sind hochkomplex und in jeder Hinsicht außergewöhnlich. Aus einem Gespräch mit ihm, nimmt man immer auch eine Weisheit fürs Leben mit nach Hause.



## KANS COCKTAIL KREATION: JINGLE BELLS

5cl	Bauers "Kuss der Haselnuss"
1,5 cl	Mandarinen Marmelade
1,5 cl	Zitronensaft
1 cl	Walnussessig
1	Dash Zucker



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

## Optimus quisque

„Optimus quisque“ – „Einfach das Beste“ – ist seit fast 900 Jahren der Leitsatz des Souveränen Malteser Ritterordens. Und es ist auch der Anspruch von Önologe Norbert Gutmayer an die Weine des Schlossweinguts.

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

wachsen Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot und Blauer Burgunder.

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

leiter. Die warmen Temperaturen und die vielen Sonnenstunden im Spätsommer haben aber dafür gesorgt, dass das Traubenmaterial zur Vollreife gelangte. „Da es im Frühjahr sehr feucht war und die Trauben sehr dicht gewachsen sind, war es besonders wichtig darauf zu achten, dass sie nicht faulen oder von Krankheiten befallen werden“, erklärt Gutmayer, „doch mit der richtigen Pflege haben wir unsere Trauben gesund durchgebracht“. Und somit wird er sein Ziel, die Produktion von fruchtig-frischen Weiß- und Rotweinen sowie mächtigen Rotweinen, auch heuer wieder erreichen.

### Weniger, aber gesunde Trauben

Der Frost Ende April 2016 erwischte auch in Mailberg einen großen Teil der Trauben. „Den Chardonnay hat es mit 85 % Ernteausfall besonders schlimm erwischt, aber auch beim Grünen Veltliner werden wir heuer um ein Drittel weniger Wein haben“, bedauert der Weinguts-

### Wein mit Charakter

Aushängeschild des Schlossweingutes Malteser Ritterorden ist die „Kommende Mailberg“, eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot, die nur in besonderen Jahren abgefüllt wird. Mit mittlerweile sechsmaliger Teilnahme beim Salon Österreich Wein zählt dieser Rotweinklassiker zu Österreichs Topweinen. ▮



# SCHICK DEINEN GAUMEN <sup>AUF</sup> ENTDECKUNGS REISE

EDITION 2016: CALYPSO

Entdecke die Zipfer Meisterwerke – limitierte Bierspezialitäten aus Zipf. Für diese Sondereditionen werden jedes Jahr ausgewählte Bierstile mit der jeweiligen Naturhopfensorte des Jahres veredelt. Die Reise beginnt mit der Edition 2016: „Calypso“ sowie den Meisterwerken PILS und PALE ALE!

*Raidl*  
Harald Raidl, Zipfer Braumeister



*Meisterwerke*  
der Brauerei Zipf



Inmitten von Riesling- und Veltliner-Reben setzt das neue Boutique-Hotel „Das WeinSpitz“ mit elf Designer-Zimmern und -Suiten plus Infinity-Pool innovative architektonische Akzente in der Weinregion Wachau.



Filmreif ist alleine schon die Landschaftskulisse aus dem beheizten Infinity-Pool über die hauseigenen Weingärten hinein in den legendären Spitzer Graben und zur malerischen Ruine Hinterhaus. Mit dem „WeinSpitz“ auf einem Sonnenplateau hinter dem legendären Spitzer Tausendeimerberg hat Winzerfamilie Martin und Alexandra Donabaum die rund eine Stunde von Wien entfernte Weinregion Wachau um ein spektakuläres 4-Sterne-Boutique-Hotel bereichert. Weiße Tannenholzmöbel, Boxspring-Betten und Eichenholz-Fußböden prägen die elf Designer-Zimmer und -Suiten (38 bis 55 m<sup>2</sup>) mit großflächigen Panoramabalkons, von denen vier sogar über eigene Infrarotkabinen und freistehende Badewannen verfügen.

## Design trifft Wein



### Romantische Cabanas

Eine barrierefreie Suite ermöglicht den direkten Zugang zum Garten mit Pool, Saunahaus und romantischen Cabanas. Mit großen Glaselementen verschmelzen im Erdgeschoß Vinothek und Weinlounge mit der 200 m<sup>2</sup> großen Terrasse, wo das vielfältige Frühstück mit saisonalen Früchten sowie zahlreichen selbstgemachten Spezialitäten wie Marmeladen, Geselchtem, Geräuchertem, Traubensaft und vielem mehr serviert wird.

### Weinlounge für Degustationen

Das frisch gestylte Ambiente mit dem extravaganten Holzgitter an Wand und Decke, in Kombination mit den bunten Designerstühlen, ist auch der perfekte Rahmen für die Degustation der renommierten Weine des Weingutes Donabaum, wozu auf Wunsch auch kleine Imbisse serviert werden. Zusätzliche Annehmlichkeiten des Boutique-Hotels WeinSpitz sind nicht zuletzt die hauseigene Tiefgarage sowie die eigene E-Tankstelle für Elektro-Autos und E-Bikes. ▮



## Souveräne Leichtigkeit

Ihren glanzvollsten Auftritt hat die Porzellankollektion Delight von Tafelstern in der Adventszeit: Eigens für Delight entwickelt wurde das neue Golddekor Modern Art, das in zwei verschiedenen Ausführungen elegante Akzente auf dem BoneWhite-Ton des Porzellans setzt.

## Bewährte Kaffeemaschinen

Auf der „Alles für den Gast“ präsentiert das Schweizer Traditionsunternehmen Schaerer neue und bewährte Kaffeemaschinenkonzepte, mit denen Gastronomen und Hoteliers hochwertige Kaffee-Milch-Spezialitäten anbieten können. Mit im Gepäck: die neue Schaerer Coffee Soul und die Schaerer Coffee Art Plus – beide ausgestattet mit dem revolutionären Milchsystem Best Foam – sowie die Schaerer Coffee Prime.



## Aromatischer Genuss

60 Jahre Riso Gallo. Riso Gallo feiert sein Jubiläumsjahr mit einem ganz besonderen Reis. „Aroma“ ist der erste mediterran duftende Reis. Sein unvergleichliches Aroma nach Akazienholz zitiert die Region, aus der er stammt: die fruchtbare Po-Ebene Norditaliens. Der weiße Aroma Langkornreis wird in der Po-Ebene exklusiv für Riso Gallo angebaut.



# Lenz Moser ist Österreichs Wein



Viele namhafte Auszeichnungen für die Weine der Lenz Moser Weingüter „Klosterkeller Siegendorf“ und „Schlossweingut Maltener Ritterorden Mailberg“ bestätigen: Lenz Moser bietet feinste Weine zum besten Preis-Genuss-Verhältnis.





## Spannendes aus der WIBERG Genusswelt

### EIN HOCHGENUSS AN WEINSELIGKEIT

Sie haben alles, was ein guter Wein auch hat: Eine edle Rebsorte als Ursprung, ein Herstellungsverfahren, das über Jahrhunderte oder zumindest Jahrzehnte ständig verbessert und weiterentwickelt wurde, sowie genügend Lagerzeit in hochwertigen, alten Eichenfässern – Weinessig. Zahlreichen Gerichten verleihen sie ein einzigartiges Aroma und sind erforderlich, um aus oftmals einfachen Rezepten Genusserlebnisse mit feiner Säure zu machen. Christian Berger vom WIBERG Team Inspiration entführt Sie gerne in die geheimnisvolle Welt der sauren Gesellen.

### AUS DEM HERZEN DER TOSKANA

Der Chianti-Weinessig stammt – wie sein Name bereits vermuten lässt – aus dem Wein edler, toskanischer Trauben aus dem Chianti-Gebiet. Seine ansprechende, tiefrote Farbe ist von dem typisch italienischen

Genussmittel kaum zu unterscheiden. Der Geschmack dieses Essigs ist spritzig und fruchtig, bei 7 % Säure und er eignet sich hervorragend für mediterrane Salatkreationen sowie Wurstsalate. Will man ihn mit den passenden Premium-Ölen kombinieren, so sollten Bärlauch-Öl, Oliven-Öl oder Zitrus-Öl die erste Wahl sein. So lässt sich das kulinarische Herz Italiens genießen!

### WIE EIN GLAS KRÄFTIGER ROTWEIN

Eine Cuvée aus Zweigelt-Trauben formt den Charakter des eleganten Rotwein Balsam-Essigs mit 6 % Säure. Die Zweigelt-Traube ist eine noch recht junge Züchtung aus einer Kreuzung der Sorten Blaufränkisch und St. Laurent, aber sie ist bereits die am meisten verbreitete Rotweinrebsorte Österreichs. Der aus ihr resultierende Essig schmeckt kräftig, aber dennoch mild. Seine harmonischen Öl-Partner sind Sonnenblumen-, Traubenkern-, Distel- und Wallnuss-Öl. Der Rotwein Balsam-Essig ist ideal für Salatkreationen sowie Fleisch- & Gemüsegerichte.

Versuchen Sie doch den Wachauer Brotsalat! Dafür einfach Wachauer Brotlaibchen mit Knoblauch Scheiben in etwas Sonnenblumen-Öl anrösten, Distel-Öl mit Rotwein Balsam-Essig verrühren, mit Ursalz pur fein sowie Pfeffer bunt ganz (aus der Mühle) würzen und die Bachkresse damit marinieren. Danach Flusskrebse in etwas Zitrus-Öl leicht erwärmen,

mit Red Dhofar würzen und mit Ursalz abschmecken. Zum Schluss die gerösteten Brotlaibchen in Würfel schneiden, zur Kresse geben und mit den Flusskrebse anrichten.

### „ES WIRD A WEIN SEIN“

Und ein typisch österreichischer noch dazu: Der samtig-süße Veltliner bildet die Grundlage für den Weißwein Balsam-Essig – würzig, pfeffrig und spritzig! In Kombination mit Distel-, Walnuss- und Zitrus-Öl entfaltet er sein volles Aroma, besonders für Blatt-, Bitter- und Gemüsesalate, aber auch für sauer Eingelegtes und Sulzen.

### Übrigens, schon gehört: WIBERG RUFT „MENAGE FREI!“

Erleben Sie Salat-Dressur vom allerfeinsten, mit der neuen WIBERG Essig & Öl Menage sowie den dazu passenden Produkten. Eine Auswahl an Premium-Essigen und -Ölen, darunter auch der Weißwein Balsam-Essig sowie die Würzsauce N° 1, in gewohnter WIBERG à la Carte-Qualität, erwartet Sie zu Tisch – ideal präsentiert, zum Anrichten, Verfeinern und Nachwürzen! Die neue, handliche Flaschengröße von 250 ml ist dabei vor allem eines: geschmacklich ganz groß!



Wachauer Brotsalat

[www.wiberg.eu](http://www.wiberg.eu)

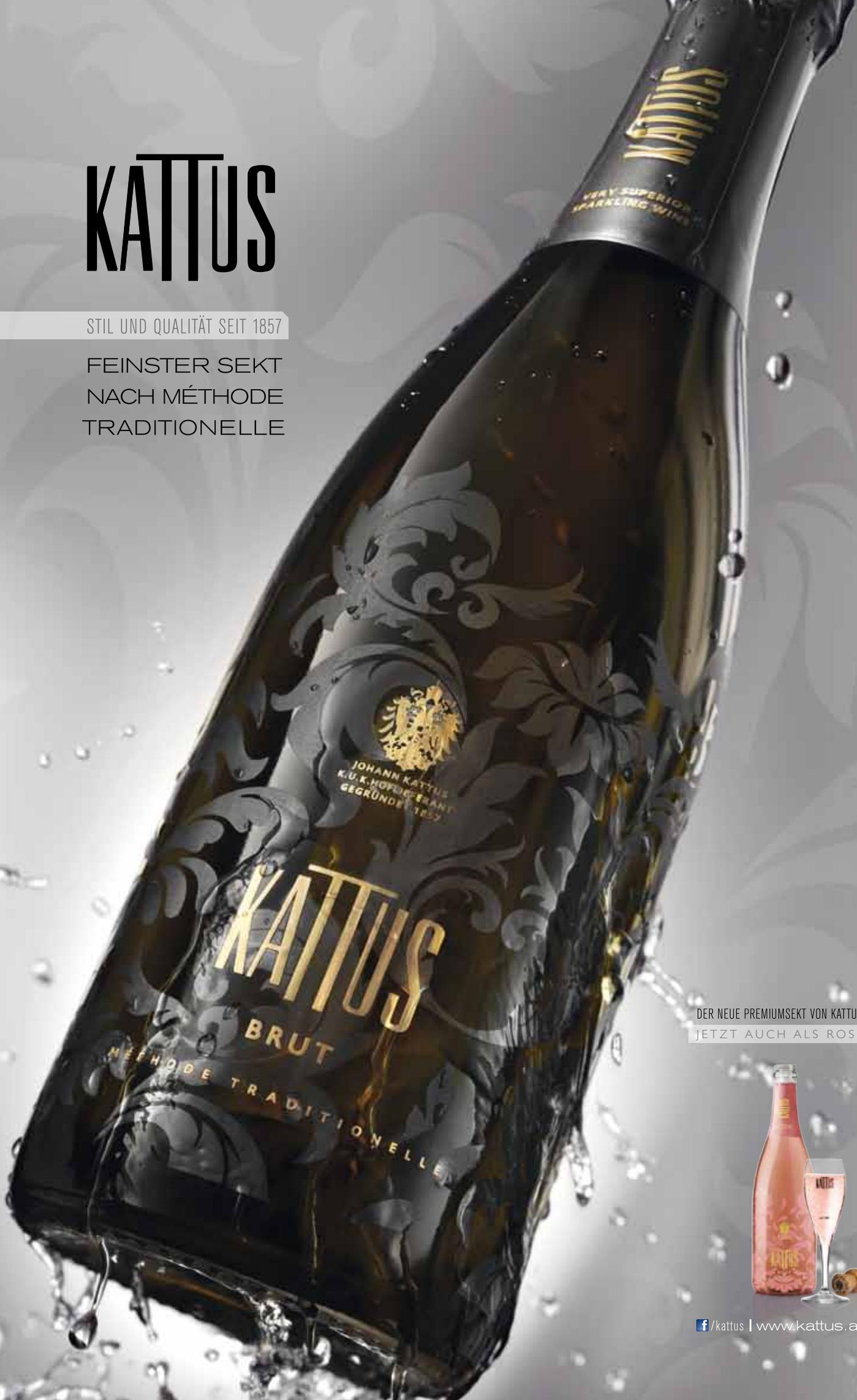


Alles für den GAST:  
Arena,  
Stand  
0201

# KATTUS

STIL UND QUALITÄT SEIT 1857

FEINSTER SEKT  
NACH MÉTHODE  
TRADITIONELLE



DER NEUE PREMIUMSEKT VON KATTUS  
JETZT AUCH ALS ROSÉ



[f/kattus](https://www.facebook.com/kattus) | [www.kattus.at](http://www.kattus.at)



# Wenn Tradition auf Innovation trifft

Es sind die Perlen, welche die Geschichte der Familie Kattus seit über hundert Jahren begleiten. Perlen, die im Sektglas aufsteigen und auf der Zunge tanzen. Sie sind Herz und Seele des Schaumweins.

Die Erfolgsgeschichte des Traditionsunternehmens Kattus beginnt mit Johann Kattus, der vor über 150 Jahren zum bedeutendsten Kaviarhändler der Welt aufsteigt. Sein Sohn Johann Nepomuk Kattus gründet 1890 die eigene Sektkellerei, die acht Jahre später zum „K und K Hoflieferanten“ ernannt wird. Über die dritte und vierte Generation wird das Unternehmen erhalten, ausgebaut und modernisiert. Mit dem Einstieg von Sophie Kattus, der schillernden Perle der Familiendynastie, beginnt die fünfte Generation der Familien- und Unternehmensgeschichte. Sophie Kattus steht für alles, was Kattus heute ausmacht. Sie ist modern, frisch und schwungvoll. Sie schreibt mit ihrer eigenen Handschrift – und steht auch mit viel Gefühl für die Bedeutung der Geschichte ihrer Familie.

Alles für  
den GAST:  
Halle 7,  
Stand:  
0106

## Qualität durch Tradition

Damals wie heute wird der Kattus-Sekt nach der sogenannten „méthode traditionnelle“ erzeugt. Mit außergewöhnlicher Sorgfalt werden die Kattus Sekte in der Kellerei in Wien Döbling hergestellt. Die Trauben für die Grundweine werden aus den besten Lagen Niederösterreichs ausgewählt. Mehrere hundert Winzer zählt Kattus bereits seit Generationen zu konstanten und treuen Geschäftspartnern, die zur über Jahrzehnte gleichbleibend hohen Qualität der Kattus-Produkte beitragen. Zudem sorgt Kattus mit internationalen Marken wie Laurent-Perrier Champagner, Corona und Blue Gin im Vertriebsportfolio seit Jahrzehnten für neueste Trends am heimischen Markt. Diese gelebte Generationenpartnerschaft und der damit verbundene enorme Erfahrungsschatz sind besondere Stärken, die zum Erfolg des Familienunternehmens beitragen.

„Der bevorstehenden Perlweinsaison mit den Höhenpunkten Weihnachten und Silvester sehen wir mit unserem vielfältigen Sortiment für die Gastronomie und Hotellerie erwartungsvoll entgegen – z. B. mit den äußerst beliebten und in der Gastronomie geschätzten Cuvée Editionen“, so Amelia Reiß, Brand-Managerin des Traditionsunternehmens.

### Kattus Cuvée No. 1

Hierzu bilden Welschrieslinge unterschiedlicher Jahrgänge aus den besten Lagen der Region rund um Poysdorf die Grundweine. Das frische, fruchtige Geschmackserlebnis basiert auf der feinen Fruchtstruktur der Rebsorte. Das leichte Zitrusaroma und die feine Perlage machen die Kattus Cuvée No. 1 zu einem besonders harmonischen und eleganten Sekt.

### Kattus Cuvée Rosé

Für die Kattus Cuvée Rosé werden ausgesuchte österreichische Zweigelt-Trauben verwendet, die für ein ausgewogenes, fruchtiges Geschmackserlebnis sorgen. Dieser ausgezeichnete Sekt präsentiert sich in zartem eleganten Lachs mit pinken Lichtern. Der harmo-

nische Abgang mit sanften Anklängen von schwarzer Kirsche und Himbeeren sowie das feine Mousseux machen die Cuvée Rosé zu einem idealen Begleiter für Fischgerichte.

### Das Meisterstück

In exklusiver Aufmachung strahlt das Meisterstück – und zugleich der offizielle Sekt der Wiener Staatsoper: die Kattus Grande Cuvée Opera Edition. Ihr goldenes Brokat-Kleid umhüllt eine erlesene Komposition aus ausgesuchten Welschrieslingen, Grünen Veltlinern und Chardonnays. Das leichte Zitrusaroma des Welschrieslings, die feine Würze des Grünen Veltliners und die edle Fruchtstruktur des Chardonnays ergeben ein vollendetes Geschmackserlebnis. Sein feinperliges Mousseux verdankt das Spitzenprodukt der zweijährigen Reifung. Abgerundet wird diese Prestige Cuvée mit einer Dosage nach einem seit Generationen gehüteten Rezept.

### Kattus Cuvée Sophie

Das Geheimnis eines guten Sektes liegt im ausgezeichneten Grundwein und erfordert Fingerspitzengefühl in der Produktion. Neben der sorgfältigen Selektion österreichischer Welschriesling- und Grüner Veltliner-Weine hat Sophie Kattus höchstpersönlich für ihre Cuvée eine trockene und zugleich leicht liebliche Dosage gewählt. Die Cuvée präsentiert sich angenehm frisch und vollmundig mit einem sehr feinperligem Mousseux.

### Die noble Vertriebsmarke

Mit Laurent-Perrier bietet Kattus Spitzenprodukte aus einem der bekanntesten Champagnerhäuser. 1812 gegründet, ist Laurent-Perrier heute nach wie vor in Familienbesitz und zählt zu den etabliertesten Champagnerhäusern weltweit.

Ob Laurent-Perrier Cuvée Rosé, Laurent-Perrier Brut oder Laurent-Perrier Grand Siècle – sie alle vereinen Eleganz mit Ausgewogenheit und gelten weltweit als Referenz für Schaumweine.



# Next Generation

Julius Meinl hat sein bewährtes Gastro-System „1862 Premium“ weiterentwickelt und setzt mit einer technischen Revolution neue Qualitätsstandards in der Kaffee-Zubereitung.

Wie keine andere Marke steht Julius Meinl für die Wiener Kaffeehauskultur, aber auch für maßgeschneiderte, innovative Gastronomie-Lösungen. Mit dem Konzept „1862 Premium“ präsentierte der Wiener Traditionsröster im Jahr 2008 eine Weltneuheit: den ersten Blend im sog. „Aroma Fez“ mit RFID-Chip-Technologie. Ein ganzheitliches Konzept für anspruchsvolle Gastronomen, die ihren Gästen Kaffeegenuss in höchster Perfektion bieten wollen.

Acht Jahre später hat Julius Meinl das System nun weiter modernisiert und stellt eine neue Geräte-Generation vor, bei der Aroma-Fez, Mahlwerk und Maschine erstmals miteinander kommunizieren. Dies hat für den Barista zahlreiche Vorteile: Es kann beispielsweise nicht mehr passieren, dass in der Hektik auf das Tampen vergessen wird, die Menge im Siebträger nicht stimmt oder Mahlgrad und Durchlaufzeit nicht harmonieren.

## Garantiert bester Genuss

Die neue, hochmoderne Maschine, die „M100“ Espresso-Maschine von Cimbali, kontrolliert selbständig, ob der Kaffee im Siebträger optimal gemahlen und getampft ist, ob Wassertemperatur und Druck stimmen und misst auch die Durchflusszeit des Kaffees. Dabei macht sie keine Kompromisse – nur wenn alle Parameter perfekt sind, wird der Kaffee zubereitet. Das garantiert nicht nur immer 100 % beste Qualität in der Tasse, es werden außerdem auch Material- und Zeiteinsatz optimiert. Für eine einfache Bedienung sorgt das große Display mit leicht verständlichen Symbolen.

Der rote Aroma-Fez besteht ab sofort aus drei getrennten Frische-Kammern, die jeweils 1 kg Kaffee enthalten. Jede Kammer ist für sich luftdicht verschlossen, damit die Kaffeebohnen bis zur Zubereitung ihr volles Aroma erhalten und vor der Mahlung nicht mit Sauerstoff oder Luftfeuchtigkeit in Kontakt kommen. „Grind on Demand“ garantiert, dass die Bohnen für jede Tasse frisch gemahlen werden, wobei das Mahlwerk über eine automatische Siebträger-Erkennung verfügt. Der integrierte, automatische Tamper stellt sicher, dass der Kaffee im Siebträger stets perfekt getampft ist.



## High-end-Blend

Da der Kaffee trotz aller technischen Features aber nur immer so gut sein kann wie die verwendeten Bohnen, ist Julius Meinls „1862 Premium Blend“ eine exquisite Mischung aus sorgfältig ausgewählten 100 % Hochland-Arabica-Bohnen aus den besten Anbaugebieten Brasiliens und Ostafrikas. Der UTZ-zertifizierte Blend basiert auf einem streng gehüteten Familienrezept und besticht durch intensive Geschmacksnoten sowie eine feine, samtige Crema.

Mag. Tanja Falter, Marketingleiterin Julius Meinl Österreich, bezeichnet die innovativen Neuerungen bei „1862 Premium“ als „revolutionär“.



# TRÖPFCHENWEISE GENUSS



**Chianti-Weinessig, 0,5 l**

---

fruchtig-intensives  
Säurespiel



**Rotwein Balsam-Essig, 0,5 l**

---

fruchtig-intensiv wie ein  
Glas kräftiger Rotwein



**Weißwein Balsam-Essig, 0,5 l**

---

samtig-süßer Veltliner  
Traubengenuss



# WIBERG®

[www.wiberg.eu](http://www.wiberg.eu)  

MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.



# Eiskalt verführt

Alles für  
den GAST:  
Arena,  
Stand  
0403



Italienische Eis- und Patisseriekunst ist für viele Gäste der Inbegriff eines süßen Desserts. Mit den original italienischen Dessert-Kreationen von bindi werden auch die höchsten Erwartungen erfüllt.

Im Jahr 1946 als kleine Konditorei in Mailand gegründet, steht bindi heute international für anspruchsvolle Patisserie-Handwerkskunst aus Italien. Die hochwertigen Kuchen-, Torten-, Dessert- und Eis-Spezialitäten überzeugen durch hohe Qualität, ausgezeichneten Geschmack und einfaches Handling. Für maximale Convenience im Küchenalltag sind die Produkte perfekt vorbereitet und teilweise sogar schon servierfertig ausgartiert. So können die süßen Köstlichkeiten mit nur wenigen Handgriffen auch von ungelerntem Personal leicht serviert werden. Das tiefgefrorene Sortiment ist größtenteils einzeln entnehmbar und bietet so zusätzlich Kalkulationssicherheit für den Küchenchef.

## Neu auf der GAST

Für den Vertrieb im deutschsprachigen Raum wurde vor 20 Jahren die bindi Deutschland GmbH gegründet, die nun auch in Österreich flächendeckend das Lieferantennetz ausbaut. Damit ist das deutsche Unternehmen hierzulande jetzt ebenfalls zuverlässiger Partner der Gastronomie und Hotellerie sowie von Cateringbetrieben, wenn es um original italienische Tiefkühl-Convenience-Produkte in Premium-Qualität geht.

Zum ersten Mal wird bindi deshalb im November auch als Aussteller auf der „Alles für den GAST“ mit dabei sein und auf Österreichs größter Gastronomie-Messe seine Dessert-Kreationen präsentieren. Die Besucher der Fachmesse sind herzlich eingeladen, in der Arena (Stand 0403) das umfangreiche Sortiment des

italienischen Marktführers kennenzulernen und sich von den süßen Nachspeisen inspirieren zu lassen. „Wir freuen uns sehr, auf dieser fantastischen Messe dabei zu sein, und werden alles geben, um die Besucher von der exzellenten Qualität, dem authentisch italienischen Geschmack und dem innovativen Konzept, das hinter der Marke bindi steht, zu überzeugen!“, erklärt Niels Konzack, Geschäftsführer bindi Deutschland.

## Dessert-Highlights

Unter anderem am Messestand zu verkosten gibt es die beiden Neuprodukte „Tartufo Fragola“ und „Soufflé Black & White“: Bei der neuen Tartufo-Variante wird die allseits beliebte Kombination von Vanille und Erdbeeren zu einem harmonisch abgestimmten, halbgefrorenen Trüffel vereint. Abgerundet wird das Dessert aus Vanille- und Erdbeereis durch einen Mantel aus weißen Baiserstückchen. Das „Soufflé Black & White“ hingegen verbindet den dunklen Teig des bekannten „Soufflé al Cioccolato“ mit dem zart schmelzenden weißen Schokoladenkern des „Soufflé al Cioccolato Bianco“.

Wie im gesamten bindi-Sortiment spiegelt sich in diesen hochwertigen Kreationen die große Kreativität und Eleganz der Produkte wider, die das italienische Unternehmen seinen Partnern in zuverlässiger Qualität mit viel Leidenschaft und Engagement präsentiert.

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



cafe+co

gastro hotel büro

WIR BRINGEN SIE INS PLUS.

KAFFEE MIT DEM  
RUNDUM SORGLOS SERVICE-PAKET.

- Individuelle Kaffee-Komplettlösungen
- Siebträgermaschinen und Vollautomaten
- Keine Investitions- oder Mietkosten
- Keine Reparaturkosten
- Kostenloser Service garantiert
- Verrechnung über Portionsmodell

cafe+co Gastro- und Büro-Kaffee GmbH  
T +43 (0)463 / 31 91 34 | office@cafepusco-gastro.at  
[www.cafepusco-gastro.at](http://www.cafepusco-gastro.at)



BESUCHEN SIE UNS AUF DER  
SALZBURGARENA | STAND 307



# Der Einstieg in die Oberklasse

Die neue GIGA X3 Professional von JURA bietet all das, was in einem Großraumbüro oder in einem Pausenraum für Mitarbeiter zählt.



Die Fakten der GIGA X3 sprechen für sich. Bis zu 31 individuell programmierbare Kaffeespezialitäten und weitere zwölf Barista-Rezepte auf Knopfdruck stehen zur Verfügung, darunter auch der trendige Flat White. Einfache Bedienung und ein minimaler Aufwand für Nachfüllarbeiten dank des großen Bohnenbehälters mit 1 kg Fassungsvermögen und einem Aromaschutzdeckel, ein optionales Kaffeesatzabwurf- und Restwasserablauf-Set sind weitere herausragende Features. Das sind schon Argumente für einfachstes Handling und Wartung.

Die integrierten, auf Knopfdruck zu startenden Spül- und Reinigungsprogramme halten den täglichen Zeitaufwand für den Maschinenunterhalt so gering wie möglich. Die Mitarbeiter werden begeistert sein. Ein großer Wassertank und ein großer Kaffeesatzbehälter machen die GIGA X3 Professional zudem flexibel und mobil einsetzbar.

## Die Technologien

Nicht nur 43 Spezialitäten, sondern auch der Start-Bildschirm lassen sich anlass- und kundenspezifisch individuell programmieren. So bietet er die Möglichkeit, Produkte beliebig umzubenennen und auf dem Display nach speziellen Wünschen anzuordnen. Das Hochleistungskeramikscheibenmahlwerk garantiert

über Jahre eine schnelle, präzise, homogene, konstant gleichmäßige Mahlung, die durch elektronische Motoren gesteuert wird. Eine herausragende Besonderheit stellt die über einen Getriebeschrittmotor elektrisch verstellbare Luftzufuhr im Kombiauslauf dar. Automatisch gelangt bei der Zubereitung von Latte macchiato zunächst heiße Milch, ohne Pause gefolgt von Milchschaum in die Gläser. Das spart kostbare Zeit.

## Reinigung/Hygiene

Genauso einfach wie Bedienung und Programmierung gestaltet sich die Pflege. Integrierte Spül-, Reinigungs- und Entkalkungsprogramme reduzieren den Pflegeaufwand auf ein Minimum und garantieren TÜV-zertifizierte Hygiene.

## Individualisierbar

Dank einer breiten Palette von Zubehörartikeln wie Tassenwärmer, Milchkühler, einem Kaffeesatzabwurf-Set, einem Restwasserablauf-Set und einer Schnittstelle für Abrechnungssysteme sowie einem attraktiven Möbelsortiment lässt sich für jedes Einsatzgebiet eine optimale, an die individuellen Bedürfnisse angepasste Kaffee-Gesamtlösung zusammenstellen. 



### Fassgelagert

Der neue „Rotweinessig Barrique“ aus dem Hause Mautner Markhof eignet sich mit seinem mild-süßen Geschmack nicht nur für mediterrane Salate, sondern auch zur Verfeinerung herzhafter Fleischgerichte sowie zum Abschmecken dunkler Saucen. Hergestellt aus bestem Traubensaft und natürlich vergorenem österreichischem Rotweinessig, reift er – wie der beliebte süße „Mautner Markhof Apfelessig Barrique“ – in Eichenfässern und entwickelt dadurch seine charakteristische Barrique-Note und sein intensives Aroma.



### Steirisches Original

Absolut unverzichtbar ist in der österreichischen Küche im Herbst natürlich das original steirische Kürbiskernöl, für das die Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. kürzlich eine neue Flasche entwickelt hat. Eigens für die Mitglieder kreiert, ist sie aus der Form des Kürbisses abgeleitet. Die Flasche zeigt am Hals ein sogenanntes „Pentagramm“, das beim Kürbis in mehreren Bereichen (Stängel, Fruchtansatz, Fruchtkammer) vorkommt. Die dunkle Flaschenfarbe erzielt einen 99-%igen Lichtschutzfaktor und schützt somit das edle steirische Kürbiskernöl deutlich besser als alle anderen handelsüblichen Gebinde.



### Für Individualisten

Mit den 11er Rösti-Kartoffeln hat der Vorarlberger Kartoffel-Spezialist ein innovatives Neuprodukt im Programm, das dem Koch viel Spielraum für die eigene Kreativität lässt. Die losen, leicht portionierbaren Kartoffelspäne sind bereits knusprig vorgebacken und können mit frischen Zutaten zu verschiedensten Gerichten verarbeitet werden. Ob als g'schmackiges Pfannengericht oder als individuell geformte Beilage zu Wild und Braten, die „11er Kartoffel-Rösti“ sind innerhalb kürzester Zeit servierfertig und vielseitig einsetzbar.



**fantasia nel dessert®**

EXKLUSIVE DESSERTSPEZIALITÄTEN  
VOM MARKTFÜHRER AUS ITALIEN

TARTUFO FRAGOLA  
HALBGEFRORENER TRÜFFEL AUS VANILLE-  
UND ERDBEEREIS, BEDECKT MIT  
WEIßEN BAISERSTÜCKCHEN

www.BINDI.DE

SOUFFLÉ BLACK&WHITE  
SCHOKOLADENSOUFFLÉ MIT  
WEIßEM SCHOKOLADENKERN

ALLES FÜR DEN <b>GAST</b>	Besuchen Sie uns: Halle: Arena - Stand: 0403 05.-09.11.2016 Messezentrum Salzburg www.gastmesse.at
<b>HERBST</b>	



## Der perfekte Milchschaum



Mit „Rosan Barista“ gibt es in den C+C-Märkten eine besondere Kaffee-Milch, die beim Aufschäumen garantiert perfekten Milchschaum zaubert.

Ob Mélange, Cappuccino oder Latte Macchiato – die Österreicher lieben Kaffee-Spezialitäten mit Milchschaum. Doch oft bleibt der luftige Schaum nicht lange stabil, kaum aufgeschäumt, fällt er nach kurzer Zeit wieder zusammen. Daher ist es nicht nur wichtig, wie und bei welcher Temperatur die Milch aufgeschlagen wird, sondern vor allem, welche Milch zum Einsatz kommt. Ausschlaggebend ist unter anderem, wie viel Eiweiß und Fett die Milch enthält, aber auch deren Frische wirkt sich auf die Schaumbildung aus.

Garantiert perfekten Milchschaum liefert die neue „Rosan Barista“ Milch, welche die Gmundner Molkerei speziell für Gastronomie-Profis entwickelt hat: Dank besonderer Produkteigenschaften zeichnet sie sich durch ein hervorragendes Aufschäum-Verhalten aus und erzeugt mit ihrem geringen Fettgehalt von 1,5 % einen feinporigen, aber dennoch festen und lang anhaltenden Schaum, der nicht nur die verschiedenen Kaffee-Spezialitäten verfeinert. Denn „Rosan Barista“ lässt sich händisch ebenso gut aufschlagen wie maschinell und ist damit auch in der kalten und warmen Küche sehr vielseitig einsetzbar – ob für Milchshakes, Suppen, Saucen oder köstliche Dessert-Kreationen. Sollte die Milch nicht auf einmal aufgebraucht werden, lässt sich die praktische 1-Liter-Packung dank Schraubverschluss wieder verschließen.

### Die Homogenität macht's

Ein großer Vorteil der „Rosan Barista“ Milch ist zudem die lange Haltbarkeit dank UHT-Behandlung: Beim sog. „Ultra-High Temperature“-Verfahren wird die Milch einige Sekunden lang auf 135 bis 142 °C erhitzt und sofort wieder abgekühlt, wodurch sie garantiert keimfrei und ungeöffnet über mehrere Wochen ungekühlt lagerbar ist. Durch diese Haltbarmachung wird die UHT-Milch außerdem homogenisiert, d. h., die Milch kann aufgrund ihrer Oberflächenstruktur kaum noch aufrahmen und bildet einen sehr cremigen, stabilen Schaum.

„Rosan Barista“ ist damit die perfekte Ergänzung der vielseitigen Rosan-Produktfamilie: „Wiener Gold“-Kaffeeobers für den vollen Geschmack, „Rosan Kaffee Milch“ (3,5 % Fett) für den leichten, milden Genuss sowie „Barista-Milch zum Aufschäumen“.



Rosan Milchprodukte für vollendeten Kaffeegenuss

[www.gmundner-milch.at](http://www.gmundner-milch.at)

# Die Ausfahrt mit dem Mietobjekt

Immer mehr Hotels bieten ihren Gästen an, während ihres Aufenthalts ein Cabrio, einen Oldtimer, Fahrräder oder Mountainbikes auszuborgen. Welche Rechte und Pflichten hat der Gast und wie kann sich das Hotel gegen Schäden absichern?

Dr. Julia Klátil, Rechtsanwältin in 9500 Villach, Gerichtssachverständige für Aufsichtsräte



Mit der Überlassung eines Leihfahrgegenstandes schließen der Gast und das Hotel einen Leihvertrag ab. Der Gast als Entleiher hat Anspruch darauf, dass ihm der Leihgegenstand in einem ordentlichen und fahrtüchtigen Zustand sowie gereinigt übergeben wird, Fahrräder natürlich auch mit dem Fahrradschloss.

eine Delle am Kotflügel, der ausgeliehene Ski bricht während des normalen Gebrauchs. Die Gefahr und das Risiko einer unverschuldeten, zufälligen Beschädigung der Sache trägt das Hotel als Verleiher bzw. Eigentümer.

## Auszüge aus dem Regelwerk

Der Gast hat das Recht wie auch die Pflicht, den Leihgegenstand ordentlich und schonend zu gebrauchen, er muss ihn zeitgerecht zurückstellen. Eine Weitergabe an Dritte ist verboten. Er muss das Leihfahrzeug ordnungsgemäß absperren.

Der Gast haftet für den durch sein Verschulden verursachten Schaden, gehaftet wird ab leichter Fahrlässigkeit. Jedenfalls gehaftet wird für mutwillige Beschädigungen, Schäden durch Stürze, Beschädigungen durch unsachgemäße Behandlung. Hat er das Leihgerät nicht ordnungsgemäß abgesperrt, muss er im Falle des Diebstahls dem Hotel den Wert ersetzen. Wird der Leihgegenstand zu einem anderen Zeitpunkt wieder aufgefunden, darf der Gast ihn aber nicht einfach behalten, wenn das Hotel bereit ist, ihm den Ersatzbetrag herauszugeben.

Gehaftet wird hingegen nicht für unverschuldeten Zufall. Beispiele: Beim ausgeliehenen Fahrrad bricht unerwartet eine Felge, der entliehene PKW hat trotz ordnungsgemäßen Abstellens

## Verletzungen beim Gast

Kommt der Gast während des Gebrauchs zu Schaden und stellt sich heraus, dass der Leihgegenstand nicht ordnungsgemäß gewartet war, haftet das Hotel dem Gast für die ihm entstandenen Schäden und erlittenen Schmerzen, sofern nicht eine Versicherung den Schaden deckt. Bei einer gravierenden Obliegenheitsverletzung steigt die Versicherung allerdings in der Regel aus und das Hotel muss die Kosten selbst tragen.

Benzinkosten gehören zum ordentlichen Gebrauch und sind vom Gast zu tragen. Bei übermäßigen Verschmutzungen bei Zurückstellung des Leihfahrzeuges kann das Hotel eine angemessene Reinigungsgebühr vom Gast verlangen.

## Expertenrat

Es wird aufgrund der Komplexität ein schriftlicher Leihvertrag empfohlen, welcher die wesentlichen Rechte und Pflichten beinhaltet. Bei der Errichtung des Formblatts sollte ein Anwalt helfen.



**Julius Meinl**

Inspiziert Poeten seit 1862.

1862 PREMIUM NEU

FRESH DESIGN. FRESH TECHNOLOGY. FRESH COFFEE.

LEAF BAG TEA

ECHTER BLATT-TEE IN PREMIUM-QUALITÄT

# Mit WMF erfolgreich die Zukunft gestalten

In den Bereichen „Essen und Trinken mit Stil“ kann sich die Top-Hotellerie und Gastronomie auf die breite Produktpalette von WMF verlassen. Mit dem neuen Schauraum in Gerasdorf bei Wien wurde speziell für Kunden aus dem Osten Österreichs ein neuer Markenstein gesetzt.



Alles für  
den GAST:  
Halle 01  
Stand  
0408



Manuel Harnischmacher, Geschäftsführung von WMF-Österreich, umriss bei der Eröffnung des Flagshipstores in Wien die Situation der Branche treffend: „Die Sommersaison ist geschlagen, und wenn man der Statistik glauben darf, hat die österreichische Hotellerie und Gastronomie eine Herkulesarbeit bewältigt. Die Nächtigungen zogen in allen gewerblichen Beherbergungsbetrieben leicht an. Es ist den Hotelbetrieben gelungen, sich nach der desaströsen Steuerreform 2016 aufzurichten und die Frage ‚Wie gehe ich mit den veränderten Bedingungen um und wie sichere ich die Zukunft von Familie und Mitarbeitern in meinen Betrieb?‘ auf ihre Art zu beantworten.“ Und Harnischmacher weiter: „Trotz des verständlichen Unmuts legten sich die Unternehmerfamilien zum

Gelingen der Sommersaison 2016 voll ins Zeug und haben damit bewiesen, dass insbesondere diese Familienbetriebe das Rückgrat des touristischen Systems bilden. Das Herausragende an der Arbeit aller Tourismusbetriebe ist: Es konnten höhere Preise durchgesetzt werden.“

## Zeichen sind auf Expansion gestellt

Nach dem massiven Einbruch der Investitionen im Jahr 2015 planen viele Unternehmen jetzt wieder eine Ausweitung ihrer Geschäftstätigkeit. Nun gilt es, die niedrigen Zinsen auszunützen. Auch bei WMF standen die Sommermonate im Zeichen der Expansion. Und dieser Grundgedanke wird weiter fortgesetzt. So



wurde Anfang September der neue Schauraum in Gerasdorf bei Wien speziell für Kunden aus dem Osten Österreichs konzipiert. Auf rund 400 m<sup>2</sup> wurde eine Präsentationsfläche geschaffen, die es jetzt ermöglicht, die breite Produktpalette von WMF gebührend und professionell ins richtige Licht zu rücken. So haben Interessierte ab sofort die Möglichkeit, nicht nur das gesamte Kaffeemaschinensortiment für das Hotel- und Gastronomie Equipment zu besichtigen. Im neuen Profi-Center werden auch umfangreiche Barista-Schulungen angeboten. Hier haben Kunden die Gelegenheit, alles über die Kunst des Kaffeemachens von gelernten Profis zu erfahren. Ein eigener Meetingroom für Besprechungen kann zudem von allen WMF-Kunden/Partnern genutzt werden. Eine gemütliche Café Lounge lädt zu einer kurzen Pause ein und kann auch als geeigneter Rückzugsort für Businessgespräche verwendet werden – natürlich mit einer perfekt gemachten Tasse Kaffee.

### Leidenschaft rund um die Bohne

Mit einer Gesamtfläche von knapp 400 m<sup>2</sup> wurde von den WMF-Verantwortlichen ganz bewusst ein professioneller „Spielplatz“ für alle aus dem Gastronomiebereich geschaffen. Kaffee ist und bleibt das beliebteste Getränk von Herr und Frau Österreicher. Für die Gastronomie und Hotellerie bedeutet das Produkt nicht nur gute Erträge, sondern auch hohe Verantwortung. Live-Vorführungen aller angebotenen Kaffeemaschinen durch ein

bekannt bewährtes und geschultes WMF-Team, bei denen die Möglichkeit besteht, selbstverständlich auch alle Produkte auszuprobieren, sie anzugreifen und zu erfühlen, stehen daher im Mittelpunkt des neuen Schauraumes. Dieser professionelle Weg soll bei Kunden Emotionen hervorrufen, ein Erlebnis bieten, so wie eben ein perfekt gemachter Kaffee in der Tasse. „Kaum ein Produkt ist mit so viel Emotion behaftet wie dies bei Kaffee der Fall ist. Wichtige zusätzliche Parameter neben einem guten Kaffee sind aber der Mensch und die Maschine, die ihn zubereiten. Die Maschine kann perfekt funktionieren, der Mensch ist aber naturgemäß fehleranfällig und genau da soll unter anderem die Philosophie von WMF zum Tragen kommen“, meint Harnischmacher. Die geeignete Plattform dafür fand nun im neuen Schauraum ihren Niederschlag.

Mehr als 200 geladene Gäste überzeugten sich bei der Eröffnung von der lösungsorientierten Philosophie von WMF. Der neue Show-Room ist doppelt so groß wie der alte und bietet großzügige Möglichkeiten zur Präsentation, sodass sich jeder Anwender – egal in welchem Fachgebiet – professionell informieren kann. Im größten Bereich wird Kaffeemaschinenteknik gezeigt, dicht gefolgt von der Tischkultur. Jede Produktart, ob hochwertiges Hotelporzellan, feinste Glaskultur oder edle Bestecke, verfügt über seinen eigenen Platz. Gerasdorf steht als Sinnbild dafür, jedem Unternehmer im Tourismus eine professionelle Anlaufstation, Informationsstelle und Präsentationsplattform für seine Investitionsentscheidung zu sein.





## Genuss auf höchstem Niveau



In 220 Metern Höhe wird im „57 Restaurant & Lounge“ nicht nur ein atemberaubender Blick über Wien geboten, sondern vor allem auch außergewöhnliche Kulinarik von Küchenchef Rene Poysl.

**Text: Nicole Hoffmann, Fotos: 57 Restaurant & Lounge**

Das „57 Restaurant & Lounge“ befindet sich ganz oben im Hotel Mélia Vienna im sog. „DC-Tower“, dem höchsten Gebäude der Stadt. Allein der Weg in den 57. Stock ist ein Erlebnis für sich: Mit einer Geschwindigkeit von acht Metern pro Sekunde geht's mit dem Lift rasant aufwärts. Oben angekommen beeindruckt das höchstgelegene Restaurant Wiens mit einem spektakulären Ausblick sowie der sehr modernen, loftartigen Raumgestaltung. Die schwarzen Fliesen in Verbindung mit weißen Akzenten beim Interieur wirken schlicht und puristisch sowie gleichzeitig edel und gediegen.

### Länderübergreifend

Dazu passend präsentiert sich auch Rene Poysls Küchenlinie modern und trendig – international, aber dennoch mit klarem Fokus auf die Auswahl und Qualität heimischer Produkte. So verbindet er etwa die österreichische Küche mit spanischen Einflüssen und umgekehrt, peppt Klassiker mit saisonalen Zutaten auf und überrascht mit spannenden Geschmackskombinationen. Highlights auf der Karte sind zum Beispiel das süß-scharfe Kürbis-Kokos-Curry, Beef Tartar mit Grammeln oder gratinierter Ziegenkäse mit Walnüssen und Rosinen. „Ich probiere gerne neue Rezepte aus und versuche immer ein bisschen anders zu sein als die anderen“, so Poysl.

Für die Mittagskarte hat der kreative Küchenchef eine feine Auswahl an Gerichten zusammengestellt. Unter anderem gibt es auch besondere Tagesempfehlungen sowie einen dreigängigen Business Lunch für Eilige. Im Mittelpunkt steht mittags die leichte mediterrane Küche, zubereitet mit Zutaten heimischer Spitzenproduzenten. Und mit vielen frischen Kräutern – denn für Rene Poysl sind frische Kräuter (u. a. Rosmarin, Basilikum, Thymian und Minze) das Um und Auf in der Küche.

### Power-Grill

Abends frönt der Kochprofi gerne seiner Leidenschaft für Fisch und Fleisch, das er am liebsten im Jospo-Grill zubereitet: „Bei rund 500 Grad kurz scharf angebraten, ist das Fleisch perfekt medium-rare gegart und bleibt besonders zart und saftig. Außerdem erhält es eine leicht rauchige Note.“ Neben Rinderfilet und Hüftsteak grillt er mit Vorliebe auch edles Iberico-Schweinefleisch (12 Stunden in Öl konfiert) sowie Saisonales wie Hirschrücken. Das gesamte Fleisch bezieht Rene Poysl beim niederösterreichischen Gastro-Spezialisten Wiesbauer Gourmet.

„Wiesbauer Gourmet bietet für mich die beste Auswahl beim Fleisch und liefert immer gleichbleibend gute Qualität“, so der qualitätsbewusste Küchenchef, „außerdem kann ich bis 20.00 Uhr bestellen und bekomme sofort am nächsten Tag die Ware frisch geliefert“.

### Skylife Melia Brunch 57

Immer sonntags von 11:00 bis 15:00 Uhr lädt das „57 Restaurant & Lounge“ ab sofort seine Gäste zum „Skylife Melia Brunch 57“ ein: Geboten wird ein reichhaltiges Buffet für jeden Geschmack. Darüber hinaus werden natürlich auch frisch zubereitete Eier serviert, wobei das Küchenteam neben klassischer Eierspeis zum Beispiel mit einem köstlichen gebackenen Ei aufwartet.

Rene Poysl: „Beim neuen Brunch um 47 Euro pro Person sind ein Kaffee, ein Glas Cava sowie Orangensaft inkludiert und mit dem atemberaubenden Blick über Wien bleiben keine Wünsche offen.“



*Beim Fleisch vertraut Rene Poysl auf Wiesbauer Gourmet:*

„Bei Wiesbauer Gourmet bekomme ich das bestellte Fleisch gleich am nächsten Tag frisch und in bester Qualität geliefert.“

### Rene Poysl, Küchenchef im 57 Restaurant & Lounge

Nach dem Abschied von Siegfried Kröpfl machte Rene Poysl im Herbst 2015 den Sprung vom Sous Chef zum Chef de Cuisine. Der sympathische 35-jährige Wiener hatte mit Kröpfl auch schon im Hotel Imperial zusammengearbeitet und sammelte davor Erfahrungen als Demi Chef de Cuisine im Hilton Vienna sowie als Chef de Partie bei Meinel am Graben. Außerdem kochte er vor dem 57 Restaurant & Lounge auch schon im „Korso“ des Hotel Bistrot und im „Marktacherl“ am Wiener Karmelitermarkt.





## Die Küche der Alpen ... und ihre Geschichten

Die Alpen sind für Gourmets ein Paradies. Hier werden regionale Tugenden wiederentdeckt, die im modischen Einerlei zwischen Zitronengras und Avocadoschäumchen verloren gingen. Mit Leidenschaft kocht man sich zurück zu den echten Köstlichkeiten aus der Natur und vom Hof. Das Alpenkochbuch lädt ein zu einem Streifzug durch die Töpfe und Pfannen der Alpenküche – mit den besten Geschichten und Rezepten aus fünf Jahren „ALPS – Das Magazin für alpine Lebensart“. Hardcover, 19 x 25 cm, 208 Seiten, 203 Farb- und 20 Schwarz-Weiß-Fotografien, 24,90 €, ISBN: 978-3-8327-3402-2, Verlag teNeues

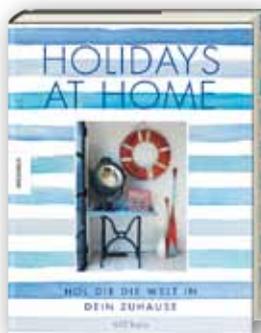


## Perfektes Gartendesign

Die besten Beispiele aus 25 Jahren Gartengestaltung  
Thomas Heumann

Gärten auf höchstem Niveau zu bauen ist die große Leidenschaft des Autors. Dieses Buch zeigt erstmals in einer Art Werkschau die 26 schönsten Gärten, die sein Betrieb für die größtenteils exklusive und anspruchsvolle Kundschaft planen, anlegen und gestalten durfte. Der Leser erhält Einblick in eine fantastisch vielfältige Gartenwelt voller überraschender Lösungen und Gestaltungsideen, alle in handwerklicher Perfektion ausgeführt. Gleichzeitig zeigt dieses Buch auch in wunderbarer Weise, welch außergewöhnliches Niveau die Gartengestaltung in Deutschland mittlerweile erreicht hat, weshalb sie zurecht auch im europäischen Ausland immer mehr Beachtung findet.

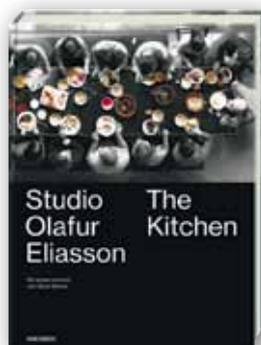
Gebundenes Buch mit Schutzumschlag, 51,40 €, ISBN: 978-3-421-04031-2, Verlag DVA



## Holidays at Home

Will Taylor, Andrew Boyd

Dieses ungewöhnliche Inspirationsbuch steckt voller Ideen dazu, wie man auch zuhause in Urlaubsstimmung bleiben und sich ganz wie an seinem Lieblingsurlaubsziel fühlen kann. Anhand weniger Schlüsselemente wie Farben, Muster, Licht, Möbel und Accessoires wird hier vorgeführt, wie sich die besonderen Stile vieler verschiedener Destinationen leicht für jede Wohnungsgröße umsetzen lassen. Stimmungsvolle Fotos von Einrichtungen aus der ganzen Welt zeigen, wie der fertige Wohlfühlstil aussehen kann. Gebunden, 21 x 27 cm, 256 Seiten, 300 farbigen Abbildungen, 34,95 €, ISBN 978-3-86873-859-9, Verlag Knesebeck



## Studio Olafur Eliasson The Kitchen

Olafur Eliasson

Im Studio Olafur Eliasson in Berlin arbeiten bis zu 90 Personen an Projekten des zeitgenössischen, isländischen Künstlers. Mittags trifft sich das Team zum gemeinsamen Essen, das die Studioküche mit vegetarischen Zutaten aus nachhaltigem Anbau frisch zubereitet. Die Gerichte sind mehr als nur Nahrung; sie sind auch Quelle kreativer Inspiration und gemeinschaftlicher Gespräche des Teams und der Gastköche, unter ihnen Alice Waters und René Redzepi. So ist das Buch ein Porträt der Arbeit eines der weltweit interessantesten Künstler und wirft zugleich ein neues Licht auf gemeinsames Arbeiten und Essen.

Halbleinen, 19 x 25,5 cm, 368 Seiten mit 500 farbigen Abbildungen, 39,95 €, ISBN 978-3-86873-959-6, Verlag Knesebeck



## Wohnen in Grün

Igor Josifovic / Judith de Graaff

Dieses Buch ist Inspiration, Ideensammlung und Handbuch für alle, die mehr Pflanzen in ihr Zuhause bringen wollen. Das Buch führt durch verschiedene »grüne« Wohnungen in fünf Ländern und zeigt, wie schön, einzigartig, kreativ und bisweilen sogar künstlerisch es sich mit Pflanzen leben lässt. Dazu gibt es unzählige Styling-Ideen von den angesagten Bloggern der Urban Jungle Bloggers-Community. Einfache Pflege- und DIY-Tipps rund um das Thema Zimmerpflanzen runden das Buch ab und nehmen auch den letzten Zweiflern die Angst vor dem Thema „Indoor-Garten“.

Gebunden, 176 Seiten, 29,95 €, ISBN: 978-3-7667-2220-1, Verlag Callwey

Als führende Fachmesse für die internationale Konsumgüterindustrie zeigte die Tendence Ende August wieder die aktuellsten Trends in Sachen Einrichten und Dekorieren.



www.looops.at

Tendence Loops - Alex Photography

## Inspirationsquelle

Knapp 1.000 Aussteller aus aller Welt präsentierten – an den heißesten Tagen des Jahres – in Frankfurt ihr Produktportfolio aus den beiden Bereichen Wohnen und Schenken. Im Wohnbereich stand rund um die Themen Einrichten und Dekorieren sehr stark das Weihnachtssortiment im Fokus, aber auch die ersten Frühjahrs- und Sommerkollektionen 2017 wurden auf der Tendence bereits vorgestellt. Natürliche Materialien liegen dabei zu jeder Jahreszeit im Trend – insbesondere Holz, möglichst naturbelassen oder in Weiß gesprayt. Aber auch Kupfer bzw. Messing sind derzeit sehr angesagt.

Neben den vielen Vasen, Schalen, Kerzen, Figuren und Accessoires ist uns auf der Messe vor allem das große Angebot an Heimtextilien aufgefallen – ein Bereich, der bei der Tendence künftig noch weiter an Bedeutung gewinnen wird.

### Made in Austria

Natürlich waren auf der Tendence auch einige österreichische Aussteller vertreten – darunter Thomas Poganitsch mit seinen in Form fliegender Vögel designten Garderobenhaken. An der Wand montiert sind die handgefertigten Vögel nicht nur zweckmäßig für Kleidungsstücke, sondern auch ein plastischer Blickfang. Insbesondere, wenn man mehrere zu einem „Schwarm“ kombiniert.

Richtig gut finden wir auch die Idee, aus alten Weinflaschen Duftkerzen zu gestalten. In einer kleinen Manufaktur am Fuschlseesee werden die charakteristischen grünen Glasflaschen in Handarbeit geschnitten und geschliffen sowie mit Wachs befüllt. Wobei das spezielle Wachs der „Loops Kerzen“ aus Sonnenblumen gewonnen und mit naturreinen ätherischen Ölen (in derzeit zehn Duftrichtungen) veredelt wird.

### Neues Messe-Konzept für 2017

Für die nächste Tendence hat sich die Messe Frankfurt vorgenommen, mit einem neuen Konzept und neuem Termin noch weiter zu wachsen. Denn im kommenden Jahr wird die Tendence bereits Ende Juni (24. bis 27.06.2017) stattfinden und soll durch eine Erweiterung des Angebotsspektrums – etwa um den Dining-Bereich oder das Thema Outdoor – noch attraktiver werden. „Ab 2017 stehen alle Zeichen auf Expansion. Dafür ergänzen wir das Profil der Tendence um neue Produktgruppen und bauen bestehende aus. Außerdem werden wir den Neuheitencharakter der Messe stärken“, betont Stephan Kurzawski, Mitglied der Geschäftsleitung der Messe Frankfurt.



www.thomaspoganitsch.at





## imm Köln und LivingKitchen

Vom 16. bis zum 22. Jänner 2017 ist es wieder soweit. Die erste Einrichtungsmesse im Jahr – die imm Köln, diesmal wieder begleitet vom Küchenevent LivingKitchen – präsentiert, welche Trends die Möbel- und Einrichtungsbranche bestimmen werden. In einzigartiger Vielfalt gibt es Wohnideen für jeden Raum, jeden Stil und jeden Anspruch – von den Basics bis zu Design und Luxus.



Gleich vorweg auf den Punkt gebracht: Die Veranstalter wollen auch 2017 die Erfolgsgeschichte der imm fortschreiben und die Leitmesse mit Feinjustierungen noch attraktiver machen. Die imm cologne hat sich mit den Jahren als die internationale Business-Plattform der Einrichtungsbranche etabliert: „In Köln handelt die Welt mit der Welt“, resümierte der Vorsitzende der Geschäftsführung der Koelnmesse GmbH, Gerald Böse. Den andauernden Erfolg des „größten Einrichtungshauses der Welt“, wie die imm cologne auch genannt wird, machen neben den hervorragenden Businessmöglichkeiten noch weitere Faktoren aus: Auf der imm sind die Einrichtungstrends von Morgen zu sehen.

Das gelungene Zusammenspiel aus Lifestyle, Events und Geschäft hat der Messe einen stetigen Aufwärtstrend beschert. Und es zeichnet sich schon jetzt ab, dass sich dieser Trend im Jahr 2017, wenn die Leitmesse zum vierten Mal im Doppel mit der LivingKitchen stattfindet, fortsetzen wird: Schon jetzt, Monate vor dem Start, sind weit mehr als 80 Prozent der verfügbaren Fläche belegt. „Neben vielen nationalen und internationalen



Geberit



Villeroy &amp; Boch

Ausstellern können wir einige neue Unternehmen begrüßen. Dazu verzeichnen wir gerade starke Vergrößerungswünsche der Aussteller aus Italien, was die Bedeutung der imm als Business-plattform unterstreicht“, so Arne Petersen, Geschäftsbereichsleiter Messemanagement. „Ein weiteres wichtiges Ziel ist der Ausbau des Angebotes aus der ‚Mitte des Marktes‘“, so der Geschäftsbereichsleiter weiter. Dazu sind verschiedene Anreize in Planung: Themenspezifische Begegnungsorte fördern die Kommunikation zwischen Unternehmen und Kunden. Visionäre Themen sollen nicht nur in den designorientierten Hallen gezeigt werden, sondern auch in den Hallen, wo traditionell Lösungen für junges Wohnen zuhause sind. Doch auch die Pure-Segmente haben die Veranstalter im Blick: Die visionären Entwürfe etablierter Marken (Pure) und die punktgenau inszenierten Produkte von Designern oder Architekten (Pure Editons) sollen ebenso weiterentwickelt werden wie die Plattform für junges Design Pure Talents.

### LivingKitchen 2017

Schon Monate vor Messestart im Januar 2017 erfreut sich die LivingKitchen bereits hohen internationalen Zuspruchs. Ein Großteil der Aussteller der vergangenen drei Veranstaltungen sowie zahlreiche Erstaussteller haben sich gleich zu Beginn des neuen Jahres für eine Teilnahme entschieden. Das neue Key-Visual der Veranstaltung unterstreicht dabei die Dynamik sowie

die Kreativität des internationalen Küchenevents. Mit einem breiten Lifestyle-Angebot, vielen hochkarätigen Events sowie globalen Megatrends und dem bekannten Kölner Business-Faktor wird die vierte Ausgabe der LivingKitchen der perfekte Jahresstart der internationalen Küchenbranche. Über 200 Aussteller werden dann die größte zusammenhängende Küchenmesse der Welt ausmachen.

Der internationale Erfolg der vergangenen Jahre des Messeformats wird zur kommenden Veranstaltung nochmals ausgebaut und gesteigert werden. Zum Beispiel mit der Gewinnung weiterer attraktiver Besuchergruppen aus den wichtigen Märkten USA, Asien und Europa, hier besonders stark Italien, Niederlande, UK, Österreich und Spanien. Dabei stehen nicht nur Besucher aus der zentralen Branche „Küche“ im Fokus, sondern auch weitere Multiplikatoren wie Architekten, Designer und Projektplaner. Die drei Messehallen bieten Küchen-Lifestyle pur. Denn neben den wichtigen Produktshows steht der Erlebnischarakter im Mittelpunkt zahlreicher Präsentationen mit beeindruckenden Standinszenierungen. Dieser Eventcharakter wird durch Informationsveranstaltungen im Wochenverlauf sowie mit den hochkarätig besetzten Kochevents und großen Koch-Shows am Wochenende perfekt abgerundet. Damit bietet die LivingKitchen nicht nur die aktuellste und innovativste Hardware, sondern auch das perfekte Lebensgefühl rund um das Boom-Thema Kücheneinrichtung, Kochen und Leben.



Gaggenau



Vitra

# Die Outdoor-Trends 2017

Noch lange bevor der heurige Sommer zu Ende ging, zeigte die spoga+gafa in Köln Anfang September schon wieder die Trends für die nächste Freiluft-Saison.

„Die spoga+gafa 2016 war ein voller Erfolg. Die internationale Gartenmesse hat in diesem Jahr sowohl qualitativ als auch quantitativ Bestnoten erzielt und damit ihre Position als Weltleitmesse der Grünen Branche gestärkt“, freut sich Katharina C. Hamma, Geschäftsführerin der Koelnmesse. Insgesamt nutzten 2.032 Unternehmen aus 57 Ländern die spoga+gafa als Plattform zur Präsentation ihrer Neuheiten und zeigten drei Tage lang in den Kölner Messehallen die ganze Welt des Gartens – und zwar gebündelt in den vier Bereichen „garden living“, „garden creation & care“, „garden bbq“ und „garden unique“.

## Designorientiert

Das Angebotsspektrum „garden unique“ wurde in diesem Jahr konzeptionell weiterentwickelt und vergrößert. Das Ausstellungsangebot wurde um zahlreiche Top-Marken ergänzt und liefert einen guten Überblick über die Outdoor-Design-Trends des kommenden Jahres: Einerseits werden Klassiker neu aufgelegt und Design-Ikonen frisch interpretiert, andererseits entdecken die Hersteller die klassischen Gartenmöbel-Formen wieder für sich – wie zum Beispiel die Hollywood-Schaukel oder den klappbaren Strand-Stuhl.

Das kreative Outdoor-Angebot reicht von kunterbunten Sesseln über Sofa-„Puzzles“, deren Module sich nach Lust und Laune zusammenstellen lassen, bis zu Sonnenschirmen mit „Schokoguss“. Bei den Sonnenschirmen ist derzeit übrigens „Multifunktion“ gefragt: Neben ihrer klassischen Aufgabe, Schatten zu spenden, warten die neuen Modelle mit integrierten LEDs, Infrarotheizungen oder Lautsprechern auf.

## Eleganz & Glanz

Stark im Trend liegt weiterhin auch der „Modern Country“-Look, der ein warmes Ambiente auf die Terrasse oder in den Gastgarten zaubert. Sanfte, natürliche Töne strahlen Ruhe und unaufdringliche Eleganz aus. Farblich rückt dabei Taupe in den Blickpunkt, der Mischton aus Braun und Grau fügt sich hervor-



Lechuza

ragend ins Grün der Natur ein. In Kombination dazu kommt jetzt neben dem Beton- auch der angesagte Metallic-Look nach draußen, edle Accessoires glänzen in Kupfer-, Gold- und Silbertönen.

Ganz allgemein bot die spoga+gafa 2016 für jeden Anspruch und jeden Geschmack eine breite Auswahl an Outdoor- und Loungemöbeln, stylischer Dekoration und coolen Accessoires wie Vasen, Kissen, Leuchten, Windlichter und Pflanzgefäße – und lieferte damit eine wirklich große Bandbreite an Einrichtungs- und Dekorations-Ideen.



„Lamello“ von Schaffner

## Rot wie die Liebe

Lechuza präsentierte auf der spoga+gafa neben Innovationen auch neue Größen und Farben bewährter Pflanzgefäße. Neu sind ab 2017 u.a. der „Cube 30“ und „Cube 50“, die beiden Größen werden dem beliebten Modell mit 40 cm Maß zur Seite gestellt. Alle „Cubes“ verfügen über einen wechselbaren Pflanzeinsatz, das integrierte Erd-Bewässerungs-System versorgt die Blumen mit der optimalen Menge an Wasser. Neben Anthrazit sind die „Cubes“ in den Hochglanzfarben Weiß, Schwarz, Taupe sowie in Scarlet Rot erhältlich. In diesem Farbton gibt es jetzt auch wieder die länglichen „Delta“-Gefäße sowie die „Mini-Cubi“ und „Maxi-Cubi“, die sich – etwa mit einem Weihnachtsstern oder Gesteck bepflanzt – sehr schön als festliche Tischdekoration machen. Das knallige Rot passt aber nicht nur für die weihnachtliche Dekoration, sondern ist auch ideal passend für Hochzeiten, Valentinstag oder Muttertag.



Lechuza

## Farbklecks

Die Schweizer Schaffner AG ist als namhafter Gartenmöbel-Hersteller auch in Österreich bestens bekannt. Alle Möbel bestehen aus beständigen, hochwertigen Materialien, die nach allen Regeln der Handwerkskunst in der eigenen Manufaktur verarbeitet werden, und zeichnen sich durch zeitlose Ästhetik (oft Retro-Design) und eine besonders hohe Lebensdauer aus. Ein Highlight von Schaffner ist der Stuhl „Lamello“, der in vielen bunten Farben für gute Laune sorgt und mit dem „German Design Award 2016“ ausgezeichnet wurde.



Emsa

## Täuschend echt

Emsa erweitert zur Gartensaison 2017 die „Esteras NatureLite“-Linie um neue Pflanzgefäße mit trendigen Farben und Oberflächen. Mit der Anmutung von antikem Stein („Old Stone Grey“) oder grobporigem Basalt (in den Nuancen „Basalt Grey“ und „Basalt Black“) schaffen sie die Illusion echter Natursteinoberflächen – optisch wie haptisch. Da die Gefäße aus hochwertigem Fiberglas-Mineral-Verbund bestehen, haben sie jedoch bis zu 70 % weniger Gewicht und sind zudem wetter- und UV-beständig sowie bis -50 °C frostfest. Die „NatureLite“-Gefäße gibt es in verschiedenen Formen und Größen, auch im XXL-Format.

## Schattenspender

Glatz hat seinen „Alu-Push“-Sonnenschirm weiterentwickelt und stellte auf der spoga+gafa das Nachfolgemodell „Alu-Smart“ vor: Klein und platzsparend, lässt sich das Schirmdach mithilfe eines ergonomischen, schlanken Schiebers kinderleicht öffnen und spendet exakt dort Schatten, wo er gewünscht ist. Der „Alu-Smart“-Schirm des Schweizer Qualitätsherstellers ist in unterschiedlichen Größen mit quadratischem, rechteckigem oder rundem Schirm verfügbar, der Stoffbezug ist auswechselbar und in vielen Farben zu haben.



„Alu-Smart“ von Glatz

# Hotelgärten als Erholungsraum

Gleich vorweg – Hotelgärten sollten nach einer ausführlichen Beratung durch Professionisten geplant werden. Fragen wie „Soll der Garten dem Stil des Hauses gleichen oder eher einen Gegenpol setzen und Gäste mit einem ungewöhnlichen Außenbereich überraschen?“ sind entscheidend für den Erfolg bei den Gästen.

## Pure Natur

Hotelgärten, die mit Trockensteinmauern, Nistkästen oder Holzstapeln naturnah gestaltet sind, bieten nicht nur zahlreichen Lebewesen Lebensräume, sondern auch den Gästen ein einzigartiges „Natur-Kino“. Kneippanlagen im Freien laden dazu ein, barfuß über Holz, Kies, Sand, Stein oder Tannenzapfen zu laufen. Ohne dabei auf obskuren „Selbstfindungskursen“ zu wandeln, ohne Schuhwerk gespannt zu flanieren, tut dem Geist und der Seele gut. Ein weiterer, besonderer Trend für Hotelgärten sind Naturbadebecken. Anders als der klassische Swimmingpool wird der Naturbadebecken aus natürlichem Holz gefertigt. Die Eigenschaften des Rohstoffs Holz in Verbindung mit chemiefreiem Wasser sorgen für ein besonders naturnahes, völlig anderes Baderlebnis.

## Garten-Kräuter

Egal, ob Kräuterspirale oder Hochbeete: Immer mehr Gäste werden den Unterschied merken, wenn die Kräuter frisch geerntet auf den Teller kommen. Für beide Varianten bilden Natursteine, die wertvolle Sonnenenergie speichern, das Fundament. Ein spezieller Schichtaufbau vermeidet Staunässe und hält Wühlmäuse und Schnecken ganz natürlich fern.

Für Gäste sind Hotelgärten Orte der Begegnung und Entspannung. Anbei kommende Trends und Anregungen für das nächste Jahr.

Text: Daniela de Cillia,  
Fotos: Fink Living, Hoff Interieur, Voglauer



## Für Innen und Außen

Bei Gartenmöbeln sind Modulsysteme, die flexibel alle denkbaren räumlichen Gegebenheiten eines Objektes berücksichtigen und vielseitig einsetzbar sind, bestens geeignet. Liegen, Sessel, Sofas, Bänke, Ess- und Beistelltische, die es in verschiedenen Designs und Größen gibt und sich beliebig miteinander kombinieren lassen, liegen im Trend für das nächste Jahr und setzen der Phantasie der Hoteliers keine Grenzen. Um die Möbel im Outdoor-Bereich einsetzen zu können, sollten sie aus speziell Outdoor-tauglichen Materialien hergestellt sein und trotzdem dem hohen Komfort, wie wir ihn aus dem Innenbereich kennen, in nichts nachstehen. Man sollte Möbel auswählen, die man getrost das ganze Jahr über draußen stehen lassen kann.

## Funktion und Design

Um viel Stil gepaart mit Design und Funktionalität auf wenig Platz unterzubringen, ist es vorteilhaft, wenn die Möbel stapelbar sind. Zudem wird das Thema Nachhaltigkeit – auch bei Möbeln – immer wichtiger. Gerade im Hotelbereich nehmen die Projekte, die sich mit Ökologie auseinandersetzen und einen gesunden sowie nachhaltigen Lebensstil fördern, deutlich zu. Möbel, deren Fasern zu 100 Prozent recycelbar sind, führen zu keiner Verschmutzung des Grundwassers. Kommuniziert man diese „Lebenseinstellung“ dem Gast, wird dies sicher positiv aufgenommen.



In der modernen Architektur sowie bei der Gartengestaltung wird das Verschmelzen von Räumen und Bereichen von Innen und Außen stark geprägt. Glaswände und raumhohe Terrassentüren, die verschoben werden können, separieren und vereinen gleichzeitig. Der Einsatz von Kies im Garten gewinnt mehr an Popularität. Er ist pflegeleicht, sieht ausgesprochen puristisch aus und wirkt beruhigend sowie harmonisch auf die Betrachter.

Große Pflanzkübel im Garten setzen Akzente und sind gute Alternativen für junge Pflanzen, die besondere Pflege benötigen.

## Strukturieren ist angesagt

Viele Pflanzen sind nicht winterfest und können die rauen Bedingungen während der kalten Jahreszeit nicht ohne Unterstützung überleben. Die Anpflanzung in Pflanzkübeln und -gefäßen erleichtern den Umzug in den Keller. Ein Garten mit üppiger Bepflanzung wirkt unter Umständen auf einige Gäste auf den ersten Blick vielleicht etwas chaotisch. Abhilfe schaffen Hecken und Sträucher. Sie strukturieren auf eine natürliche Weise den Garten und teilen ihn in mehrere Bereiche. Zudem sind Gartenwege nicht nur brauchbar, sie strukturieren auch optisch den Outdoor-Bereich. Besonders natürlich wirkt der Einsatz von Naturstein, aber auch von Kies, Splitt und Ziegelstein. Besonders authentisch erscheinen schmale Pfade aus gemähtem Rasen, die von Hecken oder kleinen Blumen umrahmt sind. Ziergräser, Bodendecker und Sträucher – phantasievoll im Garten arrangiert – verleihen einen natürlichen Look und sind gleichzeitig pflegeleicht. Viele dieser Pflanzen sind winterfest und mehrjährig.





Mag. Karl Riffert ist seit fast zwei Jahrzehnten profil Reisekolumnist und Autor beim Kurier Freizeit-Magazin



## George Clooneys Lieblingshotel

Es verdankt seine Existenz einem ehrgeizigen Barkeeper, den Roten Brigaden und einem Mann mit Neigung zu Zügen. Ein Besuch in einem der legendärsten Hotels der Welt: im wunderbaren Belmont Cipriani in Venedig.

Hoteldirektor Alessandro Caristo bückt sich und ist untröstlich. Ein Zigarettensammel neben dem hoteleigenen Kräutergarten, das geht nicht. Was hier wächst, kommt schließlich auf die feinen Teller des Michelin-gekrönten Gourmetrestaurants Oro, wo ein Glas Wein mindestens 20 Euro kostet. Wir sind auf dem Weg zu einer der schönsten Suiten des Hotels, der Dogaressa. Die schönste, die Palladio-Suite, ist leider gerade besetzt. Sie kostet 9.350 Euro pro Nacht – ohne Steuern. Aber mit Frühstück immerhin. Ein Amerikaner hat sie gerade für 27 Nächte gebucht. Direktor Caristo, Herr über 95 Zimmer und Suiten und 230 Mitarbeiter, denkt kurz an die Rechnung und sagt lächelnd: „Wissen Sie, das sind 27 Fiat-Cinquecentos.“

Ach ja, die Welt der Reichen und Schönen ist so herrlich frei von schnödem Mammon. Man hat ihn einfach. Der Amerikaner, ein Stammgast, so erfahren wir, habe mit George Clooney schon des Öfteren an der Bar einen Drink gekippt und ihm freundschaftlich erklärt: „Weißt du George, du bist schön und berühmt, aber ich habe die Palladio-Suite für ein Monat gebucht und muss nicht drei Stunden täglich ins Fitness-Studio.“ Clooney liebt das Cipriani seit vielen Jahren und hat hier selbst schon drei Drinks kreiert: „Buona notte“, „La Luna Special“ und „Ninas Passion“. Nina heißt übrigens seine Mutter und über sie hat Clooney handschriftlich in der Poolbar des Ciprianis Folgendes hinterlassen: „Like my mother says: Drink no less than two and no more than four.“

Wir sind in der Dogaressa-Suite angekommen (6.600 Euro die Nacht). Sie befindet sich im vom Hotel angemieteten Palazzo Vendramin, der gleich neben den einstigen Kornkammern Venedigs liegt, die heute als atemberaubende Event-Locations des Ciprianis dienen. Ich behaupte, es gibt in ganz Venedig kein Hotelzimmer mit einem schöneren Ausblick als jenem von der Dogaressa-Suite: Man schaut direkt auf die Lagune hinüber zum Markusplatz und dem Dogenpalast. Am Ufer liegt das geniale

zweite Cipriani-Outdoor-Restaurant „Cip“. 2006 legte James Bond beim Cip mit seinem Segelboot an. Das Cip ist der ideale Ort, um bei einem Glas Bellini die Geschichte dieses legendären Hotels ein wenig Revue passieren zu lassen. Den Bellini gibt es hier übrigens nur saisonweise, weil er im Cipriani grundsätzlich nur aus frischen italienischen Pfirsichen hergestellt wird.

Das Cipriani wurde von einem Mann gegründet, der 1931 die berühmte „Harrys Bar“ eröffnet hatte und als Erfinder des Carpaccios und des Bellini-Pfirsich-Cocktails Gastronomiegeschichte schrieb. Er schaffte es, indem er die drei Töchter des Second Earl of Iveagh, dem immens vermögenden Oberhaupt der britischen Bier-Dynastie Guinness, 1956 erfolgreich überredete, ein Luxushotel auf der Insel Guidecca gegenüber dem Markusplatz zu finanzieren. Die Edelherberge wurde ein Riesenerfolg für Signore Cipriani und seine Financiers, die Familie Guinness.

Als aber in den 70er-Jahren die Roten Brigaden Italien unsicher machten, fürchtete der Guinness-Clan, das Land könnte kommunistisch werden und verschleuderte das Prachthotel an eine neue Firma eines gewissen James Sherwood, der sich von seiner Container-Reederei auf Züge und Hotels verlegen wollte. Es war das erste Haus der Luxushotelkette Orient Express. Heute nennt sich das Unternehmen „Belmond“ und zählt 46 Hotels, eines schöner als das andere. Mr. Sherwood ist jetzt in seinen 80ern, hat längst verkauft und kommt mehrmals im Jahr ins Cipriani, wo er eine der drei Guinness-Suiten besitzt, um mit seinen Freunden Bridge zu spielen. Und trotz wachsender Konkurrenz checkt jedes Jahr auch eine Klientel ein, für die 3.200 Euro für eine Suite mit Lagunenblick kein Problem ist.

Ich werde jetzt den größten Pool von Venedig testen und einen Cappuccino bestellen. „Gute Idee“, sagt meine Frau erwartungsvoll, „vielleicht serviert ja heute George Clooney den Nespresso.“ Kaum denke ich. Im Übrigen: Die haben hier Illy-Kaffee. DZ ab 1.240 Euro; Info: [www.belmond.com](http://www.belmond.com)





# Das Moxy Frankfurt Eschborn

Am 1. August eröffnete Marriott International das zweite Hotel seiner Lifestyle-Marke Moxy in Deutschland.

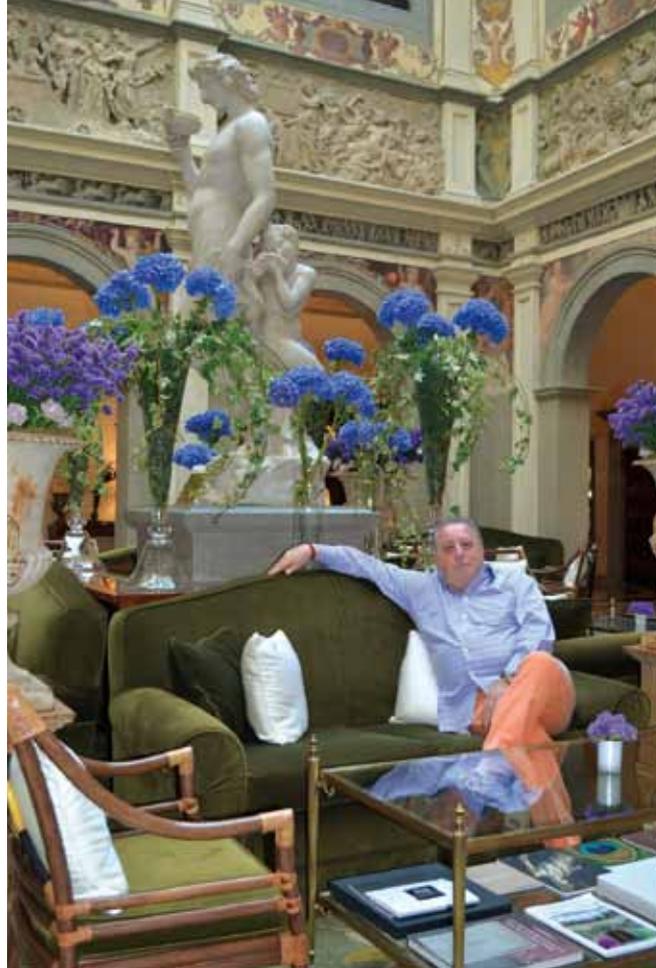
Das neue 176 Zimmer umfassende Moxy Frankfurt Eschborn wendet sich mit seiner Kombination aus fairem Preis und dem Flair eines Boutique-Hotels an eine neue Generation von Reisenden. Das Markendebüt in Deutschland feierte im März das Moxy Munich Airport. Das neue Hotel, rund 15 Minuten von der Frankfurter Innenstadt entfernt, setzt auf freches Design. Die Inneneinrichtung zeichnet sich durch edle Materialien, klare Linienführung und viele gemeinsam genutzte Bereiche aus. Die helle, modern gestaltete Lobby lädt zum Entspannen ein. So können es sich die Gäste beispielsweise nach einem anstrengenden Training am pinken Moxy-Boxsack im Gym oder mit einem guten Buch aus der hauseigenen Moxy Bibliothek in der Lobby gemütlich machen.

Der Living Room „Atthemoxy“ bildet das Herzstück des Hotels, in dem man bei lässiger Musik entspannen und dank der schnellen und im ganzen Haus kostenlos nutzbaren W-LAN-Verbindung sowie zahlreich vorhandener USB-Anschlüsse bequem arbeiten kann. Versiegelte Betonböden, ausgewählte Kunstwerke und künstlerisch gestaltete Bierkrüge an den Wänden spiegeln die lokale Kultur wider. Farbakzente und eine gemütliche Raumbeleuchtung runden die entspannte Atmosphäre ab.

Die 176 modernen Zimmer verfügen über schallgedämpfte Wände und 42-Zoll-LCD-Flatscreens. Bett und bequeme Sessel

sind in beruhigenden, neutralen Farben gehalten, während ein vom Boden bis zur Decke reichendes Kunstwerk jedem Zimmer seinen ganz eigenen Charme verleiht. Das durchdachte Design ist mit Glasregalen und offenen Kleiderschränken schlicht und zugleich stylisch gehalten. Gleiches gilt für die Bäder mit pinkfarbenem Föhn, Power-Dusche, gratis Toilettenartikeln von Muk und großzügigem Waschtisch. Ganz an die Bedürfnisse der Zielgruppe angepasst zeigt sich auch das Gastrokonzept „24/7 Dining Atthemoxy“. Gäste können sich in der Dining Area selbst aus einer großen Auswahl an Essen und Getränken bedienen, darunter frische Säfte, Kaffee, Panini oder regionale Spezialitäten, aber auch gesunde Alternativen. Ein flexibler, modern ausgestatteter Tagungsraum mit Tageslicht steht zur Verfügung. Der Meeting-Tisch lässt sich zu einem Shuffleboard umwandeln und sorgt damit für kreative, spielerische Pausen.

„Moxy Hotels möchte das ‚Select-Service‘-Hotelerlebnis neu erfinden und die Dienstleistungen hervorheben, welche die neue Generation Reisender am meisten wünscht“, so Vicki Poulos, Global Brand Director bei Moxy Hotels. Neben dem Moxy Eschborn ist für 2016 die Eröffnung von zwei weiteren Moxy Hotels in Europa, in Berlin und Aberdeen, geplant. Fünf weitere Hotels eröffnen voraussichtlich 2017 in London, Frankfurt, Oslo und Wien. ▶



## Wenn Urlaubsträume wahr werden

Florenz an sich ist schon eine Reise wert. Nächtigt man aber im Four Seasons Hotel, kann man kurzfristig selbst erfahren, was einen ultimativ vollendeten Traumurlaub ausmacht. Lesen Sie über zwei Tage Glücksgefühle der ganz besonderen Art.

**Text:** Peter A. de Cillia, **Fotos:** Four Seasons Hotels, Daniela de Cillia



Florenz im Hochsommer ist grenzwertig. Zu heiß und zu viele Touristen, hauptsächlich aus den USA, Asien und arabischen Ländern. Sie alle drängen sich bei gefühlten 40 Grad in die unzähligen Museen und Kirchen, um – wahrscheinlich – Abkühlung zu finden, vermute ich. Einige wenige, so wie wir, nutzen die geschichtsträchtige Stadt aber auch, um unser kunsthistorisches Wissen abseits von den Intrigen der Medici-Familie vor Ort zu testen. Und sobald man ein wenig weg vom historischen Zentrum, das sich rund um den berühmten Dom befindet, seine touristischen Fühler ausbreitet, wird man in kleinen, engen Gassen – abseits vom Rummel – mit vielen kleinen Geschäften und Manufakturen belohnt, die teilweise schon Jahrhunderte ihren Bestand haben. Da kann man dann in der berühmtesten Parfümeriemannufaktur der Stadt, die schon seit mehreren hundert Jahren eigene Parfums kreiert, in Düften schwelgen und ist sich sofort sicher, niemals mehr ein überteuertes „Geruchsfläschchen“ eines Modedesigners zu kaufen. Oder man genießt formidablen Kaffee im ältesten Kaffeehaus der Stadt und wundert sich über den niedrigen Preis von 1 Euro 20 Cent – und das mitten im Stadtzentrum wohlge-



einen kleinen Ausstellungsraum im Hotel angemietet haben und fühlt sich angekommen. Man macht sodann natürlich kurzfristig den gedanklichen Fehler, dass all dies ja ganz natürlich und leistbar ist, wacht dann aber auch wieder sehr schnell auf. Ja, die Zimmerpreise, die Nebenkosten, die schlagen schon gewaltig zu buche, aber bei dieser Art von Perfektion und Schönheit ist dies auch gerechtfertigt und das sehen anscheinend viele Gäste so, denn das Hotel ist ausgebucht.

merkt. Als optischer Blickfang sind dabei nicht nur die Originalfresken aus dem 16. Jahrhundert zu bewundern, sondern auch die Ober, die mit weißem Dinnerjacket den Kaffee mit Grandezza zubereiten. Allen Baristas, Kaffeehausbesitzern und Gremialvorständen – Sparte Kaffee in Österreich – sei ein Arbeitsbesuch in dieser Stätte des Geschmacks dringend angeraten. Nach den ersten Eindrücken fahren wir müde und verschwitzt zu unserem Hotel – dem Four Seasons, knappe 10 Minuten vom Stadtzentrum und den Sehenswürdigkeiten entfernt, ruhig in einer noblen Villengegend gelegen.

Ja, und ab jetzt wird dann alles anders. Schöne Hotels gibt es auf der ganzen Welt unzählige und darunter stehen auch viele in Österreich. Diese Atmosphäre, die Gartenanlage, das Service und all die Annehmlichkeiten des Four Seasons suchen aber ihresgleichen. Aber schön der Reihe nach.

### Eine Oase der Vollkommenheit

Man tritt ein in eine andere Welt. Sicher hat dieser Eindruck mit dem gediegenen Interieur, mit den liebevoll restaurierten Deckenfreskos und dem Ambiente zu tun. Aber es ist viel mehr. Zuerst einmal die Begrüßung an der Rezeption. Auguren dürften leise unsere Namen der Rezeptionistin zugeflüstert haben, denn wir werden wie selbstverständlich mit diesen angesprochen, so wie man es nur bei langjährigen Stammgästen kennt. Ausfüllen von lästigen Daten gleich bei der Ankunft – weit gefehlt, ein paar nette, nicht einstudierte Sätze, ein Erfrischungsgetränk, und lautlose Geister haben in der Zwischenzeit die Koffer schon auf das Zimmer gebracht. Schnell schaut man sich den Leseraum, die Bar an, lustwandelt noch in einzelnen noblen Geschäften, die

### Die Welt sieht sich

Familien aus Europa, Asien und Amerika leisten sich diesen Luxus und hier kommt natürlich der alte Spruch zum Tragen, der ungefähr so lautet: „Wenn ein möglicher Käufer eines Bootes nach den Benzin- und Fixkosten des Bootes fragt, kann er sich das Boot nicht wirklich leisten.“ Sprich, wer hier nächtigt, weiß, was es kostet und kann und will sich dies auch leisten. Das palastähnliche Anwesen ist in einen wunderschönen großartigen Park eingebettet. In einen nicht minder schönen Herrenhaus sind ebenfalls Zimmer in derselben Kategorie wie im Haupthaus untergebracht. Ein bestechend schöner Swimmingpool, ein eigenes Haus für Spa-Anwendungen und eines für das Workout komplettieren





Cineasten unter unseren Lesern werden sich mit Leichtigkeit und etwas Wehmut an den Film „Der Leopard“ von Luchino Visconti erinnern und man kann sich in der Lobby oder im Lese-Atrium und auf den Gängen durchaus vorstellen, einen Protagonisten aus dem berühmten Film zu begegnen. Anders als im Film spiegelt das Hotel aber nicht eine untergehende Epoche wider, sondern lässt den Gast eintauchen in eine Welt von Überschwang, Großzügigkeit und Farben, ohne ihn dabei zu erdrücken. Und dann sind dann noch die kleinen „goodys“ auf den Zimmern. Man hält eine gediegene

Großflasche eines Florentiner Kosmetik-Nobelhauses in den Händen, um sich die Haare zu waschen und nicht nur ein kleines Fläschchen. Die Qualität der Betten und Pölster, aber auch der Wäsche, macht jeden Gast zumindest kurzfristig zum Prinz oder zur Prinzessin.

### Träume werden wahr

Ausschlaggebend für die besondere Schwärmerei des Autors ist und bleibt allerdings das Service. Ja, in asiatischen Luxus-hotels gibt es viel Personal, wieselflink und freundlich, aber man hat dort das Gefühl einer anezogenen Künstlichkeit. Im Four Seasons Florenz strahlen die Mitarbeiter nicht nur Kompetenz und Freundlichkeit aus, sie vermitteln eine Herzlichkeit und Professionalität sondergleichen. Man spürt, dass man sich um den Gast auf höchstem Niveau bemüht – nicht mehr und nicht weniger. Der Gast bekommt nach wenigen Minuten das Gefühl, vollkommen umsorgt zu werden, ohne Aufdringlichkeit, nur mit viel Charme und Können. Man fängt an zu schwärmen, gerät ins Träumen, stellt sich vor, dass man sich all dies oft und immer wieder locker leisten wird können und wacht dann auf mit der Erkenntnis, dass man wieder abreisen muss. Aber auch wenn wir

das Angebot. Nicht zu vergessen aber die Trattoria am Pool für kleine Köstlichkeiten und das Michelin prämierte Restaurant „Il Palagio“, in dem man mit viel Genuss die Kreditkarte zum Einsatz bringen kann. Nun, einige werden sich fragen, was nun das Besondere dieses Hotels ausmacht.

### Das Besondere liegt im Detail

Schöne Zimmer, Restaurants, Parkanlagen und Spas gibt es viele. Ich möchte den Versuch unternehmen, einige Antworten darauf zu geben. Das Interieur vermittelt auf unkomplizierte Art und Weise vergangene Epochen, ohne dabei zu sehr „aufzutragen“.





## Fazit

Das bisher beste Haus auf der Welt, das wir besuchen durften. Eine Oase mit viel Geschmack, Ruhe und einer Stimmigkeit und Professionalität, die ihresgleichen sucht.

### Four Seasons Hotel Firenze

Größe des Anwesens: 66,000 m<sup>2</sup>

Zimmer und Suiten: 116

Architect: Studio Noferi, Studio Magris & Partners

Interior Designer(s): Pierre Yves Rochon

[www.fourseasons.com/florence](http://www.fourseasons.com/florence)

### HOTEL&DESIGN-Bewertung

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

alle nicht wirklich zu den Schönen und Reichen zählen, alleine schon, ein paar Mal an diesem verlockenden Nektar schlürfen zu dürfen, ist eine Aussicht, die Glücksgefühle verbreitet.



ALLES FÜR DEN

G A S T

HERBST

47. Internationale Fachmesse für die gesamte Gastronomie und Hotellerie

**05.–09.11.2016**  
Messezentrum Salzburg

Die **tonangebende**  
**FACHMESSE.**

## Vorschau auf H&D Nr. 6 | Dezember 2016



### Wohnen wie die Fürsten

Im Westin Excelsior in Florenz, direkt am Fluss Arno gelegen und in Nähe der berühmten Ponte Vecchio, wohnt man standesgemäß. Die 171 Zimmer vermitteln die Eleganz von Florenz und spiegeln charmant eine vergangene Epoche wider. Wir waren zwei genussvolle Tage vor Ort.

### Tischkultur auf höchstem Niveau

Speziell zu Weihnachten, Silvester und in der Ballsaison trägt ein stimmig gedeckter Tisch viel zum Gelingen eines Festes bei. Altbewährtes vermischt mit Neuem – die Porzellanhersteller präsentieren Serien, die sich im wahrsten Sinne des Wortes sehen lassen können.



### Exquisite Kulinarik

Rund um die Festtage sind Gäste gerne bereit, sich Außergewöhnliches zu leisten. Einige gelungene Beispiele dafür in unserer Weihnachtsausgabe.



### Rund um die Welt

Mit unserem Reisespecial wollen wir erstmals ganz gezielt die Hotel- und Gastrobranche ansprechen. Unser Reisespezialist Mag. Karl Riffert, ein anerkannter Fachmann auf diesem Gebiet, gibt Tipps, wo Touristiker selber urlauben sollten.



*Brexit – der erste Gölles Whiskey*

*Jahn Reisen Austria hat das Angebot an kleinen Hotels und Gästebäusern auf Mahé, Praslin und La Digue erweitert.*

### H&D-Award 2017

Wir feiern nächstes Jahr das fünfjährige Bestehen unseres Design Awards. Unsere „Desi“ wird auch nächstes Jahr in verschiedenen Kategorien an nationale wie auch internationale Produzenten von qualitativ hochwertigen Produkten vergeben. Sind auch Sie dabei, wenn es wieder lautet: „And Desi goes to ...“

**Erscheinungstermin: 12. Dez., Redaktionsschluss: 15. Nov. 2016**



Der beste Weg,  
die Zukunft  
vorauszusagen,  
ist, sie zu  
gestalten.

Willy Brandt

## 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. FH Rita Einöder, Mag. Nicole Hoffmann, Dr. Julia Klátil, Mag. Karl Riffert, Fritz Strohmayer

### Grafik und Redaktionsleitung:

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

### Fotos:

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

### Coverbild:

Beerendessert, Hotel Anstz Golserhof

### 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

### Ab:

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 Anzeigenpreislise 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

# MANUFATUR EINZIGARTIGER HOTELKONZEPTE

Photo: Stefano De Monte



Hoteleinrichter seit 1968 · Individuelle Lösungen & Interior Design  
Kompetenz & Logistik & Know how · Designed & Made in Italy



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



## ESPRESSO CAMEL UND ESPRESSO VANILLA

Die neuen Genussmomente von *Nespresso*.



Besuchen Sie uns von **5. – 9. November** auf der  
**Alles für den Gast – Stand 104 in der Arena**  
und entdecken Sie die neuen Kaffeemomente von *Nespresso*.

