

HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Nr. 4 | August/September 2019

HOTEL & DESIGN Fachmagazin für Hotellerie & Gastronomie | Cover: Park Hyatt Mallorca | € 6,- | Österreichische Post AG | MZ 09Z038153 M | Brigitte Strohmayer, Birkensee 32a, 2482 Münchendorf | Retouren an PF 555, 1008 Wien



HOTEL INTERNATIONAL
Park Hyatt
Mallorca

FOOD & DESIGN
Grenzenlose
Kaffeevielfalt

AUTO-SPECIAL
Erweiterung
des Fuhrparks

Fürs Business. Und Family Business.



**Der neue Passat.
Ab jetzt bestellbar.**

Selbst nach einem langen Arbeitstag ist noch lange nicht Schluss. Und dank der intelligenten Fahrerassistenzsysteme sind Sie auch auf das, was nach dem Feierabend kommt, optimal vorbereitet. So managen Sie nicht nur Ihr Business – sondern auch Ihr Family Business.



Volkswagen



Der Chefredakteur verkostet den Botanist Gin in der Bar des Hotels Puradies.

Verehrte Leserschaft!

Der Sommer ist noch voll im Gange, die Buchungen waren bis dato für die Branche zufriedenstellend. Wobei, auf die Zahlen kommt es meiner Meinung nach nicht so wirklich an, denn Qualität sollte speziell in einer Destination wie Österreich immer vor Quantität stehen. Sorry, aber was haben wir von „Urlauberhorden“, die wie Lemminge ein paar Stunden durch die Städte ziehen und dann schon wieder weg sind? Lieber weniger Touristen, die sich aber dann auch etwas leisten können und wollen. So zum Beispiel die neue Generation der Reisenden aus Asien, die schon lange nicht mehr jahrelang für

den Europurlaub sparen müssen, sondern sich den Urlaub auf hohem Niveau locker leisten können. Und da liegt auch die große Chance für Österreich, speziell in den Sommermonaten. Durch den Klimawandel bedingt, werden immer mehr Urlauber die Bergwelt erkunden und die frische Luft genießen und nicht wie Sardinien aufgereiht an einem Stand bei 40 Grad in der Sonne bruzzeln wollen. Und da sollte die Branche wirklich nicht wie üblich auf Besucherzahlen schielen, sondern darauf, wer kommt, und profan gesagt, wie viel Geld er im Stande ist auszugeben. Danach sollten Werbe- und Strukturmaßnahmen gesetzt werden. Wir wollen ja hoffentlich nicht solche Zustände wie in Venedig oder Dubrovnik. Dort wird von den Zuständigen ja mittlerweile radikal umgedacht – nach dem Motto „Weniger ist mehr“. So weit, so gescheit, meine ich. In unserer Sommerausgabe haben wir uns wie immer bemüht, zu den einzelnen Themen kompakt und fundiert Lesestoff zu liefern, der für Sie relevant ist. Ob es sich nun um Böden der neusten Generation, Beispiele für Spa-Landschaften, neue Kaffevariationen oder coole Sommerdrinks handelt – bei uns erfahren Sie aus kompetenter Hand und in Zusammenarbeit mit qualitätsbewussten Produzenten und Anbietern, was auch in Ihrem Haus Platz finden sollte.

In diesem Sinne viel Lesevergnügen,

Ihr

Peter A. de Cillia
Chefredakteur



BEST OF Wellnesshotels, ab Seite 9



Böden & mehr, ab Seite 21



Park Hyatt Mallorca, Seite 83



Auto-Special, ab Seite 66



H&D H&D INFORMIERT

Editorial	SEITE	3
News	SEITE	6
Buchtipps	SEITE	60
Kolumne anonymus	SEITE	65
Vorschau, Impressum	SEITE	70

H&D HOTELS & GASTRONOMIE

Alpenschlüssel im Passeiertal/Südtirol [®]	SEITE	12
Hotel Terme Meran [®]	SEITE	16
Puradies Hotel & Chalets in Leogang [®]	SEITE	39
Motel One erweitert One-Gin-Karte [®]	SEITE	56
„Cyclist“ im Andaz Vienna am Belvedere	SEITE	59
Hôtel du Louvre in Paris [®]	SEITE	61
Maasai Lodge in Tansania [®]	SEITE	62
Park Hyatt Mallorca [®]	SEITE	63



H&D BAD & WELLNESS

Sommer, Sonne, Wellness	SEITE	8
BEST OF: Wellness-Oasen	SEITE	9
Dachterrassenbecken im Alpenschlüssel	SEITE	15
Moderne Duschen	SEITE	18

H&D BÖDEN, GLAS, MÖBEL

Hotel-Ausstattung	SEITE	20
Wohin man tritt	SEITE	21
Objektreinigung	SEITE	22
Professionelle Fliesenverlegung	SEITE	24
Glas-Faltwände	SEITE	26
Neues Interieur im Hotel Pitter	SEITE	28
Möbeldesign zum Wohlfühlen	SEITE	30
Österreichische Möbelindustrie	SEITE	32
Outdoor living	SEITE	34

H&D FOKUS

Hotels der (nahen) Zukunft – Teil III	SEITE	36
Fachartikel: Hotel-Management	SEITE	38
Ambiente 2020	SEITE	42
Moderne Designer-Küchen	SEITE	43
Auto-Special	SEITE	66

H&D FOOD & DESIGN

Kaffee-Special	SEITE	44
Be your own Barista	SEITE	45
Kaffeesezialitäten-Vollautomaten	SEITE	46
Wiberg Genusswelt	SEITE	48
Süßes macht glücklich	SEITE	49
Kaffee kalt genossen	SEITE	50
Strohalm zum Aufessen	SEITE	52
Ginspirationen	SEITE	52
Fruchtige Vitamingetränke	SEITE	53
Metaxa-Event-Serie	SEITE	54
Gin-Premiere am Welt-Gurkentag	SEITE	57
F&D-Produkte	SEITE	58

SYMPHONIC

Objekt Design & Maßanfertigung



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



Neuer
KATALOG

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

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



Neue Karte im Hard Rock Cafe

Seit Juni überraschen die Hard Rock Cafes weltweit ihre Fans mit einer veränderten Speisekarte. Mit über 20 neuen Gerichten ist es die größte Anpassung der Karte, die es seit der Gründung 1971 gegeben hat. Star des neuen Angebots ist der „24-Karat Gold Leaf Steak Burger“, der mit essbarem Blattgold veredelt ist. Für alle Gäste, die sich gerne ihr eigenes Menü zusammenstellen, sind die Vorspeisen und Gerichte zum Teilen perfekt, wie die „One Night in Bangkok Spicy Shrimps“ oder die Mini-Burger-Variationen.

Auszeichnung für Georg J. Riedel

Der Wine Spectator, das einflussreichste Weinmagazin der Welt, hat den 38. Empfänger des jährlich zu vergebenden „Distinguished Service Award“ bekanntgegeben. Die Auszeichnung erhält Georg J. Riedel – Glashersteller in der 10. Generation. Die Preisverleihung findet im Oktober 2019 im Rahmen der New York Wine Experience statt.



FAFGA

Von 16. bis 19. September 2019 findet die 32. FAFGA, gastronomische Leitmesse im Tourismusland Tirol, statt. Die Brau Union Österreich, die auch in Tirol regional stark vertreten ist, präsentiert die aktuellen Trends und Innovationen aus der Welt des Bieres: unter anderem die Spezialitätenbiere Gösser Brauschätze und Zipfer Meisterwerke, Kaltenhauser Spezialitäten, aber auch den Stibitzer Cider aus 100% österreichischen Äpfeln, das Zapfsystem BLADE und alkoholfreie, bierige erfrischende Neuheiten in der Alkohol-FREIZONE.



Rückkehr einer Legende

Luxus auf einer vollkommen neuen Ebene erwartet Gäste ab sofort im Raffles Singapore. Die Hotelikone feierte kürzlich ihre fulminante Wiedereröffnung und läutet damit ein spannendes neues Kapitel in der langen Geschichte des Hauses ein. Der Rückkehr des Accor-Flaggschiffs geht eine sorgsame Restauration voraus, welche im Februar 2017 begonnen hatte und in drei Phasen unterteilt war.

Kulinarisches Highlight

Der wilde atlantische Ozean und die malerischen Buchten, Flüsse und Seen, zahlreichen Häfen und Fischereien – Long Islands maritime Seite bietet viele Aktivitäten, aber vor allem begeistert sie Besucher mit einer vorzüglichen Kulinarik. Speziell Meeresfrüchte und Austern gelten auf Long Island das ganze Jahr hindurch als delikater Höhepunkt. Jedes Jahr kommen 200.000 Besucher zum Oyster Festival um die Delikatessen vom 19. bis 20. Oktober zu genießen.

Alles bleibt besser

„mein c+c“ wurde in die Dachmarke Transgourmet Österreich eingegliedert und firmiert seit Juni unter dem Namen „Transgourmet Cash&Carry“. Die Umfirmierung erfolgt dabei nach dem Credo „Alles bleibt besser“: Die vier regionalen Abholgroßmärkte des Spezialisten für Gastro- und Gewerbekunden in Graz, Bruck an der Mur, Feldbach und Oberwart begeistern neben einem neuen Auftritt mit einem erweiterten Sortiment und noch mehr Serviceleistungen. Thomas Panholzer, GF Transgourmet Österreich, erklärt: „Unter Transgourmet Cash&Carry schreiben wir die Erfolgsgeschichte unserer Märkte weiter und vergrößern unser Angebot. Unverändert bestehen bleiben natürlich die bewährte Produkt- und Service-Kompetenz, die Ansprechpartner vor Ort und die hohe persönliche Betreuungsqualität.“

GF Thomas Panholzer und Georg Fersch, nationaler Standortgeschäftsleiter Transgourmet Cash&Carry



Werk(s) Kunst

Wandobjekte aus verschiedenfarbigen Tafeln, von Hand oder mit dem 3D-Drucker gefertigte Skulpturen. Im vergangenen Sommer waren im Werk von LAUFEN und in der Gmundner Keramik Manufaktur zehn europäische Künstler als „Artists in Residence“ zu Gast, um mit Saphir-Keramik zu experimentieren. Das innovative, von LAUFEN entwickelte Material lässt erstmals enge Radien und dünne Wandungen zu. Die Resultate des Keramik Symposiums Gmunden sind nun in der Ausstellung „Werk(s) Kunst“ bis 7. Oktober im LAUFEN Showroom & Innovation Hub zu sehen.



Ab sofort bestellbar

Der leistungsstärkste Volkswagen im aktuellen Modellprogramm ist ab sofort bestellbar: der Touareg V8 TDI. Mit 310 kW/422 PS zählt er zu den stärksten SUV mit Dieselmotor in Österreich. Das maximale Drehmoment des 4,0-Liter-Achtzylinders erreicht mit 900 Newtonmetern das Niveau von Supersportwagen. Wie bereits die V6-Motoren der Baureihe, erfüllt auch die neue V8-Version die Abgasnorm Euro 6-d-TEMP.

Plattform für Newcomer

Vom 15. bis 19. Februar 2020 können Start-up-Gründer und Jungunternehmer aus dem Gastro- & Hotelbereich wieder die „Newcome“ nutzen, um der Fachwelt ihre Geschäftsmodelle zu präsentieren. Die Sonderschau findet regelmäßig im Rahmen der Intergastra statt und bietet jungen Machern und Innovatoren eine publikumswirksame Plattform, ihre Ideen und Produktneuheiten rund um das Gäste-Business vorzustellen und wichtige Branchenkontakte zu knüpfen. Aber auch attraktive Wettbewerbe wie der „Intergastra Innovationspreis“ oder der „Elevator Pitch“ – eine dreiminütige Konzeptpräsentation vor einer Fachjury – ermöglichen Jungunternehmern, ihre Expertise unter Beweis zu stellen.

Expansionskurs

Österreichs erfolgreichste Burger-Manufaktur ist auf Expansionskurs. Im November eröffnet der erste Franchisenehmer auf 500 m² einen Le Burger in der SCS Vösendorf. Im Dezember folgt ein Restaurant in der legendären „Mall of the Emirates“ in Dubai. Viel Neues findet man jetzt auch auf der Karte, denn bei Le Burger gibt es bald auch Steaks!



Neue Zimmer im München Marriott Hotel

Wände in elegantem Schwabinger Altbauweiß, Möbel, Design- & Deko-Elemente in kräftigem Lodengrün, Kofferablagen aus kernigem Leder – in den frisch renovierten Zimmern des München Marriott Hotel werden traditionelle Elemente neu interpretiert und mit klassisch-bayerischem Chic vereint. Das Ergebnis der Renovierung aller 334 Zimmer bringt die Symbiose aus Tradition und moderner Interpretation von Service und Gastlichkeit perfekt zum Ausdruck.

Alles für den Gast

„Einfach Leben – das gastrophilosophische Forum“ findet erstmals am 11. Nov. 2019 statt und wird integraler Bestandteil der „Alles für den Gast Herbst“ sein. Mit zeitgenössischen Themen, die gleichermaßen gesellschaftlich wie gastronomisch relevant sind, will die Trumer Privatbrauerei gemeinsam mit Reed Exhibitions und der Agentur friendship.is die Stadt Salzburg als Hub für gastronomische Innovation und Kreativität weiter stärken.

V.l.n.r.: Matthias Felsner, Agentur friendship, Seppi Sigl, Eigentümer der Trumer Privatbrauerei, Benedikt Binder-Kriegelstein, CEO von Reed Exhibitions Österreich



Von Bergfreunden für Bergfreunde

Mit der Spatenstichfeier Ende Juli 2019 wurde der offizielle Baustart für das neue und erste 5-Sterne Adults-Only Falkensteiner Hotel in Südtirol gefeiert. Der neue Aktiv-Hot-Spot Kronplatz begrüßt seine Gäste ab dem Winter 2020/21 und bietet ganzjährig einzigartige Erlebnisse am und rund um den beliebtesten Berg Südtirols. Für das Design dieses im Chalet-Stil geplanten Hotels zeichnet der bekannte Star-Designer Matteo Thun verantwortlich.



SOMMER, SONNE, WELLNESS

Edelstahl-
becken von Berndorf
Bäderbau im 5-Sterne-
Hotel Alpenschlüssel, Südtirols
größtem Wellnessrefugium,
dem Quellenhof Luxury
Resort Passeier.



Wellness-Oasen

Österreich war und ist noch immer Vorreiter eines qualitativ besonders hohen und dicht gesäten Wellnessangebotes in Hotels. Wir haben uns daher ganz bewusst bei unserem Special „Best Of“ in Sachen Wellness diesmal ausschließlich für Hotelbeispiele aus dem Ausland entschieden, um der heimischen Branche einige „Wellness-Zugänge“ aus der übrigen Welt vorzustellen.

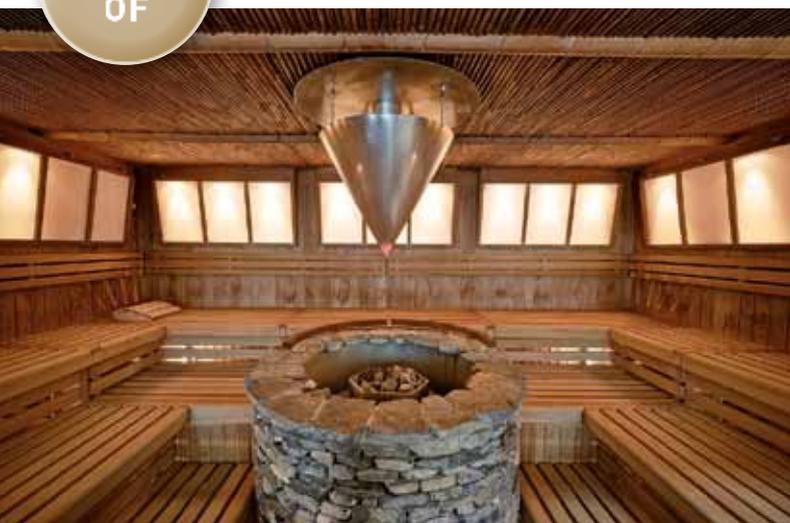
Zu den Zauberwörtern in der Hotellerie zählt sicher „Wellness“. Mit kaum einem anderem Schlagwort kann die Branche schon seit vielen Jahren marketingmäßig punkten und immer mehr Gäste anlocken. Dieser Erfolg ist aber auch mit Risiken verbunden, denn „Wellness-Oasen“ können kostenintensiv sein, sowohl was den Bau als auch die Erhaltung betrifft. Eingehende Gespräche und Planungen mit Profis sind daher unumgänglich.

König Ludwig Wellness & Spa Resort Allgäu

Aller guten Dinge sind ... sieben! Zum 40. Geburtstag gibt es im König Ludwig Wellness & Spa Resort einen umfassenden Umbau mit gleich sieben neuen Highlights: Komplett neu gestaltet werden die Visitenkarte des Hauses – Lobby und Rezeption –

sowie viele Zimmer und Suiten. Neu angelegt wird auch ein 1500 m² großer Schwimmteich mit Außen-Whirlpool, der als wohl größter beschwimmbarer Naturteich im deutschsprachigen Raum gelten darf und dem Haus eine Gesamtwellnessfläche von 6600 m² gibt. Auch die Erweiterung der Lilien-Lounge, ein sehr erfolgreiches Bar-Konzept im Hotelbereich, steht an. Rund 5 Millionen Euro werden aus eigener Kraft in den großen Um- und Ausbau investiert. Seit 2010 wurden bislang 21 Millionen Euro (ohne Fördermittel) investiert – unter anderem in den Bau des Ludwig Spa und eines zweigeschossigen Ruhehauses, des Suitenhauses mit 18 Luxussuiten und erst kürzlich in die Gestaltung einer 300 m² großen Yoga-Lounge. Der erneute Um- und Ausbau macht dem Ruf des Hauses als eine der besten Wellness-Adressen nicht nur im Allgäu alle Ehre.

www.koenig-ludwig-hotel.de ➤



Beatus Wellness- & SPA-Hotel

Vom Beatus Wellness- & SPA-Hotel aus „fällt“ man beinahe in den omnipräsenten, erfrischenden Thunersee. Der Gipfel des sommerlichen Wassergenusses ist aber die Signature-See-Massage auf dem weißen Salon-Schiff MS Beatus II, das Gäste auch zum Erfolgsmusical „Ich war noch niemals in New York“ mit den legendären Songs von Udo Jürgens auf die Thunerseebühne shuttelt.

Wasserwellness ist die Spezialität des Beatus, wobei sich der Erlebnis- und Wohlfühlfaktor stets mit einem Plus für die Gesundheit verbindet. Wie in den heilkräftigen, 35 Grad warmen Solbädern mit Sprudelliegen und Massagedüsen drinnen wie draußen. Dazu gibt es Wellness-Rituale allein oder zu zweit, aber auch asiatische Anwendungen. Und die neue Zirben-Vital-Massage, die durch die Wirkstoffe der Alpenzirbe ent-

stresst: Erwärmte Zirbenstäbe und -formen rollen, gleiten und hebeln in rhythmischen Bewegungen über den Körper und lösen dabei tiefliegende Verspannungen und Blockaden, begleitet vom würzigen Duft des Zirbenöls. 2000 m² Wellness und SPA mit sieben Saunen und Dampfbädern in zwei Sauna-Landschaften runden den Wohlfühlaspekt ab.

www.beatus.ch

Hotel Sonnenhof

Der Straßename heißt „Himmelreich“, das Hotel selbst „Sonnenhof“ – und wer auf der Terrasse des 4-Sterne-Superior-Hauses steht und den Blick über Wälder und Blumenwiesen hinweg auf die Dörfer und sanften Berge des Bayerwaldes schweifen lässt, fühlt sich wie im siebten Urlaubs-Himmel. Hier und im Sonnenhof selbst ist alles möglich, was gelungene Wellnesstage ausmacht.

Eines der Highlights des 1600 m² großen Wellness-Areals ist die Sonnenhof-AquaWelt: Mit einer Fläche von 120 m², einer Temperatur von 31 Grad, Massage- und Luftsprudelbecken und Panoramablick auf den Arber sowie das hübsche Örtchen Lam und mit einer 1000 m² großen Liegewiese eignet sich dieser besondere Ort durchaus auch mal für einen ganzen Relaxtag. Mit dunklem Schiefer und roten Asia-Laternen gibt sich das Asia SPA fernöstlich, durchzogen von Kräuterdüften aus der Kräutersauna und sanft beleuchtet von rotorange glühenden Salzsteinen der Himalaya-Salzsteinsauna. In insgesamt sechs Saunen lässt es sich hier schwitzen, sehr gemütlich etwa in der finnischen Blockhaus-Außensauna mit Hütten-Feeling.

www.sonnenhof-lam.de



So baut man heute

Building Automation von Beckhoff

Ermitage Wellness- & Spa-Hotel

Das Ermitage gilt als eines der schönsten familiengeführten Wellness-Hotels der Schweiz, veredelt mit dem luxuriösen „Goldstaub“, den der Name Gstaad in sich trägt, aber ebenso bodenständig und persönlich. Besitzt das Chalet-Resort nach dem großen Umbau 2011 eine der schönsten Wellness-Landschaften der Schweiz, wurden bis Ende Mai 2019 für mehrere Millionen Franken Solbad, Wellness & Fitness umgebaut bzw. erweitert. In einer Symbiose aus Holz, Glas und Naturstein laden ab Juni 2019 über 3700 m² zum modernsten und größten Wellness-Erlebnis im Berner Oberland ein. Das neue Innen- wie Außen-solbad punktet mit der aktuellsten umweltfreundlichen Schwimmbadtechnik, mehr Wasserfläche und mehr Attraktionen. Dazu gibt es neu gemütlich-stylische Ruhe-Lounges mit Juice Bar, einen Infrarot-Wärmeraum und ein neues großes Fitnesscenter. Für die optimale Reinigung des Sole-Wassers wird eine komplett neue Wasseraufbereitung mittels Filter und moderner Salzelektrolyse sorgen, mit der die Wartungsintensität der Wasseraufbereitung gesenkt und der Chemikalieneinsatz reduziert wird.

www.ermitage.ch



So baut man flexibel:
mit Beton.

So baut man klassisch:
mit Ziegelsteinen.

So baut man sicher:
mit Stahl.

So baut man intelligent:
mit Automatisierungskomponenten von Beckhoff.

www.beckhoff.at/building

Mit Beckhoff Building Automation lassen sich alle Gewerke auf Basis eines ganzheitlichen, durchgängigen, PC- und Ethernet-basierten Gebäudeautomatisierungskonzeptes integrieren. Der Effekt: Investitionskosten werden minimiert, Wartung und Flexibilität werden optimiert, die Engineeringkosten gesenkt und alle Kriterien für Gebäudeautomation nach Energieeffizienzklasse A erfüllt. Das modulare Beckhoff Steuerungssystem erlaubt eine Anbindung aller Datenpunkte und Subsysteme über Beckhoff Busklemmen sowie eine flexible Bedienung, vom Smart-Phone bis zum Touchpanel.





Südtirols alpines Wellnessrefugium

Wahrer Luxus in den Alpen wird einem im gesamten Resort präsentiert. Im Alpenschlüssel wird dem Ganzen aber noch eine Krone aufgesetzt.

Text: Peter A. de Cillia, Fotos: Quellenhof Luxury Resort Passeier



Die „hard facts“ sind beeindruckend: 10.000 m² umfasst das luxuriöse Wellnessparadies im 5-Sterne-Quellenhof Luxury Resort Passeier im Passeiertal. Südtirols größtes Wellnessrefugium ist dabei groß genug, um sowohl Familien als auch ruhesuchenden Erwachsenen alles zu bieten, was Wellness und Spa zum exklusiven Erlebnis macht. Der Acqua Family Park und das Familien-Saunadorf (dressed on) in der Parkresidenz gehören den Kids und ihren Eltern. Jede Menge Platz ist der Ruhe, Wellness und Gesundheit auf höchstem Niveau „for adults only“ in der Vitalresidenz gewidmet. Ein Innen- & Außenpool, ein Solepool im Freien, eine Lounge, ein biologischer Schwimmteich, ein Hot-Whirlpool, eine Saunawelt mit separater Lady-Sauna und See-Event-Sauna sowie zwei „Sauna-Kugeln“, ein olympisches

Sportbecken, 7.000 m² Ruhepark und unzählige kuschelige Ruhezone sind nur ein Auszug aus dem beeindruckenden Angebot, das den Quellenhof zu einem der führenden Wellnessresorts im Alpenraum macht. Dazu kommen Schönheitsparadiese und noch vieles mehr. Mit einem Wort – eigentlich steht im Resort ein ganzes Dorf aus unterschiedlichen Urlaubseinheiten den Urlaubern zur Verfügung.

Wir wählten das Alpenschlüssel, ein architektonisch sehr an den Chaletstil angelehntes Hotel, 5-Sterne-geprägt und ebenso großzügig dimensioniert wie die gesamte Anlage. Ob es sich nun um die Zimmer, Suiten, die neuen Chalet-Zimmer, den Spabereich, den Infinitypool – übrigens von Berndorf Bäderbau aus Österreich geplant und montiert –, oder die Bar und das Restaurant handelt: Hier wird den urlaubenden Gästen Platz gegeben. Viel Platz, und man gewöhnt sich sehr schnell an diesen räumlichen Luxus. So kann man sich gepflegt in einer eigenen Urlaubswelt bewegen, ohne zu sehr daran erinnert zu werden, dass man hier ja nicht alleine ist. Ein Gefühl, das wir bei unserem Besuch genossen.

Alpin, aber mondän

Das Design ist alpin geprägt, hält sich aber mit „springenden Hirschen“ zurück. Der Gast bewegt sich in einer sehr luxuriösen Welt, die sich jedoch eindeutig in den Alpen befindet. Holz, Stein, verbunden mit Glasfronten, die den Blick in die Bergwelten richten lässt, modernste Badezimmer, natürlich mit luxuriöser Dusche und/oder freistehender Badewanne. Die Materialien sind hochwertig ausgewählt und versprechen Langlebigkeit. „Casual Chic“ oder „Shabby Chic“, wie es derzeit öfters vorkommt, wird man hier nicht antreffen. Den Luxus spürt und sieht man sogleich, und das ist von den Eigentümern auch so gewollt.

Alle Hotels im weitläufigen Resort werden von Mitgliedern der „Dorfer“-Familie geführt. So auch im Alpenschlüssel, wo man Birgit und Jörg Perwanger-Dorfer antrifft. Ein Gefühl, das bei dem betuchten Gästeklientel naturgemäß gut ankommt. Bei dieser Hausgröße ist dies auch zu managen.





Elegant speisen

Kulinarisch verwöhnt werden die Gäste mit einem vielfältigen und hochwertigen Gourmet-Angebot. Neben der klassischen Gourmet-Halbpension bieten die beiden Restaurants „Quellenhof Gourmetstube 1897“ und das Sky-Restaurant „Teppanyaki“ den Gästen Kochkunst vom Feinsten! Die seit 2016 bestehende „Quellenhof Gourmetstube 1897“ hat bereits mehrere Auszeichnungen erhalten, darunter prämierte Gault&Millau sie 2018 und 2019 in der Erstaufnahme gleich mit 2 Hauben und 15 Punkten. Man hätte also theoretisch die Möglichkeit, vom Hauptrestaurant im Alpenschlüssel auch den anderen Restaurants in den anderen Hotels einen Besuch abzustatten, aber wer so gut betreut und verköstigt wird, wie es im gewählten Haus geschieht, der sucht nicht das Weite. Die Servicemannschaft, jung und sehr ambitioniert, die kulinarischen Verführungen und das Weinangebot, speziell aus den umliegenden Regionen, sind perfekt. Und der Umstand, dass man sowohl im Spabereich als auch auf den Wiesen rund um die Pools wirklich Ruhe findet, macht dieses Haus im Resort zu einem Bestseller.



Fazit

Ein Kleinod und eine Verwöhnoase, eingegliedert in ein sehr großes Resort. Für all diejenigen, die Komfort, Ruhe und Top-Kulinarik lieben, der richtige Ort. Man kann auch alle Annehmlichkeiten des Resorts nutzen, wird sich aber kaum woanders hinbewegen, denn im Alpenschlüssel bekommt man alle Urlauberwünsche auf höchstem Niveau erfüllt.

HOTEL&DESIGN-Bewertung

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

Quellenhof Luxury Resort Passeier

- 58 Zimmer
- natureSAUNA (6 Saunen)
- Pools und Naturbadeteich
- Infinitypool am Dach mit Blick in die Alpen
- natureSPA
- Verschiedene Ruhe- und Relaxräume
- 3 Kategorien an luxuriösen Chalets:
Wald Chalet, Mountain Chalet und Bella Vista Chalet
- Bar
- Restaurant
- Fitnessraum
- Panoramalage oberhalb des Quellenhof Hauptresorts (300 m)
- Shuttle-Service zum Quellenhof Hauptresort
- Alle Leistungen auch im Quellenhof Hauptresort nutzbar

Das gesamte Quellenhof Luxury Resort Passeier ist Mitglied bei den Belvita Leading Wellnesshotels Südtirol, www.belvita.it

www.quellenhof.it

Niveauvolles Schwimmvergnügen

In das pure Vergnügen eintauchen und dem Alltag davonschwimmen ist in den Wasserwelten des Alpenschlüssels des Quellenhof Resorts in Südtirol ganz einfach. Herzstück ist das Dachterrassenbecken aus Edelstahl von Berndorf Bäderbau.



© IT/St. Martin, Wellness Resort Quellenhof, Alpenschlüssel / Berndorf Bäderbau

Platzsparende Bauweise

Eine Besonderheit des Dachterrassenbeckens ist, dass es teilweise aus der Dachterrasse herausragt und teilweise bündig ist. Das Becken wurde mit einer speziellen „Fachwerkskonstruktion“ umgesetzt, die eine platzsparende Bauweise ermöglicht.

Luxuriöses Highlight

Als hochwertige Attraktionseinrichtung wurde eine Rohrsprudelsitzbank mit schräger Lehne und Nackenstütze realisiert. Das Sitzgefühl ist mit dem einer Couch vergleichbar.

Die größte Herausforderung bei der Realisierung des Dachterrassenpools war die notwendige Schallentkopplung. Das gesamte Schwimmbecken ist schallentkoppelt, da sich darunter Suiten befinden, in denen es keine Lärmbelästigung geben darf. Aufgrund der jahrzehntelangen Erfahrung und der Beratungskompetenz hat sich der Bauherr, die Familie Dorfer, für Berndorf Bäderbau entschieden. Das österreichische Unternehmen konnte die überzeugendste Lösung für die Schallentkopplung anbieten.

Wichtig war für den Bauherrn auch eine termingerechte Umsetzung. Für den gesamten Umbau (Suiten, Dachterrasse und Schwimmbecken) waren ca. 90 Kalendertage, für die Realisierung des Schwimmbeckens waren 20 bis 25 Kalendertage vorgesehen. Diese Zeitvorgabe konnte das Team von Berndorf Bäderbau professionell einhalten und sorgte so für einen reibungslosen Ablauf.

Edelstahlbecken von Berndorf Bäderbau

Edelstahlschwimmbecken schaffen einzigartige Wasserräume und sind eine wertvolle Oasen für Erholung und eine Quelle der Gesundheit. Durch modernes Design, grenzenlose Formgebungsmöglichkeiten und hervorragende Verarbeitungsqualität fügen sich unsere Edelstahlpools harmonisch in jede Umgebung ein. Seit 1960 baut das Unternehmen in Niederösterreich Schwimmbecken. Mittlerweile sind dies mehr als 6.700 realisierte Schwimmbecken aus Edelstahl in ganz Europa, und die Lebensdauer des Materials von mindestens 47 Jahren spricht für sich.

Projektspezifische Angaben

Aufstellungsort:

Wellness Resort Quellenhof – Alpenschlüssel, Südtirol

Leistung Berndorf Bäderbau:

Lieferung und Montage von Schwimmbecken aus Edelstahl rostfrei mit Überlaufrinne
Werkstoff: Edelstahl Rostfrei, 1.4404

Dachterrassenbecken

Abmessungen: Länge: 17,00 m, Breite: 5,00 m
Wassertiefe: 1,30 m, Wasserfläche: 85,00 m²

Einströmsystem: Bodeneinströmkanäle

Besonderheiten / Ausrüstung:

- Rohrsprudelsitzbank mit schräger Lehne inkl. Nackenstütze & Attraktionsdrucktaster
- Einstiegstreppe inkl. Handlauf für Rollladenabdeckung
- Nischenleiter inkl. Leiterholmen
- Haltestange auf beiden Längsseiten des Beckens
- Nachtabenkung
- Unterwasserbeleuchtung
- Schallentkopplung

hotel-pools@berndorf-baederbau.com



Design & Wellness in Meran

Der Duft der Berge mit mediterranen Nuancen erfüllt die Luft, die ankommenden Gäste im Eingangsbereich des Hotel Terme Meran werden sogleich mit einem Blick durch die Glasfront des modernen Kubus auf die mediterrane Kurstadt mit ihrem atemberaubenden Bergpanorama in Bann gezogen.

Text: Peter A. de Cillia, Fotos: Hotel Terme Meran



Die Stadt selbst unterzieht sich gerade erfolgreich einer „Anti-Aging-Kur“. Überall schießen in der sonst vor allem bei älteren Reisenden beliebten Destination „junge“ Cafés und Restaurants, Boutiquen und Sport-Shops aus dem Boden. Zeitgemäße Hotels mit Wellness- und Beauty-Oasen, wie das Hotel Terme Meran, sind ebenfalls Ausdruck des selbstbewussten, neuen, jugendlichen und trendigen Meran. Sobald Gäste das Vier-Sterne-Superior-Refugium betreten, finden sie sich in einer chicen Umgebung wider. Star-Architekt Matteo Thun aus Mailand hat unter Verwendung edler, natürlicher Materialien ein ganz besonderes Wohlfühl-Ambiente geschaffen. Modern gestylt, farbenfroh und

anders, als man es von vielen anderen Thermenhotels gewöhnt ist. Das Hotel ist das einzige Hotel mit direktem Zugang zur Therme Meran, die bequem über einen „Bademanteltunnel“ zu erreichen ist. Wer dies möchte, denn an sich wird hier alles geboten, was ein Wellnessurlauber sich so wünscht. Der 3.200 m² große Rooftop-Wellnessbereich ist das jüngste Highlight des Hotels. Die auf dem Dach gelegene Wellnessoase bietet Gästen einen atemberaubenden 360-Grad-Panoramablick über Meran und auf die Bergwelt Südtirols. Das Programm für perfekte Tiefenentspannung umfasst Erholung im gemütlichen Relax-Bereich, ein Bad unter freiem Himmel im beheizten 22 Meter langen Sole-Infinitypool, ein Workout im High-End-Fitnessbereich, Relaxen in den Panorama-Saunen, die mit Zirbenholz verkleidet sind, im Dampfbad oder bei einer ausgewählten Spa-Anwendung. Das Konzept des Sky Spa orientiert sich an der asiatischen Philosophie des Wohlbefindens in Kombination mit Einflüssen aus der europäischen Wellnesskultur.

Kulinarisch auf sehr hohem Niveau

Auch Freunde edler Speisen kommen in Südtirols einzigem Thermenhotel voll auf ihre Kosten. Wer die Verwöhn-Halbpension gebucht hat, genießt ein reichhaltiges Frühstücksbuffet, abends ein mehrgängiges Menü. Das Bistro La Piazza und der neue Glaskubus, mitten auf dem Thermenplatz, stellen einen gelungenen Mix aus moderner Linienführung und dem Charme eines Pariser Bistros dar. Die 115 Doppelzimmer und 24 Suiten überzeugen durch hochwertiges Mobiliar und Materialien, harmonische Farben und moderne Ausstattung. Von den Räumen aus schweift die Sicht über den Thermenpark und die Bergwelt rund um Meran.

Das 4-Sterne-Superior-Haus ist der perfekte Ort für alle, die modernes Ambiente lieben, das Erlebnis „Stadt“ suchen und bei Wellness entspannen möchten. Nur drei Gehminuten sind es vom Haus bis zur berühmten Laubengasse, ihren Geschäften und Restaurants.



Fazit

Ein trendiges Thermenhotel mit allen Vorzügen, die man sich wünscht. Speziell der Pool am Dach, aber auch die Gartenanlage mit Indoor- und Outdoorpool laden zum Relaxen ein. Ein aufmerksames Service demonstriert echte Herzlichkeit und Kompetenz. Ein Thermenhotel mitten in der Stadt, das mit althergebrachten Hotels in diesem Bereich nichts mehr zu tun hat. Eine Thermenlandschaft auch für jüngere Besucher.

www.hotelthermemeran.it

HOTEL&DESIGN-Bewertung

Architektur					
Design					
Spa					
Küche					
Service					



Design at its best

Kaldewei präsentiert mit der Serie Nexsys tausendfache Gestaltungsmöglichkeiten für die moderne Dusche dank neuer Maß- und Farbvielfalt sowie edler Designblenden.



Bei der Farbvielfalt überzeugt die Kaldewei Nexsys mit 16 neuen Tönen: Vier Sanitärfarben und zwölf exklusive Mattfarben aus der Coordinated Colours Collection ergänzen ab sofort das Angebot. Damit lässt sich die emaillierte Duschfläche harmonisch in die übrige Badgestaltung integrieren oder kontrastreich als echtes Highlight inszenieren.



Kaldewei Waschtisch-Schale Miena und Duschfläche Nexsys mit Designblende in Edelstahl gebürstet. Die Kaldewei Nexsys vereint das Beste aus zwei Welten – alle Vorteile einer emaillierten Duschfläche und das moderne Design einer Rinnendusche.

Mit wenigen Worten lassen sich die neue Vielfalt und die außergewöhnliche Ästhetik der Kaldewei Duschfläche Nexsys beschreiben. Eine Dusche in 17 Farben, 20 Abmessungen, drei Oberflächen und mit fünf edlen Designblenden bietet rund 5.000 Möglichkeiten für eine individuelle Badplanung. Die Kaldewei Nexsys vereint das Beste aus zwei Welten – alle Vorteile einer emaillierten Duschfläche und das moderne Design einer Rinnendusche.

Ein charakteristisches Designmerkmal der Nexsys ist ihre schlanke, puristische Ablaufrinne, die sich fast bündig in die emaillierte Duschfläche einfügt. Mit vier neuen Oberflächenfarben für die edle Designblende unterstreicht Kaldewei die Eleganz und Wertigkeit der exklusiven Rinnendusche aus Kaldewei Stahl-Email. Neben Edelstahl gebürstet wird die Blende nun auch in Edelstahl glänzend, Gold glänzend, Rotgold gebürstet und Alpinweiß zur Auswahl stehen.

Neue Maßvielfalt für individuelle Wünsche

Flexibilität und Individualität sind für Architekten und Planer wichtige Kriterien bei der Produktauswahl. Die Badplanung verlangt heute nach Lösungen, bei denen sich persönliche Wünsche auch mit schwierigen Raumsituationen vereinbaren lassen. Kaldewei erweitert das Angebot der revolutionären Badlösung Nexsys um zwölf neue Abmessungen von 80 bis 170 Zentimetern auf nun 20 Abmessungen.

Exklusive Farben und Oberflächen

Auch bei der Farbenvielfalt überzeugt die Kaldewei Nexsys mit 16 neuen Tönen: Vier beliebte Sanitärfarben und zwölf exklusive Mattfarben aus der Coordinated Colours Collection ergänzen ab sofort das Angebot. Damit lässt sich die emaillierte Duschfläche harmonisch in die übrige Badgestaltung integrieren oder kontrastreich als echtes Highlight inszenieren. Für weiteren Komfort durch eine besonders reinigungsfreundliche Oberfläche sorgt auf Wunsch der pflegeleichte Perl-Effekt. Alle zwölf Mattfarben können mit der nahezu unsichtbaren Rutschhemmung Kaldewei Secure Plus ausgestattet werden – für hohe Trittsicherheit in der Dusche.

Das werksseitig vormontierte 4-in-1-System aus Ablaufrinne, Gefälleträger, Abdichtband und Duschfläche sorgt für eine besonders einfache und schnelle Montage. Optimale Schalldämmung ist durch das beiliegende Schallschutzband gewährleistet. Dank der besonders niedrigen Aufbauhöhe ist der bodenebene Einbau auch bei geringer Bautiefe möglich.

Prämierte Designvielfalt

Für ihr exzellentes Design erhielt die emaillierte Duschfläche den begehrten „Good Design Award 2018“ und den „iF DESIGN AWARD 2019“ und wurde zuvor bereits mit der höchsten Auszeichnung „Best of Best“ für „Innovative Materials“ und „Innovative Architecture“ bei den ICONIC AWARDS 2018 prämiert.

www.kaldwei.com



Hotel-Ausstattung

Qualität und dennoch vernünftige Preise, Langlebigkeit trotz Nachhaltigkeit, schön, aber auch zweckgebunden – dies sind wichtige Kriterien für Interieur und Ausstattung in der Gastronomie und Hotellerie. Einfallsreichtum und Know-how trennen die Spreu vom Weizen.

Wohin man tritt ...

Parkett, Teppich oder Vinyl – die Qualität muss stimmen, sonst bekommt der Gastgeber schnell Probleme. Premiumhersteller wissen das naturgemäß und bieten eine breite Produktpalette an modernen, vielseitigen Bodenbelegen an.

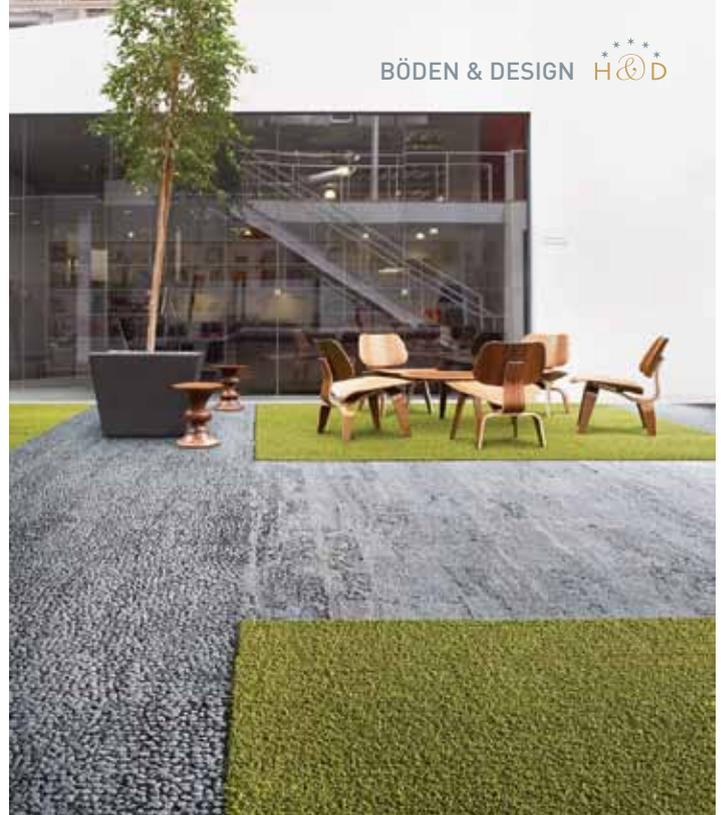
Fotos: Weitzer Parkett; Interface; Carpet Competence; Carpet Concept/Hotel am Leuchtturm; Agrob Buchtal

Ob es sich nun um den Bodenbelag in der Lobby, im Restaurant, in den Zimmern oder in der Spa-Welt handelt, welche Materialgebung, welche Farbe, all dies sagt auch etwas über das Haus an sich aus. Entweder rustikal, shabby chic oder doch hochmodern. Welche Entscheidung auch immer, die Funktion entscheidet auf jeden Fall über das Material und Design. Beste Qualitätsanforderungen müssen dabei sichergestellt werden. Derzeit sind unter anderem Böden mit dem Trägermaterial Vinyl en vogue. Das verwendete Vinyl wird mit Kalk- oder Steinmehl angereichert, um die thermoplastischen Eigenschaften des Materials zu verändern. Zudem gewinnt das Material an Formstabilität und kann Temperaturschwankungen besser standhalten. Diese Böden sind wasserfest und eignen sich daher hervorragend für den Einsatz in allen Feuchträumen.

Der Umwelt zuliebe

Der Trend, der sich seit Längerem in der Bevölkerung beobachten lässt, hin zur Sensibilisierung für ökologischere und gesündere Produkte, lässt sich auch auf dem Fußbodenmarkt erkennen. Auch im Bereich der Bodenbeläge geht der Trend der Hersteller hin zu ökologischen und nachhaltigen Produkten. So erfreuen sich Bio-Böden aus nachwachsenden Rohstoffen immer größer werdender Beliebtheit.

Kiano von Agrob Buchtal: eine Mischung aus Stein und Zement.



Teppichfliesen Interface Human Nature – von der Natur inspiriert.

Der Teppichboden

Der Trend hin zu hochflorigen Teppichböden, die sich weich und flauschig anfühlen, wird auch dieses Jahr fortgesetzt. Auch setzen Hersteller im Bereich Teppichboden auf ein neues Garn, das Polyamid-Plus-Garn. Dieses ist einfach robuster als ein herkömmliches Garn und führt dazu, dass der Teppich weniger schmutz-anfällig ist und sich einfacher reinigen lässt. Die innovativen neuen Garne, bei denen der Farbstoff bereits während der Produktion in die Faser gebracht wird, sind resistent gegen UV-Strahlung und Verfärbung und somit besonders langlebig. Frei von Latex, Bitumen und PVC setzen Teppichböden auch neue Qualitätsmaßstäbe bezüglich der Geruchs- und Emissionsreduktion.

Der Designboden

Bei den Designböden liegt der Fokus der Hersteller eindeutig auf ökologisch und nachhaltig einwandfrei hergestellten Produkten. Gerade beim Designboden wird der Trend, gesunde

Im Hotel am Leuchtturm in Warnemünde wurde der Hotel-Teppichboden von Concept Carpet individuell angefertigt.





Der neue Farbton Eiche Rauchquarz von Weitzer Parkett.



Axminster Teppich von Carpet Competence im Casino Vienna.

und umweltfreundliche Produkte herzustellen, besonders deutlich erkennbar. Die Böden sind frei von PVC, Chlor, Phthalaten und Schwermetallen und dank dieser Zusammensetzung wohn- gesunde Alternativen.

Der Parkettboden

Der gute alte Parkettboden gilt seit jeher als das Produkt für all die Räumlichkeiten, bei denen man auf Qualität und Ästhetik Wert legt. Und daran wird sich auch zukünftig sicher nichts gravierend ändern. Die Parkettböden neuester Produktion sind hochwertig versiegelt und perfekt geschützt gegen Staub, Schmutz, Flüssigkeiten und Chemikalien. Diese geschlossene Schutzschicht sorgt gleichermaßen für eine hohe UV-Stabilität und verringert so die natürliche Verfärbung des Holzes durch Licht- einstrahlung. Der Trend liegt nach wie vor voll auf Eichenholz und der klassischen Landhausdielen. Es wird jedoch eine neue Oberflächenveredelung angeboten. Hier soll die Oberflächen- behandlung aus Hartwachs die lackierte Oberfläche nach und nach ablösen. Der Vorteil bei der Beschichtung mit Hartwachs liegt darin, dass durch die natürliche Haptik und Optik die Authentizität der geölten Oberflächenbehandlung nachempfunden werden kann. Dazu soll die Oberfläche beim hartgewachsenen Parkett ähnlich wie beim lackierten Parkett robuster und weniger pflege- aufwendig sein. Gehkomfort und zugleich Tritt- und Raumschall- minderung stehen ebenfalls im Vordergrund.

i.h.s. – immer hygienisch sauber

Hagleitner Hygiene denkt das Housekeeping neu und bietet ein 3-Stufen-System für die effiziente Objektreinigung. Hinter dem Kürzel „i.h.s.“ steht ein Konzept, das auf drei Produkt-Linien basiert:

„i.“ weist auf das hochpräzise Dosiersystem „integral 2GO“ hin. Das an der Wand befestigte Gerät ist an Wasser und Strom angeschlossen und arbeitet vollautomatisch mit verschiedenen Konzentraten. Die Patronen mit 2,6 Liter ergeben dabei bis zu 1.300 Liter fertigen Reiniger – ausreichend zum Beispiel für bis zu 108.333 m² Boden.



„h.“ steht für „havon“, das Wäschekonzept von Hagleitner. Mit „havon DES 60“ werden die Reinigungstextilien bei 60 °C gewaschen und desinfiziert, um alle Viren und Bakterien zu beseitigen.

„s.“ schließlich ist der Anfangsbuchstabe von „safetyMOP“, Hagleitners Wischmopp, der ohne Bücken im Halter einrastet.

Kein lästiges Eintunken und Auspressen im Kübel mehr: Man nehme einen frisch-feuchten Mopp oder ein frisch-feuchtes Mikrofasertuch für die Reinigung. Danach kommen die Reinigungstextilien in den Abgabesack und von da aus in die Waschmaschine: Bei 60 °C werden sie desinfizierend gewaschen. Für die nächste Runde werden in der „Hagleitner safetyBOX“ bis zu 20 Mopps bzw. in der „Hagleitner safetyBOX small“ maximal 18 Mikrofasertücher in Tränklösung eingelegt und sind nach 15 Minuten wieder einsatzbereit.

Durch die effiziente Anwendung stellt „i.h.s.“ 30 % Ersparnis in Aussicht – sowohl an Zeit als auch an Kosten. Und einen hygienischen Mehrwert. Dazu Bernhard Peßenteiner, Pressesprecher von Hagleitner: „Schmutz und Krankheitserreger verteilen sich hier nicht: Jedem Raum sein Wischmopp, jedem Raum sein Mikrofasertuch – und danach einfach in die Waschmaschine damit. Wo beides hingehört und wo Viren und Bakterien mit dem richtigen Waschmittel keine Chance haben.“

RÄUME FLEXIBEL ÖFFNEN

MIT EINZIGARTIGEN GLAS-FALTWÄNDEN

Sicher nach RC2 · barrierefrei · hoch wärmegeklämt
individuelle Projektlösungen





Exklusives Wohnen mit Blick über Wien

Entworfen von Stararchitekt Renzo Piano entstanden im Quartier Belvedere das Lifestyle-Hotel Andaz Vienna sowie exklusive Parkapartments. Die umfangreichen Fliesenverlegearbeiten wurden von HB Fliesen mit Produkten von Murexin ausgeführt.

Fotos: Hotel Andaz Vienna Am Belvedere, SIGNA



In den Fußstapfen von Prinz Eugen von Savoyen, einem der führenden Entwickler sowie Kunstsammler seiner Zeit und dem Mann hinter dem Schloss Belvedere, präsentiert das Lifestyle-Hotel moderne regionale Kunst und Designs, während die deckenhohen Fenster einen imposanten Blick über die Stadt bieten.

In den Bädern des Hotel Andaz Vienna Am Belvedere verlegte HB Fliesen mit Murexin-Produkten auch aufwendige Mosaik.

Außergewöhnliches Architekturkonzept

Die 303 urban gestalteten Gästezimmer im Andaz Vienna Am Belvedere, darunter 44 Suiten mit einzigartigem Innendesign, lassen Touristen und Geschäftsreisende in die Kultur Wiens eintauchen.

Auch die angrenzenden 342 Parkapartments Am Belvedere – auf Pylonen gestelzt – lassen ihre Bewohner Fernblicke über Wien genießen. Neben der architektonischen Besonderheit und der in jedem Detail durchdachten Ausstattung sind es vor allem die zusätzlich geschaffenen Grünflächen und die besondere Lage im zentrumsnahen Quartier Belvedere, welche die Parkapartments zu einer begehrenswerten Wohnadresse in Wien machen.

Beide Projekte stammen aus der Feder des italienischen Stararchitekten Renzo Piano. Bauherr des Komplexes ist SIGNA – beim Hotel im Joint Venture mit der Hyatt Gruppe. In unmittelbarer Nachbarschaft des historischen Schlossgartens begeistern die exklusiven Parkapartments Am Belvedere mit ihrem außergewöhnlichen architektonischen Konzept: Denn Säulenkonstruktionen heben das Gebäude mehrere Meter über das Straßenniveau, sodass der Ausblick selbst in den untersten Etagen weit über die grünen Baumkronen in die Ferne reicht. Zeitlos und modern im Design sowie mit „smarter“ Ausstattung bieten die Wohnungen jeden erdenklichen Komfort und ein völlig neues, urbanes Wohn- und Lebensgefühl.

Hochqualitative Fliesenverlegung

Die umfangreichen Fliesenverlegearbeiten – sowohl im Hotel als auch in den Wohnanlagen – wurden von der HB Fliesen GmbH mit Produkten von Murexin ausgeführt.

Für HB Fliesen war die größte Herausforderung bei diesem Projekt, neben der immensen Flächenleistung von insgesamt rund 24.000 Quadratmetern, die geforderte hohe Qualität der Verfliesung. Beispielsweise wurden Matrix-Mosaik- und hochwertige Großformatfliesen verlegt. „Die Logistik, um die Arbeiten in den fünf Türmen mit bis zu 19 Stockwerken reibungslos durchführen zu können, war nicht einfach zu bewerkstelligen. Zu Spitzenzeiten hatten wir bis zu 40 Personen auf der Baustelle und fünf Personen im Büro für das Projekt gebunden“, berichtet Projektleiter Hubert Ledersteger. „Die Baustellenabwicklung entscheidend erleichtert hat auch unsere neue HB Fliesen App, die sich als schnelle, zukunftssträchtige Informationsschnittstelle zwischen Innen- und Außendienst bewährt hat.“



Insgesamt verlegte das Team von HB Fliesen in den Parkapartments Am Belvedere und im Hotel Andaz Vienna rund 24.000 Quadratmeter Fliesen.

Bewährt hat sich außerdem die langjährige Partnerschaft mit der Murexin GmbH. „Rasche Materialbereitstellung und flexible Lieferungen waren unser Beitrag zum Gelingen des Projekts“, so Murexin Vertriebsleiter Peter Reischer. „Gerade bei einem derart umfangreichen Bauvorhaben müssen sich die Verarbeiter auf das Material verlassen können, um den Kopf für andere Sachen frei zu haben. Bei den vielen Arbeitsstunden, die HB Fliesen dort geleistet hat, spielen viele Faktoren eine wichtige Rolle“, so Reischer weiter.

Die Bauwerksabdichtung auf insgesamt rund 5.000 Quadratmetern Rohboden führten die Profis von HB Fliesen mit der Dickbeschichtung „Murexin 2K PS“ aus. Für die Abdichtung auf dem Estrich bzw. auf den Wänden wurden die Flüssigfolie „1 KS“ bzw. die Profi-Dichtfolie „Schnell Maximo PSM 1K“ verarbeitet, nachdem die Flächen zuvor mit Tiefengrund „LF 1“ grundiert wurden. Als Fliesenkleber kamen „Mureflex MFK 45“ und „Schnellflex Klebemörtel Weiß SFK 81“ zum Einsatz. Das Mosaik wurde mit Fugenmörtel „Epoxy FMY 90“ im entsprechenden Farbton verklebt und verfugt. Alle anderen Fliesenflächen verfugte das Team von HB Fliesen mit „Flexfuge Profi FX 65“ und Fugenmörtel „Extrem FME 80“. Dehn- und Anschlussfugen wurden mit dem Sanitär silikon „Profi SIL 65“ von Murexin ausgebildet.

Murexin – das hält

Die Murexin GmbH ist für Bau-Profis der Partner für perfekt abgestimmte Produkte und Systeme. In sechs Haupt-Baubereichen finden sich rund 3.000 Produkte: So bietet die Sparte Parkett- und Klebetechnik alles für die Verlegung von Böden jeglicher Art, die Sparte Fliesenverlegetechnik besteht aus Systemen zum

Verlegen von keramischen Fliesen, Platten und Natursteinen. Alles zum Imprägnieren, Beschichten und Versiegeln von Böden bietet der Bereich Beschichtungstechnik, während Abdichtungstechnik abgestimmte und zertifizierte Abdichtungssysteme umfasst. Die Sparte Estrich- und Mörteltechnik bietet klassische Baustoffe und Wärmedämmschüttungen, und in Sachen Farb- und Anstrichtechnik schließlich finden Maler, Anstreicher und Lackierer perfekt abgestimmte Systeme. Der hohe Qualitätsanspruch beschränkt sich bei Murexin nicht nur auf Rohstoffe, Herstellverfahren und Produktvielfalt, auch die Ökologie und Nachhaltigkeit sind für das österreichische Unternehmen zentrale Kernthemen.

Projektdaten

- ca. 24.000 m² Fliesen, u. a. von den Herstellern Refin und Atlas Concorde
- insgesamt rund 5.000 m² Bauwerksabdichtung
- Verfliesen der Bäder und Sanitäranlagen sowie Abstellräume in den 3 Wohntürmen mit 342 Wohnungen und Selection-Apartments von 46 m² bis ca. 300 m²
- Verfliesen von Wellnessbereich, Großküche, Hotellobby und aller Sanitäranlagen in den 2 Hoteltürmen mit 303 Zimmern und Suiten

www.murexin.com

www.andaz.com / www.parkapartments.at



Burg Schwarzenstein: Im Handumdrehen lässt sich das Restaurantpavillon zu einem offenen Biergarten umfunktionieren.

Flexibler Freisitz

Wo der Gastraum aufhört und die Terrasse anfängt: Glas-Faltwände von Solarlux lassen den Innen- und Außenbereich miteinander verschmelzen. So vergrößert die bewegliche Glasfassade den Gastraum um eine wertvolle Freifläche, die der Gastronom für seine Gäste nutzen kann.

Fotos: Solarlux GmbH



Großzügige Glasfassaden durchfluten Innenräume mit viel Licht und verleihen sogar kleinen und niedrigen Räumen ein einmaliges Ambiente. Sehr empfehlenswert, um den Gästen eine schöne Atmosphäre und einen Blick nach draußen zu bieten, auch wenn das Wetter ungemütlich ist. Zudem sammeln helle Gasträume mit einer Verbindung zum Außenbereich gerade im Sommer bei allen Gästen Pluspunkte. Viele Gastronomen setzen deshalb auf die Vorteile einer faltbaren Verglasung von Solarlux: Sie lässt eine barrierefreie Öffnung der Fassade auf ganzer Breite zu.

Hotel Hyatt: Die Glas-Faltwand öffnet die Hyatt Bar zum Kölner Rheinufer. Ein neuer öffentlicher Raum entsteht.



Mehr Platz für Gäste mit der faltbaren Verglasung von Solarlux verbindet den Innen- und Außenbereich der L'Osteria.

Variabilität garantiert

Viel mehr noch können unterschiedliche Raumsituationen entstehen. Denn die Glaselemente lassen sich nahezu komplett zusammenfallen, ganz oder nur teilweise öffnen und in jeder beliebigen Position arretieren. Die vollständige Öffnung ermöglicht einen ungehinderten Blick in die Umgebung. Der Gastronomiebereich wird nicht nur optisch, sondern auch räumlich vergrößert. So haben mehr Gäste Platz. Zusätzlich erfüllt die Glas-Faltwand von Solarlux weitere Ansprüche an eine bewegliche Fassade im Hotel- und Gastronomiebereich: Sie lässt sich leicht öffnen sowie auffalten und ist sehr langlebig. 20.000 mal kann die Faltwand ohne Verschleiß bewegt werden. Das entspricht in etwa einer Nutzung von über 27 Jahren. Die eingelassene Bodenschiene wird dank Nullbarriere-Niveau nicht zur Stolperfalle für Gäste und Personal. Ausgestattet mit integrierten Lichtern markiert sie auch optisch den Übergang von innen nach außen.

Vielfältige Verbindung

Damit die Glas-Faltwände zum Interieur passen und ein stimmiges Bild ergeben, bietet Solarlux seine Produktfamilie in verschiedenen Materialien an. In Aluminium-, Holz- oder Holz-/Aluminium-Ausführung fügt sich die bewegliche Glasfassade in jedes Raumkonzept ein. Damit keine ungebetenen Gäste nach Feierabend in den Gastraum gelangen, sind die faltbaren Verglasungen mit einer hohen Einbruchhemmung nach RC2 zertifiziert.

Unterschiedliche, auf die Gastronomie zugeschnittene Ausstattungspakete können ebenfalls vor Einbrechern schützen. Ob mit einem Oben-Türschließer und zwei Riegelschlössern oder mit einem Mehrriegel-Fallenschloss, Solarlux bietet für jede Situation die passende Lösung.

www.solarlux.at

Grüner Würfel Bielefeld: Terrasse und Gastraum werden eins – so können die Gäste auch im Innenraum bei gutem Wetter die Sonne genießen.





Vorzeigehotel erstrahlt im neuen Glanz

Nach gut fünf Jahren hat das Imlauer Hotel Pitter in Salzburg seine umfassenden Umbau- und Renovierungsarbeiten abgeschlossen. Für das Salzburger Traditionshotel mit seiner mehr als 150-jährigen Geschichte beginnt damit eine neue Ära.

Österreichs privat geführte Familienhotels zählen zu den besten ihrer Branche weltweit. Eine der traditionsreichsten Hoteliersfamilien des Landes, die Familie Imlauer, kann nicht nur auf eine jahrzehntelange Erfolgsgeschichte zurückblicken, sondern setzte ganz gezielt für die Zukunft weitere, nachhaltige Schritte. „Alle Umbau- und Renovierungsarbeiten sind jetzt nach gut fünf Jahren abgeschlossen. Mit der erfolgreichen Generalsanierung aller 192 Zimmer durch das österreichische Generalunternehmen Voglauer hotel concept, dem Neubau des Veranstaltungsbereichs sowie einer ganz neuen Fassade erstrahlt das Hotel Pitter im neuen Glanz“, zeigt sich Hotelier Georg Imlauer zu Recht stolz.

Einer für alles – Planung, Umsetzung und Betreuung

Bis zu 150 Jahre alt ist das Gebäude der ursprünglichen Bierhalle, die 1866 erbaut wurde. Entsprechend groß war auch die Herausforderung an die Profis von Voglauer hotel concept. Das Voglauer Architektenteam schaffte es, Tradition und Moderne des Hauses zu vereinen und zugleich eine urbane Wohlfühloase zu schaffen. Besonders viel Wert wurde in den Zimmern auf

nachhaltige Materialien und edle Stoffe gelegt. Die Inhaber des Imlauer Hotel Pitter konnte Voglauer mit der eigenen Design- und Architekturabteilung mehr als überzeugen. Gemeinsam setzte man Designakzente, die sich auch nach Jahren noch bewähren werden.

Mit Nachhaltigkeit in die Zukunft

Green Management, das verbindet die beiden erfolgreichen österreichischen Unternehmen. Voglauer setzt auf umweltfreundliche Produktionsprozesse, Ressourcenschonung und Nachhaltigkeit in allen Unternehmensbereichen: Auszeichnungen und Qualitätslabels beweisen, wie ernst es der Generalunternehmer aus Abtenau im Salzburger Lammertal nimmt. Die Imlauer Hotels & Restaurants leisten ebenfalls ein klares Bekenntnis zum Schutz der Umwelt – alle Imlauer Betriebe haben sich zum Österreichischen Umweltzeichen zertifizieren lassen. Ein ganz bewusst gesetzter Schritt der Familie, die auch zukünftig in der Mozartstadt federführend agieren will.

Das Imlauer Hotel Pitter liegt im Herzen der Stadt Salzburg und verfügt insgesamt über 192 Zimmer und Suiten. Die



beliebtesten Sehenswürdigkeiten befinden sich nur wenige Gehminuten entfernt – wie etwa das Schloss Mirabell, der Mirabellgarten und Mozarts Wohn- und Geburtshaus. Die Hoteliersfamilie Imlauer betreibt das legendäre 4-Sterne-Superior-Hotel erfolgreich seit 2007.

Ideen Gestalt geben

Voglauer hotel concept hat es sich immer schon als Generalunternehmer zum Ziel gesetzt, höchste Ansprüche der Auftraggeber an Planung, Umsetzung und Betreuung zu erfüllen. Ob kleines, feines Landhotel oder Designhotel in urbaner Lage – mit einem ebenso ansprechenden wie funktionellen Ambiente macht man Gäste zu Freunden, die gerne wiederkehren. Für die Planung

und Realisierung eines solchen Hauses wie dem Hotel Pitter schöpft Voglauer hotel concept aus einem reichen Pool an Know-how, 80 Jahren Erfahrung und verlässlichen Partnern. Als Experte für die Realisierung von Hotelprojekten sind die Planungsprofis aus Österreich in allen dafür relevanten Bereichen zu Hause – von moderner Business- bis zur Ferienhotellerie. Die erfolgreiche Realisierung eines Hotelprojektes bedarf höchster Planungsstärke und Umsetzungskraft, nur so können Termine und Kosten eingehalten werden. Mit eigener Design- und Architekturabteilung und einem Netzwerk an kompetenten Handwerkern, Lieferanten und Dienstleistern ist Voglauer hotel concept als Generalunternehmer der bevorzugte Partner für unterschiedliche Gastro- und Hotelprojekte im In- wie auch im Ausland.

**Einer für alles.
Nehmen Sie uns
beim Wort.**

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



VOGLAUER
HOTEL CONCEPT

© Hotel Scalaria | St. Wolfgang | AT



Wellnesshotel Reichshof im Bayerischen Wald, Deutschland

Möbeldesign zum Wohlfühlen

Das österreichische Unternehmen Symphonic entwickelt und realisiert individuelle Einrichtungskonzepte für Hotels.

Auf der Suche nach persönlichen Genussmomenten wählen Gäste ein Hotel immer häufiger aufgrund der Einrichtung und Ausstattung aus. Ein stimmungsvolles Ambiente und ein harmonischer Einrichtungsstil bringen Wohlgefühl und entspannte Stunden. Von der Rezeption bis zum Hotelzimmer und Restaurant sorgt Symphonic für höchsten Komfort in der Hotelausstattung und verleiht jedem Raum eine ganz persönliche Note.

Individuell beispielbar

Bereits beim Empfang muss ein einfacher Blick genügen, um einen positiven Eindruck beim Gast zu hinterlassen. Klare Formen, verspielte Musterungen oder moderne Farbakzente sorgen für ein erstes Stimmungsbild. Polstermöbel von Symphonic sind in verschiedenen Ausführungen mit oder ohne Rückenlehne erhältlich und lassen sich beliebig mit anderen Möbelstücken, Einrichtungsstilen und Anwendungsbereichen kombinieren. Die aufwendig verarbeiteten Sitzbänke sind besonders langlebig und gelten durch ihre individuelle Planung als wahre Platzwunder.

Zum Tisch gestellt oder frei im Raum platziert, entfalten sie ihre anziehende Wirkung und überzeugen als bequeme Sitzgelegenheit. Ob entspanntes Zurücklehnen im modernen Loungebereich oder ein After-Work-Drink in der exklusiven Hotelbar – die Typenvielfalt der Möbel reicht von verschiedenen Stoff- oder Lederausführungen sowie von strahlenden Farben bis zu gedeckten Tönen und von aufwendigen Musterungen bis schlichter Eleganz.

Passende Akzente setzen

Durch diese große Auswahl an Farben und Materialien können die Räume jeweils individuell und passend zum Hotelstil geplant werden. Mit einem klaren Design und ansprechenden Formen lassen sich effektvolle Akzente setzen, die sich spielerisch in ein Gesamtkonzept integrieren. Der renommierte Premiumhersteller erfindet mit seinen innovativen und preisgekrönten Konzepten die Objektausstattung immer wieder neu und kreiert vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten.



Ratscher Landhaus im südsteirischen Weinland, Österreich

Vaya Sölden, Österreich

Innovativ und hochwertig

Symphonic komponiert und vertreibt Möbel für die zeitgemäße Hotel- und Objektgestaltung. Die individuellen Konzeptlösungen bieten pure Entspannung und bestechen durch das perfekte Ineinandergreifen von Qualität, Design und raffinierter Funktionalität. Ein zeitgemäßes, gemütliches Wohlfühl-Ambiente zu schaffen, das Emotionen weckt, ist dabei oberstes Ziel. Als Tochterfirma des österreichischen Polstermöbelherstellers ADA, überzeugt das Unternehmen mit innovativer Funktionsvielfalt und der hochwertigen Verarbeitung feinsten Materialien.

www.symphonic.at





Bei Tosca hat sich JOKA besonders auf Sitzkomfort und Optik konzentriert. Eine klare Formensprache sowie Elemente aus dem Designanspruch der 50er-Jahre werden zu einer unverkennbaren Modellserie kombiniert.

Liebhaberstücke nach Wunsch



Mit Merwyn hat Sebastian Herkner die von Wittmann gestellte Designaufgabe perfekt umgesetzt: hoher Sitzkomfort bei optischer Leichtigkeit.

Individualisierung
als Wertepinzip
ist für Möbel
aus Österreich
kein Problem.

Fotos: Österreichische
Möbelindustrie/Hersteller

Ob Fitness, Urlaub, Auto oder Müsli – der Wunsch nach individuellen, auf die Persönlichkeit zugeschnittenen Produkten und Konzepten durchzieht alle Lebensbereiche. Der Megatrend Individualisierung prägt die Gesellschaft und hat vor allem Auswirkungen auf das Konsumverhalten: Sonderanfertigungen sind gefragt und gewähren den Verbrauchern eine schier grenzenlose Freiheit. Dabei steht die Individualisierung klar dem „blinden Konsum“ entgegen, denn die Auswahl der maßgefertigten Produkte erfolgt ganz bewusst und fördert den Wert der Dinge zutage. Der Anspruch an die Gestaltung des persönlichen Lifestyles wächst dadurch zusehends und spielt besonders in der Einrichtung eine zunehmend wichtige Rolle.



Softe Entspannung ist auch für einen erholsamen Schlaf wichtig. So sorgt das Bettsystem „Grand Savoy“ von ADA mit seinem innovativen und hochelastischen Kunststofffederkern für hervorragenden Schlafkomfort.

Individualität ist gefragt

Die Räume, in denen wir uns überwiegend aufhalten, Freunde treffen und unsere intime Privatsphäre genießen, sollen perfekt zu uns passen. Formen, Farben, Materialien – hier wollen wir keine Kompromisse machen. Das stellt Möbelhersteller vor große Herausforderungen. „Was wir derzeit erleben, ist eine regelrechte

RIVA von Conform ist eine überaus variantenreiche, detailverliebte Waschplatzlösung mit den Features eines Maßmöbels, die sich mit präziser Linienführung an fast jede Raumsituation anpasst.



Emanzipation des Nutzers“, bringt Dr. Georg Emprechtinger, Vorsitzender der Österreichischen Möbelindustrie und Inhaber des Naturholzmöbelherstellers Team 7, diesen Gesellschaftstrend auf den Punkt. „Der Verbraucher bestimmt, was für ihn gut ist, und befreit sich zunehmend von Vorgaben.“ Eine komplexe Aufgabe, aber auch Chance für die mittelständisch geprägte Möbelindustrie in Österreich.

Customizing im Trend

Ein weiterer wesentlicher Punkt ist die präzise Planung von Möbeln in Extra-Ausführung. Denn hochwertige Einrichtungssysteme, die nach persönlichen Vorgaben gefertigt werden, sollen schließlich exakt passen und auch nach mehreren Jahren noch gefallen. Dafür gibt es inzwischen smarte Software, die nicht nur detailliert ausrechnet, wie Winkel und Zentimeter verbaut werden müssen, sondern dem Käufer auch einen realistischen Eindruck der Möbel und ihrer Raumwirkung visualisiert. Die Planungsdateien der Software werden anschließend direkt zum Hersteller gesendet und dort automatisch als Auftrag erfasst. So erhält er alle für die Fertigung relevanten Informationen und kann die Produktion entsprechend koordinieren. „Customizing“ lautet das Zauberwort, mit dem die Hersteller auf den Wunsch nach Unikaten und Einzelanfertigungen reagieren. Individualisierung gehört zu den Markenzeichen der Österreichischen Möbelindustrie. Hier kann sie ihre Stärken voll ausspielen. Ob in Losgröße 1 oder in Serie mit zahlreichen Konfigurationsoptionen – die vielfach mittelständisch geprägten Unternehmen sind in der Lage, sich rasch an die Marktbedürfnisse anzupassen und dabei stets eine herausragende Produktqualität zu gewährleisten. Damit verbinden sie Individualisierung mit der Sehnsucht nach bleibenden Werten, Authentizität und nachhaltig gefertigten Liebhaberstücken.



Foto: Warema Group

Interpretation für den Sommer

Der Sommer ist da, und die Outdoor-Kollektionen tragen dazu bei, dass man diesen im Garten, am Pool oder auf der Terrasse genießen kann. Exklusive, innovative und qualitativ hochwertige Produkte mit hohem Kreativitätsanspruch, die sich dank der speziell für Outdoor-Bereiche entwickelten Materialien und Stoffe sowohl für den Einsatz in privaten als auch öffentlichen Bereichen eignen, liegen im Trend.

Text: Daniela de Cillia. Fotos: Kartell, Petite Friture, Markilux, Warema Group/Intergastra



Mit dem Sofa Pop schuf Kartell das erste modulare Sofa, dass schier unendlich erweiterbar ist.

Die Markise Pergola von Markilux auf schlanken Säulen und mit seitlichen Führungsschienen wirft mit bis zu 6 m Ausfall weiträumig Schatten und trotz dabei Wind & Wetter bis Windstärke 6.



„Outdoor Living“ ist immer ein aktuelles Thema für die Branche. In diesem Zusammenhang veranstaltet unter anderem die Messe Stuttgart vom 15. bis 19. Februar 2020 zur Intergastra – Leitmesse für Hotellerie und Gastronomie zum zweiten Mal die Sonderschau Outdoor. Ambiente. Living. Namhafte Hersteller der Sonnen- und Wetterschutzbranche präsentieren dabei ihre vielfältigen Outdoor-Lösungen im Außenbereich des Stuttgarter Messegeländes. Ein Besuch in Stuttgart Anfang nächstes Jahr lohnt sich daher sicher.

Modulare Kreativität

Pop ist das erste modulare Sofa von Kartell, das „unendlich erweiterbar“ ist. Das industriell gefertigte und einfach zerlegbare Pop besteht aus jeweils identischen einsitzigen Modulen aus transparentem Polycarbonat, die aneinandergereiht werden und die starre Struktur des Sofas bilden: Rückenlehne, Sitzfläche (aus Kunststoffplatten) und Armlehnen. Pop ist ein „industrielles“ Polstermöbel, bequem und unzerstörbar, stoßfest und extrem strapazierfähig. Die großen weichen Gänsefederkissen sind mit verschiedenen Bezügen erhältlich, jetzt auch in neuen Versionen für draußen, die in der Sonne weniger ausbleichen und generell witterungsbeständiger sind. Die gestreiften Stoffe sind wasser- und fettabweisend und Flecken lassen sich dadurch einfach entfernen.

Die Schattenspende

Neben ansprechendem Design und technischer Raffinesse punkten die Produkte von Markilux vor allem auch mit ihrer Flexibilität. Die Markisen von Markilux sind so einzigartig, wie man es sich als Gastronom und Hotelier wünscht. Aus über 45 Modellen, mehr als 250 zeitlosen Tuchdesigns und vielfältigen Ausstattungsmöglichkeiten kann der Auftraggeber genau die Markise gestalten, die zu seinem Ambiente bestens passt. Mit Beleuchtungsmodulen, Wärmestrahlern, smarter Steuerungstechnik und anderen Zusatzfunktionen bereichert eine Markilux das Leben im Freien – zu jeder Tageszeit.

Draußen genießen – 365 Tage im Jahr

Leichtigkeit und Eleganz verströmen Warema Sonnensegel, die nahezu zu schweben scheinen. Sie verschatten, ohne begrenzend zu wirken, und verleihen dem Ort eine Atmosphäre der Ruhe und Geborgenheit. Sonnensegel können an der Hauswand oder freistehend installiert werden und sind damit besonders flexibel einsetzbar. Die Varianten reichen von starr bis beweglich, von fest installiert bis zu variabel auf- und abbaubar. Farbe und Form lassen sich ebenfalls ganz nach den individuellen Bedürfnissen wählen.

Abkühlung gefällig?

Week-End, eine neue Produktgruppe von Petit Friture, besteht aus verschiedenen Stühlen, Sesseln, Hockern und Tischen, deren horizontale und vertikale Streben grafische Highlights setzen und ein Spiel aus Licht und Schatten kreieren. Das Erscheinungsbild der Sitzmöbel prägt zudem die ovale Rückenlehne. Die Outdoorkollektion ist aus Aluminium und mit einem Oberflächenfinish aus fein gekörnter, matter Epoxidharzfarbe gefertigt. Die Möbel sind in fünf verschiedenen Farbtönen erhältlich, für den Objektbereich stehen zwölf zusätzliche Nuancen zur Verfügung.

Der Sommer ist da – das richtig gewählte Ambiente im Gastgarten präsentiert sich so variantenreich wie schon lange nicht mehr.

Das Erscheinungsbild der Sitzmöbel von Petit Friture prägt die ovale Rückenlehne. Die Outdoorkollektion ist aus Aluminium und mit einem Oberflächenfinish aus fein gekörnter, matter Epoxidharzfarbe gefertigt.





Hotels der (nahen) Zukunft – Teil III

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

Suffiziente Raumstrategien

In der vorliegenden Ausgabe folgt der Themenschwerpunkt Suffiziente Raumstrategien. Hierbei steht die Ökonomisierung des Gemeinschaftsraumes im Vordergrund. Erlebnisräume auf Kosten des privaten Bereiches im Zimmer sind vorrangige Gestaltungskriterien. Raumkonzepte für Hotels wurden hinterfragt bzw. wird der Hotelgang als Ort des Verweilens im Sinne von Shared Spaces neu definiert.

Statement Team 1 – Luxus Raumteiler

Das Konzept Luxus Raumteiler basiert auf dem Prinzip des Teilens. Die Badezimmer werden aus den Zimmern extrahiert und in der Mitte des Gangs zu drei – aus jeweils vier Bädern bestehenden – Badeblöcken zusammengefasst. Jedes Bad hat eine andere Funktion, wie zum Beispiel die eines Dampfbades oder eines Regenwaldbeckens. Der Gast kann sich jeden Tag ein anderes Bad aussuchen. Unser Konzept erlaubt trotzdem eine effiziente Raumnutzung, da wir ein Bad-Zimmerverhältnis von 30:70 haben.

Bei einem Konzept wie diesem ist die Privatheit selbstverständlich ein relevantes Thema. Deshalb ist der Gang nach den Bädern unser wichtigster Bestandteil. Die Badeblöcke werden in sich verschoben, was auch eine Verschiebung der Zimmer selbst verlangt, was wiederum an der Fassade sichtbar wird und das Äußere durch das Innere leben lässt. Somit entstehen innen Ecken und Kanten, die dem Gang seine einzigartige Struktur geben, die für mehr Privatheit sorgt.

Erläuterung Sternekategorie

Luxus Raumteiler entspricht dem Niveau einer 4- bis 5-Sterne-Kategorie. Wir bieten durch unser außergewöhnliches Konzept einen hohen Luxus, entsprechen allerdings nicht den Standard-Luxuskomponenten. Da sich unsere Bäder auf dem Gang befinden, geht automatisch jeder Stern verloren. Die Ausstattung der Zimmer ist aber individuell anpassbar und kann somit auch an eine andere Sterne-Kategorie adaptiert werden.

Entwurfsbeschreibung

Die Begegnungszone „Gang“ wird in Hauptgang und Eingangsbereich der Bäder getrennt. In den zuletzt genannten gibt es einen rauen, strukturierten Betonboden, während im Hauptgang glatter Betonboden vorhanden ist. Außerdem ist die Decke abgehängt und das Licht indirekt, was das Gefühl eines echten Vorraums verstärken soll. Das Farbkonzept steht unter dem Motto des starken Kontrastes der beiden Nicht-Farben Schwarz und Weiß. Auch dieses zieht sich wieder von innen nach außen. Die Bäder, inspiriert von der japanischen Badekultur, sind in dunklen Materialien gehalten wie schwarzer Marmor und Beton. Dieser Gestaltungsansatz läuft bis in den Vorraum der Zimmer weiter, wo sich neben dem Eingangsbereich eine Toilette mit Waschbecken befindet. Weiterer Teil des Farbkonzepts ist der Kasten, der sich am Kopfende des Bettes befindet. Er ist in jedem Zimmer mit einem anderen zur Natur Bezug herstellenden Material wie schwarzem Leder oder Holz beschichtet. Der Rest des Zimmers ist als Kontrast in Weiß gehalten.



Team: Alena Lackner & Judith Gröbl

Titel: Luxus Raumteiler

Sterne-Kategorie: nicht klassifiziert (4 Sterne)

Anzahl Standardzimmer klein: 12 pro Etage, groß: 4 pro Etage

Größe Standardzimmer klein: 17,00 m², groß 25,00 m²

Anzahl Bäder: 12 | Größe Bäder: 6,00 m²

Statement Team 2 – Open Office Hotel

Konzipiert ist das Open Office Hotel als Businesshotel für eine junge Generation. In den Geschossen werden bestimmte Elemente aus den Zimmern in den Gangbereich verlegt – es entsteht ein „Shared Space“, der die soziale Interaktion der Gäste fördern und neue Nutzungsmöglichkeiten schaffen soll. In Ein-Person-Arbeitsplätzen, einem Co-Working Space, einem Meetingraum und diversen Lounge-Bereichen kann allein, in kleineren oder größeren Gruppen gearbeitet und diskutiert werden. Durch die gemeinsame Nutzung entsteht außerdem eine nachhaltige Raumökonomie – ungenutzte Flächen werden durch das Teilen minimiert.

Erläuterung Sternekategorie

Der Entwurf versteht sich als konzeptionelles Experiment, dessen Raumprogramm und Nutzungsschema außerhalb der klassischen Kategorisierung liegt. Räume und Ausstattung orientieren sich an den speziellen Bedürfnissen einer genau definierten Zielgruppe und nicht an den Standards der Sterne-Kategorien. In vielen Hotels wird der Gangbereich in der Gestaltung vernachlässigt – die Trennung zwischen Erschließung und Zimmer verläuft sehr strikt. Der Entwurf versucht diese Trennlinie neu zu definieren und den Gang mit neuen Nutzungen in seiner Funktionalität zu erweitern.

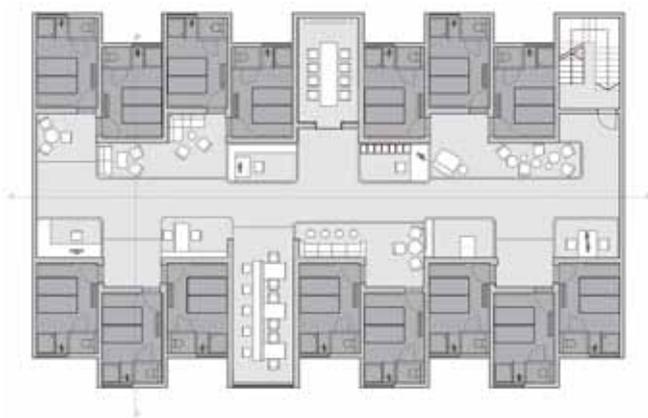
Entwurfsbeschreibung

Die Gangstruktur ergibt sich durch das regelmäßige Versetzen der Zimmer. Dadurch entstehen Nischen im Raum, in denen die ausgewählten Sondernutzungen angeordnet werden. Um die Be-



reiche voneinander abzugrenzen, aber trotzdem freundlich und offen zu gestalten, hängen unterschiedlich hohe Holzlamellen von der Decke. So kann bei den kleinen Ein-Personen-Arbeitsplätzen eine private Atmosphäre entstehen und bei den Lounge-Bereichen eine offene Wohnstimmung geschaffen werden. Die Ausstattung der Zimmer selbst reduziert sich auf das Notwendigste: Im 13,5 m² großen Raum befinden sich zwei Einzelbetten. Genug Stauraum für Kleider und Koffer befindet sich entweder in Bettladen oder auf der Rohr-Kleiderstange mit Regal. Jedes Zimmer ist mit Dusche und Toilette ausgestattet.

Farblich ist das Zimmer wie die Allgezinzone in Schwarz-Weiß gehalten: Der Sanitärbereich ist verfließt, im Schlafbereich ist ein Teppichboden verlegt. Das Bett als einzig freistehendes Möbel ist, wie die Lamellen am Gang, aus Holz. Schließlich formt die Raumstruktur das Gebäude auch nach außen und erzeugt eine von innen heraus entwickelte Fassadengeometrie. Diese ist wiederum mit Holzlamellen verkleidet und nimmt so auch in ihrer Materialwahl Bezug auf den Innenraum.



Team: Nora Greif & Johannes Bauer

Titel: Open Office Hotel

Sternekategorie: nicht klassifiziert (4 Sterne)

Anzahl Standardzimmer: 14 pro Etage

Größe Standardzimmer: 13,50 m²

Allgemeinbereiche: ca. 1/3 der Geschossfläche

Nächste Folge:

GESTALTUNGSPRINZIP FORM & PROPORTION





Die 4 Hauptkompetenzfelder des Hotel-Managements

Basierend auf jahrelanger Erfahrung und Branchenexpertise hat die Prodinge Beratungsgruppe die wichtigsten Werkzeuge und neuesten Erkenntnisse in der Hotelbetriebsführung zusammengefasst. Der daraus resultierende „Hotel Management Circle“ bildet vier entscheidende Dimensionen für unternehmerischen Erfolg ab.

Die derzeitige Situation der Hotellerie ist durch maßgebliche Veränderungen gekennzeichnet. Vielfältige Marktveränderungen, Globalisierung, im Akkord erscheinende Technologieupdates, Neugestaltungen der Rahmenbedingungen am Arbeitsmarkt sowie ein demografischer und gesellschaftlicher Wandel sind nur einige der Herausforderungen. Auch wenn diese Veränderungen bemerkenswerte Möglichkeiten mit sich bringen, sind sie vor allem für Klein- und Mittelbetriebe schwer bewältigbar.

In der Praxis bedeuten diese Veränderungen, dass Gäste innovative Inszenierungen, kulinarische Erlebnisse, modernes Design und hohe Servicequalität erwarten, während touristische Märkte an die Grenzen des Wachstums stoßen. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer und die Auslastung sinken, die Wettbewerbsintensität verhärtet sich und der Preiskampf ist eröffnet. Die Folge ist ein Gewinnrückgang, der steigenden Kosten unter anderem in den Bereichen Energie, Provisionen und Mitarbeitern gegenübersteht.

Auch die Anforderungen an Hotelmanager haben sich dementsprechend maßgeblich verändert; Branchenwissen alleine reicht nicht mehr. Die Führung eines Hotelunternehmens umfasst zahlreiche Aufgabenbereiche. Innerhalb dieser Bereiche müssen tagtäglich Entscheidungen getroffen werden, um mit Zuversicht in eine erfolgreiche Zukunft zu steuern. Dazu bedarf es klarer, zeitgemäßer Entscheidungen, die basierend auf den gesellschaftlichen, ökonomischen, politischen und technologischen Veränderungen zu nachhaltigem Wachstum und geschäftlichem Erfolg führen.

Um die Entscheidungsfindung zu unterstützen und Prozesse erfolgreich anzustoßen und durchzuführen, bedarf es adäquater Instrumente, die als Orientierung dienen. Der „Hotel Management Circle“ beinhaltet eine Sammlung von praxisorientierten Themen,

die im Hotelmanagement von Bedeutung sind. Es ergeben sich daraus die Bereiche „Planung & Steuerung“, „Strategie“, „Führung & Leadership“ und „Operatives Management“. Jedes der 4 Kompetenzfelder setzt sich aus unterschiedlichen Kernbereichen zusammen, die es in einem Unternehmen zu bestreiten gilt.

Kompetenzfeld Strategie

Die richtigen inhaltlichen Schwerpunkte zu setzen und das Hotel gut zu positionieren ist Aufgabe einer exzellenten Strategie, die auf gutem Verständnis des Wettbewerbsumfelds und des eigenen Betriebes basiert. Mit dem Modell „4 Steps to Profile“ kommt die strategische Umsetzung voll zur Entfaltung.

Kompetenzfeld Führung & Leadership

In einem Hotel bedarf es entschlossenem Leadership und effizienter Entwicklung und Förderung von Mitarbeitern; also jenen Menschen, die das Hotel mit Leben erfüllen und die Strategie umsetzen. Durch ein Mitarbeiterbeteiligungsmodell wird die Motivation, auf einen Betriebserfolg hinzuarbeiten, für Mitarbeiter attraktiver gemacht.

Kompetenzfeld Operatives Management

Die Gestaltung der täglichen Abläufe, Qualitätsansprüche und ein effizientes Beschwerdemanagement spiegeln sich im operativen Management durch eine adäquate Organisationsform mit entsprechenden Prozessen und Verhaltensregeln wider.

Kompetenzfeld Planung & Steuerung

Die Planung und Kontrolle von Erfolg wird mit den richtigen Steuerungsinstrumenten verfolgt. Der anerkannte Verrechnungs- und Steuerungsstandard „STAHR“ (Standard für Abrechnung im Hotel und Restaurant) lenkt den Betrieb zusammen mit dem Controlling Regelkreis zu positiven Ergebnissen.



Kommen, um zu bleiben

Das Puradies Hotel & Chalets liegt in exklusiver Alleinlage auf einem Sonnenplateau in Leogang. Wir waren vor Ort, um den Verwöhnfaktor live zu erleben.

Text: Peter A. de Cillia, Fotos: Puradies

Umgeben von der idyllischen Pinzgauer Bergwelt lockt auf 500.000 m² Areal das pure Leben. Gastgeber sind die Brüder und Eigentümer Michael und Philipp Madreiter. Ihre Eltern vermieteten bereits in den 1950er-Jahren als eine der ersten Familien der Region die Ferienzimmer des stattlichen Pinzgauer Bauernhofs Embachhof an Gäste.

Im Jahr 2007 kam das Steinalmdorf hinzu, wo Urlauber seither in den alpinen und nachhaltig biologisch gebauten Chalets nächtigen können. 2016 wurde der Embachhof weiterentwickelt und durch einen Neubau ergänzt. Zusammen mit dem Chalet-Dorf bildet er nun das heutige Puradies Hotel & Chalets. ➤





Das optische Highlight

Ein echtes Design-Highlight ist die preisgekrönte Bar & Lounge „Freiraum“, die mit bodentiefen Glasfronten aufwartet. Tatsächlich war es nicht einfach, einen Schreiner zu finden, der sich dieses Projekt zutraute. Doch die knapp 5.000 Arbeitsstunden haben sich gelohnt: 16.000 kleine Würfel aus Eichenholz vereinen sich hier zu einer dynamisch geschwungenen Sitzlandschaft mit Wendeltreppe, die in die obere Etage führt. Dort befinden sich die Sport- und Zigarrenlounge „Bowlers Hat Bar“ sowie eine Bibliothek. Die meisten Gäste verweilen aber an der Bar und genießen zum Beispiel einen der vielen Gins, die hier auf der Karte stehen.

Chaledörfer gibt es mittlerweile einige, und alle versprechen Ruhe, Individualität, verbunden mit hohen Qualitätsansprüchen für ein ganz bestimmtes verwöhntes Gästeklientel. Die Kombination von einerseits Hotelkomplex und andererseits unmittelbar anschließendem Chalet-Dorf wird sowohl bei Hoteliers als auch bei Gästen anscheinend immer beliebter. Voraussetzung ist natürlich viel Platz rundherum, also bewilligter Baugrund, und auch die wirtschaftliche Kraft, dies umzusetzen. Beides scheint im Puradies vorhanden zu sein.

Architektur und Design

Mit der architektonischen Gesamtgestaltung gelingt es den beiden Eigentümern, ein harmonisches Zusammenspiel von alpiner Tradition, Natur und modernem Design zu schaffen. Naturmaterialien wie Holz und Stein, gepaart mit den Farben Grün und Grau, lassen die Augen zur Ruhe kommen und laden sehr schnell zum Abschalten ein. Die Naturverbundenheit zeigt sich in vielen weiteren Details. So dominiert Holz schon an der Außenfassade die Architektur und zieht sich wie ein roter Faden durch Zimmer, Suiten und Chalets. Das Design des Hotels sowie der neuen Zimmer sind ganz bewusst schlicht und puristisch gehalten, gleichzeitig ist die Inneneinrichtung sehr hochwertig und stylish, ohne dabei auf einen gekünstelten alpinen Chic zu setzen.

Zimmer und Chalets

76 Hotelzimmer und Suiten und 14 alpine Chalets stehen zur Verfügung. Neben den Premium-Suiten bis hin zur ebenfalls im Neubau gelegenen 80 Quadratmeter großen Spa-Suite „Wolke 7“ gibt es noch zwei PURADIES-Suiten „Wolke 7“. Sie bieten den Gästen einen 35 Quadratmeter großen Privat-Spa mit finnischer Sauna, Partnerbadewanne, Spa Lounge und 20 Quadratmeter großer Dachterrasse. Speziell diese Suiten sollen laut Eigentümer bei der Buchung vermehrt nachgefragt sein. Wer in den nachhaltig biologisch gebauten Chalets übernachtet, kann den dazugehörigen Chaletservice nutzen und sich das Frühstück ins Häuschen liefern lassen, selbst kochen oder die Hoteleinrichtungen nutzen und im Restaurant speisen.

Restaurant ESS:ENZ

Seit Dezember 2018 lockt das neue ESS:ENZ sowohl Fine-Dining-Liebhaber als auch Steak- und Sushi-Begeisterte in das Designhotel. Das Restaurant befindet sich im Chalet Embachalm und wurde in Zusammenarbeit mit den Designern von Moroso aus Italien und Area aus New York im nordischen Stil umgestaltet. 20 Gäste finden hier Platz und wählen Freitag bis Sonntag aus Fine-Dining-Menüs mit Pfiff und Mittwoch und Donnerstag aus puren Steakvariationen, die im Beefeier entstehen.



Vom rauen Gebirge und von grünen Wäldern inspiriert, spiegelt das modern-alpine Interior Design des Haupt-Restaurants des Hotels eine natürliche Schönheit wider. Gäste gehen hier auf kulinarische Reise um die ganze Welt und genießen sowohl regionale als auch internationale Küche.

Wellness

Im Badhaus sorgen Zirben-, Dampf-, Kräuter-, Bio- sowie eine finnische Sauna, Infrarotkabine und eine große Ruhefläche mit atemberaubendem Blick auf die idyllische Berglandschaft für Entspannung. An heißen Sommertagen sorgt der Bionaturteich für Abkühlung. Mit einer Gesamtwasserfläche von 400 Quadratmetern und einer Tiefe von bis zu drei Metern ist der Schwimmteich für große und kleine Gäste ein erfrischendes Highlight.

Fazit

Hier lässt es sich vortrefflich urlauben. Der Genussfaktor ist extrem hoch, die gesamte Hotelmansschaft extrem motiviert. Die Nebenkosten sind fair kalkuliert und der Natur wird hier ein großer Stellenwert eingeräumt.

www.puradies.com

HOTEL&DESIGN-Bewertung					
Architektur					
Design					
Spa					
Kulinarik					
Service					



ambiente the show

7. — 11.2.
**2020
LOOKS
GOOD**

Gastlichkeit entfaltet sich im Raum. Chancen erweitern sich unbegrenzt. Mehr Platz für HoReCa auf der weltweit bedeutendsten Konsumgütermesse. Ab 2020 werden zusätzlich in Halle 6.0 die internationalen Neuheiten gezeigt, innovative Gastronomiekonzepte diskutiert und die Trends rund um Hospitality gehandelt.

horeca

Mehr Informationen unter
ambiente.messefrankfurt.com/horeca
Telefon 01/867 36 60 60
office@messe-frankfurt.at



© Messe Frankfurt/Petra Wölzel, Pietro Saterna

Die Ambiente 2020

Der Magnet für über 136.000 Einkäufer aus 167 Ländern. Die Bühne für rund 4.500 Aussteller aus 92 Nationen. Nicht nur deshalb ist diese Leitmesse immer eine Reise wert.

Die Ambiente in Frankfurt ist jedes Jahr der gebührende Rahmen für für künftige Herausforderungen der Branche, aber auch für Neuheiten, Innovationen und Trends. Die Leitmesse ist der professionelle Ort, um vor Ort zu erleben, was demnächst „in“ ist. Auf dem weltweit bedeutendsten Ereignis für Konsumgüter zeigt sich der Markt in seinem spektakulärsten Format.

Die Ambiente spricht ein internationales und entscheidungskompetentes Fachpublikum an. In Angebot und Nachfrage spiegelt sich die Vielseitigkeit der Messe wider. Special-Interest-Themen gewinnen dabei jedes Jahr zunehmend an Bedeutung. Die Messe ist der wichtige Treffpunkt für HoReCa, Contract Business sowie für nachhaltige Konsumgüter. Hier informieren sich Fachbesucher auf dem schnellsten Weg über potenzielle Projektpartner.

HoReCa

Entscheider aus der ganzen Welt kommen gezielt zu Dining, um Vorhaben wie die Ausstattung eines Restaurants, eine gastronomische Projektidee oder ein Hotel zu planen. Dabei wächst zum Beispiel das ökologische Bewusstsein weltweit – eine angesagte Bewegung, die die Ambiente unter anderem seit Jahren aufgreift. Dieses vorausschauende Engagement macht die Messe zur einflussreichen Präsentationsbühne für Unternehmen, die Waren aus nachhaltiger und fairer Herstellung anbieten, und zu einem bevorzugten Orderplatz für all diejenigen, die diese Philosophie teilen wollen.

Die Ambiente findet vom 7. bis 11. 2. 2020 in Frankfurt statt. ▀



© Butacher

Ein Statement setzen



Design ist Orientierung. Design ist Differenzierung. Die modernen Designer-Küchen von STEININGER stellen einen hohen Qualitätsanspruch, heben sich deutlich ab und setzen Maßstäbe, die bewegen. Die für Profis entworfenen Küchen sind zudem dabei hochfunktional.

Die Küche ist Kommunikationselement Nummer eins. Hier wird geredet, gelacht, gefeiert, diskutiert und natürlich auch gekocht. Da braucht der Mensch Raum für Aktion und Emotion. Der Steininger-Stil bringt mit seiner puristischen Eleganz die notwendige Ruhe in den Raum. Jede Luxus-Designer-Küche ist ein Unikat. Die ausgefallenen Küchenobjekte sind Einzelstücke, die in Handarbeit auf jeden Kunden abgestimmt werden, ausgestattet mit höchstem Komfort und individuellen Annehmlichkeiten.

Wie in Schweben

Dies sieht man zum Beispiel bei FOLD. Ein ikonenhafter Küchenblock aus Messing, der förmlich zu schweben scheint und mit dem GERMAN INNOVATION AWARD 2019 prämiert wurde. Ein in sich ruhender geometrischer Körper, der seine Kraft zurücknimmt, aber nicht seine Präsenz. Puristische Intensität gepaart mit vollkommener Funktionalität. Die Formensprache erinnert an die Kunst des Papierfaltens. Mit der Messing-Küche FOLD ist es Martin Steininger gelungen, die archaische Kraft des Metalls zu zähmen. Er lässt es in seiner Vehemenz zurücktreten, um der puristischen Eleganz die Bühne zu überlassen. Eine

speziell ausgewählte, computerbasierte Fertigungstechnik formt die Metallwerkstoffe millimetergenau zu einem faszinierenden Küchenobjekt. Die präzise vorbereiteten Legierungen werden in Handarbeit vollendet.

Ein Monolith für den Genuss

Der ROCK Küchenblock inszeniert sich monolithisch und wuchtig als Insellösung. Aber auch ungewöhnlich als Stand-Alone-Küchenlösung in vier Objektblöcken. Das Design der Naturstein-Küche ist eine Hommage an den Meister des Minimalismus – Donald Judd. In ihrer radikalsten Form stehen die vier Küchenblöcke, in Anlehnung an das Kunstwerk „Minimal Myth“ von Judd, mit einem Abstand von jeweils einigen Zentimetern nebeneinander und inszenieren sich als formstarke Installation im Raum. Jede Küche ist ein Unikat. Das Innenleben der Einzelstücke wird individuell und in Handarbeit auf jeden Kunden abgestimmt. Basierend auf dem magnetischen Filzinlay mit Doppelhandnaht werden die Ladenelemente mit magnetischen Leisten unterteilt und mit verschiedensten Funktionsmodulen ausgestattet.

www.steinger-designers.at



Gut essen & trinken

Ob Frühstück, à la Carte, Menüs, Snacks & Drinks – Speisen und Getränke sind in der Hotellerie die größten Umsatzbringer. Dem beliebten Kaffee wollen wir diesmal auch wieder ein paar Seiten widmen, denn in der Kaffeezubereitung gibt es kaum Grenzen. Mit Schalengrößen bzw. dem Anrichten in speziellen Gläsern, der Zugabe oder dem Weglassen von Zucker, Obers, Schlagobers, Milch, Milchschaum, Spirituosen und der Reihenfolge oder Schichtung der Zugaben gibt es in Österreich an die 50 Variationen.

Be your own Barista

Der Genuss authentischer Kaffeespezialitäten wird immer beliebter. Mit der „De’Longhi La Specialista“ kann ab sofort jeder hochwertigen Genuss nach Barista-Art schaffen. Speziell für den Hotel-Suiten- und Chaletbereich oder in Büros eine zusätzliche genussvolle Aufwertung.

Um das ultimative Barista-Erlebnis ermöglichen zu können, orientiert sich der neue Siebträger im Design und seiner Handhabung an den klassisch italienischen Espressomaschinen. Das hochwertige Edelstahlgehäuse mit der integrierten Manometeranzeige wirkt nicht nur optisch wie das Werkzeug eines echten Kaffeeprofis. Die klassischen Handbewegungen wurden beibehalten und gleichzeitig so vereinfacht, dass jeder Hobby-Barista ein hochqualitatives Endprodukt hervorbringen kann. Unterstützung findet er dabei in den einzigartigen Technologien wie der Smart Tamping Station und dem Active Temperature Control System, die ihm bei der Kombination aus richtigem Mahlgrad, dem gleichmäßigen Verteilen des Kaffeepulvers und dem Einstellen des Brühdrucks assistieren.

Sensor Grinding

Der grundlegendste Schritt für den Barista ist die Einstellung des Mahlgrads. Externe Faktoren wie Luftfeuchtigkeit oder Temperaturveränderungen können den Mahleffekt der Bohnen beeinflussen. Während der Barista den Mahlgrad deshalb mehrmals täglich kontrollieren und anpassen muss, sorgt die einzigartige Sensor Grinding Technologie für die optimale Menge. Zwei automatische Sensoren bewirken, dass kein Leerlauf entsteht, und können die Dosierung für jeden Mahlvorgang auf die jeweils verwendete Bohne anpassen. Der gemahlene Kaffee bildet die Grundlage für den zweiten Schritt der Zubereitung: das Tampen. Obwohl dieser Vorgang scheinbar nur eine winzige Handbewegung involviert,

ist er maßgebend für das perfekte Endergebnis. Dank der „La Specialista“ ist kein kompliziertes Hantieren mit dem Kaffeepulver notwendig. Die Bohnen werden direkt in den Siebträger gemahlen, und ein kurzes Ziehen am Hebel der Smart Tamping Station bereitet das Pulver mit dem voreingestellten Anpressdruck für den Brühvorgang vor. Das Active Temperature Control System hält die Brühtemperatur zwischen 88 °C und 92 °C, während die leistungsstarke 19-Bar-Pumpe für den perfekten Brühdruck von 9 Bar sorgt. Über zwei Einstellungen auf der Dampfzange



kann zwischen heißer Milch und Cappuccino gewählt werden. Alle wichtigen Komponenten lassen sich im Anschluss – wie für De’Longhi-Geräte und ihren höchsten Qualitätsanspruch üblich – ganz einfach reinigen. Dem Barista-Erlebnis steht somit nichts mehr im Wege.

www.delonghi.at



Flexibilität in der Oberklasse

Individueller Genuss und freie Kaffeewahl: Hier einige exemplarische Gründe, warum es bei der Entscheidung für eine Kaffeemaschine ein Vollautomat von JURA sein sollte.



Mit einem Kaffeespezialitäten-Vollautomaten von JURA wählt man aus der unerschöpflichen Vielfalt frischer Bohnenkaffees, ganz nach persönlichem Geschmack. Die Maschinen sind darauf ausgelegt, aus jedem Kaffee und Röstgrad das Optimum heraus-zuholen.

Angepasst an das Einsatzgebiet

Die Vollautomaten von JURA können anlass- und kundenspezifisch individuell programmiert werden. Ob in Shops, Büros, Frühstückspensionen oder im Catering- und Seminarbereich: Abhängig von der Produktlinie lässt sich das Angebot an Kaffeespezialitäten individuell an das Einsatzgebiet anpassen. Intuitive Programmier- und Sperrfunktionen sorgen dafür. Dank einer breiten Palette von Zubehörartikeln wie Tassenwärmer, Milchkühler, Kaffeesatzabwurf-Set, Restwasserablauf-Set und Schnittstelle für Abrechnungssysteme sowie einem attraktiven Möbelsortiment findet sich für jedes Einsatzgebiet eine optimale Kaffee-Gesamtlösung.

TÜV-zertifizierte Hygiene

Die Vollautomaten der Schweizer Profis sind ab Werk auf Kaffeegenuss eingestellt. Die tägliche Pflege des Vollautomaten und die Hygiene im Umgang mit Milch, Kaffee und Wasser sind entscheidend für ein konstant perfektes Kaffeeresultat in der Tasse. Integrierte Spül- und Reinigungsprogramme sorgen für tadellose Hygiene auf Knopfdruck. Der massive Kombiauslauf lässt sich mit wenigen Handgriffen zerlegen. Zudem sind die darin frontal angeordneten Milchausläufe bequem zugänglich und können bei Bedarf ganz einfach ersetzt werden.

Flexibilität in der Oberklasse

In der GIGA X3c/X3 vereinen sich die modernsten JURA-Technologien auf kleinem Raum. Das macht sie zum professionellen Vollautomaten der neuesten Generation. Ein komplett neues Innenleben macht die Maschine noch robuster, effizienter, intelligenter und noch leichter servicierbar. Der Kombiauslauf ist komplett auf die Bedürfnisse und Anforderungen im Professional-Bereich ausgerichtet. Die geschirrspülertaugliche Restwasserschale lässt sich mit nur einer Hand entnehmen, leeren und wieder einsetzen. Dabei verhindert der optimal gelegte Schwerpunkt ein Überschwappen. Und zusätzlich erlaubt das Touch-Display eine intuitive, simple Bedienung.

Mit der GIGA X3c/X3 beweist der Kaffeemaschinenhersteller eindrücklich Schweizer Innovationskraft und Professionalität bis ins kleinste Detail. Überall, wo Kapazitäten bis zu 150 Tassen an der Tagesordnung sind, überzeugt die Profi-Maschine mit Qualität, Funktionalität und Zuverlässigkeit. Ob mobil und flexibel mit großem Wassertank (GIGA X3) oder als Festwasserlösung (GIGA X3c) spielt er seine Stärken überall dort aus, wo Höchstleistungen zählen.

Modernste Technologien für perfekten Genuss

Die GIGA X3c/X3 hat's in sich: Das Hochleistungs-Keramik-scheibenmahlwerk liefert zuverlässig über Jahre eine präzise, konstant gleichmäßige Mahlung. Dafür sorgt eine Top-Innovation: A.G.A.® (Automatic Grinder Adjustment) – die elektronisch gesteuerte, automatische Nachjustierung. Der Puls-Extraktionsprozess (P.E.P.®) optimiert die Extraktionszeit für kurze Spezialitäten, und CLARIS Pro Smart in Kombination mit dem Intelligent Water System (I.W.S.®) liefert perfekte Wasserqualität für puren Geschmack. Die Maschine verfügt über einen durchdacht konstruierten höhenverstellbaren Kombiauslauf, der mit Milch und Milchschaum verfeinerte Trendspezialitäten dank Feinschaum-Technologie in Vollendung gelingen lässt. Der Aufwand für Nachfüllarbeiten beschränkt sich dank des großen Bohnenbehälters mit 1 kg Fassungsvermögen und Aromaschutzdeckel auf ein Minimum. Gesteigerte Leistung bei gleichzeitiger Qualitätsoptimierung – das ist die GIGA X3c/X3. Die Bedienung über das prägnante, 4,3" große, hochauflösende Touchscreen-Farbdisplay präsentiert sich vollkommen intuitiv. Klar verständliche, moderne Grafiken führen selbst ungeübte Benutzer. Als einzelner Vollautomat genauso wie mit passenden Peripheriegeräten wie Tassenwärmern, Abrechnungssystemen etc. erweitert – auf Basis der GIGA X3c/X3 lässt sich für jedes Einsatzgebiet die ideale Kaffee-Komplettlösung konfigurieren. Bei Bedarf wächst sie auch bequem mit steigenden Anforderungen mit.



Die GIGA X3c/X3 für individuellen Genuss und freie Kaffeewahl.
Einsatzgebiete:
Etagenlösung, Seminar-/Tagungsbereich, Frühstücksraum, Catering, Coffee to go.



Die Vorzüge auf einen Blick

4.3" Touchscreen-Farbdisplay

Einfachste Bedienung, Pflege und Individualisierung dank visueller Bedienerführung.

Präzisions-Keramikmahlwerk mit Automatic Grinder Adjustment (A.G.A.®)

Über Jahre konstant präzise Mahlresultate dank automatischer Nachjustierung.

Speed-Funktion dank zusätzlichem Heißwasser-Bypass

Perfekte, aromatische, hervorragend bekömmliche Lungos in Rekordzeit.

2 Thermoblöcke und 2 Pumpen

Perfekter Caffè Latte durch paralleles Einfließen von Kaffee und Milch.

32 verschiedene Spezialitäten programmierbar

Spezialitätenvielfalt auf Knopfdruck, Genuss ganz nach individuellem Geschmack.

Automatische Milchsystemreinigung

Sauberkeit und TÜV-geprüfte Hygiene auf Knopfdruck.

Sound Design

Maximale Performanz bei minimaler Geräuschimmission.

Puls-Extraktionsprozess (P.E.P.®)

Auch kurze Spezialitäten in Kaffeebar-Qualität dank optimierter Extraktionszeit.

Glückstreffer Pfeffer

Der ursprünglich aus Indien stammende Pfefferstrauch fand durch den Gewürzhandel enorme Verbreitung. Pfeffer wurde schon vor über 1.000 Jahren in vielen Regionen der Welt angebaut und konnte sich, durch unterschiedliche Klima- und der Bodenbedingungen, ausgesprochen variantenreich, mit sehr differenzierten Geschmacksbildern entwickeln. Für einen Koch ein Glücksfall, denn auf der Suche nach eleganter fruchtiger Schärfe, sind die Pfefferfrüchte ein wahrer Schatz an Vielfalt.

Exquisite Pfeffer-Cuvée – auf die Mischung kommt es an

Den entlegensten Gebieten dieser Welt entstammen die Zutaten dieser scharfen Verlockung. Die harmonisch abgestimmte Trilogie aus tasmanischem Bergpfeffer, indonesischem Kubebenpfeffer und schwarzem Pfeffer verströmt die Lust auf kulinarische Abenteuer. Die majestätischen und exotischen Pfeffervariationen vereinen sich in der Exquisite Pfeffer-Cuvée zu einem Feuerwerk an aromatischen Nuancen. Die fruchtig-würzigen Geschmackskomponenten verführen ebenso zum Träumen wie der reine Duft nach Nelken und Zedernholz. Die Exquisite Pfeffer-Cuvée eignet sich für exotische Wild-, und Wildgeflügelgerichte sowie Desserts. Sie kann auch hervorragend als ein würziges Extra auf der Crema eines Kaffees verwendet werden.

Manchmal kommt alles zusammen

Wenn vollreife süße Marillen auf Kaffee und erlesenen Pfeffer treffen, kann nur etwas Wunderbares herauskommen. Ein Dessert, das die geschmacklich kontrastierenden Zutaten auf eine vornehme Art und Weise miteinander verbindet, ist die „Melange vom Gewürzespresso“. Lassen Sie sich überraschen, welche exquisiten Geschmacksharmonien auf dem Gaumen entstehen.

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



Mascarpone-Creme

80 g Eigelb
50 g Zucker
4 EL Tia Maria Likör
2 Blatt Gelatine
250 g Mascarpone
330 ml Sahne | geschlagen
8 Stk. WIBERG Vanille Tahiti Schoten
Zubereitung: Eigelb mit Zucker, Tia-Maria-Likör und dem Mark der Vanille Tahiti über Dampf aufschlagen (75 °C). Anschließend kalt schlagen. Die Gelatine auflösen und rasch unter die Masse

„Melange“ vom Gewürz Espresso

mit „brutti ma buoni“, Mascarpone-Creme und eingelegten Wachauer Marillen

rühren. Mascarpone zugeben und glatt rühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben und kalt stellen.

„brutti ma buoni“

50 g Mandeln | gerieben
50 g Mandelkerne | geröstet, grob, gehackt
2 Eiweiß
125 g Brauner Zucker | fein
12 g Kakaopulver
1 Prise Instantkaffee
60 g Haselnüsse | geröstet, grob, gehackt
WIBERG Vanillezucker Gourmet
WIBERG Orangia Sun

Zubereitung: Alle Zutaten bis auf die gehackten Haselnüsse vermengen. Im Wasserbad bei mittlerer Temperatur unter ständigem Rühren erwärmen. Anschließend die Massen kalt rühren und die Haselnüsse untermengen. Mit dem Mokkalöffel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im Rohr bei 160 °C ca. 25 Minuten backen.

Gewürz-Espresso

150 ml Espresso
75 ml Milch
75 ml Sahne
100 g Haselnuss-Nougat
WIBERG Pfeffer-Cuvée
WIBERG Sternanis ganz
2 g WIBERG Aspik klar Gelatine geschmacksneutral

Zubereitung: Espresso einige Stunden mit der Pfeffer-Cuvée, Kardamom, Ingwer und Sternanis ziehen lassen, abseihen, erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Milch und Sahne leicht erwärmen und mit dem erwärmten Nougat glatt rühren. Espresso mit der Nougatmischung verrühren, in eine kleine iSi-Flasche füllen und mit einer Gaspatrone aufschäumen. Die Flasche mit der Spitze nach unten im Kühlschrank kalt stellen.

Garnitur:

Wachauer Marille | eingelegt Milchschaum

Süßes macht glücklich ...

Konditor-Qualität

In der Konditorei in Petzenkirchen fertigt Haubis tagtäglich eine Vielzahl unterschiedlicher Plunder, Torten, Schnitten und Kuchen. Um dabei beste Qualität und höchstes Patisserie-Niveau zu garantieren, werden viele Arbeitsschritte ganz bewusst von Hand erledigt. Neben den Klassikern wie zum Beispiel Nusstorte, Esterhazy- oder Kardinalschnitte ist etwa auch das neue „Erdbeer Ribisel Tascherl“ ein perfekter Begleiter zum Kaffee – ob nachmittags oder zum Frühstück. Bestehend aus hauchzartem Plunderteig und feiner Fruchtfüllung überzeugt die Neukreation mit süß-säuerlichem Geschmack.



Schnitten-Duo

Mit einem neuen Schnitten-Duo, bestehend aus „Linzer-schnitte“ & „Schoko-Kirsch-Schnitte“, richtet sich Resch & Frisch speziell an Gäste, die von Zöliakie oder Laktoseintoleranz betroffen sind und auch außer Haus auf eine allergenfreie Ernährung achten. Ganz ohne Gluten und Laktose steht die „Linzerschnitte“ dem Original geschmacklich in nichts nach, und auch die „Schoko-Kirsch-Schnitte“ überzeugt durch besten Schokoladengeschmack. Wie die anderen Glutenfrei-Produkte von Resch & Frisch sind die beiden Konditor-Schnitten einzeln in einer backfähigen Folie verpackt und in wenigen Minuten fertig zubereitet.



Prall gefüllt

Nuss, Nougat und Krokant: Diese klassischen Zutaten verpackt Aрызta Food Solutions Austria in zwei verkaufsfertig angebotene süße Snacks der Marke Hiestand. Während der „Haselnuss-Krokant Plunder“ mit Nougatcreme und Krokant gefüllt und auf der karamellisierten Oberfläche mit gehobelten Haselnüssen sowie Schokoblättchen dekoriert ist, besteht die „Nusschnecke“ aus Hefeteig und einer Haselnussmischung im Inneren. Sie ist zudem mit Fondant dekoriert und aprikotiert und überrascht mit einer ungewöhnlichen Schmetterlingsform, ähnlich einem Franzbrötchen.



Veganer Genuss

Vandemoortele präsentiert einen neuen veganen „Bananenkuchen“ für anspruchsvolle Dessert-Liebhaber. Lockerer Rührteig mit Bananenpüree und Pekannüssen verschmilzt dabei harmonisch mit einer leichten Glasur mit Pistazien und natürlichem Bananengeschmack. Der saftige, 1,2 kg schwere Kuchen ist bereits fertig gebacken, in 12 Stücke vorgeschritten und nach dem Auftauen im Kühlschrank (ca. 9 Stunden) sofort servierfertig. 

Offen für neue Genüsse

Österreich ist durchaus offen für neue Kaffeinnovationen. Als Trend gleich vorweg: Auch heuer wird Kaffee gern kalt genossen – als Erfrischungsgetränk oder als Cocktail.

Die Zubereitungsarten und der genussvolle Zugang hinter dem Kaffeekonsum ändern sich laufend. Zwar wird der Kaffee nach wie vor gern als Heißgetränk genossen, Experimentelle kommen aber mit kalten Kaffee-Erfrischungen und kreativen Kaffee-Cocktails immer mehr auf ihre Kosten. Die Zeiten für die gute alte „Melange“, den „Kleinen Braunen“ oder den „Espresso“ sind natürlich nicht vorbei, aber es wird immer mehr rund um das Thema „Kaffee“ experimentiert.

Ziemlich trendy

Ein Trend, der sich in den USA und in Skandinavien schon durchgesetzt hat, findet auch seinen Weg nach Österreich. Es handelt sich dabei um kalte Limonade aus Nitro Cold Brew, Zitronensirup, Tonic Water und Eiswürfeln. Der Kaffee kann aber auch einfach mit Soda und Zitronensaft serviert werden.

Superfoods wie Vital-Pilze, Maca, Kurkuma und Lucuma bringen den Kaffee ebenfalls aufs nächste Level. Diese Power-Pulver sollen die Stimmung heben und die Ausdauer steigern und haben angeblich sogar Anti-Aging-Effekte in sich. Einfach im Morgenkaffee verrühren – und fertig ist die vermeintliche Energiebombe.

Für all diejenigen, die Kaffee gerne schwarz trinken – mit Goth Latte kann man da noch was draufsetzen. Aktivkohle verleiht der Kaffepezialität eine pechschwarze Farbe. Außerdem bindet Kohlenstoff Giftstoffe und Bakterien. Mit einem Wort – Detox zum Wachwerden. Was sich gewöhnungsbedürftig anhört, ist in Vietnam schon lange ein Klassiker. Hier wird Kaffee mit einem Topping aus rohem Eigelb und gezuckerter Kondensmilch serviert. Die cremige Kombination erinnert ein wenig an Tiramisu und ist vor allem etwas für die ganz Süßen. Inzwischen gibt es Egg Coffee auch außerhalb Asiens. Zum Beispiel als Signature-Drink des weltbekannten New Yorker Cafés Round K.

Also, die Ansage: „Herr Ober, bitte einen Kaffee!“ wirkt ziemlich retro – oder?





©Katharina.Schiffel

Frisch gezapft

Seit 2017 ist Julius Meinl mit „Cold Brew“ auf dem Markt. Der kalt gebrühte Kaffee wurde in der heimischen Gastronomie sehr gut angenommen – ob pur oder als Cocktail genossen, Cold Brew ist bei Kaffee-Afficionados eines der Top-Getränke des Sommers. Nun geht Julius Meinl einen Schritt weiter und testet aktuell den neuesten Megatrend aus den USA: „Nitro Coffee“. Basierend auf Cold Brew, ist die Herstellung inspiriert durch das Stickstoff-Bierzapf-Prinzip, das von Guinness in Irland bekannt ist. Durch das Zapfen mit Stickstoff (Nitrogen) erhält der Kaffee einen süßlichen Geschmack und einen besonders cremigen und haltbaren Schaum. „Zur Zeit sind wir noch in der Testphase“, erklärt Renata Petovska, Geschäftsführerin Julius Meinl Austria. „Wie bei allen unseren Innovationen setzen wir diese zuerst auf unseren eigenen Events ein. Erst nach dieser Bewährungsprobe erfolgt der Einsatz bei unseren ‚Early Adopter‘-Kunden.“

Heiß gebrüht, gekühlt serviert

Dank der innovativen, optional verfügbaren „Hot & Cold“-Technologie für die Schaefer Coffee Soul können Gastronomen und Hoteliers jetzt kalte Kaffeekreationen erstmals vollautomatisch auf Barista-Niveau zubereiten. Unter dem Credo „heiß gebrüht – gekühlt serviert“ wird die frisch gemahlene Bohne zunächst konventionell gebrüht und der Kaffee, während er in das Glas oder die Tasse fließt, auf 30 bis 35 °C runtergekühlt. Dazu liefert das patentierte Milchsystem „Best Foam“ kalte Milch sowie Milchschaum in vier verschiedenen Konsistenzen.



Prickelnd & fruchtig

Unter dem Motto „Upgrade Your Energy“ hat J. Hornig ein neuartiges Cold Brew-Erfrischungsgetränk mit prickelndem Orangengeschmack kreiert. Der Name: „Cold Brew Sparkling Orange“. Der Drink bildet eine gelungene Symbiose aus Kaffee und fruchtiger Limonade und liefert mit dem Koffeingehalt von zwei Espresso pro Dose auch eine ordentliche Portion Energie. Die Basis für „Cold Brew Sparkling Orange“ bildet J. Hornig-Kaffee aus ausgewählten Arabica-Bohnen, der zehn Stunden lang kalt gebrüht wird.

Kreative Kaffee-Drinks

Groß im Kommen sind derzeit auch Cocktails & Mixgetränke auf Kaffee-Basis, wie Jürgen Steindl, Bereichsleiter für Java Kaffee bei Transgourmet, beobachtet: „Wurde früher einfach Sirup zum Kaffee gegeben,

ist heute vielmehr Finesse bei Kaffee-Kreationen gefragt. Derzeit ist Kaffee mit Tonic oder Gin sehr beliebt. Latte Art wiederum hat den ‚Sprung‘ von Facebook und Instagram in die heimische Gastronomie geschafft.“ Transgourmet steht seinen Kunden deshalb nicht nur mit Schulungen zur Vermittlung von Fachwissen rund um das Thema Kaffee zur Verfügung, sondern liefert auch wertvolle Anregungen und Rezept-Tipps.





Aufessen statt wegwerfen

Der nachhaltige Trinkhalm zum Anbeißen.

In Europa werden täglich 100 Mio. Trinkhalme verbraucht, das sind hochgerechnet 36 Mrd. im Jahr. In Österreich wird der jährliche Verbrauch zwischen 600 Mio. und 2 Mrd. eingeschätzt. Um das weltweite Plastikproblem in den Griff zu bekommen, werden in Zukunft neben Papier- und Glasprodukten vor allem auch essbare Strohhalme als Alternative eine große Rolle spielen –

wie der „Superhalm“ der deutschen Firma Wisefood. Der „Superhalm“ ist ein Lebensmittelprodukt aus natürlichen Rohstoffen wie Hartweizengries und Apfelfasern, zusätzlich verleiht Apfeltrester dem Produkt die dunkelbraune Farbe. Der Trinkhalm ist zu 100 % vegan, laktosefrei und bleibt 60 Min. stabil in jedem Getränk. Ist der Drink leer, kann der Strohalm einfach aufgegessen werden.

Ginspirationen

Diageo lud kürzlich gemeinsam mit Kooperationspartner Schweppes zu einem exklusiven Tanqueray-Gin-Tasting ins Wiener Allianz Stadion.

Die Cocktailterrasse auf dem Dach des Rapid-Stadions bot – in den Farben Grün und Weiß – den perfekten Rahmen für das Tasting. Nicht nur der Wiener Rekordmeister, auch der englische

Premium-Gin „Tanqueray“ und das „Schweppes Indian Tonic Water“ können auf eine lange Tradition und erfolgreiche Geschichte zurückblicken, die jeweils bis ins 19. Jh. zurückreicht.

Verkostet wurden neben dem klassischen „Tanqueray London Dry Gin“ sowie dem in kleinen Chargen hergestellten „Tanqueray N° Ten“ auch der exotische „Tanqueray Rangpur“ mit intensiver Zitrusnote und der „Tanqueray Flor de Sevilla“. Der Geschmack dieses besonderen Gins ist geprägt von Sevilla-Bitterorangen und Orangenblüten, die ihm ein angenehmes Fruchtaroma und eine leichte Süße verleihen.

Als Begleiter für das perfekte Gin Tonic empfiehlt Diageo die neuen „Schweppes Premium Mixer“ mit ausgewählten Essenzen und feinperliger Kohlensäure. Von führenden Mixologen entwickelt, unterstreichen sie den individuellen Charakter der verschiedenen Gins, ohne die Aromen der jeweiligen Botanicals zu überdecken. Ob „Tonic & a Touch of Lime“ oder die außergewöhnlichen Geschmacksvarianten mit „Hibiskus“ und „Matcha“ – die „Schweppes Premium Mixer“ machen jedes Gin Tonic zum Erlebnis.



Helmut Steiner

Fruchtige Vitamine für den perfekten Start in den Tag



Um müde Köpfe wach zu bekommen, braucht es oft mehr als Kaffee oder Tee. Für den perfekten Start in den Tag gibt es nichts Besseres als ein kühles, fruchtiges Getränk. Mit GrapiSun von Grapos versorgt man seine Gäste mit wichtigen Vitaminen – ohne Zuckerzusatz und kalorienarm.

Wer frühmorgens Gäste bewirbt, kennt alle Morgentypen: den ausgeschlafenen Frühaufsteher, den grummeligen Morgenmuffel und alle, die dazwischen liegen. Aber egal welcher Typ, alle freuen sich auf ein Frühstück, das ihnen die Energie für den Tag gibt. Der Postmix-Spezialist Grapos, ein österreichisches Unternehmen mit Sitz im steirischen Lannach, hat sich deshalb mit der Linie GrapiSun ein besonderes Getränkekonzzept überlegt: Wohlschmeckende Frühstücksgetränke, die geschmacklich hervorragend sind und zusätzlich auch noch einen richtigen Vitamin-Boost enthalten – und das Ganze ohne Zuckerzusatz und kalorienarm.

100 % reiner BIO-Saft mit köstlicher Vitaminvielfalt

Mit zehn verschiedenen Geschmacksrichtungen, die wichtige Vitamine wie Vitamin C, B3, B5, E, A und noch viele mehr enthalten, bietet man seinen Gästen eine wahre Getränkevielfalt. Angefangen bei den Klassikern Orange und Apfel gibt es z. B. die Sorten Pfirsich-Karotte, ACE-Multivitamin, Johannisbeere, Cranberry und Ananas. Ein erfrischendes Extra bringt das Eiswasser – egal ob pur oder zum Mischen.

Perfekt zum Frühstück passen die Brooklyn-Bio-Säfte von Grapos. Das sind Postmix-Getränke in zertifizierter Bio-

Qualität und in ihrer Art bis heute einzigartig. Mit den Sorten Bio-Orange-Apfel, Bio-Karotte-Apfel, Bio-Apfel-Sauerkirsche und Bio-Apfel serviert man ganz besondere Erfrischungen. Alle Grapos-Getränke sind übrigens vegan und allergenfrei, so bleibt kein Wunsch offen.

Durchdachter Offenausschank

Auch der Gastronom profitiert vom Postmix-System von Grapos. Die Schankanlagen der hauseigenen Marke Schankomat sehen ansprechend aus und sind durchdacht. „Die Schankanlagen können fix montiert werden – wer es flexibler braucht, kann die mobilen Lösungen in seinem Betrieb nutzen. Die Bedienung der Schankanlagen ist einfach. Diese enthalten zusätzlich eine integrierte Reinigungsfunktion, um die perfekte Hygiene zu garantieren“, erklärt Geschäftsführer Wolfgang Zmugg.

Alle Postmix-Sirupe werden in praktischen Bag-in-Boxen geliefert und sind mit einer Anschlussvorrichtung für die Schankanlage ausgestattet. Die Bag-in-Boxen sind in verschiedenen Größen erhältlich und lassen sich bei der Lagerung platzsparend übereinander stapeln. Eine Kühlung der Sirupe ist nicht notwendig, das Getränk wird beim Zapfen in der Schankanlage frisch gekühlt. Ein besonderer Vorteil: Der Gastronom spart bis zu

40 % an Energie bei der Getränkekühlung, wenn er auf den Offenausschank von Grapos setzt.

Der gesamte Offenausschank von Grapos steht im Zeichen der Nachhaltigkeit. Das Plastik und der Karton der Bag-In-Boxen wird zu 100 % recycelt. Es fällt 90 % weniger CO₂-Belastung als bei konventionellen Portionsflaschen an. Und auch der ökologische Fußabdruck ist um 90 % kleiner – dies wurde durch eine Studie der TU Graz bewiesen.

www.grapos.com



Griechenland mit allen Sinnen

Die METAXA-Event-Serie „Explore Greece“ machte auf der Entdeckungsreise nach neuen Geschmackserlebnissen einen Zwischenstopp in Wien.



METAXA & The Clumsies, eine der führenden Bars der Welt, setzen seit letztem Sommer unter dem Motto „Explore Greece“ die Segel und brachen zu einer sensorischen Reise auf, um Griechenland durch einzigartige Erfahrungen und Cocktailkreationen zu erleben. Die Reiselust brachte den kreativen Mixologen Nikos Bakoulis von The Clumsies nach Wien, um in der trendigen Bar The Birdyard von Feng Liu einen exklusiven Cocktail-Workshop zu leiten.

Entdeckungsreise

The Clumsies etablierte sich als Stimme der griechischen Gastfreundschaft und ist als führende Bar Griechenlands bekannt für spektakuläre und kreative Cocktail-Sessions mit einigen der besten internationalen Bartendern der Szene. Nikos kreierte für die METAXA Guestshift im The Birdyard einige neue Cocktails als Inspiration für die heimischen Hobby- und Profi-Bartender, die großen Anklang fanden. Diese Zusammenarbeit ist eine Hommage an die Lebensfreude und die Leidenschaft für einzigartige Trinkerlebnisse.

Ungewöhnlich anders

METAXA 12 Stern nimmt den Genießer mit auf eine Reise durch verschiedene Aromen und lädt dazu ein, neue Horizonte zu entdecken. Genauso wie Spyros Metaxa damals Neues entdeckte. Er ging in einer Zeit, in der exotische Waren in sein Heimatland importiert und Abenteuerlust und Entdeckergeist verbreitet wurden, gänzlich neue Wege, indem er mit METAXA eine

Spirituose schuf, die alle bekannten Grenzen durchbrach. Sein typischer Geschmack ist eine Einladung zu einer sensorischen Entdeckungsreise.

Das Original aus Griechenland

METAXA wurde anfangs mit einem Cognac verglichen, später mit einem Weinbrand, war aber einfach nicht einzuordnen und avancierte rasch zum beliebtesten „Original Greek Spirit“ – zur sanftesten braunen Spirituose unter der Sonne. Die Insel Samos ist bekannt dafür, dass hier einige der aromatischsten Weine der Welt produziert werden. Heiße Sonne, ideale Bodenverhältnisse und Regen zur rechten Zeit – diese günstigen Bedingungen der Insel ermöglichen es METAXA, nur die besten Muskatellerweine von Samos auszuwählen.

Sanft und aromareich

METAXA 12 Stern stellt den Höhepunkt des METAXA-Stern-Sortiments dar. Kellermeister Constantinos Raptis kreierte diese Spirituose mit Kultpotenzial aus zwölf einzelnen Blends. METAXA 12 Stern ist leuchtend bernsteinfarben. Subtile Anklänge von Eichenholz, Früchten und Gewürzen geben einen ersten aromatischen Eindruck, der die Sinne anregt. Getrocknete Blumen und aromatische Kräuter, Kaffee und Schokolade harmonieren mit getrockneten Pflaumen und Orangenschalen für ein samtiges, seidiges Geschmackserlebnis. Anmutungen von dunklem Kakao kommen zum Vorschein, mit Noten von Süßholz und der Würze von getrockneten Orangen. Ein Hauch von honigsüßen

Feigen und Pflaumen sowie eine Ahnung von Gewürzen und Orangenschalen runden das sinnliche Erlebnis ab. METAXA 12 Stern kann man pur oder auf einem großen Eiswürfel genießen. Er eignet sich aber auch perfekt als Basis für kreative Cocktails.

Das Design verkörpert alle Elemente, die diese Spirituose zur Ikone gemacht haben. Auf der Flasche wie auf der Geschenkpackung findet sich das Wappen des Hauses, der goldene Krieger der Insel Salamis. Er symbolisiert den starken Willen und die Entschlossenheit, niemals mit der Verwirklichung von Träumen aufzuhören. Die an den Seiten der Flasche eingeprägte Unterschrift ist ein Tribut an den Gründer Spyros Metaxa und verleiht dem Design eine besondere Note. Die Jahreszahl 1888 verweist auf die lange Tradition und der edle Flaschenboden erinnert an ein elegantes Trinkglas.



Nikos Bakoulis von The Clumsies und Feng Liu von The Birdyard.

Einige Cocktails von Vasilis Kyritsis und Nikos Bakoulis von The Clumsies in Athen und Feng Liu von The Birdyard/Mama Liu in Wien



New Silk Road, The Birdyard

4 cl METAXA 12 Stern
4 cl Whitepeach Jasmintee
Infused Sechuan Pfeffer
1 cl Verjus
0,5 cl Zuckersirup



Smooth Ride, The Clumsies

50 ml METAXA 12 Stern
25 ml frischer Zitronensaft
10 ml gesalzenes Karamell
5 ml Crème de Mûre
15 ml Passionsfruchtmark
mit Champagner aufgießen
Garnierung:
Minze, Limettenscheibe
Glas: Old-Fashioned-Glas



Deep Dive, The Clumsies

50 ml METAXA 12 Stern
1 Spritzer Sellerie-Bitters
mit Mediterranean Tonic
aufgießen
10 ml frischer Zitronensaft
15 ml Holunderblütenlikör
Garnierung:
Gurkenscheiben, Zitronenschale
Glas: Collins-Glas



Pole2Pole, The Clumsies

45 ml METAXA 12 Stern
20 ml trockener Wermut
5 ml Pfirsichlikör
drei Spritzer Orange-Bitters
Garnierung:
Zimtpulver, Orangenschale
Glas: Cognacglas



www.metaxa.com | www.topspirit.at



Motel One rückt die Bar weiter in den Fokus

Die international tätige Hotelgruppe präsentierte eine erweiterte One-Gin-Karte.

Seit Kurzem steht die Bar bei Motel One noch stärker im Mittelpunkt. Während die Design-Strategie das Ziel verfolgt, die One Lounge aufwendig in Szene zu setzen und hier die lokale Geschichte des jeweiligen Standorts künstlerisch zu erzählen, sorgt die erweiterte One-Gin-Karte für eine noch größere Auswahl mit rund 50 handverlesenen Spirituosen. In gemütlichem Ambiente nimmt Motel One Gäste mit auf eine Reise zu erlesenen Gin-Destillieren. In Deutschland und Österreich machen ca. 50 Sorten mit vier bis zu zwölf lokalen Gins die Karte zu einem wahren Gin-Lexikon – mit künstlerischem Anspruch. Die neue Karte ist ein Gesamtwerk mit Illustrationen, die nicht nur die Botanicals beleuchten, sondern auch einen umfassenden Einblick in die Entstehung des jeweiligen Gins geben.

Heimischer Gin

Ein besonderes Highlight stellen die unterschiedlichen österreichischen Gin-Sorten dar. Sechs verschiedene Sorten aus dem ganzen Land zeigen die ganze Breite und das hohe Niveau der heimischen Gins. Mit dabei sind: Steinhorn Gin aus Wagram, Blue Gin aus Axberg, Herzog Gin aus Saalfelden, Gin+ aus Schwanberg, Löwen Gin aus Au in Vorarlberg und Wien Gin aus der Hauptstadt. Zu jeder Sorte wird neben einer detaillierten Beschreibung auch ein eigener Genuss-Tipp mit dem passenden Tonic und einem ergänzenden Botanical vorgestellt.

Midsummer Solstice & Tonic

50 ml Hendrick's Midsummer Solstice Tonic Water zum Aufgießen
Gurkenscheibe, Orangenscheibe, Eiswürfel

Ein Longdrinkglas mit Eiswürfeln füllen, Hendrick's Midsummer Solstice darüber leeren und mit Tonic Water aufgießen. Mit drei Gurkenscheiben und einer Orangenscheibe garnieren und servieren.



Premiere am Welt-Gurkentang

Der Hendrick's Gin Midsummer Solstice, die von den intensivsten Aromen der Natur inspirierte, sorgsam gehegte Spirituose, ist die erste Edition aus dem „Cabinet of Curiosities“, der Wunderkammer von Brennmeisterin Lesley Gracie im neuem Hendrick's Gin Palace.

Kirsten Grant, die Urenkelin des Gründers William Grant von William Grant & Sons, präsentierte in Wien die streng limitierte Edition anlässlich des Hendrick's Welt-Gurkentang im Hotel Le Méridien. Kreiert wurde diese sommerliche Edition von Brennmeisterin Lesley Gracie, inspiriert vom ewigen Mysterium betörend duftender Blüten. Bei dieser

Lesley Gracie zu ihrer neuen Kreation: „Tiefer Respekt vor der Natur und ihren schönsten Kreaturen der Pflanzenwelt beweg mich, die Aromen und Geschmacksnuancen eines Mittsommertages einzufangen, und ich bin wirklich begeistert vom ersten Release aus dem Cabinet of Curiosities.“



innovativen Abfüllung wird die Originalrezeptur von Hendrick's Gin mit einer geheimen Auswahl an Blütenessenzen aromatisiert, die das bestehende florale Bouquet intensivieren. Das Ergebnis ist ein bezaubernd blumiger und herrlich erfrischender Gin, der am Gaumen geradezu erblüht, während er gleichzeitig unverwechselbar nach Hendrick's Gin schmeckt.

Der ideale Sommerdrink

Von den Duftnoten des Hendrick's Gin Midsummer Solstice hat zunächst würziger Wacholder einen strahlenden Auftritt, gibt aber dann die Bühne frei für die verborgenen Untertöne nach Orangenblüte und exotischer Reife. Diese klare, blumige Interpretation von Hendrick's ursprünglicher Stilistik ist ideal für Sommergetränke und als saisonale Krönung im Spritz geeignet. Durch den intensiven blumigen Charakter entfaltet die Abfüllung in einer Vielzahl von Mixgetränken und Cocktails eine angenehm erfrischende Wirkung.

Midsummer Solstice ist die jüngste Novität aus dem Hendrick's Gin Palace,

einem Innovationstreiber, der sich der Erforschung und Entdeckung neuer Geschmacksnuancen und Aromen widmet. Der Palast ist ein Zentrum meisterhafter Destillierkunst und ein Ort, an dem Hendrick's Gin das Geschmacksspektrum durch die Kreation neuer Hendrick's-Varianten erweitert. Dem Midsummer Solstice werden neue unvergleichliche Gins nachfolgen, welche die vorangegangenen Abfüllungen / Limited Editions ersetzen werden. Jede Variante wird ausschließlich im Jahr des Launches erhältlich sein.

www.topspirit.at

Kirsten Grant





Im Zeichen der Anemone

Anlässlich zum Tag des Champagners am 4. August präsentierten sich die edlen Non Vintage Champagner-Qualitäten von Perrier-Jouët – Perrier-Jouët Grand Brut, Perrier-Jouët Blason Rosé und Perrier-Jouët Blanc de Blancs – im neuen Design. Es entspricht ganz der Geschichte des Hauses und seiner Aura des Außergewöhnlichen und seiner Femininität.



Frauenpower

Neben Franz Josef Rauch leistete auch Katharina Rauch als starke Frau an seiner Seite einen wesentlichen Beitrag zum großen Unternehmenserfolg des Vorarlberger Fruchtsaft-Herstellers. Ihr guter Geschmack und ihre Liebe für heimische Obstsorten waren mitentscheidend für die hohe Qualität der Rauch-Säfte. Aus diesem Grund ist der Powerfrau nun eine neue Bio-Linie in der 200 ml-Glasflasche für die Gastronomie gewidmet. Das Design der drei Sorten „100% Apfel“, „Johannisbeere“ und „Marille“ verbindet durch den nostalgisches Hintergrund mit Neon-Highlights gekonnt Altbewährtes mit Neuem.

Wilde Freuden

Das Halali ist verklungen, das Wild gut abgehungen – lasst uns den Grill anheizen und uns einfach mal an wilde Würzideen wagen: Mageres pariertes Wildfleisch, zum Beispiel Hirschrücken, wird besonders zart, wenn man es nicht direkt auf dem Rost, sondern auf einem Bett aus frischen Kräutern gart. Die feinen Kreationen lassen sich am besten mit einem Grill wie dem Videro G4-S und dem vielfältigen Zubehör von Rösle zubereiten.



© Nestlé Professional

Im Handumdrehen zubereitet

Mit „Nescafé Cold Brew“ bringt Nestlé Professional das erfrischende Lifestyle-Getränk als praktisches Flüssigkonzentrat auf den Markt. Hergestellt aus sorgfältig ausgewählten, kalt extrahierten Kaffeebohnen aus nachhaltigem Anbau, muss die praktische Convenience-Lösung nur mit Wasser gemischt werden und ist – mit Eiswürfeln – im Handumdrehen servierfertig. Und: In Kombination mit der neuen „iSi Nitro“-Flasche ist es außerdem auch ganz easy, mit der Flüssiggessenz hippen „Nescafé Nitro“ zu zaubern.



Velophiles Wien

Rechtzeitig zum internationalen Wellnesstag, der jährlich am zweiten Sonntag im Juni stattfindet, eröffnete das „Cyclist“ im Hotel „Andaz Vienna am Belvedere“ in Wien.

An diesem neuen Standort werden seitdem die Gaumen ernährungsbewusster Gäste mit einem lukullischen Wellnessprogramm verwöhnt. Ein aktiver Lebensstil und eine bewusste eigene Ernährung haben nicht nur positive Folgen auf die Gesundheit, sondern auch auf das Gemüt. Das „Cyclist“ beweist, dass auch bei einer gesunden Ernährung weder Abstriche im Geschmack noch in der Vielfalt gemacht werden müssen.

Schon Sherlock-Holmes-Erfinder Arthur Conan Doyle wusste um die wohltuende Wirkung einer Fahrradtour, wenn einem alles aussichtslos erscheint. Das Fahrrad ist heute längst mehr als ein Mittel, um vorwärts zu kommen. Es ist Teil einer ganzen Velokultur und Ausdruck eines nachhaltigen, gesundheitsbewussten Lebensstils.

Im „Cyclist“ widmet man sich dem Velo-Lifestyle in all seinen Facetten. Beim Interieur wird das Fahrrad zum stilprägenden Design-Element. Die Lampen im modernen Industrial-Look hängen an Fahrradketten und Ritzeln, die Barhocker sind mit Fahrradsätteln bestückt und die Wände zieren ausgediente Lenkräder.

Leibliches Wohl

Bei den Gerichten setzt man am neuen Standort der Park-Hyatt-Gruppe auf ein flexitarisches Angebot aus innovativen und gesunden Speisen und Getränken für eine gesundheitsbewusste Zielgruppe. Auf der Speisekarte finden sich unter anderem herzhaftes Sandwiches, Salate sowie Bowls – transporttauglich verpackt in praktischen Gläsern – und neueste Kreationen wie ein „Beyond Meat Burger“, ready-to-eat oder zum Mitnehmen. Mittags sorgen außerdem zwei warme Tagesgerichte, eine Salat-

bar und hausgemachte Kuchen für das leibliche Wohl. Dazu trinkt man frische Säfte, Smoothies, selbstgemachte Haselnuss- oder Mandelmilchgetränke, hausgemachte Limonaden bzw. ein eigens für das Andaz Vienna Am Belvedere gebrautes Bier des Ottakringer BrauWerks.

Dem Thema Kaffee als integraler Bestandteil der Velokultur trägt man im Cyclist mit einer hauseigenen Röstung der Mikro-Rösterei Röstwerkstatt Rechnung. Wie auch in allen anderen Bereichen des Hotels setzt man im Cyclist auf Regionalität sowie auf Nachhaltigkeit bei Verpackungsmaterialien. Und so ganz nebenbei – das Cyclist dient auch für die Mitarbeiter des Hotels als „Kantine“.





Festtagsküche – Herzlich. Saisonal. Entspannt

Michaela Hager

Ob Hochzeit, Geburtstag, Ostern oder Weihnachten – besondere Anlässe verlangen nach besonderen Speisen. Und beim Kochen für mehrere Personen gilt: Gute Vorbereitung ist die halbe Miete. „Die Schönheit liegt im Einfachen“, sagt die beliebte Fernsehköchin Michaela Hager und bringt Gelassenheit in die Rolle des Gastgebers. Und was gibt es Schöneres als zusammenzukommen, miteinander zu essen und das Leben zu feiern?

Hardcover mit Schutzumschlag und Lesebändchen, 19 x 24 cm, 240 Seiten, ca. 150 Abbildungen, 30 €, ISBN 978-3-7106-0372-3, Brandstätter Verlag



150 Bars, die man gesehen habe sollte

Jurgen Lijcops, Isabel Boons

Bars sind Orte zum Wohlfühlen, Entspannen und die Welt draußen vergessen. Die schönsten 150 werden in diesem Buch präsentiert. Ob hoch über den Dächern von New York oder im eleganten Savoy in London: Stets möchte man sich sofort niederlassen und einen köstlichen Cocktail schlürfen!

17,5 x 23,5 cm, 256 Seiten, 26,80 €, ISBN 978-3-8369-2159-6, Gerstenberg



Great English Interiors

Derry Moore, David Mlinaric

My home is my castle! Wo, wenn nicht in Großbritannien mit seinem überreichen Erbe an Schlössern, Herrenhäusern und Landsitzen konnte dieser Wahlspruch entstehen. Der opulent bebilderte Band gibt einen Überblick über 600 Jahre britischer Architektur- und Designgeschichte. Als echter Kenner zeigt der gefragte Innenausstatter und Autor ausgesprochen interessante Verbindungen zwischen den Interieurs auf, die selbst Architektur- und Designkenner überraschen.

Hardcover mit Schutzumschlag, 28,0 x 28,0 cm, 224 Seiten, 180 farbige Abbildungen, Englische Originalausgabe, 51,40 €, ISBN: 978-3-7913-8198-5, Prestel

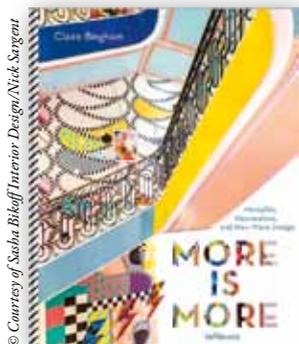


Brooklyn Interior – Wohnen am coolsten Ort der Welt

Kathleen Hackett

Wer auf der Suche nach den neuesten Lifestyle-Trends ist, schaut in den angesagtesten Stadtteil New Yorks: nach Brooklyn. Hier leben die kreativen Individualisten, die einen neuen unabhängigen Stil geschaffen haben, der internationale Einflüsse, Vintage, Moderne und Handwerk miteinander kombiniert. Die Autorin besucht 24 Modedesigner, Filmemacher, Fotografen und Schauspieler, die ihren unverwechselbaren Rückzugsort vom Großstadttreiben geschaffen haben.

Gebunden, 20,3 x 25,4 cm, 240 Seiten mit 200 farbigen Abbildungen, 34,95 €, ISBN 978-3-86873-966-4, Knesebeck



More is More – Memphis, Maximalism, and New Wave Design

Claire Bingham

Ein Hoch auf die Postmoderne! Kuriose Keramikobjekte, wild gemusterte Stoffe, anthropomorphe Leuchten: Sofort wiederzuerkennen und niemals langweilig, zählt Memphis zu den wichtigsten Designbewegungen des 20. Jahrhunderts. Mit radikalen Form-, Material- und Mustermixen hat das Memphis-Design die 1980er-Jahre bestimmt und wird bis heute für seine schrillbunte Farbgestaltung geliebt.

Hardcover, 22,3 x 28,7 cm, 192 Seiten, 155 Farbfotografien, Texte in Deutsch und Englisch, 40 €, ISBN: 978-3-96171-203-8, Verlag teNeues



Pariser Chic

Das Hôtel du Louvre ist das fünfte Haus, das sich der Unbound Collection by Hyatt in Europa anschließt.

Als Teil der Unbound Collection by Hyatt, einer Kollektion von exklusiven Hotels mit einer ganz individuellen Geschichte, befindet sich das Hôtel du Louvre im Herzen des Palais-Royal-Viertels der Stadt, umgeben vom Musée du Louvre, der Comédie-Française, dem Palais Garnier und dem Palais Royal.

Die 164 Zimmer und Suiten wurden vollständig umgestaltet und entsprechen mit ihren hohen Decken, eleganten Verkleidungen, Pariser Möbeln sowie Marmorböden, die an die Opéra Garnier erinnern, dem ursprünglichen Pariser Stil des Hotels. Farbenfrohe und stimmungsvolle Illustrationen von Emmanuel Pierre führen die Gäste von den Zimmern zur Lobby und zu den Restaurants, die vom renommierten Architekten George Wong neu gestaltet wurden. „Dieses prächtige und zugleich historische Gebäude öffnet erneut seine Türen für Gäste, die nach einem Ort der Ruhe in der lebhaften Stadt suchen“, sagt Fanny Guibouret, General Manager des Hotels.

Die 106 Zimmer und 58 Suiten des Hotels sind typisch französisch eingerichtet; darunter einige mit Balkon und Ausblick auf die Opéra Avenue, die Comédie-Française und das Louvre Museum. Einzelne Zimmer erzählen bemerkenswerte Geschichten aus ihrer Vergangenheit: So schrieb Sigmund Freud 1910 in einer der Suiten des Hotels seinen Roman „Eine Kindheitserinnerung des Leonardo da Vinci“.

Restaurants & Bars

Die Brasserie du Louvre ist die erste „Brasserie Bocuse“ in Paris. Serviert wird traditionelle französische Küche mit Rezepten von Paul Bocuse. Das Restaurant ist Teil der Bocuse's Restaurants et Brasseries de Lyon®, die seit 25 Jahren die gastronomische und französische Expertise von Lyon repräsentieren. Die L'Officine du Louvre Bar befindet sich unter dem prächtigen Glasdach des Hotels. Hier werden einzigartige Cocktails auf Kräuterbasis serviert, die die Liebe Napoleons III. zur Botanik zum Ausdruck bringen. Das Hotel bietet acht individuelle Tagungsräume, die wie Studios gestaltet sind.

Wachstum

Seit der Einführung der Unbound Collection by Hyatt im Jahre 2016 steht die Marke für einzigartige und eigenständige Hotels. Jedes Objekt besticht durch einen unverwechselbaren und zugleich einzigartigen Charakter. Der gewohnt hohe Standard von Hyatt und die Vorteile des World of Hyatt-Programms stehen den Gästen jederzeit zur Verfügung.

www.hyatt.com



Hakuna matata!

Die Original Maasai Lodge im Norden von Tansania führt Reisende auf die Spuren von Simba.

Text: Nicole Hoffmann

Angelehnt an die Neuverfilmung des Disney-Klassikers „Der König der Löwen“, die derzeit in den Kinos läuft, führt die acht-tägige Reise durch Nord-Tansania u. a. in den Tarangire- und den Serengeti Nationalpark sowie in den Ngorongoro-Krater, wo man die gefährdeten Schwarzmähnen-Löwen in voller Pracht bestaunen kann. Die Tiere waren die Inspiration für Simbas hinterhältigen Onkel Scar. Zur Entspannung geht’s nach der Safari in die Original Maasai Lodge inmitten des Naturschutzgebietes der Region Arusha. Umgeben von einer weitreichenden Naturlandschaft lässt sich hier vom Infinity Pool oder vom eigenen freistehenden Boma-Bungalow aus ein atemberaubender Ausblick auf den Kilimandscharo genießen, der im Film ebenfalls vorkommt.

Hilfsprojekt Africa Amini Alama

Auf der Reise können sich die Urlauber der Original Maasai Lodge auch selbst davon überzeugen, dass jeder Euro, den sie ausgeben, den Menschen vor Ort und dem Hilfsprojekt Africa Amini Alama zugute kommt. Die NGO wurde 2009 von der österreichischen Ärztin Dr. Christine Wallner ins Leben gerufen, sie lebt direkt vor Ort und leitet den Verein gemeinsam mit ihrer Tochter Mag. Dr. Cornelia Wallner-Frisee. Die gesamten Einnahmen der Lodge fließen in das örtliche Hilfsprojekt, das eine Krankenstation, Bildungs-, Sozial- und Gesundheitsprojekte,

Schulen, ein Waisenhaus und vier Wasserprojekte umfasst. Mehr als 20.000 PatientInnen werden pro Jahr in der Krankenstation behandelt und über 100 einheimische Frauen und Männer verdienen ihren Lebensunterhalt als Angestellte der Organisation.

Christine Wallner freut sich sehr über das Reise-Special, das Tansania-Urlauber noch tiefer in das echte Afrika eintauchen lässt. Sie erwartet dadurch einen erheblichen Aufschwung für den Tourismus vor Ort: „Der Film hat so viele Menschen berührt und begeistert – was kann es Schöneres geben, als sich zu Schauplätzen zu begeben, die an den Klassiker unserer Kindheit erinnern?“

Die Welt der Maasai

Wer in Tansania ist, sollte es auch keinesfalls verpassen, in das Leben der Maasai einzutauchen. Mit den Kultur-Packages der Original Maasai Lodge kann man u. a. die Medizin der Maasai kennenlernen und deren traditionelle Kleidung anprobieren. Man lernt aber auch, wie man ohne Streichhölzer Feuer macht oder wie man eine Tierherde mit Pfiffen von A nach B lotst.

Wer es lieber sportlich mag, kann in Begleitung eines Guides das umliegende Wild- und Naturschutzgebiet mit dem Rad, zu Fuß oder mit dem Kanu erforschen. Ein Highlight ist der vierstündige Fußmarsch durch mehrere Vegetationszonen. Auch dabei haben Urlauber die Möglichkeit, in Kontakt mit den Maasai zu treten.

africaaminilife.com





Entspannen auf höchstem Niveau

Mit dem Park Hyatt Mallorca wurde 2016 das erste Hotel der Kette in Europa eröffnet. Auf einer Fläche von fünf Hektar entstand ein typisches mallorquinisches Dorf mit 34 Gebäuden und 142 Zimmern, davon 16 Suiten. Bei einem Lokalausgang kam so richtig Lust auf Urlaub auf.

Text: Peter A. de Cillia, Fotos: Park Hyatt

Vom Flughafen Palma geht es rund 50 Minuten ins Landesinnere. Die Hotelanlage, erbaut mit mallorquinischem Sandstein, fügt sich, trotz der Größe, optimal in die Landschaft ein. Die einzelnen Gebäude sind in den Hang eines natürlichen Hügels integriert.

Nobles Entree

Schon in der Lobby merkt der Kundige, dass man sich auf 5-Sterne-Boden bewegt. Großzügige Empfangsräume und perfekt ausgebildete RezeptionistInnen machen das Ankunftsprozedere bei einem coolen Drink zur Nebensache. Man freut sich auf die Zimmer und hofft insgeheim, dass man nicht allzu weit entfernt von den Restaurants und dem Pool einquartiert ist. Dies würde nämlich einen Fußmarsch





miteinbeziehen, und der ist bei Hitze nicht so angenehm. Für ganz faule Zeitgenossen stehen aber immer kleine Buggys zur Verfügung, und so wird man elektrisch motorisiert in die Zimmer gebracht. Und diese sind sehr großzügig bemessen. Die kleinsten fangen bei mehr als 50 m² an. Jedes der Zimmer ist entweder mit einem Balkon oder einem kleinen Garten ausgestattet, das in Marmor gehaltene Bad mit Felsendusche, ein vorzügliches Bett mit ganz besonders angenehmer Wäsche, die Nespresso-Maschine und das elegante, aber nicht aufdringliche Ambiente lassen sofort gute Stimmung aufkommen. Der Pool ist in Sichtweite, fällt aber meiner Meinung nach für die Größe der Anlage etwas zu klein dimensioniert aus. Da wäre noch Platz genug, um einen zweiten Pool zu installieren, zumal das Meer nur mit dem Auto in ca. 15 Minuten erreichbar ist.

Das Frühstücksrestaurant bietet all das, was ein verwöhntes Urlauberherz sich so wünscht, und dies in bester Qualität. Die bei unserem Aufenthalt vorwiegend englischen und amerikanischen Gäste ließen kein Pancake, kein Egg Benedict aus, die wenigen Deutschen zeigten aber auch vor, dass Überfluss beim Angebot als Selbstverständlichkeit angenommen, aber nicht geschätzt wird. Wer schon in der Früh so viel Essen zu sich nimmt wie andere Menschen am ganzen Tag, ist ja bekanntlich kein Gourmet, sondern im besten Fall ein Gourmand. Hier ist übrigens das Servicepersonal noch nicht optimal eingeschult, das sollte sich aber in den nächsten Monaten ändern, so das Management. Gäste eines Hyatt Hotels wollen ja zu Recht verwöhnt werden. Das Hotel hat vier Themenrestaurants anzubieten: Balearic, Asia, Tapas Bar

und das Sterne-Restaurant Voro. Zudem finden sich im Hotel eine Poolbar, acht Meetingräume, zwei Lounges für Events und das Serenitas Spa.

Voro by Àlvaro Salazar

2019 eröffnete mit dem vielfach ausgezeichneten Küchenchef Àlvaro Salazar das sterneambitionierte Restaurant Voro. Das Konzept wird als jung, frei, mutig und modern beschrieben. Die Grundideen des Projekts sind zwei sich ständig weiterentwickelnde Degustationsmenüs und eine Weinkarte, die mehr als 200 nationale und internationale Weine enthält. Die Mannschaft ist anscheinend schon nach kurzer Zeit bestens eingespielt. Unpräzisions werden die Gerichte des Meisters serviert, und man kann jetzt schon sagen, dass die Michelin-Sterne sehr bald kommen werden. Die Schlichtheit und zugleich Raffinesse, mit der der junge Spanier mit den hauptsächlich aus Mallorca stammenden Zutaten umgeht, lassen sich sehen und vor allem schmecken. Hier wird ganz große Küche wie selbstverständlich zelebriert.

Die Tapas-Bar

Sie präsentiert sich sehr gemütlich, bequem und intim eingerichtet. Die Gäste können typisch spanische Tapas genießen. Originelle und klassische Cocktails sowie eine große Auswahl an Weinen werden ebenso angeboten.



Fazit

Ein Ferienhotel, das mit den Qualitätskriterien der Hyatt-Gruppe geführt wird. Wer abseits des Meeres ein paar Tage in absoluter Ruhe entspannen und sich verwöhnen lassen will, ist hier sehr gut aufgehoben.

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

Das Villen-Resort im Überblick

Die Immobilienentwicklung Cap Vermell Estate (CVE) liegt im ruhigen Nordosten der beliebten Ferieninsel Mallorca. Im Canyamel Tal ist auf rund 20 ha ein exklusives Villenviertel mit 12 Anwesen und einem Country Club entstanden. Derzeit stehen neun Wohnobjekte zum Verkauf, vier davon können auch als Ferienwohnungen gemietet und vermietet werden. Den Besitzern der Anwesen steht ein großes Spektrum an Serviceangeboten zur Verfügung – Grundpfeiler dessen sind sowohl der Cap Vermell Country Club als auch das Hotel Park Hyatt Mallorca. Die Villen der Immobilienentwicklung CVE sind zwischen 363 und 645 m² groß und vereinen mallorquinische Tradition mit zeitgemäßem Design und hochwertiger Ausstattung. Der Preis der Wohnobjekte liegt zwischen 2,8 und 6,4 Mio. Euro.



No mobile phones please

In der heutigen digitalen Welt mit all ihren Vorteilen, aber auch Irrungen ist im Urlaub abzuschalten, zu entspannen, sich einfach einmal für kurze Zeit fallen zu lassen sehr schwer geworden. Selbst in Ferienhotels, die die Philosophie der Entschleunigung mit ihrem USP verbunden haben. Sogar an diesen Orten der versprochenen Ruhe und Entspannung wird man beim Frühstück, im Garten, beim Pool, im Restaurant am Abend und als krönender Abschluss selbst im Spabereich von der mobilen, interaktiven Welt gestört. Sprich, es gibt im Hotel keinen Ort, wo nicht irgendwelche Gäste telefonieren – meistens laut. Im Spabereich ist das wohl am unangebrachtesten.

Man könnte natürlich diese Spezies von Menschen als unerzogen, unhöflich, dumm oder „pseudowichtig“ bezeichnen, aber wer will sich schon in seinen raren Urlaubstagen auf einen Streit einlassen? Ich meine, hier ist der Gastgeber gefragt! Und mittlerweile sieht man immer öfter Schilder mit der Aufschrift „No mobile phones“. Meistens aber nur im Spabereich, nicht aber im Restaurant. Speziell in einem Urlauberhotel sollte man aber die Handymanie, der sehr viele schon fast pathologisch erlegen sind, drastisch einschränken. Im Zimmer, in der Lobby: ja. Überall anders: nein. Sicher ein extremer Schritt, aber für alle Beteiligten ein heilsamer.

Ein Hotel in Bayern hat der „Handy- und Computerbesessenheit“ lustvoll den Kampf angesagt. In der gesamten, sehr großen Anlage gibt es nur einen kleinen Flecken am Parkplatz, wo ein interaktiver Empfang möglich ist. Selbst in den Zimmern – auch ohne TV – kann man weder telefonieren noch im Web surfen. Und was ist passiert? Das Hotel ist sehr erfolgreich am Markt etabliert und wird immer mehr auch von Managern gebucht, die sich selbst eine „Handy“-Auszeit gönnen wollen und wahrscheinlich auch müssen. Kein Mensch der Welt muss 24 Stunden am Tag und noch dazu im Urlaub erreichbar sein. Alleine diese Erkenntnis der „Nichtwichtigkeit“ ist heilsam,

meint
anonymus

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

Leserbriefe:
anonymus@hotel-und-design.at



Der Fuhrpark kann erweitert werden

Neue Modelle, neue Technologien – so variantenreich waren die Angebote schon lange nicht mehr. Anbei ein Auszug an Neuerscheinungen, die unter Umständen genau in Ihrer Garage Platz haben könnten.

Fährt sich wie ein Großer

Das kleinste SUV der Volkswagen-Modellfamilie startet mit zwei agilen und effektiven Dreizylindermotoren mit 1.0 Liter Hubraum. Der neue T-Cross erweitert als vielseitiges, praktisches und flexibles Fahrzeug die SUV-Familie von VW. Das eigenständige Design, der wandelbare Innenraum und die reichhaltige Ausstattung machen ihn zu einem attraktiven Vertreter des Kleinwagensegments. Zum Marktstart stehen zwei Turbomotoren mit 1.0 Liter Hubraum zur Wahl. Die beiden Dreizylinder mit 70 kW / 95 PS bzw. 85 kW / 115 PS garantieren eine dynamische und zugleich effiziente Fortbewegung. Die Kraft wird auf die Vorderräder übertragen. Der T-Cross ist die praktische, coole und vielseitige Ergänzung des SUV-Programms von Volkswagen. Er ist ein urbanes Crossover-Modell, das mit 4,11 Meter den Polo um 55 mm in der Länge und mit 1,58 Meter um 123 mm in der Höhe übertrifft. Er setzt in seiner Klasse auf unterschiedliche

Weise Maßstäbe. Schon die Basisversion lässt hinsichtlich Nutzbarkeit, Sicherheit und Konnektivität so gut wie keine Wünsche offen. Darüber hinaus gibt es eine Vielzahl an Kombinations- und Gestaltungsmöglichkeiten, die zusätzliche Individualisierung erlauben.

Die neue Ära

Im Oktober bringt VW ein technisch tiefgreifendes Update des neuen Passat auf den Markt. Das Update verändert den bereits mehr als 30 Millionen Mal verkauften und damit erfolgreichsten Mittelklassewagen der Welt grundlegend: Mit den Infotainmentsystemen der nächsten Generation (MIB3) geht der Volkswagen auf Wunsch permanent online und holt so wegweisend neue Funktionen und Dienste an Bord. Neue Assistenzsysteme wie der „Travel Assist“ perfektionieren die Sicherheit und den Komfort und ermöglichen es, dass der Passat als erster



Volkswagen bis 210 km/h teilautomatisiert gefahren werden kann. Erneut wird der Bestseller als Limousine und Variant durchstarten. Eines der Highlights im Programm ist die neue Version des Passat GTE. Er ist das erste Modell einer neuen Generation von Volkswagen Plug-in-Hybridmodellen mit deutlich größerer Reichweite.

Multikulti

Der neue Multivan 6.1 ist laut Hersteller der beste Bulli aller Zeiten. Ein ohnehin schon sehr gutes Fahrzeug wurde mit neuesten

Assistenz- und Infotainmentsystemen auf den neuesten Stand der Technik gebracht. Allein die elektromechanische Servolenkung im 6.1 öffnet den Zugang zu einer Flut wichtiger neuer Assistenzsysteme. Zudem ist der Neue das erste Modell der Marke mit neuem „Digital Cockpit“. Web-Radio, Streaming und neue Online-Services dank Infotainment mit integrierter eSIM-Card haben ihn weiter digitalisiert. Für Vortrieb sorgen neueste TDI-Motoren (90 bis 199 PS, Euro 6d-Temp). Auch der Allradantrieb 4MOTION wird in mehreren Varianten erhältlich sein. Auf den Markt kommen wird der neue Multivan 6.1 in den ersten Ländern im Herbst 2019.





Die neue-V-Klasse

Der Stil und die Wertanmutung der Mercedes V-Klasse sind im Segment der Großraumlimousinen wegweisend. Mit gezielten Maßnahmen haben die Stuttgarter Designer der V-Klasse einen neuen Look gegeben. Sie besitzt dank neuer Front mehr Breitenwirkung und eine noch stärkere optische Präsenz.

Das Individualisierungskonzept mit den attraktiven Lines Avantgarde und Exclusive bleibt bestehen, während sich die AMG-Line mit der Modellpflege optisch noch stärker abhebt. Auch im Innenraum haben die Designer Hand angelegt. Das Interieur folgt dem Trend nach Modernität und Klarheit. So wird die Fahrt in der neuen V-Klasse zu einem Wellness-Erlebnis.

Für alle Straßen und Wege

Dank seines Allradantriebs quattro und der um 35 Millimeter erhöhten Bodenfreiheit bringt der Audi A4 allroad quattro hohen Fahrkomfort und gute Offroad-Qualitäten zusammen.

Mit dem optionalen allroad-spezifischen Fahrwerk mit Dämpferregelung lassen sich sowohl Komfort als auch Dynamik weiter steigern. Vom A4 Avant unterscheidet er sich durch Details wie den Unterfahrschutz oder die Radlaufblenden, außerdem durch 12 Millimeter größere Räder und eine verbreiterte Spur – um sechs Millimeter vorn und um elf Millimeter hinten. Automatisch schaltende Getriebe sind im Audi A4 allroad quattro Standard, alternativ zum Serienfahrwerk gibt es ein Fahrwerk mit Dämpferregelung.



Kraftvolle Eleganz

Audi erweitert seine Modellpalette um einen Kompakt-SUV in Coupé Form – den Audi Q3 Sportback. Das neue Modell vereint die starke Präsenz und den vielseitigen Alltagsnutzen eines SUV mit der sportlichen Eleganz und dem agilen Handling eines Coupés. Das macht ihn zum ersten kompakten Crossover der Marke Audi. Die niedrige Dachlinie geht in flach geneigte D-Säulen über und endet in einem Dachkantenspoiler. So erscheint der Audi Q3 Sportback deutlich länger als sein Schwestermodell Q3. Zum Marktstart in Europa stehen für den Audi Q3 Sportback ein Benziner und ein Diesel-Aggregat zur Wahl. Mit 169 kW (230 PS) ist der 2.0 TFSI der leistungsstärkste Motor.

Markant und sportlich

Der neue BMW X1 setzt seine Erfolgsgeschichte ab Juli in neuem Look fort. Im Jahr 2020 wird es das beliebte Sports Activity Vehicle zudem erstmals als Plug-in-Hybrid geben. Den neuen Look sieht man dem BMW X1 auf den ersten Blick an. Vor allem die Front- und Heckpartien wurden überarbeitet. Dabei erhielten alle Modellvarianten eine präzise auf das jeweilige Modell abgestimmte, eigenständige Optik. Die beeindruckende Effizienz des neuen BMW X1 ist dabei nur ein Vorgeschmack



auf den ersten BMW X1 mit Plug-in-Hybrid-Technologie. Mit dessen Debüt im kommenden Jahr setzt BMW die Elektrifizierung seiner Fahrzeugflotte konsequent fort. Mit Produktionsstart im März 2020 kommt im BMW X1 xDrive25e die aktuellste BMW Batterie-Technologie der vierten Generation zum Einsatz.

Beginn einer neuen Ära

Emotionales Design, meisterhafte Verarbeitung und effiziente Antriebstechnik mit Mild-Hybrid zielen auf maximalen Spaß beim Autofahren. Der neue Mazda3 startet jetzt mit dem Fünftürer, erhältlich mit Skyactiv-G122-Benzinmotor oder Skyactiv-D116-Diesel. Als erstes Fahrzeug einer komplett neuen Modellgeneration übernimmt der Mazda3 die weiterentwickelte Kodo-Designsprache, die sich an der japanischen Ästhetik von Schönheit durch Reduktion orientiert. Durch das Weglassen überflüssiger Elemente entsteht eine wohlproportionierte Karosserieform. Beim Mazda3 stehen zwei Karosserievarianten zur Wahl, die jeweils einen eigenständigen Designcharakter zeigen: sportlich und emotional der Fünftürer, elegant der viertürige Sedan.

Vorschau auf H&D Nr. 5 | Oktober/November 2019



Hotel Garberhof

Eines der ganz besonderen Hotels in Südtirol. Der Garberhof besticht durch eine fulminante Kulinarik, aber auch durch seine Spa-Landschaft und die neu geschaffenen High-End-Chalets.



BEST OF: Seminar- & Konferenzhotels

Bereits mit dem Green-Meeting-Konzept, nach dem alle Tagungen umweltschonend nach ISO 14001 durchgeführt werden, war das Steigenberger Hotel Herrenhof Vorreiter in Wien. Nun erstrahlen die Tagungsräume in neuem Glanz.



Wein, Sekt & Co

Besondere Genüsse im Glas. Ob perlend, fruchtig oder kompakt am Gaumen, Spitzenweine, Sekte & Champagner bereiten uns immer eine besondere Freude.



Die „Alles für den Gast Herbst“ gilt als Branchen-Leitfachmesse für die gesamte Gastronomie und Hotellerie im Donau-Alpen-Adria-Raum. Mehr als 700 nationale und internationale Aussteller und mehr als 46.000 Besucher nutzen jährlich den Branchen-Event als Trendbarometer und Networking-Plattform.

Erscheinungstermin: 21. Oktober, Redaktionsschluss: 20. September 2019

Almdorf Reiteralm

In unmittelbarer Nähe von Schladming gelegen, überzeugt das Chaletdorf durch Großzügigkeit, trendigen Komfort und unendliche Ruhe.



Bad-Trends

Ob hypermodern oder klassisch-gediegen. Das Badezimmer ist eine wichtige Visitenkarte eines Hauses. Wir führen Sie durch die angesagtesten Bäderwelten.

Die exklusiven Zimmer und Suiten des neu renovierten Luxushotels Goldener Hirsch wurden mit Sanitärkeramik von Villeroy & Boch ausgestattet.



FOOD&DESIGN

Herbstliche Genüsse

Der Herbst erfreut uns mit seiner Farbenpracht und besonderen Vielfalt an köstlichen Gerichten. Besonders heimisches Wild sollte auf der Karte nicht fehlen.



IMPRESSUM

Grundlegende Richtung:

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

Medieninhaber und Herausgeber:

Peter A. de Cillia, Brigitte Strohmayer

Verlags- und Redaktionsadresse:

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

Redaktionsleitung und Chefredakteur:

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

Verlags- und Produktionsleitung:

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

Redakteure dieser Ausgabe:

Daniela de Cillia, Peter A. de Cillia,
Nicole Hoffmann, Thomas Reizenzahn,
Fritz Strohmayer

Lektorat:

Jorghy Poll, Edition Atelier

Fotos:

Daniela de Cillia, Nicole Hoffmann,
pixabay, unsplash, Archiv.
Fotorechte für nicht gekennzeichnete
Fotos sind von Hotels und Herstellern
kostenlos zur Verfügung gestellt.

Coverfoto:

Park Hyatt Mallorca

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
bs@hotel-und-design.at
Birkensee 32a, 2482 Münchendorf
UID-Nr. ATU62346866

Abo:

Inland: 36,- €, Ausland zuzügl. Porto

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

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

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

Gendergerechtes Formulieren: In unseren Texten wird aus stilistischen Gründen und zur Verbesserung der Lesbarkeit teilweise auf geschlechterneutrale Formulierung verzichtet. Diskriminierungen, egal welcher Art, sind von uns damit selbstverständlich nicht intendiert.

Kontakte:

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

Grafik und Druckunterlagen:

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

PR- und Anzeigenabteilung:

Nicole Hoffmann
+43 664/545 29 11
n.hoffmann@hotel-und-design.at

Anna Wagner
+43 664/141 12 13
a.wagner@hotel-und-design.at

IHR PARTNER FÜR SAUNA UND SPA



STARPOOL

w e l l n e s s c o n c e p t

starpool.com

Der Platzhirsch wenn's ums Wild geht.



Was in freier Natur unbeschwert wachsen und reifen konnte, gehört auch am Tisch einfach zusammen. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit Wild und dem fein-herben Geschmack erlesener Wildpreiselbeeren von Darbo.

