

HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Nr. 5 | Oktober/November 2019

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



FOOD & DESIGN
Mit Glanz
und Gloria

BAD & DESIGN
Bad-
Impressionen

MÖBEL & DESIGN
Exklusive
Wohnwerte

NESPRESSO[®]
PROFESSIONAL



EIN BESONDERES KAFFEE-ERLEBNIS

Und so individuell wie Ihre Gäste.

JETZT NEU NESPRESSO MOMENTO

ENTDECKEN SIE DIE MASCHINEN-INNOVATION
AUF DER ALLES FÜR DEN GAST
9.-13. NOVEMBER 2019 | HALLE 10, STAND 1216

what else?





Liebe LeserInnen!

Die Sommersaison ist für die meisten sehr gut gelaufen, die Wahlen sind für viele gut ausgegangen, die Wintersaison und eine spannende Regierungsbildung erwarten uns. Der Lauf der Zeit.

Nicht ganz würde ich meinen, denn mit der neuen Jugendbewegung „Fridays For Future“ ist Unruhe aufgekommen. Es bewegt sich was. Die Idee, endlich vermehrt für die Welt und für zukünftige Generationen etwas „Nachhaltiges“ und „Effizientes“ zu tun, begeistert und verunsichert zugleich. Zum einen die Begeisterung der Jugend, die sich für ein gemeinsames Ziel engagiert, zum anderen die Angst vor den Neuerungen, die da kommen werden. Und beide Seiten – Jugendbewegung und Politik – driften in ihren Lösungsvorschlägen derzeit noch weit auseinander. Die einen meinen, alles muss sich radikal und sofort ändern, wirtschaftliche, sensible Zusammenhänge werden tunlichst außer Acht gelassen, und die anderen meinen, dass diese Ziele nur mit neuen Steuern erreicht werden können. Beide Gruppen scheitern derzeit meiner Meinung nach an der an sich logisch richtigen Idee durch falsch verstandenen Pragmatismus. Die einen möchten morgen schon ohne Autos auskommen, möchten aber schon noch ein bisschen mit dem Billigflieger auf Urlaub fliegen und das neueste Handy besitzen, die anderen denken, mit neuen Steuern sind alle Probleme gelöst. Beiden fehlen noch die richtigen, dauerhaften und für alle Menschen kompatiblen Lösungsvorschläge. Lösungsvorschläge für Ihre Fragen können wir aber Ihnen unter Umständen in unserer aktuellen „Gast-Ausgabe“ liefern. Wir präsentieren Ihnen Unternehmen, die genau das produzieren, was Sie tagtäglich brauchen. Hohe Qualität aus Küche und Keller und aus dem Einrichtungssektor.

Sie müssen täglich Gäste begeistern – unter anderem mit scheinbar so „profanen“ Dingen wie dem Badezimmer. Lesen Sie bei uns, was denn eigentlich so am wichtigsten an diesem Ort ist. Ja, und dann genügen natürlich nicht nur ein Bett, ein Tisch, eine Lampe und ein Sofa. Dann genügt es nicht, nur Alltaugliches auf den Tellern und im Glas zu servieren. Als Hotelier und Wirt muss man tagtäglich versuchen, Gäste positiv zu überraschen und zu begeistern. Ein Job, der im Idealfall Spaß macht, meistens aber beinharte Arbeit ist.

In diesem Sinne, viel Vergnügen beim Suchen nach den Besten!

Ihr

Peter A. de Cillia
Chefredakteur

Grapos
SOFT DRINKS

DAS BROOKLYN

HOTELLERIE KONZEPT

FRÜHSTÜCK | SEMINAR
GLAS | KARAFFE | FRÜCHTE + KRÄUTER



Bio & Vitaminbar
INNOVATIVE TECHNIK
IM ZEITGEIST-DESIGN



Technik
INDIVIDUELL FÜR SIE
ADAPTIERT



BIO - Säfte
IN NACHHALTIGER
PREMIUM QUALITÄT



Nachhaltige
AF-KONZEPTE
VOM PROFI FÜR PROFIS

GETRÄNKE + TECHNIK + SERVICE
EXKLUSIV FÜR DIE GASTRONOMIE



H&D H&D INFORMIERT

Editorial SEITE 3
 News SEITE 6
 Buchtipps SEITE 82
 Vorschau, Impressum SEITE 90

H&D HOTELS & GASTRONOMIE

Steigenberger Hotel & Spa Krems^① SEITE 10
 TIAN Restaurant Wien SEITE 14
 Café Zirnheld, Landsberg/Deutschland^② SEITE 15
 ANDAZ Vienna Am Belvedere SEITE 26
 Hotel Laschenskyhof, Salzburg^③ SEITE 30
 Hotel Goldener Hirsch, Salzburg^④ SEITE 32
 Hotel Wiesergut, Hintertglemm^⑤ SEITE 51
 Das Edelweiss Salzburg Mountain Resort SEITE 55
 Restaurant „Fang & Feld“ im Westin Hamburg 70
 Almdorf Reiteralp & Almhotel Edelweiss SEITE 83
 Garberhof, Vinschgau/Südtirol SEITE 86
 Hotel Belvedere in Jenesien bei Bozen^⑥ SEITE 88

H&D FOKUS

Intergastra 2020 SEITE 9
 Cashless payments SEITE 13
 Perfekte Spülergebnisse SEITE 16
 Hotels der (nahen) Zukunft – Teil IV SEITE 35
 Hotel-Report 2019 SEITE 50
 Fachartikel: Ideenpapier für die
 Hotellerie „Taten statt Worthülsen“ SEITE 54

H&D BAD & DESIGN

Bad-Impressionen SEITE 18
 Klingende Badprodukte SEITE 19
 Kosmetikspiegel SEITE 20
 Armaturen made in Italy SEITE 22
 Brandneue innovative Papierspender SEITE 24
 Die Hotelbad-Quadratur des Kreises SEITE 28
 Design-Revolution in Sachen Dusch-WC SEITE 34

H&D INTERIEUR

Holzmöbel und Inneneinrichtungen SEITE 38
 Heimtextil in Frankfurt SEITE 39
 imm cologne SEITE 40
 Ausgezeichnete Bio-Bettwaren SEITE 42
 Österreichische Möbelindustrie SEITE 44
 Objekt-design der Extraklasse SEITE 46
 Ausgezeichnete Möbel SEITE 48

H&D FOOD & DESIGN

Herbstliche Genüsse – mit Glanz & Gloria SEITE 58
 Zauberhafte Weihnachten SEITE 59
 Wiberg Genusswelt: Wild & Pilze SEITE 60
 Nachhaltige Marke „natürlich für uns“ SEITE 61
 Genussvoller Herbst SEITE 62
 Trendige Hütten-Schmankerl SEITE 64
 Ofenfrische Gebäck-Spezialitäten SEITE 66
 Wiener Kaffeehaus-tradition SEITE 67
 Herbstzeit ist Wildzeit SEITE 68
 Kaffee für Genuss-Aficionados SEITE 72
 Prickelnde Highlights SEITE 73
 Designkone in der Welt des Cognacs SEITE 74
 Bio-Sekt aus Grünem Veltliner SEITE 76
 Beste Weine aus dem Mailberg Valley SEITE 78
 Der perfekte Whisky für Hedonisten SEITE 80



Get addicted
to color.



Synergy Stone in **Silky Rose**
with the Deep Nocturne Corian® handle

Customize your mixer with the color
you love. Discover **The Outfit** finishings.
All new at www.fir-italia.it



*Obsessive
Design
Engineering*

THE OUTFIT





Katharina Schwaller überzeugte mit ihrer Siegerkreation „Wildrose“.

Mix it like a woman 2019

„Mix it like a woman“, Österreichs einziger Wettbewerb für Barkeeperinnen, ging heuer bereits in die zweite Runde. In der Wiener Szenebar krypt traten sechs Top-Bartenderinnen gegeneinander an, um zu beweisen, dass Mixen, Shaken und exzellenter Service keine Frage des Geschlechts sind. Mit herausragenden Kreationen, basierend auf einem Puchheimer Edelbrand, konnte Katharina Schwaller den Platz 1 bei dieser Challenge für sich beanspruchen.



Bier-Innovationen

Der Stand der Brau Union Österreich auf der „Alles für den Gast“ ist in Halle 10, Stand 120 zu finden und präsentiert wieder die einzelnen Marken sowie die neuesten Innovationen am Getränkemarkt: Neben alkoholfreien Innovationen wie dem erfrischenden „HOPS“ mit Hopfenlimonade sowie Heineken 0.0 überzeugt auch Cider. Zusätzlich zu den Getränkeinnovationen stehen die Sortenvielfalt des Theken-Zapfsystems BLADE sowie das Profi-Schanksystem Z1-Unlimited im Mittelpunkt.



© Mastercard/ Paris Titicos

Bargeld-Service für Gemeinden

Um die Infrastruktur zur Bargeldbehebung auf dem Land zu stärken, starten der Österreichische Gemeindebund und Mastercard eine strategische Kooperation, bei der man bequem Zugang zu Bargeld erhalten kann. Wer Bargeld beziehen möchte, muss dafür nicht mehr notwendigerweise zum Bankomat oder zur Bankfiliale. Bei ausgewählten Händlern und verstärkt auch beim „Wirt ums Eck“ soll es vermehrt den sogenannten Bargeld-Service geben.

Bürgermeister Mag. Alfred Riedl (Präsident Österreichischer Gemeindebund) und Christian Rau (Country Manager Mastercard Austria)

Leinen los

Mit 164 Zimmern, einer großen Lounge mit zahlreichen Working- und Relaxingplätzen, Bar, Restaurant, 24h-Hotelshop, bepflanzten Wänden, begehbarem Gewächshaus sowie Wellness- und Fitnessbereich hisst das me and all Hotel Kiel Anfang 2020 die Segel. Die me and all Hotels sind die Zweitmarke der Lindner Hotels AG.



Ein Stück Frankreich

Zwischen Ostbahnhof und Werksviertel befindet sich das neue Motel One München-Haidhausen. Den Architekten von Allmann Sattler Wappner gelang es, die traditionelle Architektur des als „Franzosenviertel“ bekannten Stadtteils modern zu interpretieren. Das Interior Design des Hauses verspricht französisches Flair mit floralen Elementen und hochwertigem Interieur.



Moderne Zahlungs- lösungen für die Hotellerie und Gastronomie

Vom kleinen Lokal bis hin zum großen Restaurant:
SIX Payment Services bietet maßgeschneiderte
Lösungen rund um den bargeldlosen Zahlungsverkehr.
Vertrauen Sie auf einen zuverlässigen Partner!

Sie haben Fragen oder wünschen eine Beratung?
Kontaktieren Sie uns telefonisch unter 01 / 717 01-1800 oder
per E-Mail an: sales.austria@six-payment-services.com

www.worldline.com
www.six-payment-services.com



© Schani Hotels/Gregor Hofbauer

Schani goes München

Nach besonders erfolgreichen Jahren in Wien machen die Schani Hotels den ersten Schritt ins benachbarte Ausland und eröffnen 2021 das Hotel Schani München. Auch dieses Projekt wird unter der operativen Führung von Markus Marth und in Zusammenarbeit mit dem Fraunhofer IAO umgesetzt.



Neuer Küchenchef

Der versierte Jungkoch Alexandru Simon hat ein Faible für die Küchen dieser Welt. In seinen Gerichten vereint er internationale Einflüsse mit französischem Handwerk und ausgezeichneten österreichischen Produkten. Ab sofort zu genießen im At Eight Restaurant & Bar des Relais & Châteaux Hotel The Ring.

Familienfest

Berger Schinken, der führende heimische Produzent für Kochschinken-Spezialitäten, wird in vierter Generation von Familie Berger geführt: „Wir bei Berger sind Schinken-Macher mit Herz und Seele und 129 Jahren Erfahrung – und eine große Familie“, fasst Mag. Rudolf Berger, Geschäftsführer des Familienunternehmens zusammen. Berger lud seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und deren Familien zum „Family-Day“ – 1.300 Gäste folgten der Einladung.

Die feierliche Ehrung langjähriger Mitarbeiter.



Die neue Bartenderin Nr. 1

Bannie Kang aus Singapur wurde beim größten Cocktail-Wettbewerb weltweit zur besten Bartenderin 2019 gekürt: Diageo World Class Bartender of the Year. Tausende Bartender aus sechs Kontinenten kreierten Cocktails in einer Reihe von nationalen Vorentscheidungen, bei denen zunächst die 53 weltbesten Bartender ermittelt wurden. Diese mussten sich über vier Tage bei diversen Challenges in den Niederlanden und Schottland beweisen, bevor sich Bannie schließlich bei einer exklusiven Veranstaltung in Glasgow den Siegeltitel holte.

Wohlfühlen auf Schritt und Tritt

Das neue Leitthema der Domotex „ATMOSPHERE“ betont unterschiedliche Eigenschaften von Bodenbelägen, die zu mehr Wohlbefinden in Innen- und Außenräumen beitragen – von umweltfreundlichen und gesundheitsschonenden Aspekten bis zur ästhetischen und akustischen Wirkung. Die Vorbereitungen zur Veranstaltung (10. bis 13. Jänner 2020) laufen längst an. Viele Aussteller sind dabei, Messeneuheiten zu entwickeln und ein spezielles Angebotsportfolio im Sinne des Leitthemas zu konzipieren.



© Aaron Leitz



Intergastra 2020

Vom 15. bis 19. Februar 2020 findet in Stuttgart wieder die Intergastra statt. Die internationale Leitmesse für Hotellerie und Gastronomie zeigt sich größer und abwechslungsreicher denn je.



Vier Monate vor Messebeginn sind die 115.000 m² Hallenfläche bereits weitgehend ausgebucht. Für die Intergastra 2020 rechnet die Messe Stuttgart mit rund 1.400 Ausstellern und über 100.000 Besuchern. Entscheidende Erfolgsgaranten der Intergastra sind v. a. die konsequente Ausrichtung auf innovative Themen, das facettenreiche Angebot und die thematische Hallenplanung. Die Fachbesucher schätzen die klare Aufteilung zwischen den Bereichen Küchentechnik, Ambiente und Ausstattung, Dienstleistung sowie Food, Getränke, Kaffee und Eis (Gelatissimo). Zudem profitieren die Besucher vom innovativen Rahmenprogramm wie der DEHOGA-Bühne mit interessanten Vorträgen oder der NewCome als Plattform für Start-up-Gründer und Jungunternehmer.

Fokus Hotel

Im exklusiven Ambiente des Themenparks „Fokus Hotel“ in Halle 4 erfahren die Besucher alles Wissenswerte rund um die Hotelbranche. Neben Produktinnovationen und Lösungskonzepten für Hoteliers trumpft die sechste Ausgabe der Sonderschau mit dem Mock-up-Zimmer einer neuen Hotelmarke auf, die in Stuttgart ein neues Haus eröffnet. Dazu kommen spannende Vorträge zu den neuesten Trends und Best-Practice-Beispiele.

Outdoor. Living. Ambiente.

Nach der erfolgreichen Premiere 2018 gibt es auch eine Neuauflage der Sonderschau „Outdoor. Living. Ambiente“. Im Außenbereich des Messegeländes präsentieren Firmen ihre Sonnen- und Wetzschutzsysteme. Ob Markisen, Sonnenschirme oder Terrassendächer mit vielfältigem Zubehör – die Besucher können das Angebot unter realen Wetterbedingungen testen und sich von den hochwertigen Produkten namhafter Hersteller überzeugen.

eGastronomie

Mit der „Straße der eGastronomie“ beim Eingang Ost besetzt die Intergastra erstmalig auch das Thema E-Mobilität und verknüpft es mit den Bedürfnissen der Branche. In Zusammenarbeit mit der „eltefa“, Fachmesse für Gebäudetechnik und Elektromobilität, liefert man Möglichkeiten für Hoteliers und Gastronomen, um mit einer intelligenten Infrastruktur und Ladestationen einen Mehrwert für ausgewählte Zielgruppen zu schaffen.

Olympiade der Köche

Zum ersten Mal wird 2020 parallel zur Intergastra in Stuttgart die IKA/Olympiade der Köche stattfinden. Unter dem Motto #dabeiseinistalles werden mehr als 2.000 professionelle Köche aus über 70 Ländern im fairen Wettstreit gegeneinander antreten und mit Leidenschaft am perfekten Zusammenspiel von Zutaten, Zubereitung und der Speisen-Präsentation feilen. Die Besucher können den Teams beim Kochen über die Schulter schauen und die Gerichte aus aller Welt selbst verkosten.

www.intergastra.de

**Check-In
zum
Erfolg**



INTERGASTRA

Leitmesse für Hotellerie und Gastronomie
15.–19.2.2020 | Messe Stuttgart

Die ganze Welt der Gastlichkeit.

Entdecken Sie neueste Produkte und zukunftsweisende Ideen – vom Hotelambiente bis zur Haustechnik, von Outdoor-Mobiliar bis Tischkultur. Treffen Sie Top-Experten und knüpfen Sie wertvolle Kontakte. Auf der INTERGASTRA finden Sie Fünf-Sterne-Lösungen für Ihren Erfolg.

Im Messe-Duo mit
 **GELATISSIMO**
Die ganze Welt der Eiskultur

NEU: mit der 25.
IKA/Olympiade
der Köche



www.intergastra.de

   #intergastra2020



Spa-Luxus neu definiert

Das Steigenberger Hotel & Spa Krems präsentiert sich mit einer gänzlich neu gestalteten Spawelt und neuen Zimmern.

Die Erweiterung des Steigenberger Hotel & Spa Krems unter der Leitung des Wiener Architekturbüros Gerner Gerner Plus, das den gesamten Zubau des Hotels architektonisch verantwortet, ist nun nach über zwei Jahren Bauzeit erfolgreich abgeschlossen. Seit Ende August bietet das Haus seinen Gästen insgesamt 32 luxuriöse neue Suiten und Doppelzimmer sowie eine dreifach vergrößerte Spa World Luxury mit jeglichem Komfort, der sich sehen, fühlen und genießen lassen kann.

Entspannung mit Ausblick

3.000 Quadratmeter Wohlfühlfläche stehen im Steigenberger Hotel & Spa in Krems ab sofort zur Verfügung. Das traditionsreiche Haus, das auch bisher schon für seine Spa World Luxury sowie das große Gesundheits- und Beautyangebot bekannt war, verdreifacht seinen Wellnessbereich und bietet seinen Gästen damit Erholung pur in einem überaus großzügig angelegten Areal.





„Die Erweiterung unseres Hauses fügt sich perfekt in die bestehenden Teile ein“, freut sich Hoteldirektor Daniel Hunger über den erfolgreichen Abschluss des Bauprojektes. „Unsere Gäste profitieren von der Großzügigkeit und Luftigkeit der neuen Räumlichkeiten und können mit der perfekten Einbettung in die Weinberge und den vielen grünen Ausblicken, die bis zur Donau reichen, künftig noch besser bei uns entspannen.“

Rückzugsort neu definiert

Durch den Zubau und die Erweiterung erhielt die Spa World Luxury eine neue Ebene. Im weitläufigen Entspannungs- und Ruhebereich wurden zahlreiche Oasen und Rückzugsmöglichkeiten geschaffen, die optisch und stilistisch unterschiedlich gestaltet wurden. Unter anderem stehen den Gästen bequeme Chaiselonguen und innovative Schaukelbetten mit Platz für zwei

designed for your hotel,
created for your guests.

40 JAHRE

ALLES FÜR DEN
G A S T
HERBST

wir sehen uns in salzburg!

09. – 13.11.2019 | Halle 09; Stand 0313a

FBF
bed & more

überraschende freiräume

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

Personen zur Verfügung. Ein schlanker Kamin mitten im Raum sowie ein Bereich mit Tisch und Lehnstühlen schafft einen Hauch Wohnzimmer-Atmosphäre. Ein eigens abgetrennter Ruheraum im Bibliothekstil mit Stehlampen zwischen den Chaiselonguen sorgt für optimales Leselicht und ist für Erwachsene reserviert. Der Indoorpool aus dem Hause Berndorf überzeugt durch sein minimalistisches Design, das sich wie ein roter Faden durch den gesamten Neubau zieht. Im Spa-Bistro werden zudem Erfrischungen und gesunde Snacks angeboten.

Im gesamten Bereich wurde auf die Auswahl und Verwendung natürlicher und regionaltypischer Materialien geachtet. Hochwertige Stoffe und warmes Licht schaffen Behaglichkeit, reduziertes Design sorgt auch optisch für Entspannung. Besonderes Augenmerk wurde bei der Planung darauf gelegt, dass von allen Bereichen der Spa World Luxury ein mehr als schöner Ausblick ins Grüne geboten wird.

Waldsauna und Zimmer mit Grünblick

Neu ist auch die 32 m² große Waldsauna, die über einen überdachten Gang vom Wellnessbereich aus bequem zu erreichen ist. In den warmen Monaten steht den Gästen auch weiterhin ein Außenbecken mit Panoramapoolbar zur Verfügung. Zusätzlich wurde auf der neuen Relax-Ebene ein großzügiger Außenruhebereich mit Entspannungsliegen und wunderbarem Panoramablick über die Weinberge bis zur Donau geschaffen.

Süße Träume

Im Zuge der Hotelerweiterung entstand ein neuer Gebäude- teil mit 16 luxuriösen Suiten sowie 16 Doppelzimmern, die neben modernstem Komfort alle über einen eigenen Außenbereich und Grünblick verfügen. Ein Sehnsuchtsort, für den die Designer von Rooms ein Interior-Design-Konzept gestaltet haben, das zeitgemäßen Luxus mit individueller Wohlfühlatmosphäre verbindet und dabei Bezug auf die besondere Ästhetik der Landschaft nimmt. Entstanden sind Räume mit einem eigenständigen, persönlichen Charme. Die Zimmer, die mit ihrer fein abgestimmten

Mischung aus natürlichen Materialien und klaren Strukturen auf angenehme Art berühren, geben Zeugnis davon. Dunkle Eichenholzböden und Elemente aus rotem und grünem Loden sorgen für gehobene Behaglichkeit, pures Design und edle Oberflächen in Bad und Schlafraum stehen im angenehm-harmonischen Kontrast dazu. Erdtöne und hochwertige Materialgebung ziehen sich wie ein roter Faden durch die neuen Zimmer und Suiten. Hier wurde zudem ganz bewusst besonders auf das Thema „Schlafen“ Wert gelegt. Hochwertige Betten- und Matratzensysteme der Fränkischen Bettwarenfabrik (FBF bed & more) laden zum Träumen und Kuscheln auf höchstem Niveau ein. Mit den auf Hoteltauglichkeit geprüften Bettsystemen und Textilien für höchste Ansprüche eröffnet die Manufaktur ihren Kunden weltweit ungeahnte Freiräume in der professionellen Ausstattung. Im neuen Trakt steht ab sofort auch der Meetingraum „Goldberg“ zur Verfügung, der auf die Ansprüche moderner Tagungspraxis abgestimmt ist. Auch hier schaffen bequeme Sofas eine inspirierende Atmosphäre, ein großer Screen bietet alle Möglichkeiten visueller Unterstützung. Zum Raum gehört außerdem ein eigenes Foyer, das mitgenutzt werden kann.

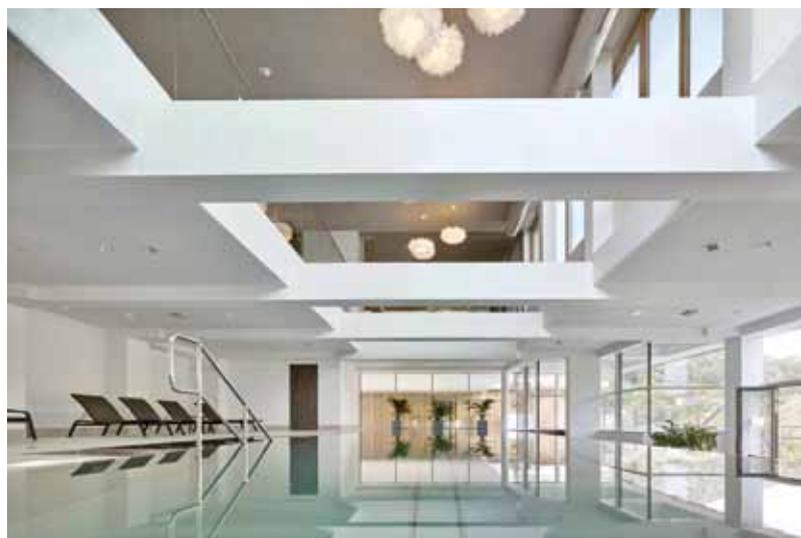
Fazit

Ein hochmoderner Anbau, der sich jetzt schon perfekt in die Umgebung einfügt. Moderne trifft Altbewährtes – so könnte man kurz die Neuerrichtung beschreiben. Den Gästen wird speziell im Spabereich viel Platz zur Ruhe geboten. Eine gelungene, stimmige Wohlfühloase.

www.krems.steigenberger.at

HOTEL&DESIGN-Bewertung

Architektur	🌿	🌿	🌿	🌿	🌿
Design	🌿	🌿	🌿	🌿	🌿
Spa	🌿	🌿	🌿	🌿	🌿





Cashless payments

Als kompetenter Partner mit jahrzehntelanger Erfahrung bietet Worldline für die Hotellerie und Gastronomie maßgeschneiderte Lösungen rund ums bargeldlose Bezahlen.

Die Möglichkeit zur bargeldlosen Bezahlung wird von den Gästen immer häufiger genutzt. SIX Payment Services gehört seit Ende 2018 zu Worldline und ist für Gastronomie- und Hotellerie-Betriebe ein verlässlicher und innovativer Partner, wenn es um sicheren bargeldlosen Zahlungsverkehr geht. Dabei liefert man alles aus einer Hand – vom Bezahlen in der Heimatwährung des Gastes per Knopfdruck bis hin zur integrierten Betrugsprävention. Dank erfahrener Experten und Partner kennt Worldline das Business seiner Kunden und deren Bedürfnisse genau und bietet individuell abgestimmte Zahlösungen für den POS und E-Commerce an.

Bereit für internationale Gäste

Neue Zahlungsmittel und alternative Bezahlmethoden aus dem In- und Ausland stellen Gastronomen und Hoteliers vor Herausforderungen. Worldline sorgt mit einer lückenlosen Akzeptanz zahlreicher Kredit- und Debitkarten sowie alternativer Bezahlmethoden wie Alipay, WeChat Pay oder Apple Pay dafür, dass Gäste nach ihren Wünschen bezahlen können. Mit der dynamischen Währungsumrechnung (DCC) können

internationale Gäste die Zahlungen auch in ihrer Heimatwährung begleichen. Worldline rechnet den Betrag direkt am Terminal automatisch um und garantiert dabei den besten Wechselkurs des Tages.

Terminals für jedes Business

Für die verschiedenen Einsatzbereiche bietet Worldline wahlweise stationäre, mobile oder unbediente Terminals an. Sämtliche Terminals verfügen über eine Kontaktlosfunktion zur Beschleunigung des Bezahlvorgangs.

Messeneuheiten

Auf der „Alles für den GAST“ informiert Worldline über alle Lösungen rund ums bargeldlose Bezahlen sowie innovative Terminals, wie beispielsweise die neue stationäre Bankomat-Kasse „yomani touch XR“. Ebenfalls vorgestellt wird das „e355 MOBILE PINPAD“, die mobile und integrierbare Bankomat-Kasse, die mit jedem Kassensystem kommuniziert und eine einfache Abrechnung auf Knopfdruck ermöglicht.

Alles für den GAST: Stand 0315 / Halle 10 | www.six-payment-services.com | www.worldline.com



Es lebe der Neuanstrich

Seit Ende August 2019 fanden im TIAN Restaurant Wien umfassende Renovierungsarbeiten statt. Fast acht Jahre nach Inbetriebnahme wird dem Gourmetrestaurant in der Himmelfortgasse im ersten Wiener Bezirk ein Facelift gegeben.

In drei Wochen Umbauzeit verpasste der renommierte und über die Grenzen hinaus bekannte Wiener Architekt Michael Embacher dem Tian Restaurant in Wien einen neuen Anstrich. Dabei sollten möglichst viele Bestandteile wiederverwendet und

aufgewertet werden. Die größte Neuheit des Umbaus ist ein Eyecatcher: ein langer Tisch im Eingangsbereich, durch den das Restaurant nun um ein Stück erweitert wird. Neutrale Farben, gepaart mit botanischen Prints von Josef Frank, sowie ein neues Lichtkonzept lassen das Tian Restaurant Wien ab der Wiederöffnung am 17. September 2019 in neuem Glanz erstrahlen.



Vegetarisch auf höchstem Niveau

Bekannt wurde Architekt Michael Embacher als Ausstellungsbauarchitekt für das MAK Wien sowie für zahlreiche Häuser, Räume, Lokale, Shops oder etwa für die Toilettengestaltung von Schloss Schönbrunn. Seit das Tian Restaurant im Dezember 2011 als erster Standort der heutigen Tian-Gruppe, gegründet von Christian Halper, im Herzen von Wien eröffnete, setzt Paul Ivic in der vegetarischen Küche neue Maßstäbe – und das unter internationaler Anerkennung. Einen Michelin-Stern und drei Gault-Millau-Hauben gab es in Österreich für ein vegetarisches Restaurant zuvor noch nie. Neben dem ersten Restaurant existieren auch das Tian Bistro am Spittelberg ebenso in Wien sowie das Tian Restaurant in München.

www.tian-restaurant.com

Café Zirnheld „reloaded“

Das Traditionscafé Zirnheld in Landsberg in Deutschland wurde zu neuem Leben erweckt. Original-Interieur und nostalgisch angehauchte Kaffeehausmöbel von GO IN vereinen sich nun zu einem stimmigen Gesamtbild.



Das 1906 von Konditor Augustin Zirnheld eröffnete Kaffeehaus war für die Landsberger eine Institution und auch weit über die Grenzen der Lechstadt hinaus bekannt. Nach wechselvoller Geschichte und einigen Jahren Leerstand wurde der Traditionsbetrieb als Zirnheld Café und Bar wiederbelebt.

Biedermeier meets Vienna Classic

Im mittleren Raum blieb das Biedermeier-Interieur samt den Bänken und den Original-Tischgestellen bestehen – eine Vorgabe von Eigentümer Ludwig Hartmann. Im vorderen Bereich durfte es etwas moderner sein, aber im Stil passend. Eine Brücke zwischen „anno dazumal“ und heute schlagen die Möbel aus der „Vienna Classic“-Produktfamilie, die der Eigentümer vom Spezialisten GO IN mit Hauptsitz in Landsberg bezog.

Andrea Nisch: „Ich kannte GO IN schon von meiner Zeit aus der Landsberger ‚Teufelsküche‘. Die Zusammenarbeit verlief auch dieses Mal sehr gut.“ Und auch das Ergebnis kann sich sehen lassen. „Die Möbel haben ein schönes Design, eine wertige Optik und eine gute Qualität – beides war dem Inhaber bei der Auswahl wichtig“, erklärt die Café-Chefin.

In beiden Räumen kam das Buchholzstuhlmodell Greta zum Einsatz. Die typischen Kaffeehausstühle in der Beizung Nussbaum haben fächerförmige Rückenlehnen und pflegeleichte, gepolsterte Kunstleder-Sitzflächen in den Farben Beige und Smoke. Die verbliebenen Biedermeier-Tischgestelle wurden mit nostalgisch anmutenden Tischgestellen (Scilla) aus dem GO-IN-Sortiment ergänzt.

Verbindendes Element sind die Marmortischplatten (Glare) im Ton „Perlino Rosato“. Als Pendant zu den historischen Sitzbänken wurde für den vorderen, fensternahen Bereich das Banksystem D-Line ausgewählt und mit dem gleichen Kunstleder wie die Stuhlpolster bezogen. Die Möbel integrieren sich perfekt in das Ambiente und harmonieren mit den historischen Originalteilen, darunter Holzvertäfelungen, Decken- und Wandlampen, Goldrahmen und -profile sowie andere dekorative Details aus der „guten alten Zeit“.

Andrea Nisch zeigt sich zufrieden: „Die Einrichtung ist stimmig, die Möbel sind insgesamt sehr pflegeleicht. Und auch unsere Gäste bestätigen uns, dass wir die Verbindung von Alt und Neu gut hinbekommen haben.“

www.cafe-zirnheld.com



© Winterhalter Gastronomie GmbH

Reiniger und Klarspüler von Winterhalter sind hochwirksame Konzentrate und deshalb sparsam im Verbrauch. Brillante Spülergebnisse im Gesamtsystem „Spülen“, d. h. Spülmaschine & Wasseraufbereitungsgerät & Spülkorb & Spülchemie.

Perfekte Spülergebnisse mit der richtigen Spülchemie

Als Spezialist für gewerbliche Spülsysteme und brillante Spülergebnisse kümmert sich Winterhalter im Gesamtsystem „Spülen“ gleichermaßen um Spülmaschinen, Wasseraufbereitungsgeräte und Spülkörbe – sowie natürlich die richtige Spülchemie.

Winterhalter entwickelt in eigenen Labors am Firmensitz eine ganze Bandbreite an Reinigern mit höchster Wirksamkeit und bietet ein komplettes Programm abgestimmt auf Spülgut, Verschmutzungsgrad und Wasserhärte an. Reiniger für Gläser, Silber und Aluminium benötigen beispielsweise spezielle material- und dekorschonende Inhaltsstoffe. Produkte mit Aktivchlor kommen vorwiegend bei Kaffee- und Teerückständen zum Einsatz, da Aktivchlor eine bleichende Wirkung hat. Alkalische Universalreiniger, die zumeist in Küchen eingesetzt werden, sind auf typische Verschmutzungen von Geschirr ausgerichtet. Sie wirken besonders gut bei Stärke- und Fettverschmutzungen. Bei hohem Eiweiß- oder Schmutzeintrag werden Reiniger mit Inhaltsstoffen zur Schaumdämmung verwendet. „Die primäre Aufgabe des Reinigers besteht darin, den Schmutz aufzuquellen und anzulösen. Der gelöste Schmutz wird durch den Wasserdruck in der Spülmaschine vollständig von den Oberflächen entfernt. Unsere Chemieprodukte sind hochwirksame Konzentrate und deshalb sparsam im Verbrauch. In der Entwicklungsphase werden sie von Anfang an im Zusammenspiel mit der Maschine getestet und optimal aufeinander abgestimmt“, erklärt Johann Freigassner, Geschäftsführer Winterhalter Gastronomie Vertrieb und Service GmbH Österreich.

Alle enthaltenen organischen Inhaltsstoffe entsprechen den Kriterien zur vollständigen biologischen Abbaubarkeit. Alle Produkte sind frei von krebserzeugenden Stoffen wie beispielsweise NTA. Zusätzlich sind Reiniger im Angebot, die mit dem Ecolabel gekennzeichnet sind und damit eine geringere Umwelt- und Gesundheitsbelastung aufweisen, als vergleichbare Produkte.

Mit eigenen Servicetechnikern und einem Netz aus zertifizierten Partnern garantiert Winterhalter einen flächendeckenden, reibungslosen Kundendienst.

Hygiene in der Spülküche

Wenn das verschmutzte Geschirr längere Zeit steht, vermehren sich Bakterien und Viren. Die Spülkapazität sollte dem Bedarf angepasst sein, eventuell müssen Arbeitsabläufe neu überdacht werden. Essensreste gehören nicht in die Spülmaschine, mangelhafte Vorabräumung ist damit ein weiteres Hygienierisiko. Es ist natürlich auch wesentlich, die Spülküchenmitarbeiter für die korrekte Benutzung der Einrichtungen zu schulen. Winterhalter legt daher sehr viel Wert auf die Einweisung schon bei der Installation.

Reinigerprodukte und Klarspüler müssen auf das Spülgut abgestimmt sein und in ausreichender Menge dosiert werden. Handdosierung ist nicht zu empfehlen, da sonst die Reinigerkonzentration im Laufe des Spülvorgangs entweder zu hoch oder zu niedrig ist. Automatische Dosierung von Flüssigreiniger ist hier die Lösung. Billig erscheinende Produkte erweisen sich oft als teuer, da sie weit weniger konzentriert sind als Produkte von Markenherstellern (Winterhalter Gastronomie-Produkte) und daher höher dosiert werden müssen als solche. Der Füllstand der Reinigerbehälter sollte täglich überprüft werden, ist das Gebinde leer, wird schließlich kein Reiniger mehr dosiert – die Reinigungswirkung ist damit verloren, das Spülergebnis nicht mehr gewährleistet. Im digitalen Zeitalter können bei neuen Maschinen-

generationen die Füllstände per APP vom verantwortlichen Betriebsleiter abgefragt werden. Parallel kann der Werks-Kundendienst informiert werden. Kalkablagerungen in der Maschine sind nicht nur von Nachteil für die Lebensdauer der Spülmaschine – Keime und Bakterien setzen sich auf der rauen Oberfläche fest. Je nach Wasserhärte vor Ort empfehlen wir deshalb Wasseraufbereitungsanlagen, die härtebildende Substanzen und Salze aus dem Wasser entfernen.

Nach dem Spülen

Keime und Bakterien vermehren sich am besten in feuchter Umgebung – deshalb das Spülgut nicht in feuchtem Zustand aufräumen. Geschirr und Gläser sollten im Spülkorb trocknen bzw. die Gläser besser auf sauberer Fläche mit der Öffnung nach oben aufstellen. So können Sie glasklar und brillant an der Luft abtrocknen. Bitte auch nicht nachpolieren! Tücher bergen Bakterien, die beim Polieren auf dem Spülgut verteilt werden. Die Reibung sorgt außerdem für zusätzliche unnötige mechanische Belastung von Geschirr oder Glas. Trocknet das Spülgut nicht in wenigen Minuten von selbst ab, sollte die Funktion der Nachspülung und die Klarspülerdosierung in der Maschine überprüft werden.

Geschirr wie Gläser sollten nach Möglichkeit in geschlossenen Schränken gelagert werden, da sich sonst Staub und Fette ablagern können.

www.winterhalter.at

Tipps & Hinweise zur hygienischen Glasreinigung

- Gläser nach Gebrauch so schnell wie möglich spülen. Angetrocknete Getränkereste erschweren den Reinigungsprozess.
- Getränkereste und anderweitiger Abfall gehören in den Ausguss oder Abfalleimer – nicht in die Maschine!
- Mit dem Spülen erst beginnen, wenn die Soll-Temperaturen erreicht sind. An Winterhalter Spülmaschinen wird die Betriebsbereitschaft per Lichtsignal/Farbanzeige am Bediendisplay angezeigt.
- Nicht abtrocknen und nicht polieren! Mehrwegtücher sind belastet mit Keimen und Bakterien. Die richtige Spültechnik, kombiniert mit Wasseraufbereitung und Chemie, sorgt auch ohne Polieren für glänzende Gläser.
- Lagerung: möglichst in verschlossenen Schränken mit dem Mundrand nach oben.
- Reiniger- und Klarspüler-Gebinde regelmäßig kontrollieren und bei Bedarf füllen.
- Gläser brauchen Platz: Bitte darauf achten, dass genug Platz zum Arbeiten und für getrennte Lagerung benutzter und gereinigter Gläser zur Verfügung steht.
- Funktion der Wasseraufbereitungsgeräte regelmäßig prüfen.
- Nach Betriebsschluss die Maschine leeren, reinigen und offen stehen lassen (Tür rastet in leicht geöffneter Position ein). Wenn nötig, Siebe und Düsen säubern. Das dauert nur wenige Minuten.

Besuchen Sie uns auf der Messe
ALLES FÜR DEN GAST in Salzburg,
9.–13.11.2019, Halle Arena – Stand 116



winterhalter®

DIE CHEMIE MUSS STIMMEN.

Tassen mit Rückständen von Milchschaum. Teller mit empfindlichen Dekoren. Feine Champagnergläser und hartnäckig verschmutzte Gerätschaften. Beim gewerblichen Spülen sind die Spülgüter so unterschiedlich wie die Verschmutzungen. Egal, welche Anwendung Sie haben: Winterhalter hat dafür die passende Spülchemie. Ein perfekt aufeinander abgestimmtes Sortiment für erstklassige Spülergebnisse. Hochwirksam und sparsam im Verbrauch. Umweltverträglich und zertifiziert.

Weitere Infos unter: www.winterhalter.at/chemie



2017 & 2018

Bad-Impressionen



Kollektion
Eccentrico von
Falper Italia. Ein
raffiniertes Dialog zwischen
den verschiedenen Be-
schaffenheiten von Carrara
Marmor, Holz, Metall und
Cristalplant®, entworfen
von Victor Vasilev.

Musik liegt in der Luft

Mit „klingenden“ Badprodukten macht es Repabad für Gäste möglich, via Bluetooth im Hotelbad die eigene Musik-Playlist zu hören.

Musikgeschmäcker sind bekanntlich verschieden. Deshalb erstellt heute fast jeder seine individuelle Playlist und hat diese am Handy oder Tablet immer und überall dabei. Dank Repabad können Hotelgäste ihre Lieblingsmusik jetzt auch auf Reisen im Hotelbad hören – und zwar in bester Qualität: Unsichtbar in Badewanne, Waschtischplatte, Badspiegel oder Infrarotelement verbaut, macht ein Bluetooth-Receiver inklusive Lautsprechern die Badprodukte zum Klangkörper.

Gerade für Hoteliers ist dies eine effiziente Lösung, denn der Gast bringt die technische Ausstattung selbst mit und hat so immer die gewünschte Musik griffbereit. Fragen zur Technik oder die Gefahr von Vandalismus sind damit obsolet. Das Wiedergabegerät wird via Bluetooth verbunden, und schon erklingen coole Beats, sphärische Klänge oder ein virtuosos Klavierkonzert. Damit wird der Aufenthalt im Bad zum entspannten Erlebnis.

Entspannt baden

Die Badewanne „Seed“ von Repabad ist ein Raumwunder, das durch komfortable Innenmaße besticht, sich im Bad aber ganz schmal macht. Sie kann sowohl mit Bluetooth-Receiver und Lautsprechern als auch mit optionaler Rückentherapie ausgestattet werden.

Chic & funktional

Die Waschtischplatten „Soft“ & „Sharp“ aus widerstandsfähigem Mineralwerkstoff werden bei Repabad individuell nach



Maß gefertigt. Je nach Einbausituation und Kundenwunsch werden sie mit Schürze, Handtuchausschnitt und Wischleiste bis zu einer Größe von 200 x 60 cm passgenau hergestellt. Die mattweiße Oberfläche überrascht mit einem samtig-weichen Touch, während die unsichtbar eingebauten Lautsprecher für den perfekten Sound sorgen.

Spieglein, Spieglein ...

Auch der Badspiegel wird auf Wunsch zur Musikanlage. Beim Badspiegel „Look 11“ mit perfectLIGHT-System lässt sich das Licht sensorgesteuert berührungslos dimmen und die Farbtemperatur zwischen Warmweiß (3.000 K) und Kaltweiß (4.000 K) wechseln. Dank des Memory-Effekts werden die zuletzt gespeicherten

Werte automatisch beibehalten. Alle Spiegel aus dem Repabad-Sortiment sind zusätzlich mit Heizung ausstattbar, um ein Beschlagen zu verhindern.

Wärme & Sound

Mit den kompakten Infrarotpaneelen von Repabad wird die Dusche im Nu zur Infrarotkabine – und dank integrierter Musik-Funktion auch zum Klangkörper. Speziell für den Nassbereich konzipiert, lassen sich die Infrarotpaneele zum Nachrüsten direkt auf die Fliesenwand (Modell „Palma“) oder mit Wandinstallationseinheit in die Wand („Bilbao“) montieren. Die weichen Rückenlehnen mit höhenverstellbarer Kopfstütze laden zur entspannten Infrarotanwendung ein.

www.repabad.com





See For Yourself!

Kosmetikspiegel von Aliseo

Eine eigenständige Formsprache, die Liebe zum Detail, kennzeichnen die Kosmetikspiegel von Aliseo. Schon in der Entwicklungsphase werden die Anforderungen der internationalen Hotellerie bezüglich Qualität, Design, Haltbarkeit, Reinigungsfreundlichkeit berücksichtigt. Aliseo Kosmetikspiegel sind nicht nur trendy, sondern ergänzen das Raumempfinden durch geometrische Akzente und perfekte Funktion. Hochwertige Rohstoffe und minutiöse Oberflächenverarbeitung garantieren höchste Qualität und Robustheit.

Unsere beleuchteten Kosmetikspiegel verwenden wartungsfreie Eco-Smart-LED-Technologie. Die blendfreie Rundum-Beleuchtung verbraucht 40% weniger Energie ohne unnötige Wärmeentwicklung und hat eine extrem hohe Lebensdauer von über 50.000 Stunden.



Jetzt direkt bei Aliseo erhältlich:
Aliseo GmbH,
info@aliseo.de, www.aliseo.de

wasserstyle

Vielfalt in Form und Funktion: HANSADESIGNO STYLE.
Für den persönlichen Style in Bad und Küche.

Mehr unter hansadesigno.hansa.com





Hotel Gmachl

FIR Italia: Design & Qualität made in Italy

In der Armaturenbranche für Badezimmer stellt FIR Italia eine historische Marke dar, die Synonym für Design, Qualität und Individualität ist.

Seit 1957 produziert und bietet die Marke FIR Armaturenkollektionen ein Duschprogramm sowie komplett abgestimmte Badaccessoires für das Hotelbad an. Die Unternehmensphilosophie zielt auf Perfektion und die Suche nach innovativen Lösungen ab. Jede Armatur soll benutzerfreundlich sein und Beständigkeit und eine hohe ästhetische und funktionale Qualität widerspiegeln.



Schloss Pichlarn

The Outfit

Die Marke hat kürzlich „The Outfit“ eingeführt. Diese umfangreiche und komplette Palette an farbigen Oberflächenausführungen garantiert für alle Armaturen einen hohen ästhetischen Wert und eine hohe Langlebigkeit. The Outfit bietet Farbfamilien mit unterschiedlichen Eigenschaften, welche mit einer Kombination aus fortschrittlichen Produktionsprozessen gefertigt werden. Die neue und innovative Technologie (ASP – Advanced Superfinish Process) bietet durch eine raffinierte Oberflächenbehandlung einzigartige Farbtöne, welche den Armaturen eine besondere Präsenz im Hotelbad verleiht. Neben der ästhetischen Schönheit von farbigen Armaturen wird mit ASP auch ein hohe Qualität und Langlebigkeit gewährleistet.



Biohotel Stanglwirt

Wassereinsparung

Alle Armaturen von FIR Italia tragen zur essenziellen Wassereinsparung bei. Jede Waschtischarmatur ist serienmäßig mit einem Durchflussbegrenzer ausgestattet, welcher den Wasserdurchfluss auf max. 5 Liter pro Minute reduziert. Die Kopfbrausen funktionieren je nach Größe mit knapp 6 bis 9 l/min und bieten dennoch das angenehme Gefühl eines kräftigen und regenerierenden Wasserstrahls. Diese „Green“-Lösungen ermöglichen eine optimierte Regulierung des Wasserflusses und eine Einsparung von circa 50 Prozent des Wasserverbrauchs. Viele nationale und internationale Hotels vertrauen mittlerweile auf das Design und die Qualitätsanforderungen der italienischen Manufaktur.

Das Genusssdorf Gmachl Hotel & Spa

Das Genusssdorf Gmachl Hotel & Spa liegt vor den Toren Salzburgs, mitten im Grünen. In den Bädern der Zimmer und Suiten wurden die Armaturen der Kollektion Daily 44 von FIR installiert. Sie haben ein klares, rechteckiges Design mit abgerundeten Ecken und integrieren sich natürlich in einen modernen Einrichtungsstil, welcher durch die Verwendung hochwertiger Materialien wie Loden und Holz ein besonderes Wohngefühl vermittelt.

Olympic Palace Resort Hotel

Das Olympic Palace Hotel auf der Insel Rhodos ist ein luxuriöses Resort in Ixia. Nur wenige Schritte vom kristallklaren Ägäischen Meer und einer atemberaubenden Landschaft entfernt wurden im Wellnesszentrum die Waschtischmischer der Kollektion Synergy Stone 95 installiert. Die Armaturen stehen im Einklang mit der absolut erholsamen Atmosphäre des Ortes und haben ein einzigartiges Design mit organischer Inspiration. In Kombination mit den Oberflächen des Badambientes wurde die elegante Ausführung „Total Black“ ausgewählt. Der Körper im matten Schwarz Burning Black und der Griff aus DuPont™ Corian® in der Farbe Deep Nocturne.

Biohotel Stanglwirt

Im Biohotel Stanglwirt in Going am Wilden Kaiser werden seit vielen Jahren Armaturen und Accessoires von FIR eingesetzt. Passend zum authentischen Stil des Hauses setzt man hier auf die Kompetenz von FIR bei nostalgischen Armaturen in der Oberfläche Gold. Selbstverständlich kombiniert FIR auch hier den traditionellen Stil mit modernster Technik, denn beim Biohotel Stanglwirt wird Qualität und Ressourcenschonung besonders groß geschrieben.

www.fir-italia.it





Immer einsatzbereit

Hagleitner präsentiert eine Weltneuheit im Waschraum: „XIBU Towel hybrid“ spendet mehr als nur Papier.



Papier soll in jedem Waschraum immer verfügbar sein. In Hinblick darauf hat Hagleitner den brandneuen Spender „XIBU Towel hybrid“ entwickelt. Er lässt sich entweder automatisch oder manuell betreiben, kann Papier auf beide Weisen abgeben. Sprich der Spender funktioniert unabhängig von der Stromversorgung. Das Papier kommt übrigens vorgeschnitten, auch das macht den Gebrauch sparsam und gut kalkulierbar.

Manuell oder automatisch

Der Clou bei „XIBU Towel hybrid“: Auch wenn der Spender – im Betriebsmodus „Touch“ – mechanisch arbeitet, liefert er jederzeit die relevanten Betriebsdaten an die XIBU-App. Es genügt, ein Blatt Papier abzuziehen, um ausreichend Energie für ein Funksignal zu senden. Ganz ohne zusätzliche Energiequelle.

Neben dem manuellen „Touch“-Modus verfügt der „XIBU Towel hybrid“ noch über zwei weitere Betriebsmodi, bei denen der Spender mittels innovativer „XIBU energyBox“ mit Energie versorgt wird. Zwar wird er bei „E-Touch“ ebenso von Hand bedient, aber die XIBU-App bekommt davon unabhängig Daten geliefert. Die Betriebsinformationen sind auf diese Weise laufend parat und lassen sich jederzeit wartungsfrei abrufen. Im Modus „E-Sense“ hingegen arbeitet der Spender berührungslos, höchste Hygienestandards sind somit garantiert. Der „XIBU Towel hybrid“ wird hier direkt von der XIBU-App aus gesteuert – das ermöglicht zu jeder Zeit volle Kontrolle über das Gerät und über sämtliche Kosten, die entstehen.

Nachhaltige Energiequelle

Die innovative „XIBU energyBox“ ist kompakt und benutzerfreundlich, sie lässt sich einfach und sicher einsetzen und austauschen. Die Energieleistung reicht für bis zu 40.000 Abgaben. Danach ist die Leistung aber noch nicht erschöpft. Denn Hagleitner holt die „energyBox“ nach Gebrauch ab und führt sie dem Wiederverwertungs-Zyklus zu.

Die XIBU-App

Ein Blick aufs Smartphone genügt – und alle wichtigen Spenderdaten sind sofort bei der Hand: Die XIBU-App liefert genaueste Informationen über Füllstände, Energieversorgung und Servicebedarf. Detaillierte Daten zu Besucherfrequenzen und Abgabemengen ermöglichen eine optimierte Lagerhaltung, Kostensicherheit sowie eine effiziente Tourenplanung des Hauspersonals. So sollten die Gäste keine leeren Spender mehr vorfinden.

Alles für den GAST: Halle 10, Stand 0512

www.digitales-haeuschen.com

100
YEARS
ICONIC
BATHROOM
SOLUTIONS

KALDEWEI



NEXSYS
DIE BESSERE LÖSUNG

PERFEKT KOMBINIERT: DIE VORTEILE EINER EMAILLIERTEN
DUSCHFLÄCHE MIT DEM DESIGN EINER RINNENDUSCHE.



Das Bad als Verwöhnoase

Zeitlose Eleganz, überraschende Innovationen. Gäste des ANDAZ Vienna Am Belvedere genießen das Badezimmer mit Produkten von TOTO auf höchstem Niveau.

Gäste im neuen Wiener Hotel Andaz Vienna Am Belvedere genießen auch im Bad ein Interieurdesign und Produkte auf höchstem Niveau. Entworfen wurde das neue Gebäude von Stararchitekt Renzo Piano. Im Hotel erwarten nun eine Rooftop-Bar mit Panoramaausblick auf die Skyline Wiens und 300 Zimmer die Gäste. Als Teil der Hyatt-Gruppe charakterisieren hochwertige Materialien und exklusive Ausstattungen den neuen Hotelzugang in Wien.

Die Bäder des neuen Luxus-Boutique-Hotels richtete das Wiener Designstudio archisphere mit zahlreichen Produkten von TOTO ein, darunter WASHLETs, WCs sowie hochwertige berührungslose Armaturen. „In den Gästezimmern war uns ein großzügiger Nassbereich wichtig, der möglichst offen gestaltet werden sollte, jedoch individuell dem Wunsch nach Privatsphäre angepasst werden kann“, beschreibt Designerin Elisabeth Fellner von archisphere das Konzept. Das Interieur der Bäder zeigt sich klassisch und zurückhaltend, einzelne Elemente, Accessoires und Raffinessen sind mit viel Feingefühl hervorgehoben.

Design und Funktion

Rund 350 klassische TOTO-WCs sowie die berührungslosen Armaturen kamen im Vorzeigehaus zum Einsatz. Sie zeichnen sich durch ihre Randlosigkeit sowie die besonders effektive Tornado-Flush-Spülung aus. Die öffentlichen Bereiche sind zudem mit Handtrocknern, Urinalen & Automatikarmaturen des japanischen Herstellers ausgestattet. In den sechs luxuriösen Suiten wurden WASHLETs – die komfortablen Dusch-WCs von TOTO – eingebaut. „Ob Händetrockner, Armatur oder WASHLET, die Produkte haben durch Design und Funktion überzeugt“, so Fellner.

Ein besonderes Erlebnis

Ein besonderes Erlebnis ist es für viele Gäste, ein Dusch-WC von TOTO zu nutzen, das die beiden Funktionen von WC und Bidet in einem einzigen Produkt miteinander vereint. In den Suiten des Hotels genießen die Gäste das luxuriöse Wohlfühl, das die sanfte Reinigung mit warmem Wasser bietet, und



noch einige Komforttechniken mehr – die Suiten sind mit den WASHLETs SG ausgestattet, die alle Standards von TOTO WASHLETs integrieren: von der charakteristischen Warmwasserdusche über einen beheizbaren Sitz, einen geruchsabsorbierenden Deodorizer, den Trockner und die ewater+-Funktion, die sowohl das WC-Becken als auch die Düse mit antibakteriell wirkendem Wasser reinigt und höchste Sauberkeit garantiert.

Gäste positiv überraschen

Bei der zurückhaltenden Gestaltung und dem Einsatz hochwertigster Keramikelemente hatten die Planer vor allem das Wohlbefinden der Gäste im Sinn und deren Bedürfnis nach Ruhe und Klarheit. Jedoch nicht nur – der Gast soll auch etwas Besonderes erleben. „Von den Wannen- bis zu den Duschbädern soll jedes Badezimmerlayout dem Gast einen hohen Entspannungsfaktor bieten. Die Ausstattung soll funktional sein, die Gäste jedoch durch Neuheiten und Andersartigkeit überraschen“, erklärt Fellner. „Es geht um ein Erlebnis, das eben nicht alltäglich ist und über die private Ausstattung zu Hause hinausgeht“, so die Designerin. Zugleich beobachtet das Planungsteam, dass den Gästen die Bad-Ausstattung von Hotels immer häufiger als Inspirationsquelle in den eigenen vier Wänden dient.



Das neueste Top-Washlet für die Hotellerie

Das WASHLET™ RW von TOTO besticht nicht nur durch seine schlanke Silhouette, sondern vereint die bestehenden Hygiene- und Komfortfunktionen und fügt diesen noch neue hinzu. Neu ist der nahtlose Sitzring des RW, wodurch sich dieser noch einfacher reinigen lässt. Außerdem ist das WASHLET™ mit einem Handgriff von der WC-Keramik zu lösen, dass man es rundherum reinigen kann. Ebenfalls neu ist die Verwendung eines silikonhaltigen Materials, welches die Anhaftung von zusätzlichem Schmutz erschwert.

Die Hotelbad-Quadratur des Kreises

An sich sollte ja das Hotelbad alles in sich vereinen. Funktionalität, Design, Wartungsfreundlichkeit und noch einiges mehr. Ja und dann sollte das Bad auch noch Gäste begeistern. Wir sprachen mit einem Experten, ob all dies auch machbar ist.

Hotelbäder haben sich ziemlich verändert. Auf was sollte der Hotelier besonders achten?

Das Hotelbad ist laut einer Studie jener Ort, wo sich der Gast neben dem Bett am längsten aufhält. Daher appelliere ich für Funktionalität, Design, das sich viele Jahre hält, auf wertige Materialien und auf hohe Wartungsfreundlichkeit. Ganz wichtig zudem ist eine einfache Bedienung für den Gast. Und nicht zu vergessen, ein Bad sollte den Gast begeistern.

Begeisterung im Bad?

Ja, denn in Zeiten von Instagram & Co. steht der Gast oft vor dem Spiegel im Bad, fotografiert, wenn es gefällt, und gibt mit seinem Posting oft weltweit eine Visitenkarte für das Hotel ab.

Welche „Musts“ sollte es geben?

Oft wird leider nur auf die Funktion geschaut und nicht auf ein Wohlfühlambiente und eine gewisse Ästhetik. Gäste sollen sich im Bad wohlfühlen, sich entspannen können und sich länger dort aufhalten wollen.

Welche Fehler passieren öfters?

Sehr oft wird viel Geld in Technik investiert, die dann nicht einwandfrei funktioniert. Design, das sehr schnell seine Wirkung verliert, ist ein weiterer Punkt. Technik, die so kompliziert ist, dass der Gast eine Gebrauchsanleitung bräuchte, um sich zurechtzufinden, ist kontraproduktiv. Kenner der Materie schwören eher z. B. auf Einhandmischer als auf eine Thermostatkartusche. Also, die Funktionen Kalt/Warm und Auf/Zu genügen vollkommen. Große Duschköpfe sind nicht wirklich empfehlenswert, denn sie sind schwer zu reinigen, verbrauchen viel Wasser und sind kalkanfällig als ein normaler Duschkopf.



Wie schaut es mit den Waschtischen aus?

Der Trend geht auch hier zu einer hohen Wertigkeit der Materialien und zu mehr Farbe. Die Armaturen sind immer ein regelrechter „Hingucker“. Sie können entweder sehr zurückgenommen sein oder aber doch etwas opulenter. Auf jeden Fall sollen sie dem Gast auffallen und beeindrucken. Materialien wie Keramik oder Stein sind sehr „in“. Weg von billigen, nicht nachhaltigen und auch gesundheitsschädlichen Materialien.

Wie schaut es beim WC aus?

Ein ganz heikler Punkt. Wenn schon ein „normales“ WC, dann sollte es ohne Spülrand sein, aber trotzdem perfekt spülen. Noch immer sind sogenannte Washlets bei uns nicht wirklich in den Köpfen angekommen. Und das, obwohl immer mehr Reisende aus Asien und den arabischen Ländern zu uns kommen und ein „normales“ WC strikt als unhygienisch ansehen. Dem sollte man als Touristiker vorbauen, denn erstens werden immer mehr asiatische Touristen zu uns kommen und zweites wird auch der europäische Reisende sehr bald auf die Vorzüge eines Dusch-WCs setzen.

Was sind denn die Vorteile eines Dusch-WCs?

Auf jeden Fall die Hygiene. Nicht nur der eigene Körper wird 100-prozentig gereinigt, sondern auch das WC selbst. Hier sind doch die meisten Keime vorhanden. Man fühlt sich einfach wohler als Gast, wenn man weiß, dass man sich auf die Hygiene, speziell an einem fremden Ort und bei einem so heiklen Thema, verlassen kann.

Die Tipps zusammengefasst?

Vor der Neugestaltung mit einem Experten sprechen. Der Hotelier kennt sein Gästeklientel, der Experte weiß mit diesen Fakten umzugehen. Einfachheit in der Handhabung für den Gast, Einfachheit für das Reinigungspersonal. Design, Funktionalität und hohe Wertigkeit der Materialien. Auch Licht als Inszenierungshilfe sollte eingesetzt werden. Das Bad sollte ein Wohlfühlort, bestenfalls eine Wellnessoase sein. Der Gast soll sich hier länger aufhalten wollen. Ästhetik rundum, und diese gepaart mit Funktionalität – wenn man das schafft, kann man sicher Gäste begeistern.



Wir danken für das Gespräch!

Wir führten das Gespräch mit Reinhardt Wohlfahrtstätter, Generalvertretung für Österreich und Südtirol für verschiedene Premium-Marken im Sanitärbereich.

www.rewo.at

ARCHITECTO

Designed for a Difference



JETZT
DIREKT
UNS BEI
BESTELLEN

ARCHITECTO
bath life accessories

ALISEO GmbH
Leutkirchstraße 63,
77723 Gengenbach, Germany
Tel. +49 (0) 78 03-60 279-0
Internet: www.aliseo.de
E-Mail: info@aliseo.de

ALISEO GmbH
G E R M A N Y
www.aliseo.de





Highclass Hotel mit Herz: der „Laschenskyhof“.

Mit Herz & Komfort am Puls der Zeit

Das am Rande Salzburgs gelegene Hotel Laschenskyhof präsentiert sich gleichsam familiär als auch fortschrittlich. Für die Ausstattung der Sanitäreinrichtungen setzten die Eigentümer erneut auf hochwertige Design-Armaturen von HANSA.

Fotos: Laschenskyhof GmbH, Michael Huber

Im Laschenskyhof treffen typisch österreichische Gastlichkeit und Gemütlichkeit auf zeitgemäße technische Standards sowie nachhaltige Materialien. Im Frühjahr 2019 wurde der luxuriöse Zubau eröffnet. Neben Gästezimmern und Seminarräumen entstand auch ein großzügiger Wellnessbereich mit Außenpoolanlage. Die ausgewählten Design-Armaturen von HANSA fügen sich harmonisch in das ansprechende Ambiente und erfüllen zudem den Anspruch an Modernität, Nachhaltigkeit und Komfort.

Rundum-Wohlfühlambiente

Der Laschenskyhof ist ein typisch österreichischer Familienbetrieb. Herzlichkeit und Komfort werden hier großgeschrieben. Mit geschmackvoller, zukunftsgerichteter Einrichtung und gelebter Gastlichkeit verleiht die Familie Hauthaler ihrem Hotel nunmehr in sechster Generation seinen speziellen Charme.

Atmosphäre durch Qualitätsmaterialien

So wie sich im Laschenskyhof Urlaub und Arbeit sowie Körper und Geist paaren, vereint das Hotel hohen technischen Standard mit Materialien, die eine stimmungsvolle Atmosphäre schaffen.

Das spiegelt sich auch bei den Armaturenlösungen wider. Anlässlich des aktuellen Zu- und Umbaus haben sich die Eigen-

tümer erneut für die hochwertigen und innovativen Produkte von Hansa entschieden. In den Sanitäreinrichtungen wurden die Serien HANSADESIGNO für Wanne, HANSADESIGNO STYLE für Waschtisch sowie HANSALIVING Thermostat mit HANSAACTIVEJET STYLE-Wandstangen-Set in der Dusche installiert.

Um die Ecke gedacht

Ob an Waschtisch oder Wanne, was die Produkte der Serie HANSADESIGNO STYLE und HANSADESIGNO vereint, ist ihr schlanker, runder Querschnitt, der in einer sanft abgerundeten quadratischen Basis endet: eine Form, die geometrisch klar und dennoch sanft wirkt und in der sich die weichere Linienführung moderner Bäder fortsetzt.

Ein besonderer Blickfang am Waschtisch ist die seitenbediente HANSADESIGNO STYLE. Mit dynamisch sanften, hochglänzenden, rund geschwungenen Formen besticht die Waschtischarmatur durch ein junges und frisches Design und fügt sich perfekt in anspruchsvolle Badwelten. Dank ihrer idealen Einheit aus Form und Funktionalität sorgt die seitenbediente Variante der HANSADESIGNO STYLE-Serie für stilvolles und repräsentatives Flair im Hotelbad. Sie ist jedoch nicht nur ein optisches Statement, sondern bietet durch die seitliche Bedienung auch besonderen Komfort am Waschtisch.



Besonderer Blickfang am Waschtisch: die seitenbediente HANSADESIGNO STYLE.



Komfortabel, stylisch, praktisch und hygienisch: seitenbediente Armaturen haben zahlreiche Vorteile.

Mehr Hygiene, weniger Aufwand

Das Versetzen des Bedienhebels an die Seite bringt gleich mehrere Vorteile: Zum einen bleiben die Chromoberflächen vor dem Tropfwasser der Hände weitgehend geschützt. Das hält sie auch im täglichen Gebrauch lange sauber und schön – für bessere Hygiene und weniger Aufwand bei der Pflege. Zum anderen ergibt sich aus der Kombination von Ausladung und Sockelhöhe ein größerer Freiraum unter der Armatur. Das Händewaschen wird komfortabler, das Nutzungsspektrum breiter.

Als Qualitätsarmatur ist die HANSADESIGNO STYLE mit sechs Litern Wasserverbrauch pro Minute besonders sparsam.

Im Sinne des Coordinated Designs gestaltet, ergänzt die Wannensarmatur der Serie HANSADESIGNO die Waschtischvariante optisch optimal. Die im Gästezimmer freistehende, elegante Wanne erhält eine ebenso attraktive Begleitung mit einfacher Bedienung. So ergibt sich ein zeitgemäß ansprechendes und einheitliches Armaturenbild in den gesamten Räumlichkeiten.

Wellbeing pur bietet die großzügige freistehende Wanne in den Suiten.



Verwöhnprogramm unter der Dusche

Die Handbrause HANSACTIVEJET STYLE folgt dem aktuellen Wohlfühl- und Gesundheitstrend. In modernem soft edge-Design mit weißem Strahlboden gestaltet, liefert sie ein einzigartiges Verwöhnprogramm in der Dusche: Intuitiv auf Knopfdruck lassen sich direkt an der Brause drei verschiedene Erlebnismodi einstellen. Optimal für den regulären Gebrauch ist das Strahlbild INTENSE. Besonders entspannend wirkt der weiche, großflächige SENSITIVE SPRAY und für eine gezielte Massagebehandlung bestimmter Körperzonen ist der pulsierende, härtere Strahl des PULSE SPRAY ideal. Das i-Tüpfelchen: die besondere Anti-Kalk-Technik. Diese sorgt für eine leichte und unkomplizierte Reinigung, damit die Handbrause auch immer hygienisch sauber ist. Perfekt kombiniert wurde die HANSACTIVEJET STYLE-Handbrause im Wandstangen-Set mit dem HANSALIVING-Thermostat.

www.hansa.com

Ruhe und Entspannung für Körper und Geist finden die Gäste im großzügigen Spa-Bereich.





Traditionelles Flair erhalten, modernste Technik installieren, Denkmalschutz berücksichtigen – so lauteten die Herausforderungen für Projektleiter Karsten Sippel, als er im Sommer 2018 den Auftrag zur Sanierung des Salzburger Luxushotels Goldener Hirsch erhielt.

Fotos: Goldener Hirsch, V&B/Erika Mayer

Luxushotel in Rekordzeit saniert

Nur neun Monate nach Baubeginn zeigt sich Inhaber Dr. Hans-Peter Wild mit dem Ergebnis höchst zufrieden. Trotz etlicher unerwarteter Schwierigkeiten und enormer zusätzlicher Kosten konnte das Hotel in kürzester Zeit auf den neuesten

Stand gebracht werden. Der Inhaber des Hotels, der Schweizer Unternehmer Dr. Hans-Peter Wild, investierte insgesamt mehr als 30 Mio. Euro in die Sanierung und Modernisierung. Bereits beim Kauf im August 2016 hatte er den hohen

Renovierungsbedarf erkannt und angekündigt, dass er die Luxusimmobilie umfassend modernisieren, dabei das traditionelle Flair des Hauses aber auf jeden Fall erhalten wolle.

Aus „sanfter Renovierung“ wurde Grunderneuerung

„Mit der Übernahme bin ich die große Verpflichtung eingegangen, dem – vor mehr als 600 Jahren erstmals urkundlich erwähnten – Gebäude mit dem nötigen Respekt vor dessen Geschichte zu begegnen und es entsprechend zu erhalten“, zeigt sich Wild seiner Verantwortung bewusst. Deshalb war für das Hotel Goldener Hirsch, das seit mehr als 20 Jahren Teil des UNESCO-Weltkulturerbes „Historisches Zentrum der Stadt Salzburg“ ist und unter Denkmalschutz steht, eine „sanfte Renovierung“ geplant. Insbesondere die Technik sollte auf den neuesten Stand gebracht werden. Im Laufe der Renovierungsplanung und -umsetzung wurde jedoch schnell deutlich, dass der Zustand des Gebäudes erheblich schlechter war als erwartet. Die teilweise inakzeptable Bausubstanz, tragenden Wänden



fehlte beispielsweise ein Fundament, und die völlig veraltete Infrastruktur machten eine bauliche und technische Grundsanierung und Rundum-Erneuerung des Hotels nötig.

Technisch up to date

Die Projektleitung hatte Dr. Wild dem Dresdner Architekturbüro smart architects GmbH übertragen. Karsten Sippel, einer der beiden smart-architects-Partner, hatte zusammen mit dem Salzburger Architekt Dipl.-Ing. Wolfgang Pessl die Aufgabe, insgesamt 48 Firmen und ein Team von Architekten, Fachplanern und Ingenieuren bei der Sanierung zu führen und zu koordinieren. Beauftragt wurden vor allem Unternehmen aus der Region Salzburg und Umgebung.

Neben dem Haupthaus, dem Goldenen Hirsch, das aus ursprünglich sechs Häusern besteht, wurde zeitgleich auch das gegenüberliegende Kupferschmiedhaus umgebaut. Das Aufgabenspektrum war gewaltig. Mit dem Auszug des letzten Gastes Anfang September 2018 begannen die Handwerker mit dem Ausbau der Räume im Souterrain für die spätere Einrichtung von Küche, Lager und Sozialräumen, der Sanierung von Dach,



Fenstern und Fassade, der Sanierung der Sicherheitstechnik einschließlich der Erstellung eines neuen Fluchtwegekonzepts, der Installation einer neuen Haustechnik einschließlich Heizungsanlage und der Renovierung aller Hotelzimmer.

Wohlfühlambiente

„Zwar haben wir für die Innenausstattung ein neues Konzept erstellt, aber in unserem Hotel wird in vielen Bereichen der traditionelle Stil beibehalten. So legen wir großen Wert auf Handarbeit und Handwerkskunst, um den Charakter des Hauses zu erhalten. Wir wollen sicherstellen, dass sich die Gäste im klassischen Ambiente wieder wohlfühlen wie zuvor und der Gast soll wissen, dass er im Goldenen Hirsch aufgewacht ist. Deshalb haben wir hauptsächlich traditionelle Materialien verarbeitet,

beispielsweise Natursteine, schmiedeeiserne Elemente, Stoffdrucke und Fleckerlteppiche. Und die alten Möbel haben wir selbstverständlich fachkundig restaurieren lassen“, ergänzt Hoteldirektor Wolfgang Putz, der das Haus seit 2011 leitet. Neu installiert und eingerichtet wurden im Zuge des Umbaus alle 70 Zimmer und Suiten, die ebenfalls komplett renoviert und mit Vollholzböden sowie neuen Stoffen ausgestattet wurden und nunmehr zusätzlich auch mit modernen Bädern punkten.

Alle Badezimmer sind mit Dusch-WCs und Sanitärkeramik von Villeroy & Boch ausgestattet, die Waschtische sowie Badewannen sind in heimischen Marmor eingelassen. Auch bei der Tischkultur setzt man auf Villeroy & Boch: Die Premium Bone Porcelain Kollektionen „Stella Vogue“ und „Stella Hotel“ sorgen für den perfekt gedeckten Tisch im Goldenen Hirschen.

www.goldenerhirsch.com





Design- Revolution in Sachen Dusch-WC

Villeroy & Boch präsentiert mit dem „ViClean-I 100“ ein neues Dusch-WC mit ausgeklügelter Technik und revolutionärem Design.

Wenn Gäste ein Hotelzimmer betreten, gilt der erste Blick oft dem Badezimmer. Als neues Qualitätskriterium gilt: Hat das Bad ein Dusch-WC? Villeroy & Boch hat mit dem „ViClean-I 100“ ein Dusch-WC mit besonders revolutionärem Design erschaffen: Da die gesamte Technik nicht im Sitz, sondern in der Keramik integriert ist, weicht die Optik nicht von der eines herkömmlichen WCs ab. Hinzu kommen eine einfache Bedienung und komfortable Duschfunktionen, die das neue „ViClean-I 100“ zum perfekten Highlight im Hotelbad machen. Das Namenslogo des Hotels dezent am WC-Sitz angebracht, ermöglicht die individuelle Note.

Vollständig in Europa entwickelt und produziert, werden beim „ViClean-I 100“ beste Materialien miteinander kombiniert. Das „ViClean-I 100“ wurde 2018 von der Messe Wels in Kooperation mit der Bundesinnung der Installateure mit dem Blue Innovation Award in der Kategorie Design ausgezeichnet.

Innovative Duschfunktionen

Zur Wahl stehen unterschiedliche Duschfunktionen, die für angenehme Reinheit sorgen. Highlight ist der HarmonicWave-Duschstrahl, der auf intelligente Weise oszillierende und erstmals auch rotierende Bewegungen miteinander kombiniert und so für eine besonders gründliche, vitalisierende Reinigung sorgt. Das Warmwassersystem mit Durchlauferhitzer stellt sofort und anhaltend körperwarmes Wasser bereit.

Hygiene & Reinigung

Clevere Technologien sorgen für hygienische Sauberkeit des „ViClean-I 100“: Die Duschküse wird vor und nach jeder Anwendung automatisch gereinigt. Der flächenbündige Einbau der Duschküse in das Panel schützt vor Unreinheiten und die glatte Fläche ist dank der spülrandlosen DirectFlush-WC-Ausführung einfach zu reinigen. Statt eines herkömmlichen Wasserrands stellen ein spezieller Spritzschutz am Beckenoberrand und eine intelligente Wasserführung eine flächendeckende Spülung des Innenbeckens sicher, ohne dass es zu Überspritzungen kommt. Für besondere Hygiene sorgt auch die vollständig glasierte spülrandlose Keramik, die mit der bewährten, schmutzabweisenden Oberfläche CeramicPlus veredelt ist. Der WC-Sitz ist mit einem QuickRelease-Mechanismus ausgestattet und lässt sich für die Reinigung einfach und komplett abnehmen.

Langlebigkeit & Installation

Das „ViClean-I 100“ hat aufgrund seiner hohen Qualität und präzisen Verarbeitung eine lange Lebensdauer. Die durchdachte Konstruktion erlaubt zudem eine einfache Wartung und Instandsetzung. Da die wichtigsten Module der Dusch-WC-Technik bequem über eine spezielle Serviceklappe hinter dem WC-Deckel zugänglich sind, ist eine komfortable Instandsetzung ohne Demontage des WCs möglich.

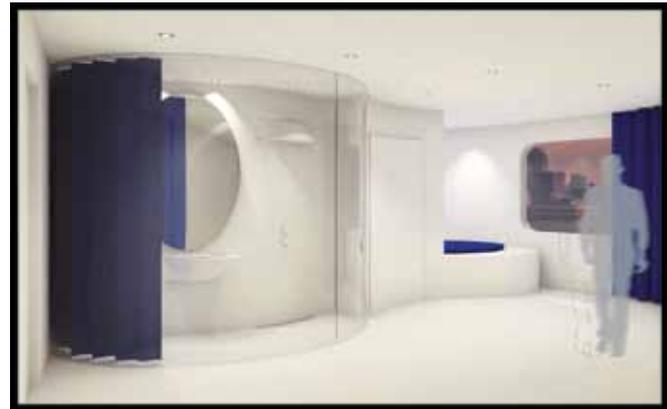
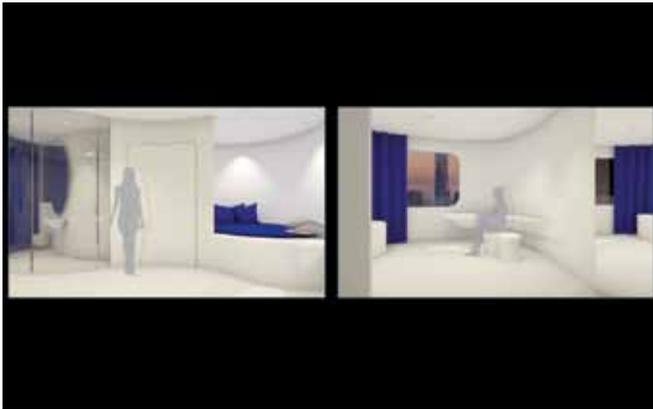
pro.villeroy-boch.com



Hotels der (nahen) Zukunft – Teil IV

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

Gestaltungsprinzip Form und Proportion



Der vierte Themenblock vereint Projekte, die sich vorrangig mit Fragen von „Form & Proportion“ beschäftigen. Hierbei werden Raumkonzepte für Beherbergungsbetriebe kulturell beleuchtet und zeitgemäßes Wohnen gerade für junge Kunden hinterfragt. Kristalline Strukturen und organisch fließende Formen werden für den Hotelbereich neu interpretiert.

Statement Team 1 – Outside the Box

Konzeptbeschreibung

Das Designkonzept unserer Zimmer reflektiert die Tatsache, dass fließende Formen in der Regel als weit harmonischer und angenehmer empfunden werden als die klassischen harten Boxen, die sich als Zimmer in den meisten Hotels aneinanderreihen. Die entworfene Raumskulptur ist dynamisch, ohne Anfang und Endpunkt, und integriert sämtliche Möbel in ihre organische, fließende Form. Alles ist miteinander verbunden: Der Boden wird zum Bett, die Wand zum Waschbecken, die Decke geht scheinbar übergangslos in das Fenster über, gleichzeitig entsteht aus der Linienführung eine Zonierung im Grundriss sowie eine ganzheitliche Fassadenstruktur.

Erläuterung Sterne-Kategorie

Die entworfenen Zimmer entsprechen in etwa der 4-Sterne-Kategorie, Fernseher und Minibar fehlen jedoch. Das Raumerlebnis und die Raumwahrnehmung stehen im Fokus des Konzepts und wollen seine Nutzerinnen angenehm herausfordern. Das Design hinterfragt somit nicht nur gängige Raumstrukturen, um Komfort und Wohlbefinden neu zu positionieren, sondern auch die Standards der Hotelkategorien.

Entwurfsbeschreibung

Das runde Bett liegt in der Nische des Schlafbereiches und ist so positioniert, dass der Blick des Gastes sich beim Einschlafen und Aufwachen durch das Fenster in die Ferne richtet. Dies entwickelt sich aus der fließenden Form des Raumes bei gleichzeitiger Geborgenheit durch die Zonierung.

Ein Dimout-Vorhang in der jeweiligen Akzentfarbe am Fenster dient zur Verdunklung. Der Sanitärbereich ist vom Zimmer durch eine Glaswand getrennt, sodass das gesamte Raumvolumen sichtbar ist. Die Gäste haben jedoch die Möglichkeit, durch einen zweiten Vorhang Privatsphäre zu schaffen. Möbel wie der Kleiderschrank und ein Sekretär entwickeln sich





ebenfalls aus der Form des Gesamtvolumens. Das Sonderzimmer ist etwas größer und zusätzlich mit einer Badewanne ausgestattet, die mitten im Raum hinter einer Trennwand positioniert und zum Fenster orientiert ist.

Das gesamte Zimmer besteht aus dem Material HI-MACS von LG, da es grenzenlose Freiheit in der Formgebung bietet. Das Material kann individuell eingefärbt und fugenlos verklebt werden. Zudem ist es robust, feuerbeständig und wasserabweisend. Das Zimmer ist bewusst in Weiß gehalten, was wenig Licht absorbiert und so die Raumskulptur maximal zur Geltung bringt. Die Textilien sind in den Kontrastfarben Blau oder Grün, dies soll für einen „Pop of Colour“ sorgen und den sonst so einheitlichen Raum auflockern. Bei unserer Lichtplanung verwenden wir die zwei runden Leuchtenmodelle der Firma OCCHIO, da die runde Form sich optimal in unser Konzept einfügt.



Team: Mierna Jweda & Michelle Kristall

Titel: Outside the Box

Sternekatgorie: 4 Sterne

Anzahl Standardzimmer: 14 pro Etage

Größe Standardzimmer: 30 – 32 m²

Anzahl Sonderzimmer: 2 pro Etage

Größe Sonderzimmer: 46 m²

Statement Team 2 – MESH-UP

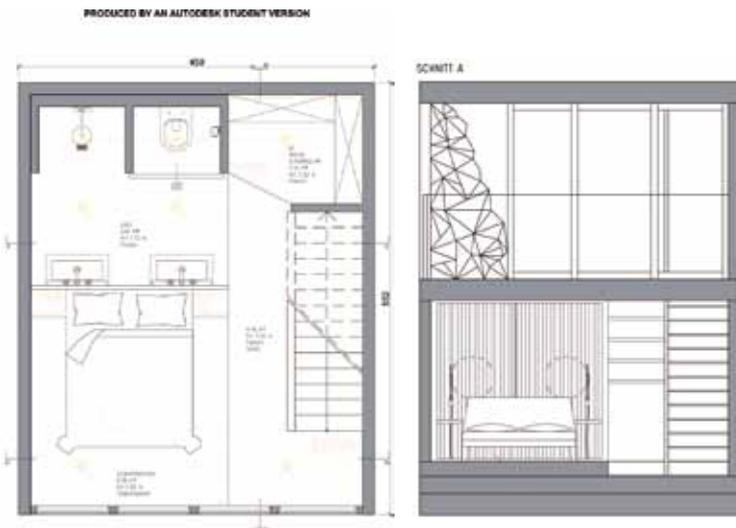
Konzeptbeschreibung

Das Zimmer besteht aus zwei Ebenen, die durch eine Treppe verbunden sind: Die untere Ebene ist funktional designt: Hinter dem Schlafbereich befindet sich das halboffene Badezimmer, das sich wie das Bett zur großen Fensterfront hin orientiert. Daneben befindet sich ein WC und ein Ablagemöbel, welches sich räumlich in die Treppe integriert.



Über die obere Ebene betritt der Gast den Raum. Sie stellt einen konzeptionellen Bruch mit dem gestalterischen Pragmatismus darunter dar: Hier befindet sich ein großes Netz, das über dem Bett schwebt. Ohne eine bestimmte Funktion vorzugeben, fordert dieser Raum den Gast heraus, selbst aktiv zu werden, wie und ob er diesen Bereich spielerisch nutzen möchte: zum Faulenzen, Schlafen und Seele-baumeln-lassen. Mesh-up skizziert einen untrennbaren Gegensatz: das Funktionale und das Freie,





das Undefinierbare und das Gewohnte, Bekannte – ein Gegensatz, der sich bis zur Fassadengestaltung zieht. Das Hotel möchte herausfordern bzw. die Möglichkeit bieten, Hotelzimmer neu wahrzunehmen.

Erläuterung Sterne-Kategorie

Aufgrund der Größe der Zimmer und der hochwertigen Ausstattung wird der entworfene Raum als 5-Sterne-Zimmer kategorisiert. Die Erfüllung der notwendigen Standards war jedoch nicht vordergründiges Ziel. Der Entwurf sieht sich als Raumexperiment, in das die Gäste mit eingebunden werden sollen.

Entwurfsbeschreibung

Die untere Ebene ist kompakt strukturiert und bietet dennoch räumliche Qualitäten: Der Waschbereich ist durch eine Holzlamellenwand vom Bett getrennt und lässt Licht, aber nur diffuse Blicke durch. Das Bett ist vom Sanitärbereich abgewandt und orientiert sich zur großzügigen Glasfassade. Ein moderner Materialmix aus hellem Eichenparkett, Farben wie Altrosa und gebrochenem Weiß an den Wänden, Waschbecken aus weißem Marmor und hellen Bodenfliesen prägen den Raum. Dazu kombiniert werden im Bad stark kontrastierende Wandfliesen in sattem, glänzendem Dunkelgrün.



DER SCHLÜSSEL FÜR ZUFRIEDENE GÄSTE

Wenn man an First Class Hoteleinrichtung denkt, denkt man an die Tischlerei Huber. Erfolgreiche Unternehmen in der Fremdenverkehrswirtschaft im In- und Ausland zählen zu unseren Stammkunden. Seit 130 Jahren verlassen sie sich auf das know how unserer Spezialisten. Lösungsorientierte Planung, kreative Handwerkskunst und ein Faible für anspruchsvolle Design schaffen individuelle Lebensräume mit unverwechselbarer Atmosphäre für Ihre Gäste.



HOLZ UND TEXTIL MIT STIL

5612 Hüttschlag, Nr. 96a · Tel.: +43 (0) 6417-234 · www.tischlerei-huber.at
Chalets · Restaurants · Buffets · Bars · Gästezimmer · Wellness · Skihütten · Türen · Facelifting · Accessoires.

Der obere Relax-Bereich ist zur Gänze in Dunkelgrau gestrichen, mit einem ebenfalls dunklen Nussbaumparkett als Bodenbelag. Hinzu kommt das schwarze Netz, das die darunter liegenden Räume von oben einsehbar macht. Die helle altrosa Wand beim Treppenbereich verbindet die beiden Ebenen. Diese Trennwand zwischen dem Netz und der Treppe ist mit einem Lichtsystem ausgestattet, dessen Leuchtpunkte im oberen Bereich dichter angeordnet sind und nach unten ruhiger auslaufen. In das Netz werden Lichtwellenleiter (optical fibers) geknüpft, die es zum Leuchten bringen.

Die Fassade ist im oberen Bereich kleinteilig, skulptural strukturiert und ähnelt mit ihrem bunten Glas einem Kaleidoskop. So wird der Bruch, der Gegensatz der beiden Ebenen auch von außen an der Hotelfassade sichtbar.

Team: Katharina Fouk & Viktoria Lenz

Titel: MESH-UP

Sternekategorie: 5 Sterne

Anzahl Standardzimmer 28 auf 2 Etage (doppelstöckig)

Größe Standardzimmer: 38 m² auf 2 Etagen

Nächste Folge: Der Ort als Inspiration



Christoph Aichhorn, Inhaber und Geschäftsführer der Tischlerei Huber



Edelweiß Suite

Handwerk & Lifestyle

Unter dem Motto „Holz und Textil mit Stil“ begeistern die Holzmöbel und Inneneinrichtungen der Tischlerei Huber mit höchster Qualität, Kreativität und immer auch mit dem gewissen Etwas.

Seit über 125 Jahren hat sich die Tischlerei Huber dem kreativen Innenausbau verschrieben und schafft mit liebevoll und detailreich gestalteten Holzmöbeln und -einrichtungen etwas, das in unserer schnelllebigen Zeit selten geworden ist: Gediegenheit, Nachhaltigkeit und Besonnenheit. In Hüttschlag/Großarlal, wo einst ein Pionier des Tischlereihandwerks seine ersten Sporen verdiente, steht heute ein hochmodernes Unternehmen mit 24 – zum Großteil langjährigen – MitarbeiterInnen. Seit sechs Jahren leitet Christoph Aichhorn, selbst langjähriger Mitarbeiter der Tischlerei Huber, die Geschäfte des inzwischen zum Komplettanbieter aufgestiegenen Betriebs.

Alles aus Huber-Hand

Vor gut einem Jahrzehnt formte Huber den ursprünglichen Tischlereibetrieb um: „Alles unter einem Dach“ war und ist die bis heute gültige Devise. Kunden der Salzburger Tischlerei müssen seither nicht mehr von einer Firma zur anderen laufen und überall wieder von Neuem mit dem Aussuchen und Abstimmen der einzelnen Einrichtungsgegenstände und Materialien beginnen. All das bietet Huber seit Langem aus einer Hand. Ob in der Hotellerie,



Restaurant Moar-Gut

Gastronomie oder im Privatbereich – lösungsorientierte Planung in Verbindung mit kreativer Handwerkskunst und ein Faible für anspruchsvolles Design schaffen individuelle Lebensräume mit unverwechselbarer Atmosphäre für Ihre Gäste. Den Kunden stehen dabei bestens ausgebildete Experten mit Rat und Tat zur Seite.

Ein Programm für alle Wünsche

Egal ob es sich um einen Neubau, Ausbau oder Umbau handelt – unter dem Motto „Holz und Textil mit Stil“ übernimmt das Huber-Team als erfahrener und kompetenter Partner die komplette Innenraumausstattung. Es werden – je nach Kundenwunsch – sämtliche Holzarten verarbeitet. Sonderanfertigungen wie Türen, traditionelle Einrichtungen und verschiedene Bodenvarianten sind nur Beispiele für das umfangreiche Sortiment. Dazu kommt eine große Auswahl an Vorhängen, Möbelstoffen und modernen Polstermöbeln.

Regional und international erfolgreich

Zum nahe gelegenen Betätigungsbereich zählt der Raum Pongau, wo neben Privatobjekten bereits zahlreiche Bars und Cafés, Hotelsuiten und Rezeptionen sowie gemütliche Schütten und Chalets von Huber eingerichtet wurden. Inzwischen arbeitet die Tischlerei in ganz Österreich und Deutschland für die Gastronomie und Hotellerie.

Top Qualität in kurzer Zeit

Was heute bei Kunden der Fremdenverkehrswirtschaft zählt, ist aber nicht nur höchste Qualität, sondern auch die rasche Herstellung der Betriebseinrichtungen. Mit der neuen 5-Achs CNC-Maschine und dem bestehenden Maschinenpark ist die Tischlerei Huber nun auch in punkto Schnelligkeit unschlagbar.

www.tischlerei-huber.at

Die Designtrends 20/21

In fünf Trend-Erlebniswelten können Besucher der Heimtextil in Frankfurt vom 7. bis 10. Jänner unter anderem erleben, was in der Wohntextilbranche in nächster Zeit „in“ sein wird.

MAXIMUM GLAM

Genussmenschen lieben den Wechsel zwischen theatralischen Einflüssen und Showtime-Ästhetik und gestalten so eine Verbindung zwischen handgefertigten und digital gerenderten Designs. Die verwendeten Textilien zeigen eine „Mehr-ist-mehr“-Haltung durch ein Mash-up aus Glam, Farbverläufen und Spektren, Kunstpelz, Flor und Fransen, Jacquardgeweben und fantastievollen Prints.

PURE SPIRITUAL

Idealisten streben nach Perfektion und Reinheit. Um eine erneute Verbindung zur Natur zu erschaffen, werden organische Stoffe, Rohstoffe und einfache Textilien ausgewählt, die die Spuren, organischen Strukturen und Unregelmäßigkeiten der Natur zeigen. Die Farbtöne dieses Trendthemas entstammen der Erde und wurden vom Menschen kultiviert.

ACTIVE URBAN

Städter stellen sich den Herausforderungen einer schnelllebigen, vom Menschen geschaffenen Umgebung und suchen nach nützlichen, anpassbaren Lösungen. Sie schätzen technologische Leistungsfähigkeit und nutzen gleichzeitig verfügbare und erneuerbare Ressourcen. Funktionalität hat Vorrang, auch wenn Design und Leistung so wichtig sind wie eh und je. Hybridtextilien zeigen glatte Oberflächen und einen Mix aus grafischen Texturen. Die Palette reicht von Uniformblau über Asphaltgrau bis hin zu Raupengelb.

HERITAGE LUX

Freunde von Kulturgütern schätzen die Sinnlichkeit. Sie lieben aber auch das Spiel zwischen Licht und Dunkelheit. Es ist die Liebe zu Luxus und Pracht, Dekoration und Verschönerung. Ihr Interesse an früheren Epochen führt zu einer Farbpalette aus sattem, enigmatischem Blutrot, dunklem Rost, sinnlichem Saphir und schillerndem Perlmutter.

MULTI-LOCAL

Hyperlokale sind in der Welt zu Hause und stellen Inklusivität über Aneignung. Sie schätzen traditionelle Handwerkskunst und geben der kreativen Integrität und diversen Identitäten weltweit einen neuen Stellenwert. Lokaler Style trifft auf globale Einflüsse. Eine Hommage an handgefertigte und dekorative Muster.

7. – 10. 1. 2020

**INTERIOR.
ARCHITECTURE.
HOSPITALITY.**

by heimtextil

special
interest

das fachprogramm
für **innenarchitekten,**
architekten und
hospitality experten

+++ EXPO +++ TOURS +++ LIBRARY +++
LECTURES +++ DIRECTORY +++ TALENTS

office@messe-frankfurt.at
Telefon 01/867 36 60 60



©Kochmesse / Claxton

Wohnen neu denken

Die imm cologne ist traditionell der Auftakt für das neue Möbeljahr. Vom 13. bis 19. Jänner 2020 trifft sich in Köln wieder die gesamte Interior-Design-Branche, um Neuheiten aus der ganzen Welt vorzustellen und zu entdecken.

In unserer schnelllebigen, digitalen Welt sind Fachmessen ein wichtiger Treffpunkt, um persönliche Gespräche zu führen, Geschäftskontakte zu pflegen bzw. neue zu knüpfen und sich über Entwicklungen und Trends auszutauschen. Die imm cologne hat – als wichtigste Business-Plattform der Branche – schon immer besonderes Augenmerk darauf gelegt, gesellschaftliche und globale Trends aufzugreifen und die für die Möbel- und Einrichtungsindustrie relevanten Themen spannend darzustellen. Dabei gelingt es der imm cologne perfekt, eine ganz besondere, emotionale Erlebniswelt rund um das Thema Wohnen zu schaffen: Sie ist eine Reise durch die wunderbare Welt des Designs.

Pure & Home

Apropos Welten: Ab 2020 ist die imm cologne in zwei Themenwelten geteilt, die am jeweiligen Sortiments-Charakter ausgerichtet sind. Nach der erfolgreich umgesetzten Einteilung im „Pure“-Bereich, wie „Pure Editions“ oder „Pure Atmospheres“, folgt nun die Umstrukturierung des zweiten Themenbereichs, der künftig „Home“ heißen wird. Damit stellt die Koelnmesse sicher, dass alle Aussteller optimal platziert sind und sich die Besucher auf der Messe gut orientieren und effizient informieren können.

Das Haus by MUT Design

„Das Haus“ bietet jedes Jahr auf der imm cologne einem Designer(team) die Möglichkeit, ein persönliches Statement für

zukunftsweisendes Wohnen zu setzen. Für sieben Tage im Jänner wird „Das Haus“ jedes Jahr neu geplant, gebaut und detailverliebt eingerichtet. Bei der Wohnhaus-Simulation verschmelzen Architektur und Möblierung mit den aktuellen Trends zu einem abgestimmten Interior Design, das die Messebesucher inspirieren soll. Guest of Honor für „Das Haus 2020“ ist das junge Designteam MUT aus Valencia. Der Entwurf der Spanier thematisiert u. a. die Sehnsucht nach einem Wohnkonzept, in dem sich Rückzugsmöglichkeiten und Outdoor-Leben verbinden lassen.

Pure Architects

Die „Pure Architects“ ist auch 2020 wieder ein Kreativbereich für Architekten, Interior Designer sowie Bad- und Lichtplaner. Hier gibt es eine große Auswahl an Teppichen, Stoffen, Böden, Tapeten und Farben zu entdecken – also viel Material und Inspiration für die kreative Arbeit von Planern.

Zentrales Thema ist – in allen Bereichen der imm cologne – unübersehbar die Nachhaltigkeit: Das zunehmende Umweltbewusstsein hat auch direkte Auswirkungen auf das Wohnen und Einrichten. Neben einer nachhaltigen Fertigung sind insbesondere natürliche Materialien wie Holz oder Textilien gefragt. Aber auch nachhaltige High-tech-Stoffe, alternative Bio-Materialien und Zero-Waste-Kollektionen werden das Interior Design zukünftig bestimmen. All dies wird auf der kommenden imm cologne zu sehen sein.

www.imm-cologne.com

HEFEL WELLNESS VITASAN®

KOMFORTABEL UND PFLEGELEICHT

HEFEL Wellness Vitasan Bettwaren sind die hochwertige Alternative für perfekte Hygiene im Hotelbett. Bauschig und wärmend wie Daune, aber noch pflegeleichter und mit höchstmöglicher Allergenfreiheit.

TRAUMHAFT WEICHER UND REINER SCHLAFGENUSS - HEFEL WELLNESS VITASAN® BETTDECKEN UND KISSEN.

- Speziell entwickelte 4-Loch-Vitasan®-Hohlfaser
- Besondere Bauschkraft und angenehme Wärmeregulierung
- Hypoallergenes Produkt - hemmt die Entwicklung von Hausstaubmilben
- Hygienisch und pflegeleicht - 60°C waschbar und trocknergeeignet

Erhältlich als Bettdecken, Kissen und Unterbetten.

HEFEL Bettwaren werden zu 100% in Österreich hergestellt und sind über alle führenden österreichischen Hotelausstatter und Bettwarenfachgeschäfte erhältlich.



HEFEL

BED AND SLEEP

100% MADE  IN AUSTRIA

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





Ausgezeichnete Bio-Bettwaren

Die österreichische Manufaktur HEFEL ist absoluter Spezialist im Bereich Bio-Bettwaren in Europa. In den mehrfach ausgezeichneten Bettwaren des Familienunternehmens lässt sich genussvoll und gesund schlafen.

Seit vielen Jahrzehnten richtet HEFEL seine Produktentwicklungsstrategie konsequent auf Nachhaltigkeitskriterien aus und setzt mit einzigartigen Innovationen im Bereich „gesunder Schlaf“ immer wieder neue Maßstäbe. „Die Verwendung von Organic (kbA) ist schon seit den 1990er-Jahren Teil der Unternehmensphilosophie. Gerade bei Bettwaren, die uns täglich berühren, bekommen ökologisch hergestellte Rohstoffe eine immense Bedeutung, ohne Abstriche an Luxus und Komfort“, so Geschäftsführer Dietmar Hefel. Ob Bio-Silk Ahimsa oder Bio-Hanf vegan, ob KlimaControl Fair oder Bio-

Zirbe, ob Bio-Wool oder Bio-Cotton – die klare Spezialisierung von HEFEL auf Bio-Bettwaren spiegelt sich in einem breiten Bio-Sortiment wider. Das österreichische Familienunternehmen kann auf diesem Gebiet durchaus als Pionier und Wegbereiter angesehen werden.

„Bio“ ist Teil der HEFEL-DNA

Alle bei HEFEL verarbeiteten Rohstoffe, sowohl Naturfasern aus nachwachsenden Pflanzen, wie beispielsweise Holz, Hanf, Bambus oder Baumwolle, als auch Naturhaare von freilebenden Tieren,

wie Schaf, Kamel oder Cashmere-Ziege, werden schonend gewonnen bzw. stammen aus nachhaltigem Anbau. Produziert wird zu 100 % in Österreich.

Ökologisch vorbildlich

HEFEL ist seit 2009 mit dem GOTS-Siegel (Global Organic Textile Standard) zertifiziert, dem weltweit führenden Gütezeichen für die Produktion von Naturtextilien. Die Auszeichnung „HEFEL – ökologisch vorbildlich“ vom deutschen Focusmagazin ist zudem eine weitere Bestätigung der konsequenten Bio-Ausrichtung und unterstreicht die besondere Kompetenz im Naturbettwarenbereich.

Naturreiner Schlafgenuss

Ganz neu ist die erste, rein vegane Bio-Hanf-Bettdecke mit einer Füllung aus 70 % Hanf und 30 % Organic Cotton (kbA), ebenfalls GOTS-zertifiziert. Vom Anbau bis zur fertigen Bettdecke 100 % ökologisch. HEFEL erweitert damit sein hochwertiges Bio-Produktsortiment um eine rein vegane Bettdecke, die speziell für Tierhaar- und Milbenallergiker eine echte Alternative bringt. Die Bio-Hanf-Bettdecke wurde soeben vom ÖGVS (Österreichische Gesellschaft für Verbraucherstudien) zum „Austria Produkt des Jahres 2019“ ausgezeichnet. Hanf ist aufgrund seiner luft einschließenden Hohlfasern die wärmste Pflanzenfaser und liegt hinsichtlich Wärmefähigkeit zwischen Baumwolle und Schurwolle.

www.hefel.com



100 % Bio und vegan! Bei HEFEL selbstverständlich. Schlafen mit gutem Gewissen!

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



Exklusive Wohnwerte



Möbel machen nicht nur das Wohnen, sondern auch das Leben schöner. So erobern sich zum Beispiel individuelle und handgemachte Stücke immer mehr Terrain auf der Wohnbühne.

Fotos: Österreichische Möbelindustrie



- ① Joka: Wohnserie Laguna
- ② Wittmann: Joyce Niche Bed & Miles Fauteuil
- ③ Sedda: moderner Hochlehner Remus mit Relaxfunktion
- ④ Sembella: Boxspringbett Silence Leatherlook Silver
- ⑤ Haapo: Bank Apennin mit gesteppter Polsterung
- ⑥ ADA: Premium-Sitzgruppe Amsterdam

Eine Steuerung für alle Gewerke

Integrale, PC-basierte Gebäudeautomation von Beckhoff

Auf diese Weise werden aus Möbeln schnell liebgewordene Utensilien, die das Zuhause aufwerten und unseren persönlichen Lebensstil unterstreichen. Ob modern und voller Design-Highlights oder romantisch im Landhaus-Look – jeder hat unterschiedliche Vorlieben und möchte sich in seinem Heim oder im Hotel wohlfühlen. Gleichzeitig gewinnen ressourcenschonende Fertigungstechniken immer stärker an Bedeutung.

Auch das Bedürfnis nach Qualität, authentischen Materialien und bleibenden Werten nimmt spürbar zu. Um diese Ansprüche optimal bedienen zu können, ist Flexibilität ebenso gefragt wie hohe Ingenieurs- und Fertigungskompetenz. Hier spielt „made in Austria“ in der obersten Liga mit. Von der Linienführung über smarte Funktionen bis hin zu gelebter Nachhaltigkeit – Möbel aus Österreich sind bis weit über die Grenzen hinaus beliebt.

Perfekte Lösungen

Fundiertes Wissen über Verarbeitungstechniken wie zum Beispiel in der Holzverarbeitung und Polsterei, aber auch der Anspruch, perfekte Lösungen anzubieten und neue Ideen zu entwickeln, treiben die Möbelspezialisten aus Österreich an. Damit sind sie ideale Partner für den aktuellen Trend zum offenen Wohnen. Denn die neuen urbanen Architekturen sind von fließenden Übergängen zwischen den einzelnen Lebensbereichen geprägt. Wir wohnen in der Küche, arbeiten im Wohnzimmer und zuweilen steht auch einmal die Badewanne im Schlafraum. Dieser Trend wird sich in der Zukunft noch verstärken. Und Trends für das Eigenheim finden immer auch ihren Weg in die Hotels. Nicht selten sind aber auch Hotels Wegbereiter für neue Designtrends rund um das Wohnen. Da in den Metropolen nur wenig Wohnraum zur Verfügung steht, sind kreative Lösungen gefragt: Moderne Möbel müssen flexibel sein, sich an Raummaße anpassen und individuell gestalten lassen. Ob hochwertige Massivhölzer aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern Österreichs, exklusives Design mit fein verarbeiteten Extras oder innovative Funktionen und intelligente Mechaniken – Möbel aus Österreich verbinden modernen Lifestyle mit brillanter Fertigungstechnik zu exklusiven Wohnwerten.

www.moebel.at



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

sps

smart production solutions

Halle 7, Stand 406

www.beckhoff.at/building

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



© Gustav Willett | DAS EDELWEISS



© Mithras Huber | DAS EDELWEISS



© Gustav Willett | DAS EDELWEISS



Margerite © Dorfhotel Fasching G.A. Service GmbH Mühlbacher

Objektdesign der Extraklasse

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

Auf der „Alles für den GAST“ in Salzburg präsentiert der österreichische Premiumhersteller vom 9. bis 13. November seine aktuellen Neuheiten sowie eine exklusive Auswahl seiner Produkt-highlights für den Objekt- und Hotelbereich. Als Tochterunternehmen des größten Polstermöbelherstellers Österreichs, der ADA Möbelwerke Holding AG, greift SYMPHONIC auf eine jahrzehntelange Erfahrung in der Polstermöbel- und Bettenfertigung zurück. Bei jedem Produkt wird auf allerhöchste Qualität Wert gelegt. Neben erstklassigem Komfort gilt der Anspruch insbesondere smarter Funktionalität. Klare Linien prägen das zeitlose Design und bieten einen großen Gestaltungsspielraum. „Die Messe sehen wir als optimale Möglichkeit, um unsere Partner und potenzielle Neukunden von unseren hochwertigen Produkten zu überzeugen und ihnen unser umfangreiches Serviceangebot vorzustellen“, so Simon Bair, Geschäftsführer von SYMPHONIC.

Komfortabler Sitzgenuss

Mit einer großen Auswahl an Sesseln und Polsterstühlen bietet SYMPHONIC für jede Räumlichkeit die richtige Sitzgelegenheit. Die Typenvielfalt erstreckt sich über verschiedene Stoff- oder Lederausführungen, über klassische oder moderne Designs, reicht von strahlenden Farben über gedeckte Töne, von aufwendigen Musterungen bis hin zu schlichter Eleganz und sorgt so für eine zeitgemäße Objektausstattung nach individuellem Belieben. Auf der diesjährigen Messe präsentiert SYMPHONIC die Sesselkreationen FINN und MIA. Mit klarer Formensprache und elegantem Design verleiht FINN jedem Ambiente eine extravagante Note. Daneben bietet die halbrund geschwungene Polsterlehne einen erstklassigen Sitzkomfort. Eine Besonderheit ist der loungeartige Ohrensessel MIA. Das zeitlose Design findet sowohl im Retro-Ambiente als auch in der modernen Einrichtung seinen





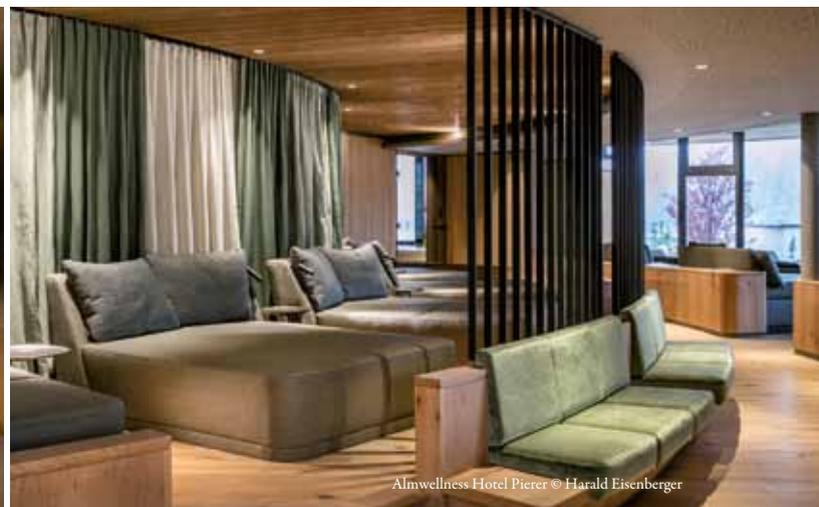
Ruheraum © Dorfhof Fasching G.A. Service GmbH Mühlbacher



Almwellness Hotel Pierer © Harald Eisenberger



Waldheimsuite © Dorfhof Fasching G.A. Service GmbH Mühlbacher



Almwellness Hotel Pierer © Harald Eisenberger

Platz. Ein drehbarer Tellerfuß aus Metall bildet das Fundament des exklusiven Looks, der sich nach oben in den sanften Linien der eleganten Sitzschale fortsetzt. Die hochgezogene Rückenlehne und die charakteristischen Kopfstützen des Ohrensessels schmiegen sich sanft an die Besucher und erwecken ein Gefühl von Geborgenheit. Schnell avanciert der Sessel MIA so zum Lieblingsstück – pure Entspannung garantiert.

Graziles Flair

Auch bei den Sitzgruppen erwartet die Besucher ein besonderes Highlight. Edle Materialien in Verbindung mit luftig-filigranem Design und erstklassige Verarbeitung machen die Sitzgruppe OCEAN zum exklusiven Hingucker in jedem Raum. Ob als Zweisitzer, Eckbank oder mit gemütlicher Chaiselongue – das Modell macht in allen Ausführungen eine gute Figur. Für individuelle Gestaltungsvielfalt sorgt die breitgefächerte Auswahl an hochwertigen Stoffen und Materialien. Charmante Extras wie Hocker, Kissen und Aufbewahrungstaschen runden das Gesamtbild des eleganten Sitzmöbels ab.

Höchster Komfort bei Tag und Nacht

Abgerundet wird der Messeauftritt vom Bestseller STRONG. Das komfortable Schlafsofa macht das klassische Zustellbett überflüssig und hat für Gäste im Hotelzimmer doppelten Nutzen: Tagsüber bietet es eine bequeme Sitzmöglichkeit, nachts einen komfortablen Schlafplatz. Dank der hohen Verarbeitungsqualität hält das Sofa der täglichen Nutzung problemlos stand. Die große Typenvielfalt und das zeitlose Design schaffen individuellen Gestaltungsspielraum. Der Verwandlungskünstler fügt sich problemlos in jedes Hotelambiente ein und eignet sich gleichermaßen für die Einrichtung einer charmanten Pension wie eines Luxushotels.

Alles für den GAST: Halle 9, Stand 0211

www.symphonic.at

Objekt-Design & Maßanfertigung

SYMPHONIC komponiert und vertreibt Möbel für die zeitgemäße Hotel- und Objektgestaltung. Unsere individuellen Konzeptlösungen bieten pure Entspannung und bestechen durch das perfekte Ineinandergreifen von höchster Qualität, zeitlosem Design und raffinierter Funktionalität. Wir helfen dabei, ein gemütliches Wohlfühl-Ambiente zu schaffen, das Emotionen weckt, Kunden bindet und so zu Ihrem Geschäftserfolg beiträgt.





Ausgezeichnete Möbel

JOKA wurde kürzlich in der Kategorie „Produktdesign / Polstermöbel“ für die Sitzmöbelkollektion „Crafted Collection“ mit dem „AUSTRIAN INTERIOR DESIGN AWARD 2019“ ausgezeichnet. Eine ganz besondere Ehrung für das österreichische Familienunternehmen aus Oberösterreich.

Crafted Collection lautet der Name der Sitzmöbelkollektion, die aus der Zusammenarbeit des Polstermöbelherstellers JOKA und der Massivholztischlerei WITTMANN nach dem Design von MARCH GUT entstanden ist.

Langjährige Erfahrung

In den Entwurfsprozess wurde die Unternehmensgeschichte von Wittmann als ehemalige Wagenbauer sowie die langjährige Erfahrung von JOKA mit Polstermöbeln miteinbezogen. Wie auch in den Anfängen des Karosseriebaus wurde Vollholz das Ausgangsmaterial. Die Kombination der Materialeigenschaften Steife und Flexibilität wurde zur herausfordernden Faszination für alle Beteiligten. Sie ermöglichte die einzigartige Rahmenkonstruktion in der Form eines Freischwingers.

Die ausgezeichnete Produktfamilie

Kombiniert mit einer Sitzschale aus weichen Polsterelementen verschmelzen in diesem Design Physik und Ästhetik. Das Ergebnis ist eine Produktfamilie bestehend aus Fauteuil, Hocker und Sofa mit hohem Anspruch an Qualität und Langlebigkeit.

Der Austrian Interior Design Award wird vom unabhängigen Branchennetzwerk Möbel- und Holzbau-Cluster (MHC) der Business Upper Austria – OÖ Wirtschaftsagentur GmbH vergeben. Er zeichnet innovative Innenarchitekturprojekte und Produkte aus dem Interiorbereich sowie deren Gestalter und Auftraggeber aus. Die Verleihung fand im Rahmen der Fachmesse „Möbel Austria“ in Salzburg statt.

Qualität aus Österreich

Das Matratzen-, Betten- und Polstermöbelprogramm aus dem heimischen Familienunternehmen JOKA zeichnet sich durch den konsequenten Anspruch an Funktion, Qualität und Design aus. Das 1921 gegründete Unternehmen produziert nach wie vor ausschließlich in Österreich. Ziel ist es dabei, durch den Einsatz bester Materialien in Kombination mit ansprechendem Design und höchster handwerklicher Qualität Polstermöbel zum Wohlfühlen zu kreieren.

www.joka.at



Träumen mit Stil

Das Boxspringbett „Piazza“ von JOKA bringt noble Eleganz in jedes Schlafzimmer. Der sensationelle Liegekomfort übertrifft höchste Ansprüche.

Das formschöne Kopfhaupt mit moderner, quadratischer Steppung macht das Bett zu einem wahren Blickfang. Die zusammenlaufende Form eines jeden Elementes und die Tiefheftung verleihen dem imposanten Kopfhaupt eine einzigartige Tiefenwirkung mit 3D-Effekt. In Kombination mit einfarbigen Stoffen entsteht so ein Spielraum für verschiedenste Gestaltungsmöglichkeiten. „Piazza“ ist in zahlreichen Breiten erhältlich.

In die Konzeption von „Piazza“ ist all das Können und jahrzehntelange Know-how von JOKA eingeflossen und überzeugt dadurch sowohl in der Hotellerie als auch zu Hause in Ihrem Schlafzimmer. „Piazza“ von JOKA – schlafen kann so stilvoll sein.

Sowohl die Modelle Crafted Collection als auch das Modell Piazza werden auf der Gast-Messe in Salzburg dem Fachpublikum präsentiert. 



Der Hotel-Report 2019

Das digitale Markt- und Meinungsforschungsinstitut Marketagent.com hat gemeinsam mit den Lifestylehotels die Menschen in Österreich in einer repräsentativen Umfrage zu ihren jeweiligen Vorlieben rund um das Thema Urlaub und Hotels befragt.

Am liebsten steuern die österreichischen Urlauber ihr Reiseziel mit dem Auto an. Knapp 8 von 10 bevorzugen dieses Verkehrsmittel beim Heimaturlaub, mehr als 7 von 10 bei der Fahrt in die Nachbarländer. Für Reisen in ganz Europa steigen 57 % gerne ins Flugzeug, gefolgt vom Auto (32 %). Die Befragten zieht es dabei vor allem ans kühle Nass: Bade- bzw. Meerurlaube sind für 56 % die beliebteste Urlaubsart, aber auch für Städtereisen (49 %), Wellness- (39 %) und Familienurlaube (36 %) können sich die Österreicher begeistern. Pauschalreisen sind dabei für zwei Drittel der Befragten eine attraktive Form der Urlaubsgestaltung. Österreich ist für ein Viertel DAS Urlaubsland schlechthin, gefolgt von Italien (16 %) und Kroatien (15 %). Der typische österreichische Urlauber ist nicht unbedingt ein Fernreisender und Weltenbummler – 6 von 10 bleiben bevorzugt in Europa, rund 10 % präferieren andere Kontinente. 70 % würden sich als experimentierfreudige Touristen bezeichnen.

Für all dies spielt jedoch auch die Hotelwahl eine entscheidende Rolle. Knapp ein Drittel der Befragten hat zumindest einmal das Reiseziel aufgrund eines bestimmten Hotels ausgewählt. Gut ein weiteres Drittel könnte sich vorstellen, bei der Urlaubsplanung so vorzugehen. Für rund 50 % der Österreicher ist die Unterkunft nur ein Ort zum Schlafengehen, die andere Hälfte hat weitere Ansprüche und sieht im Hotel mehr als nur einen Liegeplatz.

To-dos bei der Hotelauswahl ...

Grundsätzlich spielt der finanzielle Aspekt bei der Hotelauswahl eine wichtige Rolle. Kriterium Nummer 1 ist für 96 % das Preis-Leistungs-Verhältnis. Auch möglichst günstige Gesamtkosten beeinflussen die Wahl bei 84 % der Befragten. Dementsprechend ist ein Preisvergleich vor der Buchung für mehr als 9 von 10 wichtig. Ausschlaggebend für die endgültige Entscheidung für ein Hotel sind außerdem die Lage und Erreichbarkeit (90 %), die Verpflegung (86 %) sowie eine einfache Online-Buchung (85 %) und gute Bewertungen auf diversen Plattformen (84 %). Infor-



mationen zu verschiedenen Hotels holen die Österreicher dabei bevorzugt über Suchmaschinen (46 %), Hotel-Websites (45 %) und Buchungsplattformen (43 %) ein. Eine weitere beliebte Option ist für 4 von 10 Befragten die Buchung direkt beim Hotel. Um ihr Traumhotel zu finden, investieren die Österreicher gerne auch etwas Zeit – durchschnittlich 6 Stunden. Besonders Frauen beschäftigen sich gerne mit der Hotelsuche.

Must-haves für den gelungenen Aufenthalt

Doch was macht nun das perfekte Hotel aus? Gut die Hälfte bevorzugt 4 Sterne, ein Viertel 3 Sterne. Genächtigt wird in einem ruhigen Hotelzimmer mit durchschnittlich 25 m². Dieses sollte sich in einem unabhängigen, persönlich geführten (30 %) oder einem Wellness-Hotel (28 %) befinden, das nicht mehr als 50 Zimmer bietet (43 %). Für 37 % ist ein inkludiertes Frühstück ausreichend, 27 % wünschen sich Halbpension und etwas mehr als 2 von 10 ein All-inclusive-Angebot. Drei Viertel der 20- bis 29-Jährigen könnten sich statt eines klassischen Frühstücks auch einen Brunch bis 13 Uhr vorstellen. Besonders hohe Ansprüche stellen je 9 von 10 Österreicher an die Service-Qualität und die Lage des Hotels. Dementsprechend wäre es für mehr als 7 von 10 denkbar, für diese Aspekte mehr zu bezahlen. „Auch Design und Optik sind für 6 von 10 Österreichern relevant“, so Hardy Egger, Co-Gründer der Lifestylehotels.net.

Auch einige (neue) Konzepte könnten die Attraktivität eines Hotels für die Urlauber verbessern. Besonders ansprechend ist eine qualitativ hochwertige Ausstattung, beispielsweise zur Erhöhung des Schlafkomforts. Darüber hinaus werden digitale Services zunehmend erwartet, beispielsweise die einfache und schnelle Hotelbuchung per Handy (38 %). ▀



Refugium der ganz besonderen Art

Das Wiesergut liegt in Hinterglemm. Hier zu urlauben erschließt selbst verwöhntesten Gästen einen neuen Urlaubshorizont.

Text: Peter de Cillia, Fotos: Wiesergut / Mario Webhofer, Design Hotels, Thomas Kottal, Günter Standl, Hari Pulko



Martina und Sepp Kröll

Gertraud Kröll, die Urgroßmutter von Josef Kröll, begann Ende des 19. Jh. mit der Unterbringung von Urlaubsgästen und verwandelte den Gutshof in einen Bauernhof zum Urlaubmachen. Die Pionierarbeit liegt Martina und Josef Kröll, Landwirte und Inhaber der beliebten Wieseralp, sozusagen im Blut. Viele Jahre lang planten sie an der Idee von „ihrem“ Wiesergut, reisten durch die Welt und schafften letztendlich Raum für ihre Vision, dem Hotel eine moderne Identität zu geben und gleichzeitig die Werte und Traditionen des Familienbetriebes zu erhalten. Die Eigentümer wollten keine Trends setzen, sondern durch zeitlosen Urlaubsgenuss überzeugen. Eine puristische Architektur, edle Materialien, bewusste Ernährung, die Spaß macht, und ein naturnahes Badhaus strahlen heute Intensität und Mut zur Veränderung aus. Nichts soll vom Wesentlichen ablenken.

Und all dies merkt man schon beim Ankommen. Hier ist alles ein wenig anders und spiegelt eine Lebensweise wider, die gekonnt einen roten Faden zwischen Tradition und Moderne schafft, und das mit viel erlesenem Geschmack. Hier wirkt nichts

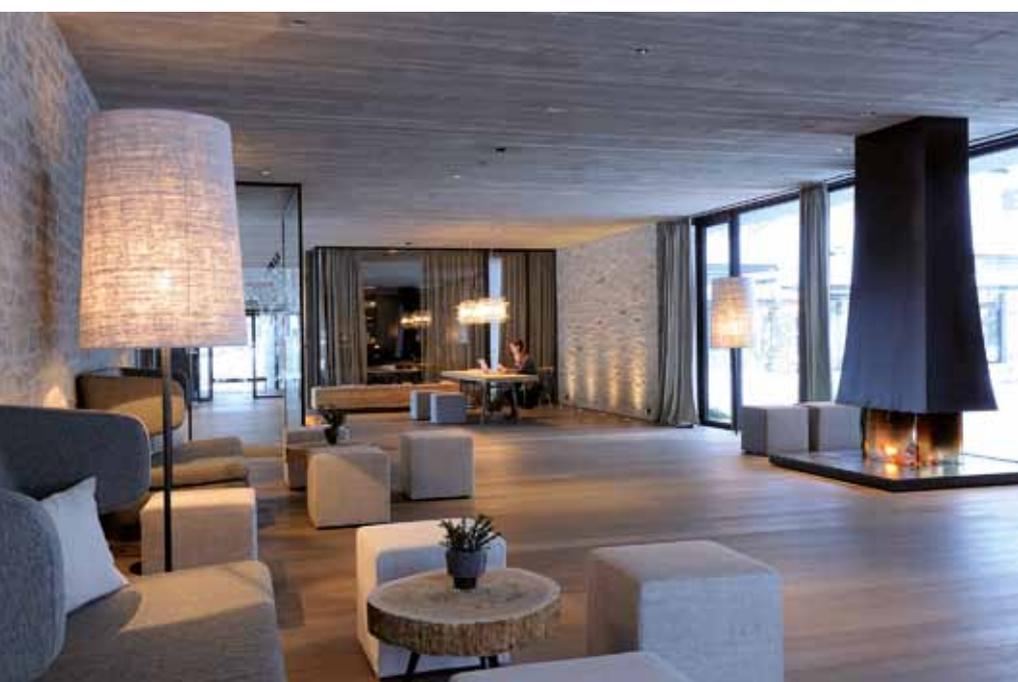




aufgesetzt oder inszeniert, hier wird der persönliche Geschmack der Eigentümer feinsinnig transportiert.

Architektur & Design

Mit Monika Gogl von Gogl Architekten aus Innsbruck fanden die Eigentümer die ideale Besetzung für ihr Vorhaben. Durch viel Liebe zum Detail und Gespür für Materialien und Farben entstand ein neues Wohlfühl-Resort. Das Gutshotel besteht aus dem Gutshof mit 17 Suiten, Restaurant und Piazza sowie einem Eingangsbereich mit Remise, vier separaten Gartensuiten, drei exklusiven Hideawaysuiten und dem Badhaus mit In- und Outdoorpool, Sauna und Dampfbad. Ein gläserner Gang verbindet alle Gebäude miteinander. Bei der Architektur wurde bewusst mit kontrastreichen, einfachen Materialien wie einheimischem Eichen- und Walnussholz, Naturstein, Granit, Glas und Sichtbeton sowie in Feuer geschmiedetem Eisen gearbeitet. Der zeitlose Stil stellt die Natur in den Mittelpunkt. Für die Innenarchitektur zeichnete ebenfalls das Team von Gogl Architekten verantwortlich. Warme Farbtöne, edle Leinen- und Lodenstoffe sowie wettergegerbtes Leder dominieren das Design. Für die Farbkonzeption wurden sehr erdverbundene Farben wie Grau, Beige, Braun und zahlreiche Nuancen in Kombination mit einer der Urfarben „l'eau du nil“ ausgewählt – ein wässriges Grünblau, das je nach Licht in verschiedenen Grün- und Blautönen schimmert. Eigens für das Wiesergut von regionalen Herstellern angefertigte Möbelstücke sowie Accessoires von namhaften Designern geben dem Refugium zusätzlich eine sehr spezielle, individuelle Note.



Suiten

Insgesamt 17 Suiten sowie vier Garten- und drei Hideawaysuiten mit eigener Sauna bestechen durch naturverbundenen Luxus in puristischem Design. Eine klare Formensprache dominiert auch hier das Interieur. Die exklusiven Gartensuiten mit begrünten Dächern sind eine Verschmelzung von Innen und Außen. Die 4 Meter

hohen Glasfassaden der ca. 55 Quadratmeter großen, lichtdurchfluteten Suiten geben die Sicht auf die umliegenden Berge frei. Ein Kamin aus unbehandeltem Stahl, eine freistehende Badewanne sowie ein mit warmem Quellwasser gefüllter Hot Tub laden zum Träumen ein. Die drei Hideawaysuiten verfügen zusätzlich über eine eigene Sauna im Garten und bieten dadurch noch mehr Privatsphäre mit großem Suchtpotenzial – man will kaum die Räumlichkeiten verlassen. Dies sollte man aber dennoch machen, denn sowohl der Spabereich als auch die besondere Kulinarik locken.



Kulinarik

Die Kulinarik spielt eine zentrale Rolle. So kommen überwiegend Produkte aus der familiengeführten Landwirtschaft und der Region zum Einsatz. Josef Kröll legt viel Wert auf Qualität und saisonale Zutaten aus dem heimischen Gemüse-, Obst- und Kräutergarten. Im Sommer bedient sich die Küche zum Teil aus den angrenzenden Gärten. „Back to the roots“ ist die Philosophie in der Küche unter der Leitung von Küchenchef André Stahl. So werden traditionelle, qualitativ hochwertige Zutaten neu interpretiert. Von Gault Millau derzeit mit 2 Hauben ausgezeichnet, würde meiner Meinung nach hier eine dritte Haube durchaus ihre Berechtigung haben.

Die genussvollen Gerichte finden Gäste auf handgemachten Keramiken von Petra Lindenbauer wieder. In einer kleinen Werkstatt im Burgenland entstehen die Unikate mit ihren natürlichen Strukturen und der starken Farbmischung aus Türkis und Braun. Den natürlichen Mittelpunkt im Gut bildet ein Ring aus Feuer. Der Feuerring spendet Wärme im Winter, schafft romantische Sommerabende und ist der perfekte Grill für lauschige Barbues. Der Schweizer Bildhauer, Künstler und Stahlplastiker Andreas Reichlin hat den Wiesergut-Feuerring aus massiven Stahlplatten auf höchstem handwerklichen Niveau geschaffen.

Fazit

Hier die Zeit zu verbringen garantiert eine Auszeit der ganz besonderen Art. Selbst verwöhnteste Gemüter finden hier ihr ganz persönliches Urlaubsglück. Ob es nun das feinsinnige Ambiente, die herausragende Kulinarik oder das Serviceteam betrifft – das Wort „Premium“ wird hier zur Wirklichkeit.

www.wiesergut.com

HOTEL&DESIGN-Bewertung

Architektur					
Design					
Spa					
Kulinarik					
Service					



www.joka.at

 Austrian Interior Design Award

»Crafted Collection«, die neue Loungemöbelsérie von JOKA. Ausgezeichnet mit dem Austrian Interior Design Award.

Ideenpapier für die Hotellerie: „Taten statt Worthülsen“

Reisen Zahn: „Brauchen eine effiziente Steuerreform, die nicht nur angekündigt, sondern auch umgesetzt wird.“

Die Prodingler Gruppe hat in den letzten Jahren bereits mehrere substantielle Steuerreformvorschläge erarbeitet und der Politik präsentiert. In Hinblick auf die jüngste Nationalratswahl und die Koalitionsverhandlungen haben die Prodingler-Spezialisten jetzt ein weiteres aktuelles Ideenpapier zur Zukunftssicherung der Hotellerie unter dem Titel „Taten statt Worthülsen“ vorgelegt.

Autor: Thomas Reisen Zahn

Es sind die international erfolgreichen Tourismusunternehmen, auf die Österreich besonders stolz sein kann. Die Betriebe stehen für Nächtigungsrekorde und sorgen für eine hohe volkswirtschaftliche Wertschöpfung. Der Staat profitiert vom steigenden Lohnvolumen in der Dienstleistungsbranche und erzielt damit ein höheres Steueraufkommen.

Dass der Tourismus in Österreich aber kein „Selbstläufer“ ist, zeigen die nackten Zahlen. Zwar kommen mehr Gäste, und auch die Erlöse steigen leicht, doch kommen Letztere in den Betriebsergebnissen nicht an, da auch die Kosten zunehmend wachsen. Insbesondere für Mitarbeiter, Energie und Provisionen nimmt der Aufwand stetig zu. Rechnet man die günstigen Zinsen aus den Bilanzen heraus, hat sich die Gewinnmarge de facto in den letzten Jahren verringert.

Daher ist es eine zentrale Aufgabe der Politik, die heimischen Vorzeigebetriebe zu entlasten, heißt es in dem Papier. „Der Tourismusstandort Österreich braucht ‚Taten‘ und eine Steuerreform, die nicht nur angekündigt, sondern auch umgesetzt wird. Vor allem die Dienstleistung am Gast muss entlastet werden!“, fordert Thomas Reisen Zahn, Geschäftsführer der Prodingler Tourismusberatung, mit Nachdruck.

Im System „Österreich“ versickert viel Geld; Stichworte Föderalismus und Bürokratie

Das kommende Regierungs- und Koalitionsprogramm muss die Grundlagen für eine starke Konjunktur schaffen. Das Prodingler Papier „Taten statt Worthülsen“ bringt im Einzelnen auf den Punkt, welche Entlastungsmaßnahmen die am 29. September 2019 zu wählende Regierung konkret angehen muss. Im Steuersystem müssen die Hürden für Investitionen abgebaut werden. Seit

der Verlängerung der Abschreibung für Gebäude von 25 auf 33 und seit 2016 auf 40 Jahre (!) ist die Diskrepanz zur tatsächlichen Nutzungsdauer dramatisch gestiegen. Keinem Gast kann ein 40 Jahre altes Badezimmer oder ein Schwimmbad aus den 70er-Jahren zugemutet werden. „Mit dem von uns entwickelten Vorschlag einer funktionalen Afa kommt es zu einer Glättung der Abschreibungstangente und damit zu einer verbesserten Aussagekraft der Bilanzbilder sowie zu einer Heranführung an die Realität“, betont Reisen Zahn.

Die geplante Tarifreform hätte auf die Dienstleistungslöhne im Tourismus einen positiven Effekt. Leider haben aber derzeit neue Belastungen an den Bruttolöhnen schon wieder kräftig mitgenascht, weshalb die Beschäftigten real abermals nicht mehr verdienen. „Das ungute Phänomen der ‚kalten Progression‘ wurde nicht abgeschafft, sondern nur mit Worthülsen umschrieben“, kritisiert Thomas Reisen Zahn und fordert Taten.



Prodingler
Tourismusberatung

Thomas Reisen Zahn
Tel. +43 1 890 730 9
t.reisenzahn@prodingler.at

prodingler-tourismusberatung.at



Urlaub, wie er sein soll

Das Edelweiss Salzburg Mountain Resort im Großarlal wird mittlerweile in der dritten Generation von Gastgeberfamilie Hettegger mit viel Herzlichkeit und professionellem Engagement geführt. Bei unserem Lokalausweis präsentiert sich das frisch renovierte Haus von seiner besten Seite.

Text: Peter A. de Cillia, Fotos: DAS EDELWEISS Mountain Spa / Michael Huber, Gustav Willeit

Das Resort

Man kommt in Großarl an, fährt in die Tiefgarage des Hotels, kommt mit dem Lift in die Lobby und – staunt zuerst einmal. Es erwartet einen eine der wohl schönsten, mutigsten und perfekt inszeniertesten Lobbys in ganz Österreich. Die Großzügigkeit, die Material- und Farbauswahl und die Qualität der Möbel sind mehr als gelungen. Hier hat sich die Gastgeberfamilie wirklich was getraut, und dieser Mut wird ganz sicher von den Gästen positiv vermerkt.

Nach einer umfassenden Umbau- und Erweiterungsphase 2018 und im Frühjahr 2019 beherbergt das Luxus-Resort nun insgesamt 148 Zimmer und Suiten in modernem Alpin-Stil, verschiedene Restaurants mit sechs Stuben, eine Alpinbar, die Weinbar Kork & Gloria mit angrenzendem Weinarchiv, eine erweiterte Lobby mit Alpinlounge, die Smokers-Lounge Church.Hill, ein geräumiges Skidepot, einen 400 Quadratmeter großen Veranstaltungsbereich sowie das großzügige Edelweiss Mountain Spa mit Indoor-Aquapark.

Das Hotel liegt in einem ruhigen Seitental von St. Johann im Pongau – dem Großarlal – umgeben von mächtigen Berggipfeln und mit direktem Einstieg in den Skiverbund Ski amadé. Familie, Zusammenhalt, Vertrauen und die Liebe zur Hotellerie nehmen im Hotel, das zu Recht im Namen auch das Wort „Resort“ trägt, schon immer eine wichtige Rolle ein. Nicht zuletzt arbeiten wohlgerne 14 Familienangehörige im aktiven Betrieb. Und das sieht und spürt man jeden Tag. Einer der ganz positiven Punkte, die sich manche Hoteliers in das Stammbuch schreiben sollten, denn der tägliche Kontakt eines Familienmitglieds mit Gästen sollte zum USP der österreichischen Hotellerie gehören und ist ja auch einer der Gründe für den internationalen Erfolg. Von der Rezeption über den Service bis hin zur Haustechnik finden sich Mitglieder der Familie Hettegger. Die Gäste zu verwöhnen, ihnen unvergessliche Wohlfühlmomente zu schenken und Zeit mit allen Sinnen erlebbar zu machen, das war und ist seit jeher Antrieb der Gastgeber.



Seine Frau Karin fungiert als Bindeglied zwischen Rezeption, Reservierung und Housekeeping. Karin Hinteregger: „Die Zeit mit dem Gast ist und bleibt uns wichtig, nur so erkennen wir die Wünsche und Anforderungen, die wir erfüllen sollten.“

Architektur & Design

In den letzten beiden Jahren hat das Hotel einen spektakulären Umbau erfahren, der zu den größten Bauprojekten des Salzburger Landes zählt. In zwei groß angelegten Bauschritten wurde mit viel Herzblut und Liebe zum Detail sowie persönlichem Engagement das Haupthaus kernsaniert und anschließend um einen Neubau ergänzt. Mit Fertigstellung und Neueröffnung Anfang Juli dieses

Der Grundstein für das Resort wurde im Jahre 1978 gelegt. Damals eröffneten Anna und Peter Hettegger die Pension Edelweiss mit bescheidenen 14 Zimmern. 1998 zählte das Hotel 240 Betten und erhielt ein Hallenbad, einen Saunabereich sowie eine Beauty- und Vitalresidenz. 2018 übergab der Hotelier das Zepter an seinen Sohn Peter Junior und dessen Frau Karin, die das Hotel nun in der dritten Generation betreiben, die Zimmeranzahl reduzierten und einen totalen Umbau starteten.

„Wir freuen uns auf die neue Herausforderung und möchten mit der Weiterentwicklung unseres Betriebes zu einem der führenden Ferienresorts im Alpenraum heranwachsen“, meint der Juniorchef. Neben Vertrieb, Marketing und Einkauf zeichnete er auch für die baulichen Erweiterungen des Resorts verantwortlich.

Jahres besticht das alpine Verwöhn-Resort durch eine großzügige, weitläufige Raumaufteilung, große Fensterlandschaften und einer der stimmigsten Spa-Welten im ganzen Land. Beim Um- und Anbau wurde stark darauf geachtet, dass sich der Gebäudekomplex in die Hügellandschaft der Natur perfekt einfügt, weshalb ein terrassenförmiger Zubau am sinnvollsten erschien. Erdige Töne und natürliche Materialien wie Stein, Glas und Holz sorgen für eine gemütliche, warme Atmosphäre in modernem Stil. Beim Lichtdesign wurde auf Lampen-Klassiker wie Macchina della Luce von Catellani & Smith oder Mountain View von Axolight zurückgegriffen. Das harmonische Gesamtkonzept entstand in Zusammenarbeit mit den Innenarchitekten von köck & bachler aus Fieberbrunn. Die stilvollen Zimmer und Suiten in modernem

Alpinchic verfügen über 16 bis 70 m² Größe. Viele Zimmer sind mit Boxspringbetten in Übergröße von Schramm und Optimo und hochwertigen Materialien ausgestattet.

Das Küchenkonzept von Chefkoch und Familienmitglied Alexander Hettegger zeichnet sich durch kulinarische Vielfalt und den Einsatz regionaler Produkte aus.

Wellness

Das auf 7.000 m² erweiterte Mountain Spa erstreckt sich über fünf Etagen. Highlight des Family Mountain Spa ist der 1.000 m² große Indoor-Aquapark mit fünf Wasserrutschen auf zwei Ebenen. Das Resort eignet sich sowohl für Familien als auch für ruhesuchende Paare. Ein Umstand, der von vielen Häusern nicht geschaffen wird, da sie weder die räumlichen Trennungen konsequent vornehmen noch





Familie Hettegger: Von der Rezeption über den Service bis hin zur Haustechnik – 14 Familienangehörige arbeiten aktiv im Betrieb.

den Gästen genügend Raum bieten. Das Edelweiss schafft dies spielend. Im Neubau findet sich das separate Adults Only Mountain Spa. Für Entspannung sorgen eine großzügige Saunalandschaft mit Panoramasauna, ein Infinitypool sowie Ruheräume mit Kuschelbetten, Liegeflächen und tollem Ausblick auf die Bergwelt. Schwimfans drehen im neuen Outdoor-Sportbecken ihre Runden. Die hauseigene Naturkosmetiklinie findet im individuellen Behandlungsprogramm Verwendung und sorgt mit alpinen Zutaten für eine angenehme Tiefenwirkung.

Fazit

Ein familiengeführtes Hotel wie im „Tourismusmärchenbuch“. Gäste spüren, dass sie unter der Aufsicht der Familie verwöhnt werden. Besonders der Neubau der Spalandschaft zeichnet sich nicht nur durch Geschmack, sondern auch durch Großzügigkeit, die den Gästen zugute kommt, aus. Selbst bei voller Belegung wird man sich hier nie eingengt fühlen oder nach einer freien Liege suchen müssen. Die Qualität der Kulinarik, der Zimmer und der Servicelandschaft hat Vorzeigecharakter.

www.edelweiss-grossarl.com

HOTEL&DESIGN-Bewertung

Architektur					
Design					
Spa					
Kulinarik					
Service					

Gemütliche Schattenplätze

markilux bietet ein spezielles Produktprogramm an, um den Außengastraum mit Markisen wohnlich zu gestalten.

Zu den Stärken von markilux gehören auch Systeme, die große Flächen beschatten können. Hierfür bietet der Markisen-Spezialist zusammen mit Fachpartnern einen speziellen Planungsservice an, der von Gastronomen und Hoteliers gerne in Anspruch genommen wird.

Ein Beispiel hierfür ist die auf 1.600 m gelegene BichlAlm oberhalb von Kitzbühel. Der Berggasthof inkl. Hotel wurde 2015 mit einer über 200 m² großen Außenterrasse errichtet, die Geschäftsführer Nikolaus Gasteiger für seine Gäste möglichst gemütlich gestalten wollte: „Wir sind auf der Sonnenseite Kitzbühels. Damit unsere Gäste aber nicht in der prallen Sonne sitzen, haben wir uns 2017 entschieden, die Terrasse von einem Fachhändler in der Nähe mit dem Markisenmodell markilux 6000 ausstatten zu lassen.“ Nach fachmännischer Planung und Montage passen Markise und Tuch – wie gewünscht – perfekt zum Holz des Hauses und fügen sich harmonisch in das Gesamtbild ein.

„Genau das ist unsere Stärke“, erklärt Hermann Wallner, Geschäftsführer der markilux Austria GmbH. Neben einer großen Produktpalette zeichnet sich markilux durch eine langjährige

fachliche Expertise und reibungslose Arbeitsabläufe zwischen Technik und Vertrieb aus. „So kann man für jedes Projekt das Beste herausholen, damit sich die Gäste unter einer schattigen Markise wohlfühlen“, so Wallner.

Alles für den GAST: Halle 4, Stand 307

www.markilux.com



© markilux, BichlAlm



Mit Glanz & Gloria

In der Herbst- und Vorweihnachtszeit häufen sich Veranstaltungen, die gerade in dieser Jahreszeit nicht opulent und festlich genug sein können. Professionelle Umsetzung und ein besonderes Ambiente sind für Gäste wichtiger denn je, und es wird immer mehr auf Sorgfalt und Verlässlichkeit, aber auch individuelle Planung Wert gelegt. Feinste Speisen sowie edle Spirituosen sind weite Grundvoraussetzung für gelungene Events. Auf den nächsten Seiten einige stilvolle Vorschläge für Ihre Gäste.



Zauberhafte Weihnachten

Weihnachten – die Zeit der stimmungsvollen Dekorationen.

Foto: VEGA



Oft sind es gerade die kleinen Dinge, die einen schönen Abend zu einem außergewöhnlichen Erlebnis machen. Im Weihnachtskatalog 2019 zeigt VEGA mit aktuellen Deko-Trends und vielen Inspirationen, wie man für Gäste eine unvergessliche Atmosphäre zaubert.

Mattes Schwarz und glänzendes Gold bilden einen reizvollen Kontrast. Ein edler und eleganter Mix, der sich mit schwarzem Porzellan wie der Serie MASCA und gold funkelnden Deko-Elementen perfekt umsetzen lässt. BAHARE heißen die funkelnden Tannenbäumchen mit Holzfuß und batteriebetriebener LED-Lichterkette. Eine schöne Ergänzung zu den Kerzen- & Tee-lichthaltern, die unterschiedlichste Effekte auf den festlich gedeckten Tisch zaubern.

Trendfarbe Blush

Blush, das klingt wunderbar leicht und verspielt. Diese zarten Rosé-Farbtöne, die zusammen mit edlem Silber die weihnachtlichen Räume in eine wunderschöne Stimmung tauchen, sind ein Beispiel dafür. HENRIETTA in Silber – das ausdrucksvolle Deko-Geweih passt garantiert zu Sternen-Anhängern, Kerzen-/Tee-lichthaltern und Weihnachtskugeln in dezentem Rosa. Auch die Deko-Hirsche BLOEM und BLOMA sowie Bäumchen BONY in geister Optik fügen sich harmonisch ein. Wie stimmungsvoll sich doch eine Etagere dekorieren lässt – vor allem, wenn sie im verspielten Vintage-Look daherkommt wie zum Beispiel die vielseitig einsetzbare GLORIA.

Klassische Weihnachtsfarben Rot & Weiß

Immer eine gelungene Kombination sind die klassischen Weihnachtsfarben Rot und Weiß. Die große dreistufige Etagere GLORIA bietet Platz für allerlei weihnachtliche Stimmungsmacher: den silbernen Kerzenleuchter HENRI, die roten LED-Bäumchen AARZOO und AAROOO oder Kunst-Dekopflanzen wie Platanenhängezweig BERKA oder Gloriosa Velvet BERNIS.

Und als weiteres Deko-Beispiel – das Schwedische Buffet. Eine Überraschung, die bei den Gästen garantiert gut ankommt. Besonders, wenn mit viel Holz und anderen Naturmaterialien stilecht dekoriert wird.

WUNDERBAR WANDELBAR



VEGA

Gastronomie
Hotellerie
Catering

Immer eine Idee mehr

ALLES FÜR DEN
GAST
HERBST
Halle 10, Stand 0106
09.–13.11.2019 | Salzburg

Immer eine Idee mehr: Das Buffet-System NATCHEZ ist ein wahrer Kombinationskünstler im angesagten Vintage-Style. Die große Vielfalt lässt keinen Wunsch offen. Genial einfach und super stylisch.

www.vega-direct.com



GENUSSVOLLE HIGHLIGHTS RUND UM WILD UND PILZE

Wenn die Tage wieder früher dämmern, Wälder sich in rote Kleider hüllen und sich Nebelschwaden frühmorgens auf den Feldern halten, beginnt die Zeit für herbstliche Genüsse. Dann lässt es sich hervorragend kulinarisch aktiv werden, Neues ausprobieren und nicht zuletzt – schlemmen! Am besten geht das mit den passenden Produkten der Marke WIBERG.

ALLES HALB SO WILD

Wildlebende Tiere zu jagen, liegt den Menschen sozusagen in den Genen. Zu Beginn der Geschichte sicherte die Jagd das tägliche „Brot“. Später war es ein Privileg des Adels und der feinen Gesellschaft, edles Wild zu erlegen. Auch heute noch werden diese Spezialitäten gerne zu besonderen Anlässen serviert und gelten als nicht alltäglicher Genuss. Dem muss auch die Würzung entsprechen: WIBERG sorgt mit Wild Klassik dafür, einer abgestimmten Mischung erlesener Kräuter und Gewürze, wie z.B. Majoran, Thymian und Wacholderbeeren. Damit ist es ideal zum Marinieren und Würzen von Wild und Wildgeflügel sowie für kräftige Schmorgerichte.

VOM STEINPILZ ZUM GLÜCKSPILZ

Pilze sind wahre Schätze des Waldes, da sie durch ihre Glutaminsäure ein natürlicher Geschmacksverstärker sind. Gerade zu Wildgerichten sind Pilze nahezu ein Muss, da sie dem Fleisch eine unnachahmliche zusätzliche Herbstkomponente verleihen. Die WIBERG Pilz-Aroma Gewürzzubereitung ist ein Sortimentsklassiker mit Champignons, Steinpilzen und Shiitake, die den Geschmack von Speisen mit kräftigen Pilznoten abrundet. Die würzig intensiven WIBERG Steinpilze aus dem À la carte Sortiment sind ein Garant dafür, Suppen, Fleisch- und Wildgerichten ein saisonales Flair zu verleihen oder sie zur Gänze in ein typisches Herbstgericht zu verwandeln. Last but not least sind die WIBERG Spitzmorcheln zu erwähnen, die handverlesen und von höchster Qualität, den Geschmack der Herbstkulinarik widerspiegeln. Sie passen ideal zu Nudel, Fleisch-, Wild- und Reisgerichten. Zwischen all den Möglichkeiten, die der Gewürzprofi WIBERG bietet, fühlt man sich selbst wie ein Glückspilz.

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

Bio mit Mehrwert

Als erste Marke in Österreich ist „natürlich für uns“ nicht nur biologisch, sondern ab sofort auch komplett klima- und CO₂-neutral.

Vor zehn Jahren erfolgreich am Markt eingeführt, ist „natürlich für uns“ bis heute die einzige heimische Bio-Dachmarke, die nicht nur Endkonsumenten, sondern über Transgourmet auch der Gastronomie zur Verfügung steht. Gestartet wurde im Jahr 2009 mit 23 Lieferanten und knapp 90 Artikeln, heute liefert ein Pool von 74 Lieferpartnern insgesamt 600 Produkte aus dem gesamten Food-Bereich, von denen mehr als die Hälfte exklusiv für den Gastronomie-Großhandel entwickelt wurde.

„Ein Gastwirt, der sich für Bio-Lebensmittel entscheidet, folgt keinem kurzen Trend, sondern einer bewussten Philosophie, positioniert sich dadurch am Markt und sichert so eine hohe Gästebindung und -zufriedenheit“, so Thomas Panholzer, Geschäftsführer Transgourmet Österreich.

Von Beginn an wurde „natürlich für uns“ als Bio-Marke mit starkem regionalen Bezug positioniert. 80 % der Lieferanten stammen aus Österreich. Dabei sucht man vor allem Partner mit einem breiten Sortiment, um logistisch bestmöglich aufgestellt zu sein und wirtschaftlich und ressourcenschonend arbeiten zu können.



© Top Team Zentralinkauf, Michael Germann

Zum Jubiläum wurde die Marke komplett überarbeitet und zeigt sich nun noch nachhaltiger. Ab sofort steht „natürlich für uns“ für „Bio mit Mehrwert“ und ist als erste Bio-Marke vollständig klima- und CO₂-neutral. Dieser Schritt wurde ein Jahr lang vorbereitet und vom deutschen Beratungsinstitut Fokus Zukunft begleitet und bestätigt. Mittels Emissionszertifikaten wird der CO₂-Ausstoß der gesamten Produktpalette ausgeglichen, wobei bei den Zertifikaten bewusst die höchste Qualitätsstufe, der sog. „Goldstandard“, gewählt wurde.

www.natuerlich-fuer-uns.at

IT'S CIDER TIME



SO LÄSST SICH DER HERBST GENIEßEN! VOM APFEL ZUM CIDER – DER HERSTELLUNGSPROZESS

Weil für den perfekten Cider-Genuss nur herrlich reife Äpfel in Frage kommen, machen sich die Apfelbauern pünktlich im Herbst an die Apfelernte. Für jede Cider-Rezeptur werden anschließend eine oder mehrere Apfelsorten ausgesucht. Zusammen mit dem Restzuckeranteil bestimmen sie den einzigartigen Geschmack und das Erscheinungsbild jedes Ciders: geschmacklich von süß bis trocken und farblich von trüb bis klar, über nahezu transparent bis hin zu Bernstein-Farben. Allen Arten ist dabei eines gemein - der Weg des Apfels im Herbst vom Apfelhain zum Cider.





Herbstlicher Gewürz-Dreier

Im Herbst können wir auf eine breite Palette an heimischem Gemüse zugreifen. Kürbis, Erdäpfel, Kohlgemüse, Karotten, Sellerie & Co haben jetzt Saison. In der hauseigenen Manufaktur Babette's wurden die passenden Gewürzmischungen dafür im Gewürzkistl Ofengemüse zusammengestellt. Es besteht aus je einer 50 g Dose aromatisch-würzigem Churrasco BBQ Mix, der bengalischen Mischung Panch Phoron sowie einer Orangenpfeffer Mischung, welche die Zitrusfrische der Orange, Pfefferschärfe und die Wärme von Piment und gerösteten Kakaobohnen vereint.



Süß-salzig

„Carte D'Or Salted Caramel“ ist ein Dessert-Highlight für die Herbst- und Winterzeit. Die Karamell-Eiscreme ist mit Butter-Karamell-Würfeln und Fleur de Sel verfeinert – das Salz bringt den süßen Karamellgeschmack erst voll zur Geltung und kreiert ein genussvolles Spiel der Aromen. „Carte D'Or Salted Caramel“ harmoniert u.a. grandios mit Schokokuchen und ist eine wunderbare Basis für allerlei winterliche Eis-Coups. Zahlreiche Dessert-Anregungen sowie wertvolle Patisserie-Tipps finden Gastronomen auf www.eskimo-business.at.

GENUSSVOLLER HERBST

Wild aus dem Weinviertel

Ob Reh, Hirsch, Wildschwein oder Gams – Wildfleisch ist nicht nur sehr delikates, sondern auch aus ernährungsphysiologischer Sicht wertvoll. Es ist fett-, kalorien- und cholesterinarm, leicht verdaulich sowie reich an Eiweiß und ungesättigten Fettsäuren. Wiesbauer Gourmet bietet zur Saison eine große Auswahl an heimischem Wildbret an, wobei durch die Zusammenarbeit mit dem Weinviertler Wildspezialisten Willinger beste Fleischqualität sichergestellt wird. Eine beliebte Delikatesse ist z. B. die Rehkeule mit mildem Aroma: Das Fleisch ist extrem zart, mit schöner fester Struktur und ist somit ideal zum Braten und Schmoren.



Salami mal anders

Wilden Genuss aus Tirol versprechen die edlen Salamis vom Hirsch, Reh und Wildschwein des Speck- und Wildspezialisten Ager aus Söll. Das Wildbret wird zusammen mit Schweinefleisch und Speck kurz geselcht und luftgetrocknet, eine fein abgestimmte Gewürzmischung unterstreicht dabei den aromatischen Geschmack. Die Wildsalamis machen sich wunderbar zur herbstlichen Jause oder am Frühstücksbuffet, denn Wildfleisch liegt nicht nur wegen seiner positiven Nährwerte stark im Trend. Da die Tiere in der freien Natur leben, entzieht sich Wild auch jeder Diskussion um Massentierhaltung.





Nachhaltiger Kaffee Genuss

Der italienische Kaffeeröster Lavazza präsentiert den neuen ¡Tierra! Brasile Blend Espresso für das Ho.Re.Ca.-Segment. Der Erhaltung der Natur und fairen Produktionsbedingungen kommt eine immer größere Rolle zu. Die ¡Tierra! Produkte schaffen es, italienischen Caffè-Genuss mit nachhaltigem Kaffeeanbau in Einklang zu bringen. Höchste Qualität und brasilianische Arabica-Bohnen treffen auf edlen „Washed Conillon“-Robusta. Eine Caffè-Kreation mit intensivem Aroma – der zertifizierte ¡Tierra! Brasile Blend Espresso.



Handgeschmiedet

Die Manufaktur Güde aus Solingen in Deutschland stellt in vierter Generation handgeschmiedete, in bis zu 55 Arbeitsschritten gefertigte Messer her. Das jüngste Meisterstück ist die Messerserie „Güde Synchron“. Sie besteht aus vier Messern, die fast alle Anwendungen in der Profiküche abdecken. Der fließende Übergang zwischen Klinge & Griff schafft ein vollkommen neues haptisches und funktionales Erlebnis beim Schneiden. Denn die Position von Hand und Fingern ist dank des speziellen Designs flexibel wählbar, dies ermöglicht eine individuelle Greifposition je nach Anwendung.



Gut inszeniert

Ein Arrangement, das an einen Herbsttag im Wald erinnert: Tafelstern setzt bei der Kollektion „Temptaste“ mit einem Coupteller im Dekor „Season“ herbstliche Akzente. Als Grundierung wurde eine Beton-Optik gewählt, auf der Blätter in Metallic Kupfer bzw. Metallic Gold liegen – wie zufällig vom Wind verweht und mit fühlbar haptischem Effekt. Bei „Temptaste“ gesellen sich zu den flachen und tiefen Couptellern elegante Schalen sowie Platten in verschiedenen Größen. Wer den herbstlichen Gusto verstärken möchte, richtet passend zum Thema ein Wild- oder Pilzgericht an.



ZIMTSCHNECKE

Die Gute-Laune-Mehlspeise

Gönnen Sie Ihren Gästen einen täglichen Wohlfühlmoment: Die Zimtschnecke ist in Österreich sehr beliebt. Denn Zimt ist das Trend-Gewürz, dem keiner widerstehen kann. Unsere Zimtschnecke ist die Gute-Laune-Strategie für Ihr Business: Sie bereichert Ihr Buffet und Ihre Kuchenvitrine und ist ein runder Genuss im Bankettbereich. Ihr zartblättriger Plunderartig mit der saftigen, intensiven Zimt-Füllung hebt die Stimmung am Morgen, ist die perfekte Nachspeise nach dem Mittagessen und versüßt den Kaffee.

Und ihre unverwechselbare, goldbraune Optik verführt nicht nur einmal zum Zugreifen.



Trendige Hütten-Schmankerl

Inspiziert von der allseits beliebten Alpenküche schafft 11er mit seinen herzhaften Kartoffel-Spezialitäten außergewöhnliche Genussmomente, die das Herz erwärmen.

Die Alpen haben zu jeder Jahreszeit – speziell aber im Winter, wenn auf den Gipfeln der Schnee in der Sonne glitzert – eine magische Anziehungskraft. Dabei ist es nicht nur die idyllische Naturlandschaft mit ihrem beeindruckenden Weitblick und der klaren Bergluft, die Europas größte Gebirgskette so besonders macht. Auch die traditionsreiche Alpenküche ist eine Besonderheit und hat sich mit ihren vielseitigen Köstlichkeiten bis heute ihre Ursprünglichkeit bewahrt.

Das Beste aus der Kartoffel

Der Genuss aus der Alpenregion steht bei 11er im Mittelpunkt, wenn es um die Kreation der hochwertigen Kartoffelspezialitäten geht. Der Vorarlberger Familienbetrieb setzt auf Schmankerln und Innovationen und offeriert für Gastronomie und Catering ein vielfältiges Sortiment an Erdäpfelprodukten, die aussehen und schmecken wie hausgemacht. Traditionelle Rezepte und neue Ideen werden dabei auf außergewöhnliche Weise aufeinander abgestimmt. Ob saftige Rösti, knusprige Kroketteen oder schnell zubereitete Pommes – es geht immer darum, das Beste aus der Kartoffel herauszuholen und somit ein besonderes Geschmackserlebnis zu bieten.

Regionale Rezepturen

Durch regionale Rezepturen und heimische Zutaten – wie z. B. Tiroler Speck (g.g.A), Vorarlberger Bergkäse (g.U.) oder steirische Kürbiskerne – bringt 11er bereits in dritter Generation feinsten Genuss aus Österreich auf die Teller der Gäste. Damit alle 11er Kartoffelspezialitäten ihre unverwechselbare goldgelbe Backfarbe bekommen, werden ausschließlich gelbfleischige Erdäpfel aus den besten Anbaugebieten entlang der Donau, der March und aus dem südbayrischen Raum verarbeitet.

Lange Tradition

Die Leidenschaft für die Kartoffel treibt 11er seit jeher an – und das schmeckt man. Was vor vielen Jahren, genauer gesagt im Jahr 1941, bei der Familie Grabher in Lustenau als fahrender Obst- und Gemüsehandel mit Ross und Wagen begann, hat sich im Laufe der Zeit zu einem kleinen, aber feinen Produktionsunternehmen mit Sitz in Frastanz entwickelt. Stets mit kulinarischer Raffinesse hergestellt, sorgen neben Pommes und Kroketteen beispielsweise die fein geriebenen „Rösti-Kartoffeln“, die kalt oder warm befüllbaren „Mini-Schiffchen“ oder trendige, pikant gefüllte Snack-Produkte für Vielseitigkeit und geschmackliche Abwechslung.

Alles für den GAST: Halle 3, Stand 0104

www.11er.at



WILD IM GESCHMACK

Hochwertige Gewürze machen Ihre Spezialitäten von Wald und Wiese zum wahren Genusslebnis! WIBERG Wild Klassik mit Majoran, Thymian sowie feiner Wacholdernote und Exquisite Forest Flair mit dem würzigen Duft alpenländischer Wälder, veredeln herbstliche Gerichte perfekt!

Lassen Sie sich inspirieren!

„Wilde“ Rezeptideen finden Sie auf www.wiberg.eu/rezepte

Lernen Sie unsere Neuprodukte für 2020 kennen! Besuchen Sie uns auf der ALLES FÜR DEN GAST

ALLES FÜR DEN
G A S T
HERBST

Messe Salzburg
Halle Arena, Stand 201
09. – 13.11.2019



WIBERG®

www.wiberg.eu  



Ofenfrische Gebäck-Spezialitäten

Als einer der europaweit führenden Hersteller von Tiefkühlbackwaren offeriert Vandemoortele ein umfassendes Produktsortiment für jeden gastronomischen Anspruch.

Ob süß oder pikant, ob bewährte Klassiker, raffinierte Neuinszenierungen oder zeitgemäße Trendprodukte – im Angebot von Vandemoortele finden Gastronomen, Hoteliers und Caterer garantiert die passenden Produkte für jeden Bedarf und jeden Geschmack. Aktuell wird das Sortiment weiter ergänzt, denn der belgische Gebäckspezialist präsentiert gleich eine ganze Reihe an innovativen Herbstneuheiten.

Ein Toast auf Focaccia

Im Snack-Bereich präsentiert Vandemoortele eine Innovation, die – vermarktet unter der italienischen Marke „Lanterna“ – die Raffinesse zweier kulinarischer Welten geschickt in einem Produkt vereint. Wie der Name schon sagt, ist der „Focaccia Toast“ eine knusprige Verbindung aus dem berühmten ligurischen Fladenbrot und klassischem Toast. Die zwei Varianten – „Classic“ und mit Getreide – sind bereits fertig gebacken und bieten jede Menge Inspiration für köstliche Beläge aller Art: Mit seinem unverwechselbaren Geschmack und der idealen Beleggröße von 140 g

eignet sich der „Focaccia Toast“ für erfrischende Variationen – etwa mit Roastbeef, Antipasti oder Salat – ebenso wie für warme Snack-Ideen mit Schinken oder Gemüse und Käse.

Süße Highlights

Gleich mehrere Neuheiten gibt es im süßen Sortiment von Vandemoortele. Wie zum Beispiel das „Croissant Saveur“ mit 23,5 % Butteranteil: In der neu entwickelten Rezeptur unterstreichen die enthaltene Milch sowie Dinkelsauerteig den feinen Buttergeschmack und verleihen dem Croissant eine süßliche, leicht nussige Note. Neu ist auch die „Karamelltasche“ aus zart knusprigem Blätterteig, die im Inneren mit einer Füllung aus süßsalzigem Karamell aufwartet. Das Portfolio an Plundergebäck wird erweitert durch eine aromatische „Zimtschnecke“. Zartblättrig, mit saftiger Krume, birgt die backfertige Schnecke eine intensiv schmeckende Zimtfüllung (Anteil 20 %) und ist – ergänzend zur Rosinen-, Mohn- und Nuss-Schnecke – ein willkommener Neuzugang für die kommende Herbst- und Wintersaison.

Für kreative Kochideen

Für kreative Küchenchefs bietet Vandemoortele mit den Blätter- und Plunderteigplatten eine ideale Basis für unzählige hausgemachte Gebäckvariationen. Die Teigplatten sind in verschiedenen Stärken verfügbar, nach einer kurzen Auftauphase einsatzbereit und überzeugen durch eine einfache Verarbeitung, sodass zeitaufwendige Routinearbeiten reduziert werden. Ob herzhaft Mini-Schnecken, Käse-Twister, süße Apfeltaschen, Croissants oder Dänische Fruchtstreifen – die convenienten Blätter- und Plunderteigplatten bieten ein Maximum an Gestaltungsspielraum, Vielseitigkeit und Genuss.



www.vandemoortele.com

Wiener Kaffeehauskultur

Julius Meinl ist in Österreich und auf der ganzen Welt deshalb so erfolgreich, weil der Wiener Kaffeeröster konsequent auf seine Stärken setzt: Qualität, Service, Expertise und Inspiration.



Das Haus Julius Meinl ist seit 1862 für seinen hohen Anspruch an Qualität und Service bekannt und gilt als Vorreiter und Trendsetter. Der Wiener Kaffeeröster ist heute in mehr als 70 Ländern erfolgreich vertreten und konnte 2018 zum neunten Mal in Folge ein erfreuliches Umsatz- und Gewinnwachstum verzeichnen. In Österreich ist Julius Meinl seit Jahrzehnten Marktführer in der Gastronomie und konnte seinen Vorsprung zuletzt weiter ausbauen. „Der Erfolg von Julius Meinl ist Ergebnis der weltweit einzigartigen Markenpositionierung als Botschafter der Wiener Kaffeehauskultur, verbunden mit bester Qualität von Produkten und Service, einer maßgeschneiderten Innovationspolitik sowie der strategischen Marktentwicklung durch Akquisitionen in Märkten mit großem Wachstumspotenzial“, erklärt Marcel Löffler, CEO Julius Meinl Coffee Group.

Dabei ist Julius Meinl sowohl in der Wiener Kaffeehauskultur als auch in der New Wave zu Hause, denn beides ist Teil der Geschichte. Mit „The Originals“ beispielsweise bietet man ein einzigartiges Angebot für Kaffee-Enthusiasten, das von den Premium-Blends „Red Door“ und „Vienna XVI“ für Siebträger-Maschinen bis zu limitierten „Specialty Coffee Editions“ für die Zubereitung in der Pour Over-Kanne reicht. Aber auch bei internationalen Trends wie Cold Brew und Nitro Brew zeigt sich das Unternehmen als Vorreiter.

Coffee Master Programm

Neu ist das „Coffee Master Programm“ für Top-Kunden, dessen Fokus auf dem Barista-Handwerk liegt. Das Programm umfasst drei Kurse in der Julius Meinl Academy und darüber hinaus Trainingseinheiten während des Tagesgeschäfts vor Ort sowie regelmäßige Qualitäts-Checks der Maschinen. Zum Abschluss jedes Kurses erfolgt eine Prüfung in Theorie und Praxis in der Academy sowie vor Ort im Betrieb. Werden alle Ziele des Programms zu 100 % erreicht, erhält der Gastronomiebetrieb das Zertifikat „Julius Meinl Coffee Master Betrieb“. Es ist für ein Jahr gültig, danach erfolgt eine erneute Prüfung.



Expertise auch bei Tee

Neben den Kaffeespezialitäten offeriert Julius Meinl auch ein breites Teesortiment. Besonders beliebt ist in der heimischen Gastronomie und Hotellerie das Bio-Teeangebot für die Kanne, das 2019 um vier neue Blends erweitert wurde: „Bio Feige Lavendel Rose“, „Bio Vanille Zimt Traum“, „Bio Kirsche Granatapfel“ und „Bio Frische Erdbeer Minze“. Insgesamt wartet die „Julius Meinl Organic Collection“ mit 16 erlesenen Schwarz-, Grün-, Weiß-, Rooibos-, Früchte- und Kräutertee-Kompositionen aus den besten Anbauregionen der Welt auf. Jeder Big Bag ist einzeln in kompostierbarer Folie verpackt, um den Inhalt bis zum Zeitpunkt des Öffnens optimal zu schützen.

www.meinlcoffee.com



Speziell für den Gourmet



Die Herbstzeit naht. Und Herbstzeit ist bekanntlich Wildzeit! Ob Reh, Hirsch oder Wildschwein – das aromatische, dunkle Fleisch gehört zu den besonderen Spezialitäten unserer heimischen Küche. Mit Preiselbeeren von Darbo immer ein Genuss.

Nicht nur Feinschmecker schätzen das zarte und aromatische Wildfleisch – auch immer mehr Anhänger einer gesunden Ernährung entdecken das Fleisch aus den heimischen Wäldern. Und was darf auf keinem Fall bei den Wildbret-Wochen fehlen? Natürlich die fein-herben Preiselbeeren aus dem Hause Darbo, in unverkennbarer Qualität. Der Erfolg eines jeden Produktes von Darbo liegt in der strengen Auswahl an besten Rohstoffen sowie in der schonenden und natürlichen Zubereitung. Nur ausgesuchte Früchte werden für die Herstellung feinsten Preiselbeeren, welche in verschiedenen Gebindegrößen erhältlich sind, verwendet. Der unverkennbare, fein-herbe Geschmack der Preiselbeeren verleiht nicht nur erlesenen Wildgerichten, sondern auch dem Wiener Schnitzel, Backcamembert oder dem Kaiserschmarrn eine besondere Note.

Für Detailverliebte

Die fein-herben Preiselbeeren von Darbo sind auch in ansprechenden 38-g-Minigläsern erhältlich. Die Vorteile liegen auf der Hand: Das Miniglas bietet alle Handlingvorteile einer Einzelpackung, ohne dass dadurch der hochwertige Eindruck des Produktes verloren geht. Ideal ist dieses Gebinde auch für alle Häuser, die besonders großen Wert auf Details legen. Das Mini-

glas kann nämlich mit dem Logo des Gastronomiebetriebes versehen werden. Dieser Service wird ab einer Bestellmenge von 100 Kartons zu je 40 Minigläser à 38 g kostenlos angeboten. Feinschmecker schätzen neben den wohlschmeckenden Darbo-Preiselbeeren auch den fein-herben, erfrischenden Preiselbeer-Sirup, welcher in der 0,5-l-Flasche erhältlich ist. Durch den hohen Fruchtanteil wird sichergestellt, dass auch beim verdünnten Sirupgetränk ein intensives und unverkennbares Genusserlebnis erzielt wird. Für die feinen Sirupe ist auch eine praktische und edle Präsentationshilfe für die Gastronomie erhältlich. Eine Aufwertung für jede Getränkekarte.

Drink mit Kultfaktor

Eine leicht herbe Note hat er, der „Preiselpeter“. In Bars, Clubs und Cafés gehört es zum guten Ton, den Gästen Kreativität und reichlich Abwechslung auf der Getränkekarte zu bieten. Die feinherbe Preiselbeernote von „Preiselpeter“ ergänzt trockenen Prosecco ideal und ist somit perfekt für alle, die ihre Drinks nicht allzu süß mögen. Neben dem einprägsamen Namen macht auch seine Farbe einiges her. In bauchigen Weingläsern serviert, leuchtet er schön rot und sollte daher auf keiner Cafétterasse und keiner Bar fehlen.

www.darbo.at

Preiselpeter

2 cl Darbo

Wildpreiselbeer Sirup

1/8 l Prosecco, 1/8 l Soda

Eiswürfel

Eiswürfel & Darbo Wildpreiselbeer Sirup in ein Longdrink- oder bauchiges Weinglas geben. Halb mit Prosecco, halb mit Soda aufgießen.



Wo ausschließlich Höchstleistung zählt



Die neue GIGA X8

Kaffeegenuss – frisch gemahlen, nicht gekapselt

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

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

Empfohlene
Tageshöchstleistung:
200 Tassen



Zeitgemäß, bewährt, unkompliziert



Das Westin Hamburg startet mit dem „Hanseatic Bistromy“-Konzept durch. Mit dieser kulinarischen Neuausrichtung beweist das Westin Hamburg, dass es endgültig festgemacht hat im Hamburger Hafen.

Sebastian Michels,
Executive Chef
„Fang & Feld“

Das Interior ist im ehemaligen „The Saffron“ geblieben, gastronomisch ist dagegen vieles anders. Mehr Lässigkeit, mehr Klarheit und mehr Sinn für das Wesentliche erwartet die Gäste hinter den dicken Mauern des alten Kaispeichers. Im „Fang & Feld“ serviert der neue Küchenchef Sebastian Michels ab Herbst Fangfrisches und Regionales für köstliche Momente voller norddeutscher Lebensfreude. Vom Fine-Dining-Konzept hat sich das Westin Hamburg bewusst verabschiedet, um ein breiteres Publikum anzusprechen. Eingezogen sind kulinarische Ansprüche mit Fokus auf Regionalität und eine aufgelockerte Atmosphäre. Die Tische sind minimalistisch und klar eingedeckt. Auch auf dem Teller zeigt sich, dass diese neue Ausrichtung einiges zu bieten hat: „Im Fang & Feld zeigen wir, wie varianten- und facettenreich die norddeutsche Küche ist, wie tief die Liebe zu frischen, regionalen Produkten verwurzelt ist und wie herrlich unkompliziert norddeutsche Gastfreundschaft ist“, verspricht General Manager Madeleine Marx.

Mit Sinn für den Ursprung

Wind, Wellen, Weiden und Weite – die norddeutsche Landschaft und das Leben an der Küste inspirierten den neuen Küchenchef Sebastian Michels bei der Entwicklung seiner kulinarischen Linie. Alle Produkte, die im Restaurant auf den Teller kommen, stammen ausschließlich aus dem Umland. Obst und Gemüse bezieht das Küchenteam aus dem Alten Land, das Fleisch stammt vom Holsteiner Weiderind und der Fisch kommt fangfrisch von den Nordseekuttern. Das Angebot passt sich den Jahreszeiten an, das ist Michels wichtig: „Wir verarbeiten das, was hier im Norden gerade Saison hat, und zeigen so, was regionale Produkte alles können. Bei uns gibt es keinen Schnickschnack. Wir setzen kompromisslos auf Frische und Qualität.“ Auf den Tisch kommen geschmacksintensive moderne Gerichte wie gebratenes Kabeljaufilet mit norddeutschem Schnüüsch und knusprigem Speck oder Rinderfilet aus Schleswig-Holstein mit gerösteten Apfel-Kartoffeln, Pastinakenpüree und Haselnüssen. Michels Küche ist keine Wissenschaft, sondern Handwerkskunst und Liebe zum Kochen. Nicht überkandidelt und trendy, sondern hanseatisch bodenständig, zeitgemäß und mit viel Sinn für Ursprung und Geschmack.

www.westinhamburg.com



Romantisch und abenteuerlich

Ein Gin-Neuankömmling sorgt bei der Destillerie Franz Bauer für Aufsehen – Martin Miller's Gin. Die Besonderheit dieses Premium-Gins liegt in der klassischen Zusammensetzung der zehn tadellos aufeinander abgestimmten Botanicals, die unter anderem Wacholder, Cassia-Rinde, Iriswurzel, Angelica, Lakritzwurzel und Koriander beinhalten. Durch das separate Destillieren der Zitrusfrüchte wird dem Gin durch diese Aromen eine zusätzlich erfrischende Note verliehen.



Ganz wild auf Stroh

Stroh Rum einmal anders – herzhaft und würzig: In traditionellen Rezepten der österreichischen Küche wie der Kürbiscremesuppe, einem knusprigen Schweinsbraten, einer Entenbrust oder einem Hirschrücken im Ganzen verleiht das typische Stroh-Aroma einen einzigartigen Geschmack.



Produktlaunch

Die Noan-Produktfamilie bekommt wieder Zuwachs: Mit September 2019 erweiterte das österreichische Unternehmen, das seit mittlerweile zehn Jahren besteht, sein Sortiment exklusiver und biologischer Olivenprodukte um ein weiteres köstliches und wohltuendes Kräuter-Olivenöl, das mediterrane Lebenslust auf den Teller zaubert.

KAFFEE & TEE

SPEZIALITÄTEN
VON JULIUS MEINL

www.meinlkaffee.at

[juliusmeinlaustria](https://www.facebook.com/juliusmeinlaustria)



1862

Single Bags
Bio Big Bags
Leaf Bags · Loose Tea



Inspiziert Poeten
seit 1862.



Für Genuss-Aficionados

Modernste Technologie für erlesene Genussmomente mit der Nespresso Momento.

Bedingt durch neue Technologien, den demografischen Wandel und die Globalisierung hat sich die Art und Weise wie wir arbeiten massiv geändert. Der Genuss eines guten Kaffees wird dadurch immer wichtiger.

Nespresso Professional präsentiert seine neueste Maschinen-Innovation: Nespresso Momento ist die bisher intuitivste Maschine der Nespresso Professional-Serie und mit modernster Technologie ausgestattet. Die Maschine empfiehlt automatisch die optimale Tassenlänge und gibt Auskunft über die aromatischen Kaffeefnoten sowie Intensität für alle 13 Kaffeesorten von Nespresso Professional. Mit der Möglichkeit des neuen Americano-Rezepts wird auch jeder Wunsch nach längeren und mildereren Tassen erfüllt und ideal auf den jeweiligen Kaffeegenuss angepasst. Somit sorgt das Nespresso Momento-System für vielfältige Genussmomente.

Intuitive Bedienung & Genuss

Mit dem Launch der Nespresso Momento-Maschinen unterstützt Nespresso auch weiterhin sein AAA Sustainable Quality™ Programm und leistet mit jeder Tasse Kaffee einen positiven Beitrag für eine ökologisch, sozial und wirtschaftlich nachhaltige

Kaffeeproduktion. Die Nespresso Momento-Reihe spielt bei diesem Engagement eine wichtige Rolle: Die Maschinen wurden mit langlebigen und leicht reparierbaren Elementen, recycelbaren Verpackungen und moderner Technologie zur effizienten Nutzung von Wasser und Energie entwickelt.

- Modernes & zeitloses Design – ausgezeichnet mit dem iF Design Award 2019.
- Bedienerfreundlich auch im Self-Service: Das elegante Touch-Display führt den Nutzer durch die Zubereitung des Kaffees.
- Einfache Handhabung und Pflege der Maschine dank Beschreibung und Abbildungen über das Display.
- Kapselerkennung – die Maschine empfiehlt die optimale Tassengröße und gibt Auskunft über das Aromaprofil und die Intensität des ausgewählten Kaffees aus dem Professional Sortiment.

- Minimales Geräusch beim Brühvorgang.
- Einfach und schnell zu reparieren – Modularer Aufbau, der es dem Techniker ermöglicht, schnell auf kritische Maschinenkomponenten zuzugreifen und so Ausfallzeiten für den Kunden zu minimieren.

www.nespresso.com/pro



Prickelnde Highlights

Mit der Marke „Béatrice Baron“ erweitert Transgourmet das exklusive Getränke-Angebot um feinen Winzerchampagner aus dem Traditionshaus Baron Albert.

Die Nachfrage nach exklusivem Champagner aus familiengeführten Weingütern, die außergewöhnliche Qualitäten produzieren, ist in der heimischen Gastronomie extrem hoch. Diesen Trend beobachtet man auch bei Transgourmet, weshalb Österreichs größter Gastronomiegroßhändler sein Sortiment kürzlich um eine ganz besondere Champagner-Marke erweitert hat: „Béatrice Baron“ aus dem Hause Baron Albert.

Das rund 50 ha große familiengeführte Weingut liegt in Charly sur Marne im Norden der Champagne. Dabei wird das traditionsreiche kleine Champagnerhaus heute von drei Frauen – Claire, Lise und Aline Baron – mit viel Liebe zum Detail geführt und ist für seine herausragenden Produkte bekannt. Die Damen des Hauses stellen eine komplette Palette von authentischem Champagner her, der perfekt zu vielen Gelegenheiten passt. Der edle Winzerchampagner zeichnet sich durch seinen ausgewogenen Geschmack und ein herausragendes Preis-Leistungs-Verhältnis aus. Die verarbeiteten Rebsorten sind Pinot Meunier, Chardonnay und Pinot Noir, wobei die Trauben ausschließlich aus den eigenen Weingärten und aus sieben Dörfern aus dem Gebiet Marne stammen.

Sorgfältige Handarbeit

Die Trauben werden sorgfältig von Hand gelesen, die Champagner drei bis vier Jahre gelagert, um die besondere Qualität zu erzielen. Der „Baron Albert Champagner Brut“ beispielsweise ist eine Cuvée aus roten Trauben, Chardonnay und Pinot Noir mit zartem Rosé-Stich in der Farbe. Er schmeckt elegant, fruchtig und duftig mit feinem Mousseux. Die weichen Töne machen den Champagner zu einem perfekten Aperitif, er harmoniert unter anderem bestens mit Meeresfrüchten und Ziegenkäse.

Perfekt für die Festtage

Passend zur nahenden Weihnachtszeit ist der Klassiker im eleganten Geschenkkarton erhältlich. Des Weiteren führt Transgourmet den „Béatrice Baron Prestige Brut“ sowie die Novität „Béatrice Baron Prestige Rosé“ im Programm: Der



erfrischende, hellfruchtige und zarte Blend aus Chardonnay, Pinot Meunier und Pinot Noir begeistert am Gaumen. Die Trauben stammen aus Ernten aus den Jahren 2012 und 2013, dank der langen Lagerung in Eichenfässern ist der Rosé jetzt perfekt trinkreif. Die Trinkempfehlung direkt aus dem Weingut lautet: als Aperitif zur rosa gebratenen Entenbrust oder aber zur „schokoladigen Birne“.

**Alles für den GAST:
Halle 10/ Stand 0118
www.transgourmet.at**

Kultig-schwarzes Design

Die Vereinheitlichung des Markenauftritts von RÉMY MARTIN ist eine Hommage an die traditionelle „schwarze gefrostete Flasche“, die heute bereits als Designikone in der Welt des Cognacs bekannt ist.

Der Rémy Martin V. S. O. P. repräsentiert das bekannte und traditionsreiche Cognac-Haus. Er war der erste je kreierte V. S. O. P. Cognac Fine Champagne, der erste, der in einer gefrosteten schwarzen Flasche abgefüllt wurde, und heute gehört er zu den Favoriten von Cognac-Kennern auf der ganzen Welt. In diesem Jahr erlebt die beliebte „schwarze Flasche“ durch die Vereinheitlichung im Markenauftritt eine Renaissance in der Rémy-Martin-Kollektion.



Die Wiederkehr

Bisher wurde Rémy Martin V. S. O. P MCF in ganz Europa in einer transparenten Flasche ausgeliefert. Ab Herbst 2019 wird er in der gleichen eleganten schwarzen Flasche wie Rémy Martin V. S. O. P. abgefüllt. Baptiste Loiseau, Kellermeister Rémy Martin:

Baptiste Loiseau, Kellermeister Rémy Martin



„Ich habe die schwarze Flasche immer als Markenzeichen des Hauses betrachtet. Mit der Wiederkehr der gefrosteten Originalflasche würdigen wir unsere Wurzeln, die Essenz des Fine Champagne.“ Rémy Martin V. S. O. P. wird ausschließlich aus Eaux de Vie, die aus Weingärten der Grande und Petite Champagne stammen, hergestellt und ist der perfekte Vertreter der Region Cognac und die Quintessenz aus 300 Jahren Savoir-faire visionärer Kellermeister.

Jahr für Jahr produzieren die Kellermeister in Rémy Martin einen V. S. O. P.-Cognac im Stil des Original-Blends aus dem Jahr 1927. Die jungen Eaux de Vie, die durch die Destillation „sur lies“, also auf Hefe, in kleinen Kupferbrennblasen bereits Charakter entwickelt haben, werden blind verkostet und für die Reifung ausgewählt. Nach mindestens vier Jahren findet der Vermählungsprozess bzw. die letzte Phase der Cuvierung in Fässern aus Limousineiche statt. Es dauert etwa ein Jahr, bis sich alle Aromen und Geschmacksnoten gefunden und zu einem makellosen Rémy Martin V.S.O.P. vereint haben.

Stil und Geschmack

Man kann Rémy Martin V. S. O. P. pur, mit Eiswürfeln, eisgekühlt aus dem Gefrierfach oder auch in Cocktails genießen. Mixen mit Eistee, Gingerale oder Cranberrysaft zu einem sensationellen Longdrink, kombinieren mit Blauschimmelkäse oder servieren eisgekühlt zu geräuchertem Lachs. In der Nase entpuppt sich das Kultgetränk als perfekte Harmonie starker und eleganter Aromen mit dominanten Vanillenoten, gefolgt von reifer Marille, Bratapfel und einem feinen blumigen Bouquet. Am Gaumen als ein abgerundeter, gut ausbalancierter Cognac mit vielschichtigen Aromen reifer Früchte und zarten Lakritzennoten. Ein V. S. O. P. mit ausgeprägtem Charakter und von außergewöhnlicher Vielseitigkeit.

www.remymartin.com

www.topspirit.at



Noblesse oblige

Die beliebten Non-Vintage-Cuvées aus dem Hause Perrier-Jouët – „Grand Brut“, „Blason Rosé“ und „Blanc de Blancs“ – haben ein neues Outfit erhalten, das den femininen und modernen Stil der Champagner-Marke perfekt unterstreicht. Das neue Flaschendesign mit langem, schlankem Hals und den weich gerundeten Schultern orientiert sich am Champagner „Blason de France“, den Prestige-Cuvée aus der Ernte von 1955. Blickfang am Etikett ist natürlich weiterhin die Anemone. Sie war einst die Blume des Brautstraußes bei der Hochzeit von Gründer Pierre Nicolas Perrier und seiner Frau Adele Jouët und ist noch heute das Markenzeichen von Perrier-Jouët.



Geradlinig & dynamisch

Henkell erstrahlt im neuen Look: Eine dynamischere Linienstruktur, ein reduzierter Rahmen und eine leichte Schriftänderung sorgen für einen modernen und frischeren Auftritt. Die Neugestaltung deutet auf abstrakte, designorientierte Weise die Logo-Positionierung auf der goldenen Kapsel an. Durch den parallel dazu entwickelten Querstreifen für den Flaschenhals ist die Marke selbst dann zu sehen, wenn die Sektflasche im Eiskühler liegt – ganz im Sinne der Idee von Otto Henkell im Jahr 1925.



Kult-Sager

„Man bringe den Spritzwein!“ – dieser Spruch vom Wiener Alt-Bürgermeister Michael Häupl hat österreichweit Kultstatus erlangt. Gemeinsam mit 1000things und dem niederösterreichischen Winzer Norbert Bauer hat Wein & Co den legendären Sager aufgegriffen und als Hommage einen eigenen Spritzwein kreiert. Der trockenere Grüne Veltliner mit 12 % Alkoholgehalt ist leicht, frisch und trinkfreudig – und somit die perfekte Basis für Weißen Spritzer.



**VOLLE
GETRÄNKE-
KOMPETENZ
FÜR DIE
GASTRONOMIE**



Natürlich prickelnd

Das Traditionshaus Kattus präsentiert eine weitere Innovation: Kattus Organic. Der Bio-Sekt aus Grünem Veltliner überzeugt in hellen Farben und mit feiner Aromatik.

Mit Kattus Organic treibt die Traditionskehlerei einmal mehr die Weiterentwicklung des heimischen Sektmarktes voran. Passend zur Jahreszeit bringt die Wiener Sektmanufaktur ihren ersten Bio-Sekt in einer limitierten Auflage von 10.000 Flaschen auf den Markt. Die für den neuen Schaumwein verwendeten Trauben der Sorte Grüner Veltliner stammen ausschließlich aus heimischem Bio-Anbau.

Bio-Zertifizierung

Dank der schonenden und nachhaltigen Herstellung darf der Sekt das EU-Bio-Siegel tragen. Es zeichnet Produkte aus kontrolliertem biologischen Anbau aus und wird an Unternehmen vergeben, die wesentlich zu ökologischen Verbesserungen beim Anbau und bei der Verarbeitung von Nahrungsmitteln beitragen.

Johannes & Sophie Kattus präsentieren den ersten Kattus Organic.



Seit Ende 2018 besitzt Kattus die Bio-Zertifizierung. „Die Nachfrage nach Bio-Produkten aus regionaler Herstellung steigt seit Jahren. Bei der Herstellung von Kattus Organic wird deshalb auf die Nutzung von Herbiziden und Pestiziden verzichtet. Diese Art der ökologischen Landwirtschaft fördert die Gesundheit und die Fruchtbarkeit des Bodens. Das unterstützen wir gerne“, erklärt Johannes Kattus.

Natürlichkeit im Mittelpunkt

Kattus Organic verwöhnt den Gaumen mit feinsten Veltlineraromatik, unterlegt mit Noten gelber Äpfel und zarter Fülle. Der trockene Bio-Sekt überzeugt unter anderem durch seinen flotten Mousseux und seinen eleganten Abgang. Optisch erstrahlt er in hellem Gelbgrün. Durch seine Ausdrucksstärke hat er bei leichten Fisch- und Hühnergerichten ebenso seinen Platz am Tisch wie beim herzhaften Barbecue.

Die Natürlichkeit des zu 100 Prozent aus Grünem Veltliner bestehenden Bio-Sekts wird auch durch das Erscheinungsbild in den Mittelpunkt gestellt. Gehüllt in ein modernes Design mit hellen Farben, präsentiert sich Kattus Organic in einem natürlichen Look.

Sowohl beim Verpackungsmaterial als auch bei der Etikettierung der Flasche wird auf nachhaltige Materialien gesetzt. Kattus Organic ist in der Kategorie „Klassik“ der dreistufigen Sekt-Qualitätspyramide eingestuft, bei der die Herkunft der Trauben aus einem österreichischen Bundesland sowie eine Mindestlagerzeit des Sekts auf der Hefe von neun Monaten garantiert ist. Ausgewählte Restaurants und Hotels, die Wert auf Bio-Produkte legen, servieren Kattus Organic.

www.kattus.at



Heiß & kalt ein Genuss

Mit hohem Anteil an erlesenen Früchten, Kräutern bzw. Blüten.

Sobald der Winter naht, sind die winterlichen Sirupe von Darbo wieder in limitierter Auflage erhältlich. Die Edition begeistert mit den saisonalen Sorten Bratapfel, Cranberry-Aronia und Quitte. Ob kalt oder heiß zubereitet, ein süßer, herber oder fruchtiger Genuss in bewährter Darbo-Qualität sind in jedem Fall garantiert. Auch ideal zum Verfeinern von Tee oder – ein absolutes Highlight – als Punsch. Die Wintersirupe werden auf aufmerksamkeitsstarken Displays im Großhandel, nur für kurze Zeit, platziert und laden förmlich zum Probieren ein.

Per Touch zum Hochgenuss

JURA steht seit vielen Jahren für modernes Design und Technik auf höchstem Niveau. Ob es die einfache Bedienung via Smartphone ist, eine überarbeitete Touchbedienung oder künstliche Intelligenz, die Herbstneuheiten von JURA protzen vor modernster Technik.



SCHLOSSWEINGUT
SOVERÄNER
MALTESER RITTERORDEN



WEINGUT
KLOSTERKELLER
SIEGENDORF



Unser Team freut sich auf Ihren Besuch!



**HALLE 01
STAND 0410**

www.lenzmoser.at

Beste Weine aus dem Mailberg Valley

„Optimus quisque“ heißt „einfach das Beste“ und ist seit fast 900 Jahren der Leitsatz des Souveränen Malteser Ritterordens. Nach diesem Grundsatz werden im von der Weinkellerei Lenz Moser bewirtschafteten Schlossweingut die Weine produziert.

„Wir erwarten heuer schöne Weine in guter Qualität mit viel Frucht und Frische“, freut sich Ing. Norbert Gutmayer, Gutsverwalter des Schlossweinguts. Zwar bereiteten dem Önologen – trotz Bewässerung – die extreme Hitze und Trockenheit während des Sommers große Sorgen, jedoch sorgten die Niederschläge im August dafür, dass die Trauben doch noch die gewünschte Größe und Aromatik entwickelten. Nach einer frühen Blüte und leichtem Frost im Mai hat der sonnige Sommer die Trauben wunderbar reifen lassen. Der diesjährige Jahrgang wird daher kräftige Weine mit hoher Gradation und moderater Säure hervorbringen.

Insbesondere für die Qualität der Rotweine waren die vielen Sonnenstunden von Vorteil: „Bei den roten Trauben war viel Laubarbeit nötig, um eine optimale Reife zu garantieren. Bei den weißen Trauben, die es eher schattiger mögen, haben wir hingegen bewusst nicht zu viel Laub weggenommen“, erklärt Norbert Gutmayer. Die Weinlese in Mailberg wird voraussichtlich noch bis Ende Oktober andauern. „Das Wechselspiel von sonnigen, noch warmen Tagen und kühlen Nächten macht vor allem beim Grünen Veltliner die charakteristische pfeffrige Würze und die Frische aus“, so Gutmayer, „deshalb wollen wir das milde Herbstwetter nutzen und lassen die Trauben länger hängen, um aus ihnen das Beste herauszuholen.“

Qualität statt Quantität

Die Erntemengen liegen heuer etwas unter Vorjahresniveau. Damit ist Norbert Gutmayer aber durchaus zufrieden, denn für den Weingutsleiter gilt stets das Prinzip „Qualität statt Quantität“. In diesem Sinne werden die Weingärten nach den Richtlinien der ÖPUL umweltschonend bewirtschaftet und die Hektarerträge bewusst niedrig gehalten werden, um hochqualitative Weine mit hoher Extraktkonzentration zu erhalten. Im Durchschnitt produziert das Schlossweingut jährlich rund 200.000 Flaschen Wein. Gärung und Ausbau erfolgen im Stammhaus von Lenz Moser in Rohrendorf.

Weine mit Charakter

Mailberg zählt zu den besten Adressen des niederösterreichischen Weinbaus. Die im kleinen Winzerort im Weinviertel gelegene Ordenskommende Mailberg ist der älteste Besitz des Souveränen Malteser Ritterordens. Seit 1969 bewirtschaftet die Weinkellerei Lenz Moser die im „Mailberg Valley“ befindlichen 50 Hektar Weingärten rund um das Schloss. Davon entfallen 20 ha auf Grünen Veltliner und 12 ha auf Blauen Zweigelt, auf der restlichen Fläche wachsen Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot und Blauer Burgunder.

Neben den beiden Grünen Veltlinern „Weinviertel DAC“ und „Riede Hundschupfen“ sowie dem „Malteser Ritterorden Brut Sekt“ ist das Aushängeschild des Schlossweingutes der berühmte „Kommende Mailberg“, ein edler Rotwein aus Cabernet Sauvignon- und Merlot-Trauben, der nur in besonders guten Jahren abgefüllt wird.

Alles für den GAST: Halle 1, Stand 0410

www.lenzmoser.at

Ing. Norbert Gutmayer, Önologe und Gutsverwalter des Schlossweinguts des Souveränen Malteser Ritterordens

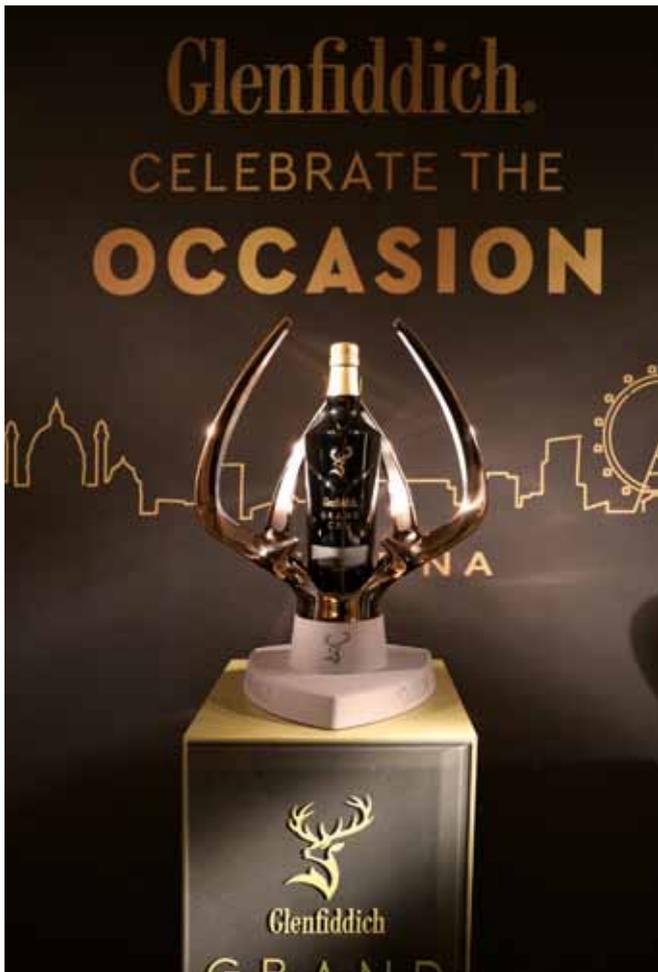




KATTUS
Organic

Bio?logisch!

Nachhaltiger Genuss und einmaliger Geschmack.
DER ERSTE BIO-SEKT VON KATTUS.



Der perfekte Whisky für Hedonisten

GLENFIDDICH Grand Cru – ein limitierter Single Malt Scotch Whisky aus 23 Jahre alten, handverlesenen Whiskys mit dem Geschmack von luxuriöser Eleganz und wahren Genuss begeistert ab sofort Whisky-Aficionados.



Glenfiddich, der meistprämierte Single Malt Scotch Whisky, präsentiert die erste Limited Edition der neuen exquisiten Grand-Serie. Den Grand Cru, der durch das Finish in französischen Cuvée-Fässern das *Savoir-vivre* neu definiert. Die exklusive Abfüllung ist eine einzigartige Melange von schottischen Aromen und französischer Weinkultur, vereint zu einem stilistisch neuartigen Whisky. Gereift in seltenen französischen Cuvée-Eichenfässern erfährt er ein elegantes Finish, das ihm einen Geschmack von wahrer Eleganz verleiht.

Brian Kinsman, Malt Master von Glenfiddich zeichnet auch beim Grand Cru für das perfekte Ergebnis im Glas verantwortlich.

So ganz anders ...

Der Grand Cru, ebenso kühn wie unerwartet, ist der Inbegriff besonderer Qualität und Handwerkskunst. Mit seiner sanften Ausgewogenheit sprengt er jede gängige Vorstellung davon, wie ein Single Malt Whisky schmecken soll. Durch seinen überraschenden Geschmack beansprucht er für sich, außergewöhnliche Augenblicke zu einem unvergesslichen Genussmoment transformieren zu können. Der für Nonkonformisten kreierte Whisky bietet allen, die gerne aus der Reihe tanzen und die schönen Momente des Lebens auf individuelle Weise zelebrieren und genießen wollen, bei jedem Schluck ein unerwartetes, bleibendes Geschmackserlebnis.

Savoir-vivre neu interpretiert

Aufgrund der außergewöhnlichen Experimentierfreudigkeit und fachlichen Kompetenz im Hause Glenfiddich wurde der neuartige Whisky, der durch seine lange Reifung in amerikanischen und europäischen Eichenfässern einen intensiven und vollmundigen Geschmack erlangt, noch mit Aromen aus französischen Cuvée-Fässern veredelt. Jeder Tropfen Grand Cru ist das Ergebnis einer bis zu sechs Monate währenden Vermählung, wodurch seine exquisite Aromenvielfalt – von Apfelblüten über kandierte Zitrone bis hin zu frisch gebackenem Brot – heranreifte. Am Gaumen verbinden sich intensive Vanille, süßes Brioche, Sandelholz, Birnensorbet und weiße Trauben zu einer aromatischen Harmonie ohnegleichen, die, unterstützt durch ein lang anhaltendes opulentes Finish, zu einem unvergesslichen Trinkerlebnis wird.

Anders als die anderen

Glenfiddichs Malt Master Brian Kinsman: „Diese ungewöhnliche Whisky-Kreation, die einmal mehr mit den Konventionen der Kategorie bricht, bot die spannende Möglichkeit, eine Spirituose zu kreieren, in der unsere Experimentierfreude zum Ausdruck kommt. Dies ist der einzige Glenfiddich Single Malt mit einem exceptionellen Finishing in französischen Cuvée-Fässern,



in denen früher die außergewöhnlichsten Schaumweine der Welt heranreiften. Wir stellten aus unserer einzigartigen Sammlung älterer Maltfässer einen handverlesenen 23-jährigen Blend zusammen und wir experimentierten lange, um die optimale Dauer der Reifung und des Finishing herauszufinden. Das Ergebnis, eine Melange des Besten aus beiden Welten, ist exquisit und eine besondere Hommage an jedes einzelne Cuvée-Fass, in dem die Malts ihr Finishing erfuhren.“ Glenfiddichs globaler Markenbotschafter Struan Grant Ralph ergänzt: „Dieser neue Whisky steht beispielhaft für die Leidenschaft der Marke, die Grenzen in der Whiskyproduktion auszuloten und über den Tellerrand hinauszublicken, um geschmacklich hervorragende und ausgefallene Spirituosen zu kreieren. Das Ergebnis ist der Grand Cru.“

Auch optisch bestechend

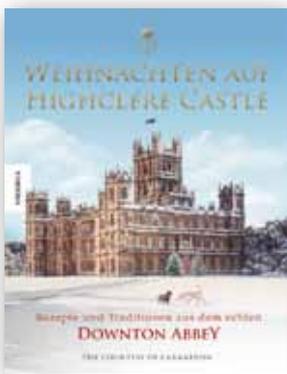
Die elegante schwarze Glasflasche mit dem goldenen „Grand Cru“-Aufdruck und dem aussagekräftigen goldenen Verschluss wird in einer pompösen schwarzen Box präsentiert, auf der ein gold funkendes Feuerwerk zu sehen ist, das die Freude zum Feiern, ein Touch von Luxus und die Geschmacksexplosion im Glas symbolisiert. Die Verpackung wurde von der preisgekrönten Designagentur HERE aus London kreiert.

Dieselbe Designagentur verpasst auch der 12- und 15-jährigen Variante des weltweit meistausgezeichneten Single Malts ein frisches und gleichzeitig edles Design. Das durchdachte und elegante neue Design steht zum einen für den Pioniergeist und die Abenteuerlust des Gründers William Grant, es bezieht sich aber auch auf die Anfänge als kleines Familienunternehmen. Die Flaschen erstrahlen fortan in einem frischen und sehr charakteristischen Look. Der 12 Jahre alte Glenfiddich heißt zukünftig „Our Original Twelve“, ein klares Bekenntnis zu dem meistverkauften und wohl bekanntesten Whisky der Destillerie. Der 15 Jahre alte trägt fortan den Namen „Our Solera Fifteen“, eine Hommage an das einzigartige Solera-Vat-Verfahren, einer wahren Innovation in der Whiskyherstellung.

In Österreich ist der Glenfiddich Grand Cru in limitierter Stückzahl (ca. 200 Flaschen) ab Oktober 2019 erhältlich.

www.glenfiddich.com

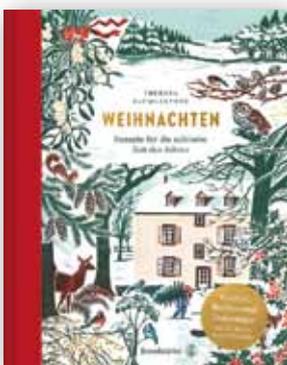
www.topspirit.at



Weihnachten auf Highclere Castle

Rezepte und Traditionen aus dem echten Downton Abbey
Fiona Countess of Carnarvon

In diesem Jahr feiern wir Weihnachten im wahren Downton Abbey, auf Highclere Castle in Hampshire. Die Hausherrin Lady Fiona Carnarvon gewährt einen einmaligen Blick hinter die Kulissen der weltweit erfolgreichen Kultserie und lädt ein, die Adventszeit und Festtage bis zum Neujahrsabend auf dem Schloss zu entdecken. Neben köstlichen süßen und herzhaften Rezepten gibt sie Einblick in Bräuche und Traditionen, die hier noch aufrechterhalten werden. Gebunden mit Schutzumschlag, 320 Seiten, mit 302 farbigen Abbildungen, 36,- €, ISBN 978-3-95728-396-2, Knesebeck

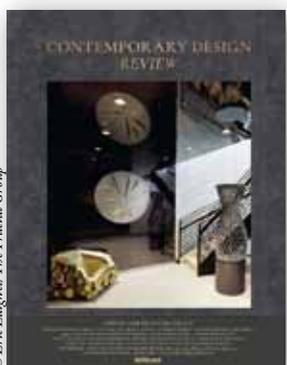


Weihnachten – Rezepte für die schönste Zeit des Jahres

Theresa Baumgärtner

Weihnachten: Für die leidenschaftliche Köchin und Bäckerin Theresa Baumgärtner die schönste Zeit des Jahres. Um sich auf das große Fest einzustimmen, reist sie unter anderem in das vorweihnachtliche Edinburgh und in den Schwarzwald, wo sie eine Lebkuchenbäckerei besucht. Den Kopf voller neuer Ideen geht es schließlich nach Luxemburg in das geliebte Hazelnut House. Mit ihrem Gespür für Schönes und Natürliches sorgt Theresa für eine wundervolle Atmosphäre.

Halbleinenband mit Lesebändchen, 19 x 24 cm, 240 Seiten mit 200 Abbildungen, 30,- €, ISBN 978-3-7106-0332-7, Verlag Brandstätter

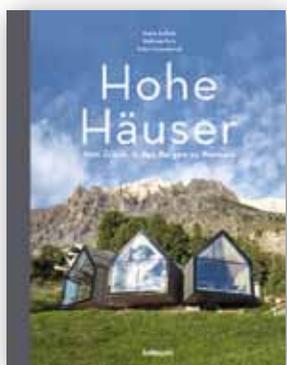


Contemporary Design Review

Edited by Cindi Cook, Contributing Editor Martin Waller, Texts by Frank Wagner

Worin fühlen wir uns wohler als in harmonisch gestalteten Räumen? Ob in Shops, im Hotel oder zu Hause: Eine stilvolle Umgebung steigert das Wohlbefinden. Mit Contemporary Design Review präsentiert sich die aktuelle Designszene in einer umfassenden Werkschau. Sorgfältig ausgewählt und mit Liebe zum Detail vorgestellt, entführt der opulente Bildband in die inspirierende Welt der schön gestalteten Dinge.

Hardcover, 25 x 32 cm, 256 Seiten, 366 Farb- und 10 Schwarz-Weiß-Fotografien, Texte in Deutsch und Englisch, 80,- €, ISBN: 978-3-96171-175-8, Verlag teNeues

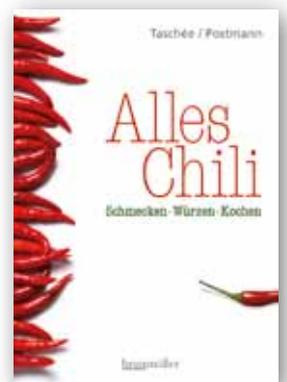


Hohe Häuser – Vom Glück, in den Bergen zu wohnen

Maria Seifert, Wolfram Putz & Peter Feierabend

Ein inspirierendes Buch, das zu neuen Abenteuern in luftiger Höhe einlädt. Die unterschiedlichsten individuellen Domizile wurden ausgewählt: Egal ob hochmodern und renoviert, jahrzehntealt und ursprünglich, groß und luxuriös oder klein und einfach – jedes der im Buch vorgestellten Häuser ist der ideale Anlaufpunkt für Bergliebhaber, um sich dauerhaft oder für eine kurze Verschnaufpause zwischendurch „einzunisten“.

Hardcover, 22,3 x 28,7 cm, 192 Seiten, ca. 150 Farbfotografien, 40,- €, ISBN: 978-3-96171-204-5, Verlag teNeues



Alles Chili – Schmecken-Würzen-Kochen

Simone Taschée, Klaus Postmann

Mit „Alles Chili“ festigen Simone J. Taschée und Klaus Postmann die Position der Chili als eigene Geschmackskomponente in der Kulinariik unserer Breiten. Dieses erste sortenreine Chili-Kochbuch bietet eine vorurteilsfreie Herangehensweise an eines der ältesten Gewürze der Menschheit und richtet sich an alle kulinarisch Interessierten, die die Chili für sich entdecken oder aber noch besser in der eigenen Küche einsetzen wollen.

Gebunden mit Schutzumschlag, 16 x 23 cm, 304 Seiten, 25,- €, ISBN-13: 978-3-99100-259-8, Braumüller



Genießen auf der Alm

Das Almdorf Reiteralm & Almhotel Edelweiss befindet sich auf einem Hochplateau in 1.200 Höhenmetern. Umgeben von saftigen Almen und duftenden Wäldern bietet es einen beeindruckenden Panoramablick auf die gesamte Bergkulisse des Dachsteins.

Text: Peter A. de Cillia,
Fotos: Almdorf Reiteralm

Mittlerweile könnte man fast schon von einer Art „Inflation“ in Zusammenhang mit Alm- und/oder Chaletdörfern sprechen. Immer mehr Hoteliers springen auf diese Art des Angebots auf, zumal genügend Platz vorhanden ist und ihr Gästeklientel mit dieser Urlaubsidee auch etwas anfangen kann. Wir waren bei unserem Lokalaugenschein anfangs deshalb auch etwas skeptisch, wurden aber durch die Qualität besonders der neuesten Chalets restlos überzeugt. 18 Almhütten, darunter Almhütten Enzian Deluxe, und 12 Premium-Chalets des 4-Sterne-Bergdorfes schmiegen sich auf unterschiedlichen Ebenen auf vier Hektar an den





Berghang. Für noch mehr Romantik sorgen die Kuschel-Chalets Kaiseralm und Kaiserin, die im Juli 2019 fertig wurden und in denen wir den Lokalausweis genießen konnten.

Mittelpunkt des Dorfgeschehens ist das kleine Almhotel Edelweiss. Durch die Höhenlage und Abgeschlossenheit des Almdorfes finden Gäste einen Rückzugsort inmitten der Natur. Die touristische Infrastruktur lässt keine Wünsche offen: Direkt an der Piste gelegen, erreicht man in wenigen Minuten den Einstieg ins Skigebiet amadé, und in den Sommermonaten ist es ein Eldorado für Mountainbiker und Wanderer. Die Eigentümer, das Brüderpaar Reinhold und Johann Unterkofler, haben mit viel Geschmack verstanden, eine eigene, fast privat anmutende Urlaubswelt zu schaffen. Einer der Wahlsprüche der Brüder lautet: „Sich zu Hause fühlen – hoch in den Bergen“, und diesen haben die Hoteliers bestens umgesetzt.

Die Premium-Chalets

Das Almdorf Reiteralms entstand 2006 mit dem Bau von 18 Komfort-Almhütten und dem gemütlichen Almhotel. Bis 2012 kam es zur Erweiterung um zwölf Premium-Chalets mit noch



mehr Wohnkomfort und exquisiter Ausstattung. Die Premium-Häuser sind zwischen 119 und 300 Quadratmeter groß und bieten Platz für vier bis 22 Personen. Sie verfügen über ein Wohnzimmer mit offenem Kamin sowie Sofa und Lesesessel. Die Wohnküche aus Vollholz mit Backofen, Cerankochfeld, Spülmaschine, Kühlschrank und hochwertiger Kaffeemaschine lässt keine technischen Wünsche offen. Ein großer Holztisch mit Eckbank lädt zu geselligen Stunden ein. Im Schlafzimmer finden sich ebenfalls Vollholzmöbel. Entspannung finden Gäste im Wohlfühlbereich mit finnischer Sauna und Komfortliegen. Auf der Holzveranda wartet der Wellness-Pot. TV, Radio und WLAN sowie ein Ski- und Skischuhraum gehören ebenfalls zur Ausstattung. Auch im Inneren steht für Familie Unterkofler die Natur im Mittelpunkt. Überall finden Echtholz aus heimischen Hölzern wie Fichte, Lärche und Kiefer sowie Naturstein Verwendung und versprühen alpine Wärme und Gemütlichkeit. Die



Wände wurden teilweise mit Kalkputz und weißer Wandfarbe in Szene gesetzt. Große Fensterfronten geben den Blick auf die umliegenden Berge frei. Lampenschirme und Hocker aus Fell, flauschige Kissen, hochwertige Matratzen und Bettwäsche sorgen für eine gemütliche Atmosphäre. Urig, aber mit viel Stil – so könnte man das Ambiente kurz beschreiben.

Das Almhotel Edelweiss

Das Almhotel ist mit seinem Dorfplatz, Rezeption, Restaurant das Herz des Bergdorfes. Gäste, die den Komfort und Service eines Hotels wünschen, buchen eines der 13 Zimmer und zwei Suiten im Landhausstil. Auch hier legte Familie Unterkofler großen Wert auf die Verwendung von heimischen Hölzern gepaart mit farbigen Kontrasten in Grün und Rot. Einzelne Wände wurden mit Kalkputz und weißer Wandfarbe in Szene gesetzt. Für das kulinarische Wohl der Gäste sorgt Küchenchef Robert Komjati. In den Stuben wird ein Frühstück oder eine

Halbpension angeboten. Die Hütten sind aber auch als Selbstversorger buchbar. Wer möchte, lässt sich das Frühstück ins Chalet liefern. Grills leihen die Almhüttenbewohner im Hotel kostenlos aus, so steht einem privaten Grillabend auf der eigenen Terrasse nichts entgegen. Und genau mit diesen Möglichkeiten wird das Urlauberherz bestens bedient. Die meisten Chalets nutzten bei unserem Besuch die Möglichkeit des Selbergrillens.

Wellness

Auf Anfrage steht Gästen der Wellnessbereich des Hotels mit Sauna, Dampfbad, Kneippbecken, Panoramawirlpool und einem Spa-Behandlungsraum zur Verfügung. Im Sommer begeistert ein Naturschwimmteich mit großzügiger Liegewiese für Familien und ein zweiter Adults-only-Schwimmteich, der wirklich keinerlei Wünsche mehr offen lässt.

Fazit

Eine Urlaubsvariante nicht nur für Familien. Auch die Zweisamkeit kann in diesen modernen Chalets genossen werden. Wenn man nicht aufpasst, könnte man hier schnell zum Einsiedler mutieren, denn das gestylte Ambiente der „Hütten“ und die private Sauna mit Hot Pot sind dazu angetan, eher unter sich zu bleiben.

www.almdorf-reiteralm.at



HOTEL&DESIGN-Bewertung

Architektur					
Design					
Spa					
Kulinarik					
Service					

ALLES FÜR DEN
GAST
HERBST 

09.-13. NOV. 2019
MESSEZENTRUM SALZBURG

Save
the date



Die tonangebende Fachmesse

50. Internationale Fachmesse für die gesamte Gastronomie und Hotellerie



Bodenständiger Luxus

In Mals im südtirolerischen Vinschgau hat Familie Pobitzer mit dem Garberhof eine außergewöhnliche Urlaubsoase geschaffen. Das mit viel Liebe zum Detail renovierte 4-Sterne-Superior-Haus ist ein Design-Juwel, in dem „leiser Luxus“ gelebt wird.

Südtirol ist ja nicht gerade arm an tollen, professionell geführten Hotels. Der Garberhof präsentiert sich aber als ein ganz besonders Juwel. Altbewährtes und Neues gehen in dieser Urlaubsoase Hand in Hand. Mit Unterstützung des Münchner Gestaltungsbüros Edi und Sepp entstand das Konzept einer authentischen Symbiose aus bodenständigem Luxus, Transparenz und Verwurzelung in der bäuerlichen und handwerklichen Tradition Südtirols. Mit Blick auf die über 1.000 Jahre alte Baugeschichte des Vinschgaus verwendeten die Architekten Florian Hugger und Thomas Rampp zum Beispiel im neu designten Panoramarestaurant und in der lichtdurchfluteten „Lounge Bar 1981“ ausschließlich regionale Baustoffe wie Fichte, Lärche oder Naturstein. Designelemente, darunter mundgeblasene Lampen aus Murano-Glas. Eigens für das Hotel kreierte Kupferleuchten und Objekte der Designerkooperative Artisan prägen das Bild des Hauses ebenso wie eine Kunstsammlung, die die Hoteliersfamilie bereits seit den 1980er-Jahren beständig erweitert. Aus-

gewählte Werke von Südtiroler Künstlern wie Paul Flora, Hans Ebersberger, Karl Graser, Erich Stecher und Christian Stecher sorgen für eine kultivierte Wohlfühlatmosfera.

Zeitgenössisches Design im Alpin-Stil prägen nicht nur die 42 Zimmer und Suiten, sondern auch die beiden brandneuen Chalets, die mit einer raumhohen Glasfront, Terrazzo-Böden, maßgefertigten Möbeln sowie einer 40 m² großen Terrasse zum Relaxen einladen. Die beiden Chalets können getrost als das Nonplusultra des derzeitigen Chaletbooms bezeichnet werden.

Wahlweise entspannen zudem Gäste im Indoor- oder Outdoor-Fitnessbereich und in der 6.000 m² großen Parkanlage, die sich wie eine grüne Ader um das Hotel erstreckt.

Der lichtdurchflutete Spa-Bereich überzeugt mit seinem modernen Holzdesign und der verglasten Poollandschaft mit Innenbecken und einem Warmwasser-Infinitypool. Neben einer großen finnischen Sauna mit Glasfassade und einer Bio-Sauna lädt die Terrasse dazu ein, in das Panoramabecken einzutauchen.





Gin-Liebhaber Klaus Pobitzer kreiert abends eigene Gin-Tonic-Variationen.

In Italiens größtem Hotel-Hamam trifft zudem Südtiroler Wellnessatmosphäre auf orientalisches Flair. Sinnliche Düfte und faszinierende Lichtspiele entsenden die Sinne in einen Traum aus 1001 Nacht.

Am Abend sorgt dann die variationsreiche Gourmetküche von Chefkoch Christian Lechthaler für ebenso leichten wie schmackhaften Gaumengenuss mit edlen Tropfen und Raritäten aus dem begehren Weinschrank. Und zum Abschluss eines erfüllten Tages präsentiert Eigentümer Klaus Pobitzer höchstpersönlich seine ganz besondere Liebe: Der Gin-Liebhaber kreiert dank der ständig wachsenden Gin-Kollektion für seine Gäste eigene Gin-Tonic-Variationen. Aus über 50 verschiedenen Gins, darunter acht aus Südtirol, findet er für jeden Gast den richtigen Geschmack, denn Gin ist seit jeher die Leidenschaft von Klaus Pobitzer.

Das Geburtsjahr des Felix-Luis

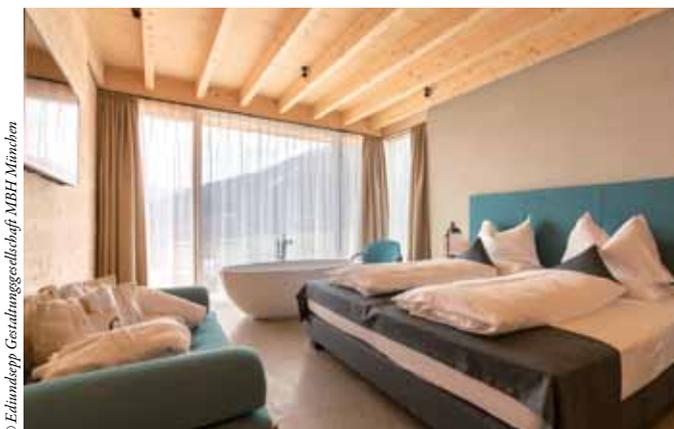
Gemeinsam mit dem sehr versierten Brenner-Duo, dem Malser Alexander Secci und dem deutsch-britischen Destillateur Benedikt John Skelton, hat Pobitzer darüber hinaus im Sommer seinen eigenen Gin entwickelt. Benannt nach seinem Sohn, hat er 2019 den Felix-Luis aus der Taufe gehoben. Dieser Gin ehrt nicht nur seinen Erstgeborenen, sondern soll auch an den Etruskerring Felicius erinnern, der um 400 v. Chr. die Berge der Gegend

annektierte und sowohl die Aprikose als auch sardische Kräuter in den Vinschgau brachte. Mit Enzian aus dem Rosengarten und exotischen Gewürzen britischer Reisender verfeinerten Felicius und seine Schergen ihre Speisen. Heute möchte das Gin-Trio mit dem Felix-Luis an diese Geschichte und an die erstgeborenen Malser Söhne erinnern, finden sich doch viele der herrlichen Aromatika von einst im Felix-Luis wieder: von Wacholderbeere und Iriswurzel aus der Toskana über Marille und Enzian aus Südtirol bis hin zu indischem Kardamom und Ingwer aus Jamaika. Dieser Gin verströmt ein Aromen-Potpourri für Nase und Gaumen. Der Gastgeber kommt auch immer wieder und ganz bewusst zum Gast, um zu plaudern, sich auszutauschen oder einfach nur nachzufragen, ob alles passt. Der gemütliche Austausch mit den Gästen hat für den Vollblutgastgeber zu jeder Zeit oberste Priorität. Auch einer der Gründe, warum der Garberhof so beliebt ist. Wieder eine Hoteliersfamilie wie im Vorzeigebuch. Gäste aus dem In- und Ausland fühlen sich hier mehr als nur wohl.

Fazit

Ein Vorzeigehaus in Südtirol. Mit einer besonderen Herzlichkeit vermittelt die Gastgeberfamilie bestes Urlaubsfeeling. Design und Kulinarik werden auf höchstem Niveau präsentiert, dies aber nicht aufgesetzt, sondern auf eine natürliche Art und Weise. Ein Hotel für weitgereiste Genießer, für Menschen mit Geschmack und Sinn für das Wesentliche.

www.garberhof.com



© Edunkopp Gestaltungsgesellschaft MBH München

HOTEL&DESIGN-Bewertung

Architektur					
Design					
Spa					
Kulinarik					
Service					



Über den Dingen schweben

Im frisch umgebauten Hotel Belvedere in Jenesien bei Bozen können Gäste Südtirol von seiner schönsten Seite genießen.

Text: Peter A. de Cillia,
Fotos: Hotel Belvedere, Günter Standl



Südtirol ist ja unter Kennern schon lange kein Geheimtipp mehr. Speziell die Hotel- und Gastroszene sowie die kulinarischen Verführungen aus Küche und Keller werden von internationalen Aficionados schon seit vielen Jahren geliebt. Der Ort Jenesien wird aber dennoch nicht so vielen etwas sagen. Ganz zu Unrecht, denn der Ort oberhalb Bozens bietet selbst für Verwöhnte etwas Außergewöhnliches. Das 3.000-Seelen-Bergdorf schmiegt sich an die Sonnenhänge 1.100 Meter über den Dächern von Bozen. Unweit der Alpenmetropole schwebt man hier Lichtjahre über dem Rummel der Stadt, und das nach Erweiterung und Umbau im Sommer wiedereröffnete Vier-Sterne-Superior-Hotel Belvedere präsentiert sich als Juwel für all diejenigen, die schon viel gesehen haben und wissen, auf was es in Wirklichkeit ankommt. Das familiengeführte Haus bietet vieles: zum Ersten eine Aussicht zum Träumen. Sie reicht vom Schlern, Rosengarten und dem Rest vom Dolomitenfest über den Bozener Talkessel bis weit hinunter ins mediterrane Überetsch.

Zimmer mit Aussicht

„Fernsehen“ können Gäste von der „Sky Lounge“ auf der nun erweiterten Terrasse, den zehn neuen exklusiven Amira-Suiten, der neuen Außensauna in spektakulärer Lage sowie vom Infinity-pool aus. Das Ambiente und Design ist bewusst sehr zurückgenommen worden, damit sich die Gäste eben auf das Wesentliche einlassen können – die Umgebung, die Ruhe, das Nichtstun. Und so genießt man das Frühstück auf der Terrasse, pendelt untertags zwischen Liegewiese, Sauna und Outdoorpool – er wurde zusammen mit der Sauna bei unserem H&D-Award von der Jury als Sieger ausgezeichnet – und schaut in die Landschaft, so man sich nicht ein dickes Buch zum Lesen mitgenommen hat. Ziemlich anstrengend, dieses wohltuende Nichtstun. Man spürt, wie der Körper sich fallen lässt und entspannt. Abends lockt dann ein Drink im ebenfalls neu gestalteten Bar-Lounge-Bereich. Zu den weiteren Neuerungen zählen zudem ein lichtdurchfluteter Raum für (Yoga-)Workouts und Seminare, Lagerräume für MTBs und Wanderausrüstung.

Qualität, die besticht

In den Zimmern des neuen Traktes dominieren klare Linien, natürliche Materialien und viel Licht dank großer Fensterfronten. Um die Schadstoffbelastung durch Baumaterial auf ein Minimum zu reduzieren, sind sämtliche Zimmermöbel von heimischen Tischlern in Handarbeit gefertigt. Das gesamte Haus wurde mit verschiedenen in der Region vorkommenden Naturmaterialien gebaut – allen voran heimischen Hölzern wie der Lärche oder auch der Zirbe, die bekanntermaßen unser Herz-Kreislauf-System positiv beeinflusst und für verbesserten Schlaf sorgt. Bei den verwendeten Natursteinen dominiert der Porphyr. Das ganze Hotel ruht auf diesem Porphyr-Felsgebilde, das auch in den Innenbereich der Wellnesszone stilvoll integriert wurde.

HOTEL&DESIGN-Bewertung

Architektur					
Design					
Spa					
Kulinarik					
Service					

Im Sinne der Nachhaltigkeit legt man im Belvedere auch großen Wert auf die Nutzung erneuerbarer Energien: Pelletheizung für die Beheizung der Gästezimmer, Solarenergie für Strom und Warmwasser, Regenwasser für die Toilettenspülung.

Wohlfühlfaktor

Auch der Rundum-Wohlfühlaspekt für den Gast steht bei der Inhabersfamilie Reichhalter-Leonhardy im Mittelpunkt. Dazu gehören neben einem persönlichen, kompetenten Service die gute, regionale und zeitgemäße Landhausküche des jungen, lokalen Küchenteams. Die Servicemannschaft ist locker drauf, überaus freundlich und kompetent und die Eigentümer versuchen mit jedem Gast ins persönliche Gespräch zu kommen, und das aus Überzeugung: „Wir wollen, dass Gäste sich bei uns wie zu Hause fühlen, dass wir ihre Wünsche erfüllen und dass wir auf unkomplizierte Art und Weise einen wahrhaft nachhaltigen Urlaubseindruck hinterlassen“, so Dr. Hans Leonhardy. Individuell erarbeitete Programme aus medizinischen Behandlungen, Ernährung und körperlicher Bewegung bis zu Anwendungen mit Lärchenölen aus eigener Herstellung liegen dem Hotelchef besonders am Herzen, denn er ist ausgebildeter Mediziner und Spezialist für Traditionelle Chinesische Medizin. Wer aktiv entspannen und in der Natur Kraft tanken möchte, dem steht das Mitglied der Wanderhotels mit kompetenter Beratung zu Seite. Renate Reichhalter-Leonhardy, Chefin des Hauses, ist ihres Zeichens ausgebildete Wanderführerin und leidenschaftliche Bergsteigerin. Gerne steht sie Gästen mit Rat und Tat zur Seite und gibt Tipps für eine Genusswanderung oder eine anspruchsvolle Gipfeltour. Hotelchef Hans Leonhardy kann als geprüfter MTB-Guide jede Menge Erlebnisrouten mit dem Mountainbike empfehlen. Ja, wenn man sich dazu nur aufraffen könnte, denn wie eingangs beschrieben einfach am Pool zu liegen und in die Ferne zu schauen, tut dem Körper und dem Geist ebenfalls besonders gut.

Fazit

Das Belvedere zählt garantiert zu einer der besten Hoteladressen im Alpenraum. Die Lage, das Design, die Kulinarik und das perfekte Service machen das Haus zu einem Hideaway der ganz besonderen Art.

info.belvedere-hotel.it

Vorschau auf H&D Nr. 6 | Dezember 2019



Wohnen im 5-Sterne-Hotel

Die ambitionierte Stadtentwicklung Luštica Bay in Montenegro wächst. Das „The Chedi“ verfügt über 111 Zimmer, darunter befinden sich Studios, Apartments, Penthouses und Eigentumswohnungen.



Pool & Wellness

Für die heimische Branche ein Must-have. Mit einer attraktiven Pool- und Spalandschaft kann man bei vielen Gästen zusätzlich punkten. Wir springen für Sie in die schönsten Pools.



© Leonardo

Tischkultur

Ein festlich gedeckter Tisch regt die Sinne an. Mit formschönen Tellern, Besteck und Gläsern sowie der richtigen Dekoration stimmt man Gäste aufs Feiern ein.

Kassensysteme

Einfach, schnell und leicht kontrollierbar. So sollten Abrechnungssysteme für den Gastgeber funktionieren. Für den Gast sind zudem verschiedene Bezahlmöglichkeiten eine Selbstverständlichkeit.



FOOD&DESIGN

Edle Kulinarik für die Festtage

Das Beste vom Besten kommt auf den Tisch. Der Gast sollte zu den Festtagen besonders verwöhnt werden. Wir kosten uns durch die neuesten kulinarischen Verführungen.



Exquisite Spirituosen

Speziell in der Weihnachtszeit und zum Jahreswechsel möchte man sich etwas Besonderes gönnen – auch im Glas. Edle Spirituosen aus der ganzen Welt versprechen Gaumenkitzel der ganz besonderen Art.



© Top Spirit

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 Strohmayr

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 Produktionleitung:

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

Redakteure dieser Ausgabe:

Daniela de Cillia, Peter A. de Cillia, Nicole Hoffmann, Thomas Reisenzahn, Fritz Strohmayr

Lektorat:

Jorghi Poll, Edition Atelier

Fotos:

Daniela de Cillia, Adobe Stock, Pixabay, Unsplash, Archiv. Fotorechte für nicht gekennzeichnete Fotos sind von Hotels und Herstellern kostenlos zur Verfügung gestellt. Coverfoto: Adobe Stock/Papa/Refat Mamutov

Druck:

BAUER MEDIEN
Produktions- & Handels-GmbH, 1030 Wien

Erscheinungsweise:

6 x jährlich

Auflage:

12.000 Exemplare

Aboservice und Verrechnung:

Brigitte Strohmayr, +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.

Gendgerechtes 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 Strohmayr
+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

Erscheinungstermin: 10. Dezember 2019 (RS.: 13.11.)

MIT DEM KUSS DER HASELNUSS

für
genussvolle
Momente

im Herbst



bauerspirits.com | [@bauerspirits](https://www.instagram.com/bauerspirits)

VERANTWORTUNGSVOLLER GENUSS AB 18 JAHREN!
www.verantwortungsvoll.at



hagleitner

MEIN **HÄUSCHEN** WIRD AUF
DEN **KOPF** GESTELLT.

Die **Weltneuheit** im Waschraum
ab Oktober 2019 ...

exklusiv unter den Ersten sein:
www.digitales-haeuschen.com



XIBU TOWEL hybrid

Spendet mehr als nur Papier.

www.hagleitner.com