

HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Nr. 6 | Dezember 2019



SPA & WELLNESS
Pools & Spa-
landschaften

KASSENSYSTEME
Digitalisierung
in der Branche

FOOD & DESIGN
Kulinarische
Verführungen

Glenfiddich®



**THE WORLD'S
MOST AWARDED**
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

GENIESSEN SIE VERANTWORTUNGSVOLL. WWW.VERANTWORTUNGSVOLL.AT

The Glenfiddich range has received more awards since 2000 than any other single malt Scotch whisky in two of the world's most prestigious competitions, the *International Wine and Spirits Competition* and the *International Spirits Challenge*.

Glenfiddich® Single Malt Scotch Whisky is a registered trademark of William Grant & Sons Ltd



Verehrte Leserschaft!

Das Jahr neigt sich schön langsam, aber sicher dem Ende zu. Ich hoffe, Sie waren zufrieden – mit dem Umsatz, den Mitarbeitern, aber auch mit Ihren Gästen. Sie müssen ein Umfeld schaffen, wo man sich wohlfühlt, sich entspannt und gerne etwas konsumiert. Der Staat wiederum sollte Bedingungen schaffen, die Sie als Unternehmer anspornen, Investitionen zu tätigen, und wir als

Fachmagazin trachten danach, Ihnen eine Entscheidungshilfe zu geben, für welches Ambiente Sie sich für Ihr Haus entscheiden und welches Produkt aus Küche und Keller Ihre Gäste präsentiert bekommen sollten. Nicht immer ein leichtes Unterfangen für alle Beteiligten, denn Geschmäcker und Zugänge zu einzelnen Themen sind immer verschieden. Der gute Mix ist es, der begeistern kann.

Aus diesem Grund versuchen wir einen Leitsatz zu erfüllen – „Nur das Beste für die Besten“. Klingt hochtrabend, sollte aber Realität sein. Sie finden bei uns ausschließlich Top-Produzenten, meistens Manufakturen, die sich bemühen, höchste Qualität zu liefern. Ob es sich nun um ein Bad, Bett, Sofa, Loungemöbel, einen Sessel oder eine edle Spirituose handelt: Wir holen die Produzenten vor den Vorhang, Sie entscheiden, ob diese in Ihr Haus liefern können. Und genau diese Philosophie wollen wir auch im nächsten Jahr fortsetzen, ja noch mehr: ausbauen. Sie sollen noch mehr Informationen erhalten, wohin die Reise geht. Auch aus zahlreichen Kommentaren, in denen ausgewiesene Fachleute aufzeigen, erklären, aber auch Lösungen auf vielen Gebieten anbieten. So hat dann alles seinen Sinn, und Sie als Nutzer unseres Magazins können sich sicher sein, richtig und wertfrei informiert zu werden.

In diesem Sinn wünscht das gesamte H&D-Magazin Ihnen und Ihren Liebsten schöne Weihnachten, etwas ruhigere Festtage – so dies in der Branche möglich ist – und einen guten Rutsch ins neue Jahr!

Ihr

Peter A. de Cillia
Chefredakteur



Kassensysteme: Digitalisierung in der Gastronomie & Hotellerie, Seite 17



Spa & Wellness: attraktive Pools und tolle Spalandschaften, Seite 25



New Design University St. Pölten: Hotels der (nahen) Zukunft, S. 31



Kulinarische Verführungen aus Küche und Keller, ab Seite 44



1



2



3



4

H&D H&D INFORMIERT

Editorial	SEITE	3
News	SEITE	5
Buchtipps	SEITE	60
Vorschau, Impressum	SEITE	66

H&D HOTELS & GASTRONOMIE

La Caserne Chanzy Hotel & Spa, Reims ^①	SEITE	8
Bar & Bistro PORTO im Hotel Das Triest ^②	SEITE	10
Relais & Châteaux Restaurant At Eight ^③	SEITE	14
Zugspitz Resort, Ehrwald/Tirol ^④	SEITE	16
Hotel Allmer, Weiz/Steiermark ^⑤	SEITE	20
Arborea Hotel, Schleswig-Holstein ^⑥	SEITE	28
My Home My Hotel, Rosenheim ^⑦	SEITE	34
NH Collection München Bavaria ^⑧	SEITE	39
Aloft Aberdeen TECA, Schottland	SEITE	61
Eigentumswohnungen in Montenegro ^⑨	SEITE	62
Schloss Lieser an der Mosel ^⑩	SEITE	64



7



8



9



10



5



6

H&D FOKUS

Gewerbliche Spülsysteme	SEITE	12
Intergastra 2020	SEITE	15
Intelligente Kassensysteme	SEITE	17
Ganzheitliche Architektur	SEITE	22
In der Kunst ist das Beste gut genug	SEITE	24
Einmal Wellness bitte	SEITE	25
Fachartikel: Gastgeber-Coaching	SEITE	30
Hotels der (nahen) Zukunft – Teil V	SEITE	31
Architektenteam aus Österreich	SEITE	36
Hotelbranche rechnet mit Wachstum	SEITE	38
Ambiente 2020	SEITE	42

H&D FOOD & DESIGN

Gaumenschätze aus Küche und Keller	SEITE	44
Frisch aus dem Backofen	SEITE	51
Single Malt Scotch Whisky	SEITE	52
Nachhaltigkeitsmarke „Vonatur“	SEITE	53
Wiberg Genusswelt: Edle Kulinarik	SEITE	54
Kaffeegenuss mit gutem Gewissen	SEITE	55
Eine steirische Erfolgsgeschichte	SEITE	56
Die ganz besonderen Genuss-Momente	SEITE	58



Live The French Way

Den französischen Lebensstil bewusst zelebrieren und dabei die kulinarischen Genüsse des Landes erleben: Das und noch viel mehr bietet die Hotelmarke Sofitel. Nicht verwunderlich also, dass Champagner, das wohl edelste Getränk der Welt, eine Hauptrolle in der diesjährigen Weihnachtszeit des Sofitel Munich Bayerpost spielt. Der perlige Schaumwein ist auf dem hauseigenen Weihnachtsmarkt erhältlich – nicht aber in seiner klassischen Form, sondern neu interpretiert als Glühwein.



Come Together

In Darmstadt hat unter dem Motto „A new way to stay“ ein neues Hotel eröffnet: The Hotel Darmstadt ist in einem Bestandsgebäude auf dem ehemaligen Schulungszentrum der Deutschen Bundespost untergebracht. Mit 327 Gästezimmern sowie 27 Seminarräumen und Boardrooms ist es eines der größten Hotels in der Region. Im Herbst 2020 wird das Haus das erste der jungen Eco-Lifestyle-Marke „greet“ der Accor-Gruppe in Deutschland sein.

Die 1st Austrian Golfshow geht in die nächste Runde

Nach der erfolgreichen Premiere 2019 geht es mit Drive zum Abschlag auf einem neuen Platz. In der Marx Halle Wien findet am 8. und 9. Februar 2020 Runde zwei der 1st Austrian Golfshow statt. Keine Messe im herkömmlichen Sinn, sondern ein umfangreicher Erlebnisparkours im Stil eines Golfplatzes, mit viel Fashion, Equipment und einer Driving Range zum Ausprobieren – auch ohne Platzreife. Egal ob Bags, Buggys, Tees, Trolleys oder Reisen – diesmal wird das Angebot deutlich ausgebaut und die Fläche im Vergleich zum Vorjahr verdreifacht. „Wir arbeiten in diesem Jahr noch enger mit Golf-Ausstattern, -Verbänden und -Reiseanbietern zusammen“, erklärt Ludwig Büll, Geschäftsführer von Z&K Messen und Kongresse sowie Gründer der 1st Austrian Golfshow. Weil es ein vielfacher Wunsch der BesucherInnen war, liegt der Fokus diesmal auch auf Golf-Ausrüstung, -Mode, -Accessoires und -Equipment wie Schlägern, die man vor Ort gleich live testen kann.

Kaprun-Expedition in neue Höhen

Das exklusive Tauern Spa 4-Stern-Superior Resort am Fuße des Kitzsteinhorns wächst mit der Region und erweiterte seine räumlichen Kapazitäten und Angebote. Mit zusätzlichen 52 Zimmern und Suiten, einem neuen spektakulären Glaspanoramapool und vielen innovativen Highlights mehr ist es das Ziel, den Gästen ein unvergleichliches Urlaubserlebnis zu bieten. Die unverkennbare Silhouette des Resorts wird durch den modernen Zubau erweitert.



Neue Uniformen

Seit 2018 zur Lifestyle-Marke SO/ des französischen Hotelkonzerns Accor gehörend, steht das Hotel „Das Stue“ für extravagantes Design und Eleganz. Mit den Fashion-Designern Viktor&Rolf als Kreateure der neuen Uniformkollektion hat das Haus nun erneut Maßstäbe in Sachen Lifestyle gesetzt. Modische Schnitte und die Mischung aus bedruckten und unterschiedlich strukturierten Stoffen nehmen den Modellen den formellen Charakter klassischer Hoteluniformen.





Einfach sein

Mit diesem Anspruch bringt das vigilius mountain resort seine Identität auf den Punkt. In luftiger Höhe in den Südtiroler Bergen oberhalb Merans gelegen, bringt es seine Gäste in direkten Kontakt mit der Natur und stillt Sehnsüchte nach Werten, die heutzutage immer wichtiger werden: Nachhaltigkeit, Wertschätzung gegenüber der Natur, Ruhe, Gastfreundschaft und bewusster Genuss. Genau das war die Vision von Eigentümer Ulrich Ladurner und Architekt Matteo Thun, als sie vor gut 16 Jahren das erste zertifizierte Klimahaus-A-Hotel Italiens bauten.



V.l.n.r.: Florian Jaud, Markus Strasser, Michael Meininger

Das größte Spa Dänemarks

Auf ca. 4.500 m² Fläche, verteilt auf 4 Stockwerke, verwirklicht die Tiroler Spa Manufaktur SPA4 eine Wellness- und Gesundheitsoase, die ihresgleichen sucht. Mit dem Alsik Hotel & Spa in Sonderborg ist das größte Hotel der deutsch-dänischen Grenzregion rund um Flensburg entstanden. Design und errichtet wurde das Objekt vom berühmten dänischen Architekturbüro Henning Larsen Architects. Als Entwicklungspartner für dieses in Dänemark einzigartige touristische Prestige-Projekt wurde die Tiroler SPA Manufaktur SPA4 ausgewählt.



Neuzugang

Bei der Egger Getränke GmbH & Co OG gibt es einen Neuzugang in der Führungsetage: Mit Februar 2020 übernimmt der gebürtige Niederländer Frank van der Heijden die Geschäftsführungsagenden in den Bereichen Verkauf und Marketing und bildet gemeinsam mit Martin Forster eine Doppelspitze in der Leitung des traditionsreichen Familienunternehmens. Der erfahrene Manager bringt große internationale Expertise in das Unternehmen ein, das neben dem erfolgreichen Inlandsgeschäft immer stärker auch am europäischen und weltweiten Markt tätig ist.

Reaching for the star(s)

Seit der Eröffnung im März 2019 leitet der renommierte Koch Álvaro Salazar das VORO Restaurant im Park Hyatt Mallorca. Mit seinem subtil-rebellischen Gastronomiekonzept setzte sich der junge Álvaro Salazar das Ziel, die kulinarische Welt sowie die Gäste des Hotels zu erobern. Nur neun Monate später, am 20. November 2019, erhielt er hierfür bereits seinen ersten Stern für das völlig neue kulinarische Erlebnis im Nordosten der balearischen Insel.



5 Jahre Motel One Wien-Staatsoper

Seit fünf Jahren können Gäste im Motel One Wien-Staatsoper die historische Atmosphäre genießen. Im 1. Bezirk, nur wenige Schritte von der Staatsoper entfernt, herrscht dank üppiger Stuckarbeiten, rustikalem Eichenparkett und strahlendem Kronleuchter klassisches Wiener Flair. Das denkmalgeschützte Gebäude aus der Jahrhundertwende bietet Platz für 400 Zimmer und überzeugt auch hier mit dem Konzept der mehrfach ausgezeichneten Budget-Design-Hotelkette.





The Resort

Gemeinsam mit Landeshauptmann Hans-Peter Doskozil und vielen weiteren Gästen feierte die Familie Scheiblhofer den Spatenstich ihres neuesten Projekts, dem 4-Stern-Superior Wein-Wellness-Hotel „The Resort“ in Andau. Damit liegt die Entwicklung des 115 Zimmer großen Hotels voll im Plan. Die Eröffnung ist für Herbst 2021 geplant.



Moxy Dublin City

Moxy Hotels, die Erlebnismarke im Portfolio von Marriott International, hat nun auch in Irland Einzug gehalten: 157 Zimmer umfasst das neu eröffnete Moxy Dublin City an der berühmten O'Connell Street im Zentrum der irischen Hauptstadt unweit der lebendigen Musikszene mit ihren unzähligen Bars, Clubs und Pubs.

Strategischer Joint Venture

Die Radisson Hotel Group, eine der größten und dynamischsten Hotelgruppen der Welt, freut sich, die Beteiligung an einem strategischen Joint Venture für den Betrieb von Hotels in Deutschland und Österreich bekanntgeben zu können. Im Rahmen der neuen Partnerschaft mit einer Gesellschaftergruppe um den Hotelexperten Andreas Erben soll insbesondere der Rollout der Marken Radisson und Radisson RED beschleunigt werden. Den Auftakt dazu bildet die Unterzeichnung für das Radisson Hotel Leipzig, das von FAY Projects GmbH entwickelt und der neu gegründeten Fast Lane Hospitality GmbH betrieben wird.

Die Falstaff Young Talents 2019

Falstaff Profi kürte zum fünften Mal die Nachwuchstalente der Branche. Der Titel „Falstaff Young Talent 2019“ im Bereich Küche ging an Lukas Krabath aus dem Tourismusschulkolleg „Villa Blanka“. Den zweiten Platz sicherte sich Christoph Guggi aus dem „Mountain Resort Feuerberg“. Platz drei holte Lukas Hauer, der seit 2016 die HLF Krems besucht. Der Titel „Falstaff Young Talent 2019“ im Bereich Service ging an Katharina Becker aus der HTLA Bergheidengasse in Wien. Den zweiten Platz sicherte sich Kerstin Volek aus der HLF Krems. Platz drei ging an Matthias Partik aus der HLF Krems.

V.l.n.r.: Mike Süßer (TV-Star, bekannt aus Koch-Shows wie z. B. „Mein Lokal, dein Lokal – der Profi kommt“ oder „Süßer am Morgen“), Alexandra Gorsche (Herausgeberin Falstaff Profi) und Ehrengast Alexander Herrmann.



© Werner-Krug

Nachhaltige Partnerschaft

Hagleitner Hygiene ist Partner der Klima- & Energiestrategie „Salzburg 2050“. Ende Oktober wurde die Kooperation mit dem Land Salzburg offiziell vertraglich besiegelt – vorerst für zwei Jahre mit der Option auf Verlängerung. Im Mittelpunkt stehen vier klimarelevante Optimierungsansätze: Energie (Druckluft- und Abwärmenutzung), Abfall- und Ressourcenmanagement, Mobilität von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie der Fuhrpark. „Hygiene endet nicht an der Haustür, Umwelt-Hygiene fängt da erst richtig an“, erklärt Christian Weg von Hagleitner.

V.l.n.r.: Klimaschutzkoordinator Dipl.-Ing. Dr. Gunter Sperka (Land Salzburg), Christian Weg von Hagleitner und Landeshauptmann-Stellvertreter Dr. Heinrich Schellhorn.



© Hagleitner Hygiene



Stadt der Könige und Genüsse

Reims in der historischen Region Champagne gilt als Hauptstadt der Weinbauregion Champagne. Viele bekannte Champagnerkellereien haben hier ihren Hauptsitz und mit dem neuen Hotel La Caserne Chanzy kann man nun auch sein Haupt königlich betten.

Text: Peter de Cillia, Fotos: Autograph Collection Hotels / Marriott International, Naim de la Lisière

Die kleine französische Stadt Reims hat so einiges zu bieten. Der Triumphbogen Porte de Mars aus dem 3. Jh. erinnert an die Zeit der römischen Herrschaft. Mehr als 1.000 Jahre lang wurden in der Cathédrale Notre-Dame die französischen Könige gekrönt. Die im ersten Weltkrieg fast völlig zerstörte Stadt wurde nach 1918 liebevoll und mit viel Aufwand wiederaufgebaut, wobei hier größtenteils der Fin de Siècle architektonisch Einzug hielt.

Die noch junge Marke Autograph Collection hat es sich zur Aufgabe gemacht, architektonische Juwelen ins Europa-Portfolio aufzunehmen. Passend zum Leitsatz der Marke „Exactly Like Nothing Else“, wollen die Verantwortlichen den verwöhnten

Reisenden Häuser mit Geschichten anbieten, die unvergleichlich sind. Autograph Collection Hotels, eine Kollektion derzeit aus 180 unabhängigen Häusern weltweit unter dem Dach von Marriott International, steht für außergewöhnliches Design und Handwerk sowie die Verbindung mit der Umgebung. „Mit einem rasanten Wachstum von ehemals fünf Häusern auf mehr als 180 in nur acht Jahren sind die Autograph Collection Hotels führend in der Sparte der unabhängigen Hotels. Sie fungieren als Tor zu außergewöhnlichen und unkonventionellen Hotel-erlebnissen rund um den Globus“, so John Licence, VP Premium & Select Brands Europe, Marriott International.





Nicht nur Champagner

Das La Caserne Chanzy Hotel & Spa ist eingebettet in das historische Herz von Reims und liegt direkt gegenüber dem UNESCO-Welterbe der Kathedrale Notre-Dame de Reims. Eine bessere Location kann man sich wohl nicht mehr wünschen. Hat man noch dazu das Glück, ein Zimmer mit direktem Blick auf die Kathedrale zu ergattern, fühlt man sich sehr schnell als König wie anno dazumal, als die französischen Herrscher hier und nicht in Paris gekrönt wurden. Unter Umständen helfen bei diesen Gedanken die wunderbaren Champagner, die man vor Ort jederzeit genießen kann.

Mit nur 89 Zimmern inklusive 17 Suiten ist die ehemalige Feuerwache Teil des architektonischen Art-déco-Erbes. Die architektonische Integrität des Originalgebäudes zu erhalten, war eine Schlüsselaufgabe für die Transformation von der Feuerwache zum Boutique-Hotel, die dem Architekten Christophe Ballan (Thienot Ballan Zulaica) in Zusammenarbeit mit dem lokalen Design Office anvertraut wurde.

Eine Prise Luxus

Für das Interior Design zeichnet Julie Fullet vom Julie Fullet Studio verantwortlich. Sie entwickelte ein Konzept, das auf die drei Prinzipien Tradition, Wissen und Initiation fußt. Kork, Holz und Glas kunstvoll kombiniert und ein Farbschema aus Gold-, Grün- und Naturtönen sind eine Reminiszenz an den Standort in der Champagne. Durch das spezielle Design scheint das Äußere nach innen geholt zu werden, während dicker Samt eine Prise von Luxus und Intimität beisteuert.

Die Brasserie La Grande Georgette bietet ihren Gästen typische lokale Bistrotküche aus frischen, hochwertigen Zutaten. Die Brasserie verfügt über eine offene Küche sowie eine beheizte Terrasse. Die Gerichte gehen über eine „normale“ Hotelküche weit hinaus, zeugen von hoher Produktqualität und werden dementsprechend präsentiert – übrigens von einer jungen und sehr motivierten und freundlichen Servicemannschaft. Ein Umstand, der in Frankreich allgemein nicht zur Selbstverständlichkeit gehört.

Klein, aber fein

Zugegeben – durch die baulichen Bedingungen sind die Zimmer mit ca. 20 Quadratmeter nicht gerade überdimensioniert. Man schaffte es aber gekonnt, durch hochwertige Materialien und beste Raumnutzung ein größeres Raumgefühl zu schaffen.

Um Gästen und Einheimischen einen 450 Quadratmeter großen Wellnessbereich in Kooperation mit der Kosmetikmarke Vinésime bieten zu können, hat sich La Caserne Chanzy mit der französischen Marke Deep Nature zusammengetan. Mit zwei separaten Eingängen versehen, bietet der Spa Entspannung und Regeneration in fünf Behandlungsräumen, einem Infinity Pool, Sauna und Dampfbad sowie einer Eisquelle und einem Fitnessraum. Im Einklang mit der Identität des Hauses erntet Vinésime für die Basis ihrer Produkte Trauben in den prestigeträchtigsten Weinbergen. Neben einem beeindruckenden Wintergarten verfügt das Hotel über 70 Quadratmeter Meetingfläche mit einer Kapazität von 50 Personen.

Fazit

Ein modernes, top gestyltes Hotel in einem alten, geschichtsträchtigen Gebäude. Die Location ist atemberaubend, das Angebot des Hotels kann dabei mithalten. So sollten Hotelgeschichten erzählt werden.

www.autograph-hotels.marriott.com

HOTEL&DESIGN-Bewertung

Architektur					
Design					
Spa					
Küche					
Service					



Italienisches Flair mitten in Wien

Das Konzeptteam von BEHF Architects wurde mit der Inneneinrichtung für das PORTO – Bar & Bistro im umgebauten Designhotel DAS TRIEST beauftragt und hat dafür kürzlich den BIG SEE Interior Design Award 2019 in der Kategorie Hospitality gewonnen.

Fotos: Das Triest / Steve Herud, Martin Aigner



Mit dem Porto – im prominenten Boutique und Design Hotel DAS TRIEST – bekommt Wien einen weiteren stilvollen und urbanen Treffpunkt. Der neue Bar- und Restaurantbereich wurde von BEHF Architects so konzipiert, dass er sich dem Leben der Stadt öffnet, soweit die Gesetze der Physik dies zulassen.

Bereits das Entree zum Porto ist außergewöhnlich. Vom hippen Freihausviertel kommend, über den Rilkeplatz, markant besetzt durch den Schutzengelbrunnen mit wasserspeienden Drachen, gelangt man über einen kubisch in Kuper gefassten Gang in das Porto – Bar & Bistro. Die Wände sind durchgehend mit hochwertigem Travertin-Naturstein verkleidet, der sich bis zur Decke streckt. Travertin wird auch „Stein aus Tivoli“ genannt. Seine Farbnuancen durchziehen den gesamten Stein und verströmen mediterranes Flair. Historische Fotos des Hafens von Triest spiegeln sich auf schmalen Spiegelbändern wider und runden das einzigartige Ambiente geschmackvoll ab. Eine harmonische Innenraumakustik wurde durch eine perforierte Decke erreicht, die mit schwarzen, spiegeleffektartigen Platten versehen wurde und durch Längsträger geteilt ist. Ein frei von



der Decke hängendes Kupferregal betont die beachtliche Raumhöhe der Bar. Den Mittelpunkt vom Porto bildet die freistehende Bar mit einfachem Travertin-Sockel und einer umlaufenden Kupferoberfläche. Hier sollen aktiv Gebrauchsspuren verschmelzen und im Laufe der Zeit für eine einzigartige Patina sorgen.

Hommage an Triest

Triest, die Hafenstadt – diese träumerische Semantik zu Italien bildete die Vorlage für die gestalterischen, subtil nautischen Elemente der neuen „Hafenbar“ in Wien. Ein weiteres Highlight ist der Nachbau eines versunkenen Küstenschutzschiffes, der zwischen den raumhohen Fenstern zum Rilkeplatz platziert wurde.

Durch ein regalartiges Kupfergitter gelangt man auf der anderen Seite der Bar in den hohen marmorverkleideten Gastraum. Hier erinnern Stühle aus Nussholz und lederbezogene Bänke an die zeitlose Kultur eines italienischen Lokals, in welchem man Auszeit vom Trubel der Stadt nehmen kann und sich italienisch inspirierte Delikatessen und ausgesuchte Weine gönnen kann.



THE INTERIOR BUSINESS EVENT 13. – 19. 01. 2020

High-End, Premium, hochwertiges Design!

Die imm cologne präsentiert sich 2020 in neuer Klarheit – kompakt in zwei Themenwelten »Pure« und »Home« strukturiert. Im Mittelpunkt von »Pure« stehen Premium-Marken und große Namen für exquisite Wohnräume sowie innovative Raumkonzepte für Bad, Boden, Wand und Licht. »Home« rückt starke Handelsmarken in den Fokus – mit Lösungen für alle Wohnräume. Erleben Sie einzigartige interior moments beim wichtigsten Branchentreffpunkt der Welt.

[#immcologne](#) [#discoverinteriorideas](#) [#interiormoments](#)



Foto: Winterhalter Gastronomie GmbH

Wir kümmern uns ums Spülen

Viel wurde im Vorfeld zur „Alles für den GAST“ vom neuen Messestand und den „Analogen Inseln für digitale Lösungen“ ja nicht verraten. Umso eindrücklicher war, wie sich Spülspezialist Winterhalter auf der GAST präsentierte.

Ein cleaner Stand mit großzügigen Themeninseln und ausreichend Platz für intensive Gespräche, so präsentierte sich dieses Jahr der Messestand des Spülprofis für die Fachbesucher aus der Branche.

In der Lounge und an der Bar wurde eingeladen, den Leitgedanken „Wir kümmern uns ums Spülen!“ mit den neuesten Entwicklungen von Winterhalter zu erleben.

Von den neuen Untertischspülmaschinen der UC-Serie, über ein neues Flaschenspülssystem bis hin zum Thema Kunststoffbecher-Spülen. Alles in einer neuen, modernen Winterhalter Messe-Erlebniswelt. „Besonders begeisterte unsere Gäste der cleane doch auch heimelige Messestand. Man fühlt sich wohl. Genau



Johann Freigassner, GF Winterhalter Gastronomie Vertrieb und Service GmbH, Österreich, präsentierte die neue Winterhalter Messe-Erlebniswelt auf der GAST.

das ist es, was uns ausmacht. Man nimmt es uns ab und vertraut uns, dass wir uns ums Spülen und um unsere Kunden kümmern“, resümiert Österreich-Geschäftsführer Johann Freigassner äußerst zufrieden über Resonanz und Ergebnisse der Salzburgtage.

Die Zukunft schon heute erlebbar

Die Standbesucher auf der österreichischen Branchenleitmesse „Alles für den Gast“ in Salzburg konnten sich über das gewerbliche Spülen von morgen informieren. „Vor einem Jahr haben wir der Branche unsere neue UC-Serie vorgestellt. Unsere Kunden weltweit und hier in Salzburg sind der gleichen Meinung wie wir: Die

UC ist ein Profiwerkzeug für das gewerbliche Spülen. Ein Stück Zukunft. Unser Meisterstück“, ist sich CEO und Inhaber der Winterhalter-Gruppe Ralph Winterhalter sicher.

Mit dieser neuen UC-Serie bietet Winterhalter auch die perfekte Komplettlösung zum Spülen von Flaschen an: bestehend aus Untertischspülmaschine und speziellem Flaschenkorb – dies garantiert hygienisch reine Spülergebnisse nach DIN SPEC 10534 in unter einer Minute. Johann Freigassner erklärt: „Unsere Kunden können sicher sein. Die Zertifizierung für unser Flaschen-spülssystem bestätigt ihnen jederzeit hygienisch perfekt gespülte Flaschen.“

Nachhaltigkeit ist machbar

Pünktlich zum Messestart stellte Winterhalter den Standbesuchern auch den Prototyp eines neuen Kunststoffbecher-Spülsystems vor. Einzigartig in der Branche. Es garantiert nahezu trockene und vor allem hygienisch saubere Kunststoffbecher. Das ideal aufeinander abgestimmte System sorgt für das gewünschte Ergebnis: ein speziell für diese Anforderungen entwickeltes Spülprogramm, passende Spülchemie, Wasseraufbereitung sowie ein neu designer Becherkorb, der die Becher sicher in Position hält, machen dies möglich.

Umrahmt wurden die Produktnews von einer neu konzipierten und designten Winterhalter Messe-Erlebniswelt. „An der



An der neuen „Did you know“-Insel konnten Messebesucher erleben, dass ein perfektes Spülergebnis nur mit exakt aufeinander abgestimmten Produkten erreicht wird.

neuen ‚Did you know‘-Insel konnten unsere Messegäste bei verschiedenen Produktversuchen erleben, dass ein perfektes Spülergebnis nur mit exakt aufeinander abgestimmten Produkten erreicht wird. Die guten Fachgespräche wurden in der großzügigen Wohlfühlounge fortgeführt und vertieft. Unser Ziel, unseren Besuchern die Spülmaschinen mit allen Features und Details in einem Rahmen zu präsentieren, der wie eine Art Ruhezone im Messetrubel wirkt, haben wir erreicht“, so Freigassner.

www.winterhalter.at

winterhalter®

Maultaschen. Rösti. Kaiserschmarren. Und wer kümmert sich ums Spülen?

»Ich!«

Karl Winterhalter, 1947
Gründung



»Ich!«

Jürgen Winterhalter, 1971
Globalisierung



»Ich!«

Ralph Winterhalter, 2008
Digitalisierung



2017 & 2018

Sauberkeit. Hygiene. Perfekte Spülergebnisse. Das ist es, womit wir uns bei Winterhalter jeden Tag beschäftigen. Seit drei Generationen entwickeln wir Lösungen für das gewerbliche Spülen. Gehen neue Wege. Setzen Standards im Markt und begeistern Kunden. Winterhalter steht für erstklassige Sauberkeit und Hygiene. Für Qualität und Zuverlässigkeit. Für Engagement und konsequente Kundenorientierung. Mit Niederlassungen in aller Welt und einem internationalen Team gestalten wir die Zukunft der Spültechnik aktiv mit. Die Zukunft unserer Kunden und unsere eigene. Wir kümmern uns ums Spülen. www.winterhalter.at



At Eight Bar verpasst sich neuen Look

Nach ihrem Makeover zeigt sich die ehemalige „Drings“-Bar im The Ring Hotel nun als „At Eight“ mit einigen Newcomern im Programm.

„In der At Eight Bar startet man vor dem Opernbesuch bei einem Glas Champagner in den Abend, oder man lässt ihn bei einem virtuos gemixten Cocktail gebührend ausklingen.“

Nicole Zandt, GM The Ring Hotel

Vormals unter dem Namen „Drings“ bereits beliebte Adresse für Nachtschwärmer, strahlt die Bar im Relais & Châteaux Hotel The Ring seit der Re-Opening-Party am Abend des 29. Oktober 2019 als „At Eight“ in neuem Glanz: Eingebettet in gedämpftes Licht, Electro-Swing-Sounds, sanfte Erdnuancen, Samt und Gold-Akzente fühlen sich Liebhaber der gehobenen Barkultur nun noch heimischer. Neu sind neben dem Look auch einige Signature Cocktails und Barfood mit Anspruch auf der Karte.

„Mit der Umgestaltung haben wir einen Ort der Begegnung geschaffen, wo Freunde hochwertiger Drinks und Snacks im eleganten Ambiente einen schönen Abend erleben können“, so Nicole Zandt, General Managerin im The Ring Hotel.

Neues Flair

Mit dem neuen Namen „At Eight“ wird der Bogen zur prestigeträchtigen Adresse des Palais gespannt, das die Bar beherbergt: Kärntner Ring 8. Es ist nicht nur die Optik, die das Re-Design der neuen At Eight Bar so stimmig macht – es ist auch das Taktile. Holz, Messing und Samt als Hauptelemente bescheren nun eine edlere Attitüde mit dennoch geerdetem Charakter. Der Stil der Jahrhundertwende stand Pate für das Soft Refurbishment der mit 34 Plätzen behaglichen Location im Erdgeschoss des Relais & Châteaux Hotels. Besonderer Eyecatcher: der Metallvorhang hinter der Flaschenwand.

Auch substantiell wurde der At Eight Bar, die sich in unmittelbarer Nähe zur Staatsoper und dem Musikverein befindet, ein Update verpasst. Neben Klassikern auf der Cocktailkarte wie einer ausgezeichneten Bloody Mary und einem unvergleichlichen Cosmopolitan kredenzt der Barchef völlig neue Signature Drinks. Etwa den MoEIGHTo, eine hauseigene Mojito-Variation, die durch ihr belebendes Bergamottearoma bezaubert. Ein Blick auf die Barfoodkarte ist vielversprechend. Vom in Butterschmalz herausgebackenen Kalbsschnitzler über ein exzellentes Rindertartar bis hin zum The Ring Burger, den Barflys schon jetzt als besonderes Highlight verstehen, reicht der Reigen.

www.ateight-restaurant.com



Genussvolle Premiere

Die Intergastra in Stuttgart ist die internationale Leitmesse für Hotellerie und Gastronomie. Mehr als 1.400 Aussteller werden auf der Intergastra 2020 von 15. bis 19. Februar ihr breites Angebotsspektrum in den Bereichen Küchentechnik, Ambiente und Ausstattung für Hotel und Gastronomie, Dienstleistung, Food, Getränke sowie Kaffee präsentieren. Rund 100.000 Besucher aus über 70 Ländern werden sich auch diesmal wieder auf ca. 115.000 Quadratmetern über neueste Produkte, Trends und zukunftsweisende Ideen informieren.

Die Intergastra findet alle zwei Jahre im Verbund mit der Gelatissimo, der größten Fachmesse für die handwerkliche Herstellung von Speiseeis nördlich der Alpen, statt. Erstmals geht parallel dazu auch die IKA/Olympiade der Köche über die Bühne. Getreu dem olympischen Motto #dabeiseinistalles feiert die älteste und größte internationale Kochkunstausstellung ihre genussvolle Premiere auf höchstem Niveau. Rund 2.000 Köchinnen, Köche sowie Pâtisseries aus aller Welt werden im Wettbewerb gegeneinander antreten und mit ihren Kochkreationen von Stuttgart aus die Ernährungstrends von morgen setzen. 

ProWein 2020

Vom 15. bis 17. März 2020 trifft sich das Who-is-who der internationalen Weinbranche wieder auf der ProWein in Düsseldorf. Hier werden bestehende Geschäftsbeziehungen gepflegt, neue geschlossen und – dank eines umfassenden fachlichen Rahmenprogramms – das Know-how intensiviert. Nach der Jubiläumsveranstaltung heuer im März verspricht auch die ProWein 2020 ein Spitzen-Jahrgang zu werden. Mit ihrem Angebot von rund 6.900 internationalen Ausstellern ist sie unumstritten die weltweit wichtigste und größte Fachmesse für Weine und Spirituosen.



© Messe Düsseldorf, Constanze Tillmann

Geschäftsbeziehungen gepflegt, neue geschlossen und – dank eines umfassenden fachlichen Rahmenprogramms – das Know-how intensiviert. Nach der Jubiläumsveranstaltung heuer im März verspricht auch die ProWein 2020 ein Spitzen-Jahrgang zu werden. Mit ihrem Angebot von rund 6.900 internationalen Ausstellern ist sie unumstritten die weltweit wichtigste und größte Fachmesse für Weine und Spirituosen.

**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**

Neues Familien- und Erlebnis-Resort



Am 7. Dezember öffnete das Zugspitz Resort im Tiroler Ferienort Ehrwald nach einer umfassenden Um- und Neubauphase wieder seine Türen.

Fotos: Zugspitz Resort, Eva Trifft, 3D-Manufaktur / Vomp

Für alle etwas

Vor allem die neue Indoor-Erlebniswelt auf 1.500 m² Fläche lässt Kinderherzen höherschlagen: Kleine Abenteurer erwarten in der neuen Indoor-Erlebniswelt unter anderem eine breit dimensionierte Play Arena, die sich über drei Etagen erstreckt, eine Boulderwand sowie ein Koni und eine Kartbahn.

Die Badelandschaft mit Abenteuerpool, Piratenschiff und fünf Erlebnisrutschen – inklusive einer 120 Meter langen Wettkampfrutsche – vervollständigt das Kinder-Erlebnisangebot. Gäste haben die Wahl zwischen den 36 bestehenden Apartments im Tiroler Landhausstil und den 47 neuen Zimmern und Suiten, darunter die „Familien Suite“ mit 45 m² oder die „Familien Suite Superior“ mit 70 m², die jeweils über abgetrennte Kinderzimmer verfügen.

Auch auf kulinarischer Ebene steht das gemeinsame Urlaubserlebnis im Vordergrund: Die Verwöhn-Halbpension inkludiert Frühstücksbuffet, Nachmittags-Snack und Buffet-Erlebnis am Abend mit Front-Cooking und eigenem Kinderbuffet im neuen Restaurant.

www.zugspitz-resort.at



Neben der traumhaften Lage an der Talstation der Tiroler Zugspitzbahn lockt das Familien- und Erlebnis-Resort mit zahlreichen neuen Highlights. So dürfen sich Gäste auf 47 neue Zimmer und Suiten im alpenländisch-modernen Design und somit gesamt 83 Wohneinheiten, ein abwechslungsreiches Outdoor-Aktivprogramm sowie ein neues Kulinarikkonzept freuen.

Anlässlich der Eröffnung bietet das Resort seinen Gästen exklusive Angebote für einen Familienwinterurlaub: Mit dem „Opening Special“ bezahlen Urlauber bei Buchung eines Aufenthalts zwischen dem 7. und 21. Dezember bis zu 30 Prozent weniger. Und während die „Familien Ski Pauschale“ den Skipass „Top Snow Card“ inkludiert, sind beim Package „Familien-Aktiv-Wochen“ Kinder bis sechs Jahre kostenfrei.





Einfach um K(l)assen besser

Intelligente Kassensysteme bilden heute das Herzstück der Digitalisierung in der Gastronomie und Hotellerie. Neben der Zahlungsabwicklung können sie dabei helfen, den Arbeitsalltag spürbar zu erleichtern – damit mehr Zeit bleibt für das Wesentliche.



© SIX Payment Services

Mit Jahresbeginn 2020 tritt in Deutschland die neue Kassensicherungsverordnung (KassenSichV) in Kraft, damit gehören unsere Nachbarn zu einem der letzten Länder Europas, in denen die Fiskalisierung von Kassensystemen umgesetzt wird. In Österreich bestehen solche Anforderungen an elektronische Aufzeichnungssysteme schon seit 2016 in Form der Registrierkassenpflicht. Seit 1. April 2017 müssen alle Kassen zusätzlich über einen Manipulationsschutz, sprich eine technische Sicherheitseinrichtung, verfügen, die garantiert, dass alle genutzten Geräte bei FinanzOnline registriert sind.

Fortschreitende Digitalisierung

Moderne Kassensysteme können heute viel mehr als nur gesetzliche Vorgaben erfüllen und können Unternehmer dabei unterstützen, mehr Effizienz und größtmögliche Wirtschaftlichkeit in ihre Betriebe zu bringen. Intelligente Kassensysteme liefern nicht nur alle notwendigen Schnittstellen zu etablierten Payment-Lösungen für die bargeldlose Bezahlung, sie bieten auch zahlreiche Möglichkeiten zur Optimierung der täglichen Arbeitsabläufe sowie zu einer stärkeren Kundenbindung.

In der anspruchsvollen Gastronomie- und Hotelleriebranche, die täglich vielfältige Umsätze mit unterschiedlichsten Gästen durchführt, muss alles schnell, einfach und zuverlässig erledigt werden. Zusätzlich sollte auch der Büro- und Verwaltungsaufwand so gering wie möglich sein. Bei diesen organisatorischen Herausforderungen können innovative Kassensysteme maßgebliche Unterstützung leisten.

All in one

gastronovi bietet mit seiner smarten und individuell erweiterbaren All-in-one-Software-Komplettlösung für die Gastronomie und Hotellerie effiziente Möglichkeiten, Prozesse im täglichen Arbeitsablauf zu optimieren – vom Kassensystem, der Tischreservierung über Warenwirtschaft und Kalkulation bis zum Marketing und Controlling. Mit einer neuen digitalen Kundenkarte unterstützt gastronovi jetzt Gastronomen dabei, ihren Online-Gästeservice weiter auszubauen und die Kundenbindung zu verbessern. Die digitale Kundenkarte ist auf dem Smartphone immer mit dabei und kann als Zahlungsmittel sowie für Gutscheine- und Rabatt-Aktionen eingesetzt werden. Neben der schnellen Zahlung im Restaurant erfolgt auch das Aufladen von Guthaben mit wenigen Klicks online.



© gastronovi GmbH

Leistungsstark

Posiflex präsentiert einen leistungsstarken Neuzugang bei der hybriden MT-Serie, die bewährt die Mobilität eines Tablets mit der Funktionalität eines stationären Kassensystems verbindet. „Posiflex MT-5310W“ ist eine umfassende Lösung für mobile sowie traditionelle Point-of-Service-Funktionen im Einzelhandel, Gastgewerbe, in der Freizeitbranche und im Eventbereich. Das System unterstützt Windows 10 und ist laut Hersteller das einzige mobile Kassensystem mit der Leistung eines Intel Core™ i5-Prozessors der 7. Generation. Der Intel ULP-Prozessor (Ultra Low Power) punktet mit geringem Energieverbrauch und einer im Vergleich zur Vorgängergeneration höheren Grafikleistung.



Für Anspruchsvolle

Die in Salzburg ansässige Orderman GmbH gilt als führender Anbieter von Technologielösungen für die europäische Gastronomie und bietet für jeden Anspruch die ideale Lösung. Kassen, Handhelds und Services von Orderman werden weltweit in mehr als 55.000 Restaurants eingesetzt. Das neue Flaggschiff ist die „Columbus900“, die entwickelt wurde, um mit ihrem eleganten Design und ihrer Leistungsstärke die Bedürfnisse der anspruchsvollsten Kunden zu erfüllen. Lüfterlos, mit intelligenter Kabelführung und True Flat Display überzeugt die „Columbus900“ durch Zuverlässigkeit und Benutzerfreundlichkeit und lässt sich mit einer großen Auswahl an Zubehör und intelligenten Optionen gezielt an die persönlichen Bedürfnisse anpassen.

Plug and play

iPad-Kassenpionier Gastrofix hat zusammen mit Epson eine einfach zu implementierende Plug-and-play-Lösung entwickelt, die alle Vorgaben auch des neuen Kassengesetzes in Deutschland erfüllt. Zentraler Baustein ist der neue Bondrucker „Epson TM-m30F“, in den die PIN-geschützte und DSGVO-konforme



© Posiflex



© Epson Deutschland GmbH

technische Sicherheitseinrichtung (TSE) als physisches Modul verbaut ist. Ein neuer Drucker ist jedoch nicht zwingend notwendig, denn auch das Vorgängermodell „TM-m30“ oder „Gastrofix TM-T88VI-iHub“ lassen sich mit einem Upgrade-Kit einfach nachrüsten. Die Hardware-Lösung von Epson befindet sich in den letzten Zügen des Zertifizierungsprozesses und wird noch dieses Jahr verfügbar sein.

Elektronischer Hotelbegleiter

Die Entwickler von TiPOS schauen gerne über den Tellerand und nutzen neue Technologien und Möglichkeiten, um die Betriebe ihrer Kunden noch erfolgreicher und effizienter mitzugestalten. Im Fokus stehen hier vor allem die Arbeitserleichterung, Zeit- und Kosteneinsparungen, verbesserte Abläufe sowie die Umsatzsteigerung mit perfektem Wareneinsatz. TiPOS bietet hier, dank modularem Kassensystem, maßgeschneiderte und vor allem bedürfnisorientierte Lösungen an.

Jetzt gehen die Kassenspezialisten von TiPOS den nächsten Schritt: Speziell für Hotels wurde eine App entwickelt, die dem

Gast während des gesamten Aufenthaltes treu zur Seite steht – er benötigt dafür einzig und allein sein Smartphone. Beim Check-in im Hotel wird die App für den Kunden aktiviert und bleibt dann bis zur Abreise aktiv. Während die Gäste gemütlich auf der Sonnenterrasse des Hotels liegen, können sie über die App Spa-Behandlungen buchen, einen Tisch im Restaurant reservieren oder sich einen Cocktail zur Liege bestellen. Zusätzlich werden sie via App über aktuelle Aktionen und Veranstaltungen informiert und können direkt bargeldlos bezahlen.



© SIX Payment Services

Maßgeschneiderte Lösungen

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. Die maßgeschneiderten Lösungen von Worldline im Bereich Hospitality überzeugen mit einer breiten Palette erstklassiger Zahlterminals und vielfältigen Mehrwertdiensten zur Steigerung der Effizienz und Kundenzufriedenheit.

Gerade im Gastgewerbe sind die Anforderungen an bargeldloses Bezahlen hoch. Denn in diesem Wirtschaftszweig werden die unterschiedlichsten Kundensegmente bedient – vom lokalen Restaurantgast über Geschäftsreisende bis hin zu ganzen Reisegruppen aus dem Ausland. Worldline sorgt mit einer lückenlosen Akzeptanz zahlreicher Kredit- und Debitkarten sowie alternativer Bezahlmethoden wie Alipay, WeChat Pay oder Apple Pay dafür, dass Gäste ganz nach ihren Wünschen bezahlen können. Dabei liefert man alles aus einer Hand – vom Bezahlen in der Heimwährung des Gastes per Knopfdruck bis hin zur integrierten Betrugsprävention. Für die verschiedenen Einsatzbereiche bietet Worldline wahlweise stationäre, mobile oder unbediente Terminals an. Alle Terminals verfügen auch über eine Kontaktlosfunktion, damit das Bezahlen noch schneller geht. ▮



© TIPOS



Grünes Herz Österreichs

Die Oststeiermark ist bis heute landwirtschaftlich geprägt und kennt eine Vielfalt lokaler Traditionen. Die herrliche Landschaft umfasst sanfte Hügel, Apfelgärten und Weinberge. Auch ihr großartiges kulinarisches Angebot ist bekannt – so auch im Hotel Allmer.

Text: Brigitte Strohmayer, Fotos: Hotel Allmer, Planungsbüro Pfeiffer, Bildhauer Albert Schmuck

Bei traumhaftem Spätsommerwetter durfte ich das Hotel Allmer im schönen „Apfelfland“ in der Oststeiermark kennenlernen. Aufmerksam wurden wir auf das liebevoll familiengeführte 4-Sterne-Haus bei unsere Suche nach „Kunst im Hotel“. Immer wieder werden unsere Berichte über Kunst und Dekoration gerne gelesen und Ideen für eigene Häuser gefunden. 2020 werden wir zu diesem Thema vermehrt berichten.

Nun aber wieder zurück zum umgebauten Hotel Allmer in Weiz. Insgesamt 60 Betten warten in hellen modernen Zimmern auf ihre Gäste. Der neu gestaltete Gastronomiebereich wurde mit einem Zubau des Frühstücksbereichs vergrößert. Als praktisch erweisen sich hier die flexiblen Wände, mit denen man kleinere Bereiche schaffen kann oder einen großen Saal, in dem bis zu 180 Personen Platz finden. Auch ein Wintergarten und ein kleiner, aber feiner Wellnessbereich mit zwei Saunen wurde geschaffen.

Vom Landgasthof zum Hotel der Extraklasse

Das in der vierten Generation geführte Haus von Franz und Katja Allmer hat seinen Ursprung 1920, als der Urgroßvater „Franz der Erste“ ein Landgasthaus eröffnete. Nach wie vor ist die Gaststätte mit der hervorragenden Küche der Mittelpunkt des Betriebs.

Der Umbau samt Renovierungsarbeiten wurde vom Planungsbüro Pfeiffer durchgeführt (Architekten-Portrait Seite 22) und dauerte ca. 5 Monate. Architekt Johann Pfeiffer ist es wunderbar gelungen, die Natur einzubinden, und es wurden viele natürliche Materialien verwendet. Als Highlight für die Gäste sind sämtliche Zimmer nach Weizer Sehenswürdigkeiten thematisiert. Mit Blick auf den Weizberg, den Kulm oder den Garten lässt es sich besonders schön träumen. Seit der Fertigstellung im Mai 2019 soll neben der Gaststätte nun auch das Hotelgeschäft forciert werden.





Kunst im Hotel

Im Eingangsbereich finden wir eine Skulptur von Bildhauer Albert Schmuck in Bronze und Sandstein. Ein Triptychon mit einer Gesamthöhe von 2,20 und einer Breite von 1,30 Meter stellt die Familie dar. In Bronze sind Vater und Mutter dargestellt, welche schützend und zukunftsweisend anmuten mögen. In der Mitte die drei Kinder, wobei auch der Ältere seine jüngeren Schwestern in Schutz hält. Unten die drei Einschnitte sollen einen geebneten Weg für die Kinder symbolisieren, welcher sich im oberen Abschnitt im weiteren Wachsen fortsetzt.

Weitere Projekte von Bildhauer Albert Schmuck finden Sie auf Seite 24.

Der schönste Tag im Leben

Besonders hervorzuheben sind die vielen Hochzeitsfeiern im Hotel Allmer. Über 50 Hochzeiten werden jährlich ausgerichtet, aber nicht nur die Feierlichkeiten, sondern auch die Trauung selbst kann im hauseigenen Hochzeitspavillon vollzogen werden.

Mit eigenem Prospekt für die Abwicklung der Hochzeit über die kulinarischen Möglichkeiten bis zu den Übernachtungen für die Hochzeitsgesellschaft kann alles vom Hotel Allmer geplant und übernommen werden. Für das Brautpaar gibt es eine romantische Hochzeitssuite mit Blick auf die Basilika, die übrigens nach aufwendiger Renovierung 2017 zur „Basilica minor“ erhoben wurde.



Regional & saisonal

Der Ausflug durch die Apfelplantagen war wunderschön und überall wurden Schmankerln aus der Region – vorwiegend mit Äpfeln – angeboten. Ich war überrascht, was man alles daraus zaubern kann und wie vielseitig sie in der Gastronomie Verwendung finden. So auch in der feinen Kulinarik des Hotels Allmer.

Die neu gestaltete Küche wurde an eine moderne Großabluftanlage angeschlossen und ist das Herzstück des Betriebs. Leider wird es uns mit der Gesetzeslage nicht immer einfach gemacht und immer wieder überraschen uns Politiker mit neuen Auflagen. Die feuertechnischen Vorgaben waren mit enormen Kosten verbunden, wurden aber im gesamten Hotel vorbildlich erfüllt. Der kleine Gastgarten wurde mit selbst einschaltbaren Wärmelampen mit Zeitschaltuhr ausgestattet, und so finden Frischluftfanatiker und auch die rauchenden Gäste jederzeit ein gemütliches Plätzchen.

Fazit

Ein liebevoll geführtes Familienunternehmen mit empfehlenswerter Küche. Wir hoffen, dass die „Liebe zum Gast“ der nächsten Generation weitergegeben wird, denn für gute Voraussetzungen haben Katja und Franz Allmer mit ihren drei Kindern bereits gesorgt. Der 15-jährige Sohn Markus-Franz besucht bereits die Hotelfachschule in Bad Gleichenberg. Man darf also darauf hoffen, dass das Hotel Allmer noch lange weiterbesteht.



Ganzheitliche Architektur für Gastronomie und Hotellerie



Bull Cafe Bar in Eichkögl

Vom Weltklasse-Hotel über gemütliche Barbereiche bis hin zur Gebäudeerweiterung plant | Architekt Johann Pfeiffer das perfekte Zusammenspiel von Interieur und Exterieur ganzheitlich durch.



„Originalität, Funktion und Harmonie – bis ins Detail“, ist das Credo von Architekt Johann Pfeiffer und seinem Team. Sie übernehmen alles rund ums Bauen, vom ersten Entwurf über die Bauplanung bis hin zur Innenarchitektur. Der Bauprofi ist der perfekte Ansprechpartner in allen Planungs- und Ausführungsphasen und ist erst zufrieden, wenn das Projekt ein harmonisches Gesamtbild ergibt. „Eine gelungene Architektur hat alles, was sie braucht, und nichts, was sie nicht haben muss“, weiß Johann Pfeiffer, der bereits seit 1991 selbstständig und Spezialist für Planungen jeglicher Art ist. Gastronomie, Wellness, Privat, Gewerbe und Innenraumgestaltung werden in Abstimmung mit der Kundenphilosophie verwirklicht. Die individuellen Anliegen der Kunden haben dabei beim gesamten Team oberste Priorität. Sie gehen auf die Fragen der Kunden ein und achten darauf, dass sich das Objekt perfekt in die Umgebung und das Gesamtkonzept einfügt. Dass Johann Pfeiffer sein Handwerk versteht, hat er schon in unzähligen Projekten unter Beweis gestellt.

„Die Zufriedenheit unserer Kunden steht an erster Stelle.“

Architekt Johann Pfeiffer

Von Cowboys und Bullen

Mit Bullen um die Wette laufen kann man in der erst heuer neu eröffneten Bull Cafe Bar in Eichkögl. Vom exklusiven Frühstück wie dem Bullreindl über italienische wie spanische Schinkenspezialitäten, hausgemachte Mehlspeisen und Wein aus der Region kommen hier alle Genießer auf ihre Kosten. Das Gesamtkonzept richtet sich ganz nach dem Beruf des Bauherren, der sich auf Nutztierhandel versteht und daher die Bullen als Reliefs durch die Bar streifen lässt. Beleuchtung in der Optik von den Lassos der Cowboys runden die Atmosphäre ab.



Hotel im Gleichklang mit der Natur

Ein besonderer Ort inmitten der Natur ist das 4-Sterne-Hotel der Wilde Eder in St. Kathrein am Offenegg, im Herzen des Naturparks Almenland. Hier ergänzen die klaren Bäche der Landschaft, die nahen Wälder und die duftenden Kräuter in der Alpenregion die Innenraumgestaltung des Hotels. Zur Erholung laden die Zimmer Almwiesen, Blumenwiesen oder das Schöcklblick-Zimmer ein, dessen Gestaltung ganz nach der Philosophie der Hoteliers angepasst wurde. In der Schokoladensuite und der Schokotheke im neuen Restaurantbereich von der Fernsehköchin Eveline Wild kommen Schleckermäuler auf ihre Kosten. Passend zum Thema Schokolade und Almurlaub hat Johann Pfeiffer hier die Innengestaltung mit natürlichen Materialien wie Massivholz, Putze und Naturleder umgesetzt.

Styria & Asia

Für das Thermenhotel European Ayurveda Resort Mandira Styria in Bad Waltersdorf hat Johann Pfeiffer die steirische Thermenregion mit asiatischen Verwöhnprogrammen und Ayurveda kombiniert. Der perfekte Ort zum Kraft tanken und Entspannen. Neben wohltuenden Massagen und Heilbädern werden auch fernöstliche Heilmethoden angeboten und spiegeln sich auch in der Hotelgestaltung wider. Vom Saunabereich über die Beckenformen und Materialauswahl ist die Verschmelzung der Kulturen spürbar. Ob in der Morgensonne auf der Hotelterrasse, beim Abendessen des Haubenkochs unter freiem Himmel oder zwischen den Rad- oder Golftouren im großzügigen Außenbereich, Johann Pfeiffer und sein Team haben auch hier an alles gedacht.



Das Gebäude der Zukunft kann auch so aussehen

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



www.beckhoff.at/building

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

Die ganzheitliche Automatisierungslösung von Beckhoff:



Flexible Visualisierung/Bedienung



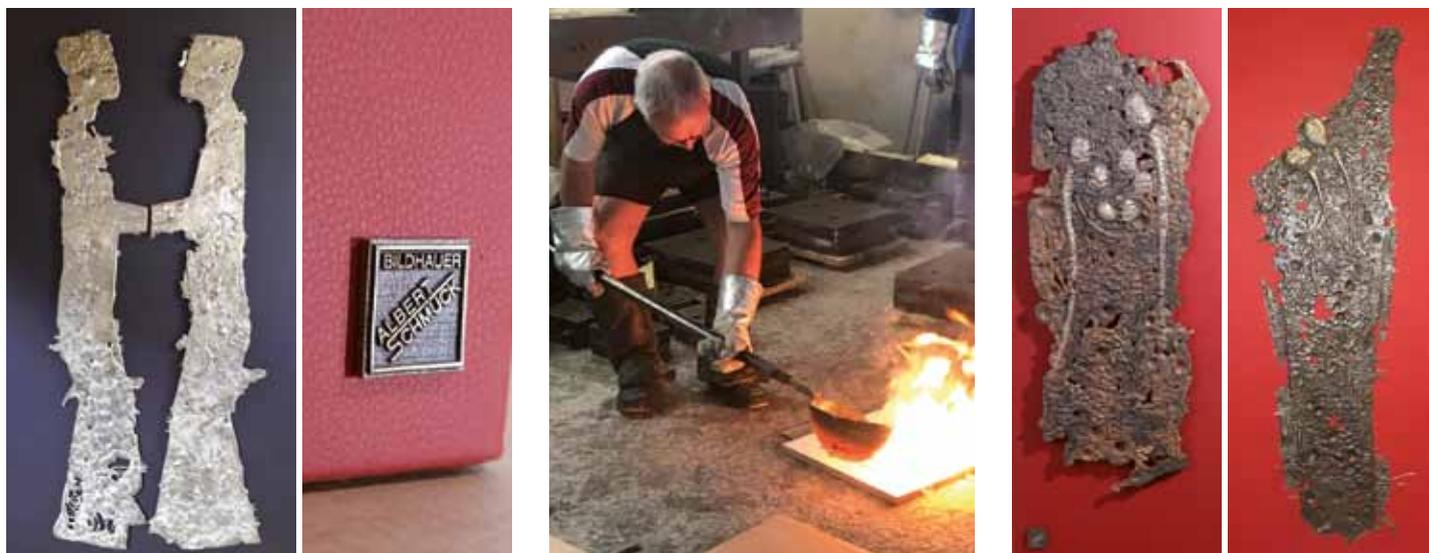
Skalierbare Steuerungstechnik, modulare I/O-Busklemmen



Modulare Software-Bibliotheken

In der Kunst ist das Beste gut genug

Seit 32 Jahren arbeitet Albert Schmuck hauptberuflich als Bildhauer in Holz, Stein und Metall und beschäftigt sich auch mit Malerei.



Ausschließlich Unikate ergeben sich in der neuen Modell- und Abgusstechnik „Bronze meets leather, wood or stone“.

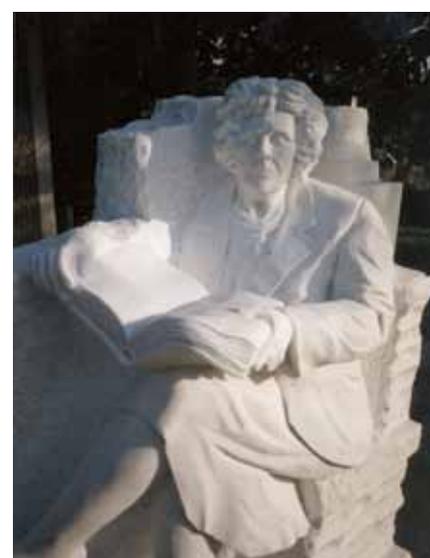
Geboren 1953 in Feistritz bei Anger in der Steiermark hat Albert Schmuck 1985 die Bildhauerprüfung in Graz absolviert. Seit 1987 ist er hauptberuflich als Bildhauer in seinem Atelier in Trennstern tätig. Bei etlichen Ausstellungen im In- und Ausland wurden die Werke des Künstlers präsentiert und viele Arbeiten befinden sich im öffentlichen, aber auch in privatem Besitz.

Ganz neu hat der Bildhauer eine Technik des Abgusses und der Modellgestaltung für Bronzeguss entwickelt. Diese Technik wird auf speziellem Holz, mit echtem, geprägtem Leder überzogen, eingesetzt. Für den Außenbereich wird es auf Holz oder Stein aufgesetzt. Daraus entstehen dekorativste Bilder in variablen Größen, wobei jedes Exponat ein Unikat ist.

www.bildhauer-schmuck.at



links: Erzherzog Johann in Marmor in der Weinkathedrale in Ehrenhausen (Erzherzog Johann Weine).
oben links: Torso in Sölker Marmor
oben rechts: Bronzefigur



Eine besondere Gestaltung war die Schwarzenegger-Gruppe in Lebensgröße. „Aurelia Schwarzenegger“, naturalistische Darstellung in griechischem Marmor gehauen.



Einmal Wellness bitte

Mit einer tollen Spalandschaft und attraktiven Pools punkten Sie bei Ihren Gästen.

Exklusive Poolanlagen

Bei den diesjährigen EUSA-Awards, die im Rahmen der Aqanale am 7. November 2019 in Köln verliehen wurden, konnte Polytherm einen Doppelsieg einfahren: In der Kategorie „Domestic Indoor Pools“ wurde zum einen ein Edelstahlpool mit Massagezone, Luftsprudel und Schwalldusche ausgezeichnet, der über eine puristische Wasserrutsche mit dem im oberen Stockwerk befindlichen Hallenbad verbunden ist. Das zweite Siegerprojekt zeichnet sich neben Massage- und Luftsprudel-Funktion v. a. durch die HydroStar-Schwimmturbine aus, die dank individuell regulierbarer Strömung sowohl Wellness-Anwendungen als auch ein ausdauerndes, anspruchsvolles Schwimmtraining ermöglicht. Das 14 Meter lange Glasdach der Indoor-Poolanlage dient gleichzeitig als Boden eines zusätzlichen Outdoor-Edelstahlpools.

Meditative Entspannung

Das holistische mentale Entspannungssystem lounge8 gewann den Wellness & Spa Innovation Award in der Kategorie „Entspannung und Erholung“. Zum siebten Mal verlieh der Deutsche Wellness Verband die Wellness & Spa Innovation Awards. lounge8 ermöglicht mit Hilfe natürlicher Stimulation der Sinnesorgane

durch eine eigens entwickelte Schwingungsfrequenz unmittelbare Entspannung und innere Ruhe. Nur durch geringste rhythmische Körperimpulse angetrieben, fördert lounge8 Gehirnaktivitäten ähnlich wie in der Hypnose und ermöglicht einen raschen meditativen Entspannungszustand. ➤





Gesunde Wärmestrahlung

Der freistehende „Lounger Two Plus“ von Sommerhuber ist eine Weiterentwicklung des an der Wand schwebenden „Lounger Two“ und sorgt mit seiner klaren, reduzierten Formensprache und der ergonomischen Oberfläche für formvollendete Entspannung. Die sanfte Strahlungswärme der Keramik im langwelligen Infrarotbereich wirkt über das vegetative Nervensystem beruhigend, fördert die Durchblutung, löst Muskelverspannungen und wirkt positiv auf das Immunsystem. Die elektrisch beheizte Liegefläche ist in 22 verschiedenen Glasuren erhältlich. ▽

△ Private Spa

Mit innovativen Ausstattungskomponenten verwandelt Repabad jedes Hotel-Badezimmer in ein privates In-Room-Spa. So fördern Massagefunktionen, Licht und Musik die Entspannung in der Badewanne, während sich die Dusche einfach zur Infrarot-Wärmekabine oder zum Dampfbad mit Sole-Funktion, Farblicht- und Aromatherapie nachrüsten lässt. Der Badspiegel sowie die Waschtischplatte dienen als Klangkörper und sorgen dank integriertem Bluetooth-Receiver und Lautsprechern für die passende musikalische Untermalung. Repabad macht somit klassische Badprodukte multifunktional und ermöglicht bereits auf kleiner Fläche einen ganz individuellen Rückzugsort.



◁ Recyclbar

Der italienische Luxusbad-Hersteller Agape setzt auf biobasiertes Cristalplant als zentralen Werkstoff für Wannen und Waschbecken. Das 100 % recycelbare Material aus Mineralien und Polyester-Bio-Harz besticht durch flexible Formbarkeit, reduziertes Gewicht sowie eine samtige Textur und ermöglicht die Fertigung ästhetisch anspruchsvoller und qualitativ hochwertiger Produkte. Biobasiertes Cristalplant überzeugt im Vergleich zu herkömmlichen Badmaterialien wie Keramik oder Naturstein durch extreme Langlebigkeit, eine verbesserte Temperaturerhaltung des Wassers sowie eine einfache Montage aufgrund der Leichtigkeit.

Fenster nach draußen

„Atmosphäre by KLAFS“ ist die perfekte Illusion. Bis zu vier Bildschirme sind es, die – bei sehr filigraner Rahmenkonstruktion – modular in der Sauna angebracht werden und in höchster Auflösung ein durchgängiges Bild erzeugen. Bespielt werden die Screens mit faszinierenden Naturfilmen, die eigens für diesen Zweck in einer Auflösung von 8K produziert werden – und zwar von professionellen Kamerateams, die vom Polarkreis über die Bergwelt bis in die Tropen atemberaubende Aufnahmen einfangen. Die Bilder wirken sehr beruhigend und verstärken so den Entspannungseffekt.



Design, Komfort & Hygiene

Die Anaei SPA Kollektion vereint Design, Komfort und Hygiene in der handwerklichen Verarbeitung von hochwertigen Produkten für den Spa- und Wellnessbereich. Alle Liegenauflagen und Sitzsäcke bieten nach Pool, Sauna und Dampfbad nicht nur exzellenten Komfort für erholsame Momente, sondern dank antibakteriell behandelter Materialien auch einen höchsten Standard an Hygiene. Bei Anaei, einem österreichischen Unternehmen für exklusive All-Year-Outdoor-&-Spa-Loungemöbel werden die Produkte von Hand gefertigt. Die austauschbaren und waschbaren Überzüge werden aus besonders behandelten und weichen Stoffen aus Acrylfaser mit Öko-Tex-100-Zertifizierung für den Außen- und Wellnessbereich hergestellt.

Kamine als Statement

Flackernde Flammen sind ein Sinnbild für Flair und Lifestyle. Sie ziehen jeden Betrachter in ihren Bann, verströmen Wärme und Geborgenheit, bewirken Ruhe und Entspannung. So können etwa Hotels mit einem knisternden Holzfeuer, das von allen Seiten Einblick gewährt, die perfekte Romantik schaffen. Alle, die das einmalige Ambiente schätzen, finden in der Spartherm Feuerungstechnik ihren Partner. Als einer der führenden Hersteller in Europa werden seit 1986 Kaminlösungen aller Art in höchster Qualität und exklusivem Design präsentiert. Zum Portfolio gehören dabei Serienmodelle, Maßarbeiten sowie Sonderanfertigungen.





Begegnungen mit Keuco-Badausstattungen im Arborea Hotel

Es weht ein moderner Wind durch die Lübecker Bucht: Das Arborea Marina Resort ist in Top-Lage in Neustadt in Schleswig-Holstein zu finden. Als einziges Hotel in der Ancora Marina liegt es eingebettet zwischen Yachthafen, Salzwiesen und Ostsee. Nach dem Motto „Experience together“ spricht das Hotel unternehmenslustige, sportbegeisterte und designaffine Reisende an. Der Name Arborea leitet sich vom lateinischen „arbor“ für Baum ab. Das Vernetzungswunder aus der Natur ist das Vorbild der Marke. Lichtdurchflutete Räume und die außergewöhnlichen Design-Ideen der Innenarchitekten von JOI-Design prägen das 4-Sterne-Hotel.

Gelassene Einfachheit

Das Hotel mit eigenem Ostseestrand hat 124 Zimmer mit Blick in die Natur. Der Mix aus überraschendem Design, gemütlichem Komfort und gelassener Einfachheit macht die Ausstattung dabei so besonders. Kräftige Farben und maritime Details in den Zimmern mischen sich mit sanften Tönen im Bad. Im Hotel setzt man auf Nachhaltigkeit und Qualität. Ebenso wie die Keuco-Badausstattung -Armaturen, -Accessoires und -Kosmetikspiegel. Sie heben das hochwertige Baddesign hervor. Der Komfort des Gastes steht dabei im Fokus: Die IXMO solo Armaturen in der Dusche vereinen Einhebelmischer und Schlauchanschluss in nur einem Element auf der Wand und sind demnach einfach und selbsterklärend zu bedienen. Mit dem iLook move Kosmetikspiegel bleiben keine Wünsche für das Pflege- und Wohlfühlprogramm offen. Stark im Design, flexibel in der Handhabung, denn der Arm des iLook_move ist sehr beweglich. Mit nur einem Handgriff lassen sich Höhe, Abstand, Neigungs- und seitlicher Winkel optimal einstellen. Die besondere Scharniertechnik macht ihn zu einem perfekten Ausstattungsdetail bei häufiger Nutzung und starker Beanspruchung, wie in Hotelbädern.

Viel Natur und viel Raum



Wie ein roter Faden

Sanft gerundete Linien und Ecken verbunden mit geradlinigen Formen prägen das Gesicht der Accessoires-Serie COLLECTION MOLL. Dieses Designmerkmal zieht sich durch die gesamte Serie. Organisches und Formales verschmelzen zu einer Einheit. Für eine individuelle Note hat Keuco bei den Einhebelmischern der IXMO solo Armaturen in der Dusche und den PLAN Armaturen am Waschtisch gesorgt: Diese zieren eine Gravur des Arborea-Logos. Mit hellen, natürlichen Tönen wurde eine unaufgeregte und von Industrie-Chic geprägte Atmosphäre geschaffen, die den Gast die wunderschöne Natur der Lübecker Bucht vollends genießen lässt. ▮

100
YEARS
ICONIC
BATHROOM
SOLUTIONS

KALDEWEI



NEXSYS
DIE BESSERE LÖSUNG

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



Gastgeber-Coaching ist eine Kernaufgabe der touristischen Organisation der Zukunft mit Verbesserungsbedarf

Zu diesem Ergebnis kommt eine Umfrage unter 358 Gastgebern und Tourismusorganisationen, die Kohl & Partner in Deutschland und Österreich durchgeführt hat.

Mag. Gernot Memmer, Kohl & Partner GmbH, www.kohl.at

In Zeiten von Digitalisierung, zunehmender Professionalisierung im Übernachtungsbereich und steigenden Gästebedürfnissen sind viele Gastgeber auf Unterstützung angewiesen. Auch der Destination muss natürlich daran gelegen sein, ihre Gastgeber zu begleiten, um weiterhin ein hochwertiges und abwechslungsreiches Angebot bieten zu können. Hier wird die neue Rolle der Destination Management Organisation als Netzwerker und Support-Center deutlich. Zusätzlich zu aktuellem Know-how zu bestimmten Themen sind soziale Kompetenzen der Mitarbeiter der DMO gefragter denn je. Dabei geht es um Coaching-Erfahrung, Beratungs- und Moderations-Kompetenzen und die Fähigkeit, zu wissen und zu spüren, wie die touristischen Betriebe ticken.

Doch die Umfrage zeigt, dass es hier noch deutlichen Aufholbedarf gibt: Sowohl Gastgeber als auch DMOs bewerten den aktuellen Austausch miteinander lediglich als mittelmäßig.

Ein klares Ergebnis der Umfrage ist, dass sich beide Parteien einen persönlicheren und engeren Kontakt wünschen. Die Umsetzung einer persönlichen und individuellen Betreuung der Gastgeber scheitert jedoch häufig an den Ressourcen.

Der Blick nach Österreich zeigt folgendes Bild: In Regionen mit mehr als einer Million Übernachtungen haben bereits zwei Drittel der DMOs eine eigene Stelle für das Thema Coaching. Positionen wie „e-Coaches“, „Vermieter-Coaches“ oder „Innovations-Coaches“ finden sich hier bereits häufiger, während diese in Deutschland bisher eher rar gesät sind. Nach der Zuständig-

keit ist auch die thematische Ausrichtung der Unterstützungsleistungen eine der Hauptfragen. Hier sind laut Umfrage eher wenige Veränderungen in Sicht und die Ergebnisse überraschen kaum: Gerade im Online-Bereich sehen die Gastgeber sowohl aktuell als auch in Zukunft den höchsten Bedarf. Hierbei stehen vor allem Themen wie Online-Marketing und Buchbarkeit im Fokus. Steigendes Interesse kann seitens der Gastgeber innerhalb der Themenfelder Preisfindung, Qualifizierung bzw. Fortbildung und Profilierung ausgemacht werden. Offline-Marketing wird weiter deutlich an Relevanz verlieren. Bei Themen wie Mitarbeitermanagement und Finanzierung schätzen Gastgeber den Coaching-Bedarf seitens der touristischen Organisation als geringer ein. Erfolge erhoffen sich beide Seiten zum Beispiel durch Arbeitsgruppen und Coachings.

Ein deutlicher Unterschied tut sich in der Wahrnehmung der Angebote auf: So wird das Spektrum der angebotenen Hilfestellungen von den Gastgebern im Bereich von Ferienwohnungen und Privatvermietern als deutlich geringer eingeschätzt als von den DMOs. Interessieren sich die Gastgeber zu wenig für bestehende Coaching-Angebote der DMO? Oder kommuniziert die DMO ihre Support-Leistungen nicht ausreichend? Liegt nun eine Holschuld auf Seiten der Gastgeber oder eine Bringschuld bei der DMO? Einerseits muss ein gewisses Interesse der Gastgeber bestehen, die Support-Leistungen der DMO zu nutzen, andererseits muss seitens der DMO eine klare Kommunikation und Information erfolgen. ▮



© Memmer

Genuss-Gutscheine

Für Gourmets und an der Vielfalt der Wiener Gastronomie Interessierte gibt es brandneu das Gastro-Fuchs-Gutscheinbuch mit 62 Preisvorteilen im Gesamtwert von über 1.500 Euro. Dabei erhält der Gast entweder 50 % Rabatt auf die Konsumation, genießt 1+1-Gratis-Specials für 3-Gänge-Menüs oder erhält Rabatte für private Feiern, geführte Kulinarikturen sowie Wein- & Bierverskostungen. Das Gutscheinbuch eignet sich daher ideal als Geschenk für kostenbewusste Genießer. Darüber hinaus unterstützt Gastro-Fuchs den gemeinnützigen Verein Leaf Foundation, der Projekte in Entwicklungsländern unterstützt.

Hotels der (nahen) Zukunft – Teil V

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

Der Ort als Inspiration – von außen nach innen



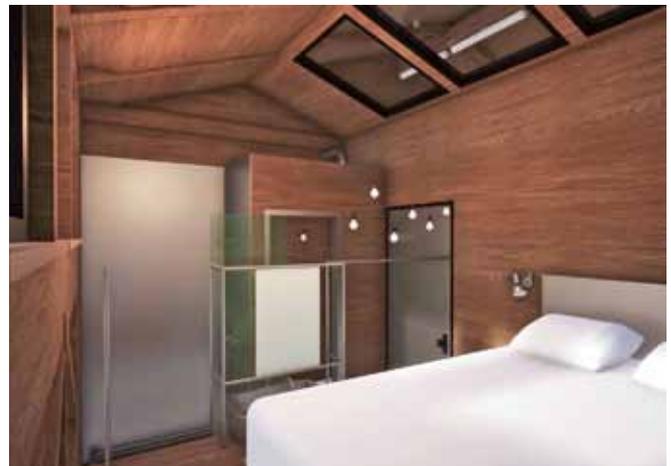
Der fünfte und abschließende Themenblock gruppiert Projekte zusammen, deren Gestaltungsschwerpunkte unter dem Titel „Der Ort als Inspiration – von außen nach innen“ als Essenz herausgefiltert werden können.

Bei dieser Gruppe steht die Inspiration des Ortes sehr stark im Vordergrund, wodurch das Gestaltungskonzept von vorhandenen Strukturen oder von Qualitäten des jeweiligen Bauplatzes ausgeht. Der Prozess des Entwurfes wird daher nicht wie bei den anderen Gruppen vom Zimmertypus auf den Baukörper umgelegt, sondern stärker über den Ort oder die vorhandene Struktur bestimmt.

Statement Team 1 – Room for Designers

Konzeptbeschreibung

Die Inspirationsquelle für „Room for Designers“ war Gerda Gruber, eine Künstlerin und Verwandte von Valerie Achleitner, die in Mexiko leerstehende Flächen kaufte, um dort mittellosen Künstlern Raum zum Wohnen und Arbeiten zur Verfügung zu stellen. Ihr Engagement imponierte uns sehr, somit entstand die Idee von „Room for Designers“, ein Hotel, das Besuchern Raum zum kreativen Schaffen und Raum zum Nächtigen bietet und sie aus ihrem Aufenthalt Inspiration und kreativen Input schöpfen lässt. Diese Idee soll in der Alten Remise in Wien



Meidling realisiert werden. Die Alte Remise soll in ihrem Bestand genutzt werden, wodurch sich auch die verwendeten Materialien auf die schon in der Halle vorhandenen beschränken. Die Halle bietet eine sehr geräumige Freifläche von rund 1.800 m², die den Eingangsbereich mit Rezeption und Lobby, Working Spaces für die Hotelbesucher und eine Galerie für Ausstellungen und Veranstaltungen umfasst. In den Anbau werden Lager, Restaurant und WC gesetzt. Der ehemalige Reparaturschlauch für Straßenbahnen wird zu weiteren Working Spaces umfunktionierte.

Erläuterung Sterne-Kategorie

Da es sich um eine zwischenzeitliche Bestandsnutzung handelt, lassen sich Richtlinien bestimmter Sternkategorien nicht auf unser Pop-up-Hotelprojekt umlegen. Der Fokus soll sich auf das gemeinsame kreative Schaffen bzw. den kreativen Input richten. So werden Zimmer und Allgemeinbereiche direkt nach den Bedürfnissen der Besucher gestaltet. Die Zimmer sollen einen Rückzugsort und damit ein Pendant zum eifrigen Schaffen in der Halle darstellen.

Entwurfsbeschreibung

Der Zimmertrakt wird in das erhöhte Mittelschiff der Alten Remise gesetzt. Dieser Dachausbau hat durch seine tragenden Elemente ein vorgeformtes Raster, in das 18 Standard- und zwei Sonderraumboxen, die Suiten, gesetzt werden. Die Zimmer sind auf zwei Ebenen aufgebaut. Dieser Höhensprung erzeugt eine Vielzahl an gestalterischen Gadgets: eine Betonung der Raumhöhe im Eingangs- und Sanitärbereich, eine Raumunterteilung zum Schlafbereich, der sich auf der Podesterhöhung befindet und den dadurch möglichen Ausblick aus den bereits vorhandenen Fenstern, die in ihrer Höhe im Eingangs- und Sanitärbereich nur als Oberlichter fungieren. Vom Gang aus bietet diese Erhöhung einen Blick unter die Raumboxen durch in die Halle und vereint somit Allgemeinbereich und Zimmertrakt. Die 14,28 m² große Nutzfläche der Standardzimmer bietet einen Sanitärbereich, ein Doppelbett und Stauraum. Die Suiten sind anhand desselben Systems aufgebaut und umfassen die Fläche zweier Standardraumboxen. In ihrer Grundausstattung gleichen sie denen der Standardzimmer, bieten jedoch durch einen eigenen Arbeitsplatz im Zimmer, eine Sitzgelegenheit mit verschiebbarem Tischchen und eine Badewanne mehr Raum. Das spezielle Detail eines Stahlrohrgeländers, das als Raumtrenner, Garderobenstange und Aufstiegsleiter zum Podest dient, findet sich sowohl in den Standardzimmern als auch in der Suite wieder und spiegelt die Kreativität in der Einfachheit wider.

Team: Valerie Achleitner & Gaby Wirth

Titel: Room for Designers

Sterne-kategorie: nicht klassifiziert

Anzahl Standardzimmer: 18

Größe Standardzimmer: 15 m²

Anzahl Sonderzimmer: 2

Größe Sonderzimmer: 35 m²



Statement Team 2 – Living in a Pixel

Konzeptbeschreibung

Die Quintessenz des Hotels ist es, den Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen der Unternehmen in der Tabakfabrik die Möglichkeit zu bieten, hier zu übernachten. Dies ist vor allem von großem Vorteil, wenn der Arbeitstag mal länger werden sollte. Auch Interessenten haben die Chance, im Hotel zu nächtigen. Da es uns besonders wichtig ist, kostensparend zu arbeiten, haben wir ein „Do it yourself“-Konzept entwickelt. Wir bieten den Zuständigen Anleitungen für den selbstständigen Zusammenbau der Pixel (Hotelzimmer) an. Wir wollen den schönen alten Baucharakter der Tabakfabrik nicht zu sehr verstecken, sondern ihn vielmehr hervorheben und mit modernen Akzenten untermalen.

Erläuterung Sterne-Kategorie

Vom Standard her würden wir das Hotel in eine 4-Sterne-Kategorie eingliedern, da wir aber nicht allen Anforderungen gerecht werden können, sind wir ein nicht klassifiziertes Hotel. So haben wir beispielsweise keine Rezeption und auch keine Lobby. Das Ein- und Auschecken wird mühelos direkt über die Firma oder das Start-up-Unternehmen in der Tabakfabrik abgewickelt.

Entwurfsbeschreibung

Ziel ist es, alles sehr minimalistisch und ausdrucksstark zu gestalten. Wir haben uns auf ein paar wesentliche Materialien festgelegt, welche mit dem bestehenden Altbau korrespondieren. Die wichtigsten sind KHL-Platten, schwarze MDF-Platten und Samt in der Farbe „Linz-Blau“.





UNSER PROGRAM FÜR IHRE WÜNSCHE

Ob Neubau, Ausbau, Umbau, Innenausbau oder Renovierung. Wir realisieren Komplettlösungen für den kleinen Gastwirt bis zum Großbetrieb der Hotellerie. High tech sowie erstklassige Holz- und Textilqualität sind dabei ebenso selbstverständlich wie ein individueller Service. Zufriedene Kunden in Österreich und Deutschland sind unser bester Leistungsbeweis.



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.

Es gibt zwei Hauptlichtquellen, welche sich einmal hinter Lamellen über der abgehängten Decke des Badezimmers befinden und einmal hinter der Rückwand des Bettes. Alle weiteren Lichter sind dezenter gestaltet. Die ausgewählte Form unserer Pixel lässt eine sehr spannende Atmosphäre am Gang entstehen. Die gewählten Leuchtmittel oben und jene am Boden unterstreichen dies zusätzlich. Die abgeschrägte Decke des Pixels erinnert an das Sheddach einer Fabrik. Die Sonderzimmer gehen bei uns immer über 2 Pixel, was einen viel größer bespielbaren Raum ermöglicht. Badezimmer und WC sind in diesen Zimmern voneinander getrennt. Die Fassade bleibt bestehen, vor allem auf Grund der Tatsache, dass es sich um ein denkmalgeschütztes Gebäude handelt.



Team: Hannah Dittrich & Sarah Passian

Titel: Living in a Pixel

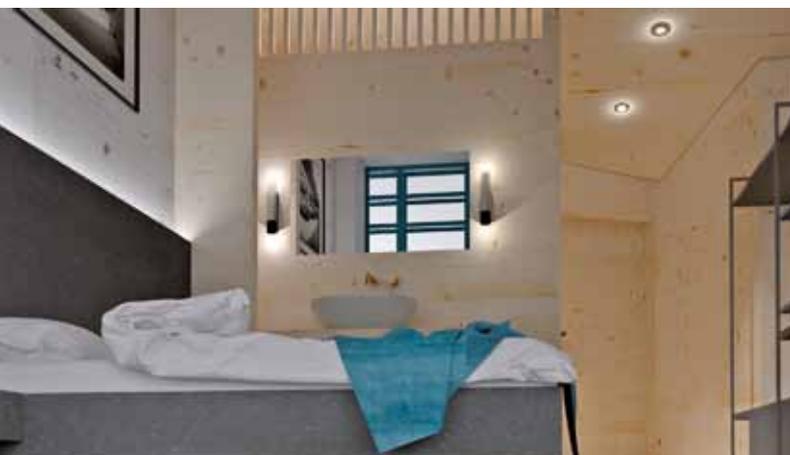
Sterne-kategorie: 4 Sterne
(nicht klassifiziert)

Anzahl Standardzimmer 8 (pro Etage)

Größe Standardzimmer: 20,35 m²

Anzahl Sonderzimmer: 2 (pro Etage)

Größe Sonderzimmer: 32,33 m²





Stay short, stay long, stay smart

Anfang August eröffnete das My Home | My Hotel in Rosenheim. Für das Interior Design im modernen Industrial Style zeichnet sich Voglauer hotel concept verantwortlich.



My Home | My Hotel steht für zwei innovative Hotellerie-konzepte vereint unter einem Dach: Während My Hotel als modernes Businesshotel einen speziell für den geschäftlichen Aufenthalt optimierten Service bietet, steht die Marke My Home mit trendigen Boarding-Houses für komfortables Wohnen über mehrere Wochen oder Monate. Den Gästen stehen 69 Zimmer für Kurztrips und 24 Serviced Apartments mit Kitchenette für Langzeitaufenthalte zur Verfügung. Im Restaurant My Genuss Art

werden mittags und abends regionale und internationale Spezialitäten serviert, und auf der Rooftop-Ebene befinden sich neben einer Bar mit Panoramaterrasse auch mehrere Räumlichkeiten für Konferenzen, Workshops und Festlichkeiten.

Einer für alles

Mit der Planung und Innenausstattung des Neubaus in Rosenheim beauftragte My Home | My Hotel – erneut – den österreichischen Profi Voglauer hotel concept. Der Betreiber setzte schon bei anderen Objekten wie dem My Home in Olching, dem Squareville München-Freiham und Joyn Munich Olympic erfolgreich auf den Generalunternehmer aus Abtenau und schätzt insbesondere dessen Kompetenz und Termintreue.

Das Leistungsspektrum beim My Home | My Hotel in Rosenheim umfasste die Entwurfs- und Ausführungsplanung sowie die komplette Innenausstattung inkl. Tischlerarbeiten, Sitzmöbel und diverser Accessoires. Alle Zimmer und Apartments sowie sämtliche öffentliche Bereiche – Rezeption und Lounge, Restaurant und Frühstücksbereich, Bars, Terrassen, Seminarräume, Büros und Aufenthaltsraum für das Personal – wurden von Voglauer hotel concept konzipiert und exklusiv ausgestattet.





Wohlfühlatmosphäre

Das gesamte Interieur wurde passend zur einzigartigen Fassade gestaltet. Moderner Industrial Style in den Farben Maya-Gold und Schwarz zieht sich wie ein roter Faden durch das Hotel. Durch den Einsatz von Metallfabrikaten jeglicher Art in Verbindung mit Möbeloberflächen in Holzoptik und Goldlacken so-



wie edlen Velours-Stoffen, die gleichzeitig die Akustik optimieren, kommt der Stil maßgeblich zum Ausdruck. Außerdem ist das Interior Design geprägt durch stimmungsvolle Beleuchtung wie beispielsweise die eindrucksvollen Hängeringleuchten und RGB-LED-Lichter in der Rooftop-Bar. Weitere Besonderheiten bilden großflächige Digitaldrucke an den Wänden, ein metallener Kettenvorhang, der für eine innovative atmosphärische Raumaufteilung sorgt, oder Reliefplatten an der Bar-Front.

myhome-myhotel.com



Greifen Sie nach den Sternen

Gästemeinungen auf Bewertungsportalen haben großen Einfluss. Deshalb hat Tork die Plattform „Greifen Sie nach den Sternen“ geschaffen, um Gastronomiebetriebe dabei zu unterstützen, die Kundenzufriedenheit zu steigern. Das Info-Portal bietet vielfältige Inspirationen und nützliches Branchenwissen für das Alltagsgeschäft und liefert Tipps für einen nachhaltigeren Geschäftsbetrieb oder wie sich Hygienemaßnahmen einfach in den hektischen Küchenalltag integrieren lassen. Zudem erhalten Restaurantbesitzer wertvolle Informationen, um die Vorteile von Green Investments zu nutzen. Nachhaltigkeitsinvestitionen, etwa bei Verpackungen oder Einwegartikeln, können zunächst größere Ausgaben erfordern, zahlen sich aber aus. Auch praktische Produktempfehlungen werden geboten.

Zwischen Tradition & Moderne

Linz – die Stadt der vielen Kontraste: Der industrielle Mural Harbor, die Ars Electronica und das innovative Musiktheater sorgen für modernes Flair. Gleichzeitig schaffen die herausgeputzten Altstadtfassaden jede Menge prunkvolles Ambiente. In eines dieser traditionellen Gebäude zog inmitten der Stadt das neue Motel One Linz-Hauptplatz ein. Das Haus mit 111 Zimmern befindet sich in bester Innenstadtlage und liefert einen beeindruckenden Blick auf den Hauptplatz mitsamt des Linzer Rathauses. „Das Motel One Linz-Hauptplatz unterstreicht einmal mehr unseren hohen Anspruch an die perfekte Lage. Dieser Standort ist die ideale Ergänzung zu unseren Häusern in Salzburg und Wien“, erklärt Dieter Müller, CEO und Gründer von Motel One.



Von Österreich in die ganze Welt

Das Wiener Architekturbüro BWM Architekten mit Erich Bernard als Interior-Design-Experten hat in der jüngsten Vergangenheit einige internationale Hospitality-Projekte erfolgreich umgesetzt.

Das Architektenteam aus Österreich mit Sitz in Wien zählt zu den sehr gut beschäftigten Büros, die sich speziell in der Hotellerie und Gastronomie einen Namen durch herausragende Projekte geschaffen haben. Anbei präsentieren wir Ihnen einige Auszüge aus diesen erfolgreich abgeschlossenen Aufträgen.

Hotel LEV in Ljubljana, Slowenien



Foto: René ad Nisier

Arch. Mag. arch. Erich Bernard (geboren 1965 in Graz) ist der Visionär hinter dem Architekturbüro BWM.

In der slowenischen Hauptstadt Ljubljana wurden im Hotel LEV in einem ersten Schritt 180 Zimmer umgestaltet, gefolgt von einem schicken Refurbishment der Lobby und der Allgemeinbereiche im Erdgeschoss. Darüber hinaus entwarfen BWM auch den neuen Gastronomiebereich, der aus einem Café mit integrierter Bäckerei besteht und sich über eine Terrasse straßenseitig zur Stadt hin öffnet.

Der Umbau der Bankett- und Konferenzbereiche des überaus prominent gelegenen Berlin Marriott Hotels am Potsdamer Platz wurde ebenfalls BWM Architekten anvertraut. Auf einer Fläche von ca. 1300 m² entstanden repräsentative und zeitgemäße Räume für Veranstaltungen verschiedener Art. Es handelt sich bereits um den zweiten Auftrag der Marriott-Gruppe an BWM.

International erfolgreich

Beim Vienna House Diplomat Prague wurde dagegen das komplette Gebäude mit seinen 400 Zimmern behutsam revitalisiert. Alternierende Farbschattierungen, abwechselnde Materialqualitäten, unterschiedliche Lichtkompositionen sowie ausgewähltes Design verleihen dem Hotel neuen Glanz. Der neu geschaffene Gastronomiebereich ist durch seine Gestaltung auch für Locals attraktiv, während der Empfangs- und Lobbybereich mit seinen raffinierten und eleganten Details dem Namen Diplomat gerecht wird.

Ein weiteres von BWM umgesetztes Projekt derselben Hotelgruppe ist das Vienna House Amber Baltic Miedzzyzdroje. Die außergewöhnliche Lage an Polens Bernsteinküste ermöglicht wunderschöne Ausblicke aufs Meer. Jedes Zimmer des Hotels verfügt über einen eigenen Balkon. Die Einrichtung ist ganz auf das Motto Ostsee und Strandleben abgestimmt: Relingstangen und Seemannsseile werden gekonnt als Designelemente eingesetzt.

Blick in die nahe Zukunft

Weitere Hospitality-Projekte von BWM Architekten werden derzeit in Portugal, Italien, Deutschland und Österreich realisiert. Der Erfolg des Wiener Büros auf diesem Gebiet lässt sich u. a. auf seine Zugangsweise bei der Suche nach dem passenden Design für das jeweilige Hotel zurückführen: „Man muss immer nach der Persönlichkeit eines Hotels suchen, der Eigenart der Marke. Es ist wie mit einer Person: Je besser man sie in ihren Eigenarten versteht, umso mehr kann man diese auch als Stärken erkennen“, so das Credo des Interior-Design-Experten Erich Bernard.

Die Arbeit von BWM Architekten wird nicht nur in Auftraggeberkreisen, sondern auch vom Fachpublikum hoch geschätzt. Jüngst wurden vier Projekte des Architekturbüros mit dem ICONIC AWARD 2019 ausgezeichnet, darunter der Salon Sacher in der Kategorie Interior mit dem ICONIC AWARD 2019: Innovative Architecture – Best of Best. Die Preisverleihung fand am 7.10. in der Pinakothek der Moderne in München statt. ▶

Hotel Vienna House Prag



Prämierte Innenarchitektur

Das familiengeführte 5-Sterne Hotel Arlberg Lech gewinnt den German Design Award 2020 in den Kategorien Interior Architecture & Excellent Communication Design und wird damit vom „Rat der Formgebung“ zu den wegweisenden Unternehmen der internationalen Designlandschaft ausgezeichnet. Die in Zusammenarbeit mit dem Innenarchitekturbüro Pointer Design entstandenen Räumlichkeiten sowie der verjüngte Markenauftritt aus der Feder der Tiroler Agentur Bureau Rabensteiner haben die internationale Jury begeistert. „Die Herausforderung bestand darin, die Tradition und Identität unseres Hauses zu respektieren, jedoch mit viel Fingerspitzengefühl in die Neuzeit zu transportieren. Die zeitlose Gestaltung, hochwertige Einrichtung im Einklang mit innovativen Licht- und Farbkonzepten war uns sehr wichtig. Wir sind überaus stolz und glücklich, dass uns diese schmale Gratwanderung geglückt ist und sich Gäste nach wie vor bei uns wohlfühlen“, fügt Benjamin Schneider, Gastgeber in dritter Generation, hinzu.

Neuplanung

Für das Traditionsweingut Bründlmayer plante pc architektur ein neues Sekrüttelhaus. Die vorgegebene Geländestufe des Bauplatzes nutzend, wird das Untergeschoss in den Hang eingegraben, wodurch das Gebäudevolumen dezent wirkt und gleichzeitig die natürliche Temperierung durch das Erdreich genutzt wird. Das Untergeschoss dient als Sektlager, im Obergeschoss wird der Sekt gerüttelt.





Das Investorenpanel, v.l.n.r.: Lukas Hochedlinger, Adam Konieczny, Ömer Müftüler, Martin Löcker, Sophie Richard

Hotelbranche rechnet mit weiterem Wachstum

In Mittel- und Osteuropa sollen kommendes Jahr eine Milliarde Euro in neue Hotelprojekte in Großstädten investiert werden, in Österreich 400 Millionen und in Deutschland vier Milliarden. 300 hochkarätige Hotelexperten diskutierten in Wien aktuelle Branchentrends.

Das weitere Wachstum der Hotelbranche war das zentrale Thema der „International Hotel Investment & Design Conference“ in Wien im Hotel Andaz Vienna am Belvedere. Mehr als 300 Vertreter der Hotelbranche aus den Bereichen Design, Architektur, Investment & Development, Operation und Consulting diskutierten aktuelle globale Branchentrends und deren Auswirkungen auf Hotelinvestments. Keynote Speaker Steven Kuhn, dekoriertes Veteran der U.S. Army, erfolgreicher Autor und Berater, sprach über die Bedeutung von Veränderung anhand seiner sehr persönlichen Geschichte aus dem Irakkrieg. An Führungskräfte gerichtet: „Geben Sie Ihrem Team genug Raum und Vertrauen und Ihre Mitarbeiter werden Dinge vorantreiben.“ Im Panel „Transforming Hospitality from a Global Perspective“, moderiert von Marloes Knippenberg von Kerten Hospitality, ging es um große Treiber globaler Veränderungsprozesse. „Störungen kommen von außen, deshalb müssen wir fachübergreifend werden“, betonte Markenstrategie Matthias Huettebraeuer. Mit ihm am Panel saß Shine Khajuria, Product Manager der indischen Hotelmarke Oyo: „Bei Oyo ist sehr viel automatisiert und wir legen unseren Fokus stark auf Technologie.“ Oyo ist weltweit die am schnellsten wachsende Hotelkette, die kein einziges Hotel besitzt oder betreibt.

Projekte in Großstädten

Beim Investorenpanel zeigte sich, dass die Jagd nach dem besten Deal in der Wachstumsregion Mittel- und Osteuropa (CEE) keine reine Schnäppchenjagd ist. Anleger und Hotelentwickler konzentrieren sich auf Projekte in Großstädten und „in reifen Märkten“, sagte Martin Löcker vom börsennotierten Unternehmen UBM Development. Diese hätten den Vorteil, liquide zu sein. „Assets auch wieder zu verkaufen, ist in Polen kein Problem. Auch Tschechien ist ein sehr guter Markt“, sagte er. Neben den klassischen Anlegermagneten Warschau und Prag ziehen auch Bukarest und Budapest verstärkt Investments an.

„Auch das Thema Nachhaltigkeit stieß heuer auf enormes Interesse.“

Konferenz-Organisatorinnen Brigitte T. Gruber und Tanja Millner

Ziel der Branche sei die Reduktion von 60 Prozent klimaschädlicher Emissionen bis 2030 und 90 Prozent bis 2050. ▮



Über den Dächern der City

Mit dem neuen NH Collection München Bavaria debütiert die Premiummarke der NH Hotel Group in München.

Text: Peter A. de Cillia

So ganz nach einem der Leitsätze in der Städtehotellerie punktet das NH Hotel mit seiner Location. Ein exklusiver Blick auf die City Münchens ist hiermit vorprogrammiert. Der Wolkenkratzer, direkt am Hauptbahnhof unweit vieler Sehenswürdigkeiten gelegen, zählt noch immer zu den höchsten Gebäuden der Innenstadt. Das ehemalige NH München Deutscher Kaiser wurde mit viel finanziellem Aufwand komplett saniert und in elegant-urbanem Stil neu interpretiert.

Eine perfekte Kombination von Lokalkolorit und den Premiumstandards der NH Collections ist das bauliche Ergebnis. Ende August dieses Jahres wurde das NH Collection München Bavaria als erstes Haus in München – und als achtes der Premiummarke – in Deutschland eröffnet und Hotel&Design konnte sich vor Ort





überzeugen, wohin die Reise der Marke in Zukunft geht. Der hochwertige Umbau umfasste den gesamten Innenbereich auf 16 Etagen, von der Lobby mit Bar bis zu den 219 Zimmern, Restaurant und den elf flexiblen Konferenzräumen. Mit über 400 Quadratmetern Veranstaltungsfläche in der zweiten und dritten Etage können nun Besprechungen und Events mit bis zu 200 Teilnehmern und einer besonders nutzerfreundlichen Tagungstechnik abgehalten werden. Das besondere Highlight ist der Meetingraum „Alpenblick“ in knapp 95 Metern Höhe mit einzigartiger Sicht auf München. Darüber hinaus genießen die Gäste der 60 Superior- und sechs Deluxe-Zimmer ab dem neunten Stock den Ausblick über die Stadt.

Für die wohldurchdachte Gestaltung, die sich an den regionalen Besonderheiten, der Geschichte und den kulturellen Entwicklungen der Isar-Metropole orientiert, zeichnet das Madrider Architekturbüro TBC Interiorismo unter der Leitung von Mercedes Isasa verantwortlich. Die Designelemente in Creme und Gold in Kombination mit feinen Holzakzenten wirken einladend und modern und vor allem nicht gekünstelt. Ein Business-, aber auch Ferienhotel, das nicht irgendwelchen Designrends nachläuft, sondern seinen ganz eigenen Stil entwickelt hat. Die Farbgebung spielt auf die Diskrepanz zwischen den während der Industrialisierung entstandenen schweren gusseisernen Wahrzeichen wie der Hackerbrücke oder der Bavaria und der barockelegant

Münchner Altstadt an. Auf der 16. Etage wurde eindrucksvoll der Blick auf die Stadt ins Innere geholt – hier entstand ein edler und urbaner Raum in ausgewogenen Grautönen und kupferfarbenen Akzenten mit großen Glasflächen. Bei der Einrichtung spielen die verschiedenen Bronzelemente auf die Namensgeberin des Hauses an, die weltliche Patronin Bayerns, die Bavaria, eine imposante Bronzestatue auf der nahe gelegenen Theresienwiese. Das Gebäude des NH Collection München Bavaria war der erste Wolkenkratzer in München und ist bis heute eines der höchsten Gebäude der Innenstadt. Die gesamte Gegend rund um den Hauptbahnhof befindet sich in umfassender Neugestaltung, das NH Collection München Bavaria wertet das Viertel auf jeden Fall weiter auf. Die Lobby erweitert durch den Einsatz von Metall und Spiegeln die Straße mit ihren robusten und formalistischen





Gebäuden, erschafft gleichzeitig aber auch eine gehobene und angenehme Atmosphäre. Das Innendesign wirkt dank der klaren Materialien, die in feinfühleriger Kombination mit einer warmen Farbwahl einhergehen, einladend und modern.

Digitaler Vorreiter

Im Bereich Digitalisierung hebt sich NH schon länger dem Wettbewerb gegenüber hervor und bietet für ein individuelles Reiseerlebnis von der Planung an mit FASTPASS einen exklusiven Service für seine Gäste: Online-Check-in und -Check-out sowie persönliche Zimmerauswahl mit Choose your room – verfügbar auf mobilen Geräten via der NH-APP und über die Website. Christian Gindele, GM des Hauses: „Wir wollen sowohl Businessreisenden als auch den Städtereisenden ein Hotel anbieten, an das man sich gerne erinnert. Durch hohe Qualität im gesamten Haus und durch speziell geschulte Mitarbeiter wollen wir Stammgäste generieren“, so der Manager. Und das könnte durchaus gelingen, denn in den Zimmern wird abgesehen von besten Betten und Bettwäsche, Nespresso-Maschine und vielem mehr auch im Badezimmer bei Produkten wie zum Beispiel dem Fön der Marke Aliseo auf höchste Produktqualität Wert gelegt. Auch beim



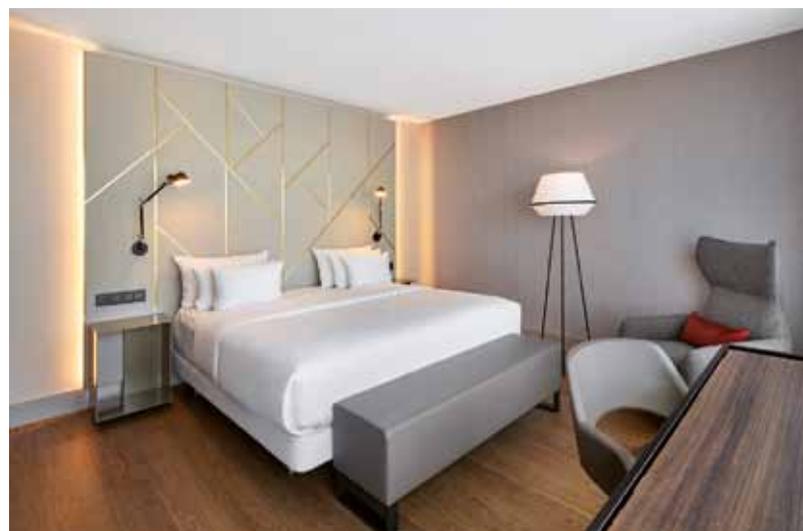
Frühstück verlässt sich Gindele nur auf Qualitätsanbieter: „Die Semmeln kommen von keiner Großbäckerei, sondern von einer Münchner Bäckermanufaktur, das Fleisch, der Käse von vielen regionalen Anbietern.“ Ein Umstand, den man sieht und schmeckt und der dieses Hotel wohltuend von vielen anderen abhebt.

Fazit

Ein moderner, frischer Hotelneuzugang in München, der es sehr wohl wert ist, besucht zu werden. Man fühlt sich geborgen, die Qualität aller Produkte ist hochwertig und man hat niemals das Gefühl, sich in einer eher namenlosen Kettenhotellerie zu befinden.

HOTEL&DESIGN-Bewertung

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



Ambiente 2020

Die weltweit führende Messe für Konsumgüter bietet spannende Perspektiven. In den drei Bereichen Dining, Living und Giving zeigt die Ambiente die wichtigsten Themen der gesamten Konsumgüterpalette. Ab der kommenden Messeausgabe wird der Dining-Bereich um eine eigene HoReCa-Halle erweitert. Für HoReCa, das Objektgeschäft und Ethical Style ist die Ambiente der bedeutendste Marktplatz im Jahr.

Fotos: Messe Frankfurt Exhibition GmbH/Petra Welzel



Zukunft noch zielgerichteter zu Themen an der Schnittstelle von Hospitality, gedecktem Tisch und Einrichten orientieren“, so Thomas Kastl, Leiter Ambiente Dining.

Mit der Halle 6.0 wird der Dining-Bereich der Ambiente ab 2020 um eine eigene Hallenebene für Aussteller der Hotel-, Restaurant- sowie Catering-Branche (HoReCa) erweitert und bietet damit ein zusätzliches, konzentriertes Angebot. Einkäufer haben in Frankfurt die einzigartige Chance, Produkte für den Bereich Front of House gleichzeitig aus den HoReCa- sowie aus den Lifestyle-Kollektionen der Living- und Giving-Aussteller zu ordern. Aussteller mit Ausrichtung auf diese Vertriebswege sind im Contract & HoReCa Guide zu finden.

„Die Ambiente ist der Dreh- und Angelpunkt, um den sich die Konsumgüterindustrie dreht.“

Thomas Kastl, Leiter Ambiente Dining

„Aussteller aus mehr als 90 Ländern setzen in Frankfurt Trends über das Jahr 2020 hinaus. Außerdem erweitern wir zukünftig den Dining-Bereich: Die neue HoReCa-Halle 6.0 wird die perfekte Anlaufstelle für nationale und internationale Entscheider im Hospitality-Segment. Damit gehen wir gezielt auf die Bedürfnisse der Branche ein. Unsere Besucher können sich in



Bialetti

Rosenthal



Maßgeschneiderte Lösungen

Rund 100 Aussteller aus der ganzen Welt, darunter reine HoReCa-Anbieter, aber auch weitere Dining-Aussteller mit ausgewählten Produktserien für den HoReCa-Bereich, werden in der neuen HoReCa-Halle zu finden sein. Branchengrößen wie APS, BHS Tabletop, Picard & Wielpütz, RAK, Revol, Steelite und Zieber haben ihre Teilnahme bereits fest zugesagt.

Die Halle 6.0 wird einer der internationalsten Angebotsbereiche der Ambiente 2020 sein, denn rund 80 Prozent der Aussteller in dieser Halle kommen aus dem Ausland. Das Thema HoReCa wird sich aber nicht ausschließlich auf die Halle 6.0



Cultiva 2019

Anfang Oktober fand bereits zum 12. Mal die Cultiva Hanfmesse & Kongress in der Pyramide Vösendorf statt. Über 150 Aussteller aus dem In- und Ausland präsentierten ihre Produkte rund um die alte Heil- und Kulturpflanze.

von Peter Brucker, alias Rasta-Guru

Besonderes Augenmerk wurde wieder dem Thema Gesundheit gewidmet. Eine gute Plattform dazu bot die Patient-Lounge, wo Experten Patienten und Angehörigen beratend zur Seite standen. Ein weiterer Schwerpunkt wurde mit dem Cannabis-Congress gesetzt. Internationale Fachleute referierten hier über die neuesten Erkenntnisse zu den Themen Medizin, Recht, Politik und Kultur. Neu ist in diesem Zusammenhang das Cultiva-Forum. Dieses versteht sich als Marktplatz für Start-ups und Produktneuheiten und lädt außerdem zu Diskussionen sowie Austausch von Know-how ein.

Eine gute Gelegenheit, einen näheren Einblick in die Hanfverarbeitung zu bekommen, war mit dem Hanfseil-Workshop gegeben. Besonders motivierte Besucher durften unter fachkundiger Anleitung selbst anlegen. Weitere Produkte wie Matratzen und Decken wurden im HempStoff-Bungalow vorgestellt. Großes Interesse erweckte die Modeschau mit den neuesten, durchaus salonfähigen Kreationen aus Hanffaser.

Einen Teil der Messe nahm natürlich auch die Kultivierung der Pflanze ein. Hier reichte das Angebot vom Saatgut über Substrat, Dünger, Beleuchtung über Grow-Zelte bis hin zum Zubehör für die Ernte und Verarbeitung. In diesem Zusammenhang konnte man die künstlerischen Fähigkeiten internationaler Glasbläser live bewundern. Neben diesen Schwerpunkten waren noch weitere Attraktionen wie die Koch-Show, Literatur und die After Party angesagt. Zahlreiche Gewinn- und Geschicklichkeitsspiele sorgten für weitere Unterhaltung. Für Entspannung mit Live-Musik und um seine kulinarischen Genüsse zu befriedigen war im Freigelände bestens gesorgt. Wobei die frühlinghafte Wetterlage das Ihre zum Wohlgefühl beitrug.

Fazit: Ein lehrreicher Tag über die zahlreichen Vorteile des Hanfes, wobei in Zeiten des Klimawandels auf die Eigenschaft als natürlich nachwachsender Rohstoff besonderes Augenmerk gelegt werden sollte. ▮



Villeroy & Boch

beschränken, denn auch in anderen Dining-Hallen wird dieses Marktsegment weiterhin stark vertreten sein. Im letzten Jahr haben rund 600 Aussteller HoReCa-Produkte auf der Ambiente präsentiert. Seit einigen Jahren gewinnt auch das Objektgeschäft stark an Bedeutung. Für professionelle Einkäufer aus den Bereichen Living und Giving, Einrichter, Innenarchitekten oder Designer ist die Ambiente daher ein wichtiger Hotspot. Einkäufer nutzen das Contract-Business-Angebot nicht nur zur Inspiration, sondern können auf der Ambiente auch gleich die passenden Partner für konkrete Projekte finden.

Die HoReCa Academy

Welche aktuellen Entwicklungen bewegen die Hospitality-Branche? Wie sehen die aktuellen Trends im Gastraum aus? Und welchen Einfluss hat die Wahl des Geschirrs auf das Erlebnis beim Essen? Diesen und weiteren Fragestellungen widmet sich zur Ambiente 2020 die erste Ausgabe der HoReCa Academy. Mit dem zusätzlichen, konzentrierten HoReCa-Angebot in der Halle 6.0 erweitert die Ambiente somit nicht nur ihren Dining-Bereich, sondern auch ihr allgemeines Rahmenprogramm. Inmitten der dort ausstellenden Unternehmen vermitteln namhafte Branchenexperten aus aller Welt von Freitag bis Dienstag wertvolles Fachwissen und bringen Entscheider für die Ausstattung großer Projekte an einem Ort zusammen.

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

Zwilling



Gaumenschätze

Speziell zu den Festtagen sind kulinarische Verführungen aus Küche und Keller gefragter denn je. Auf den nächsten Seiten einige Beispiele, wie Sie Ihre Gäste auf höchstem Niveau verwöhnen können.



Prickelnde Weihnachtsmomente

Auch heuer wieder liefert Schlumberger Geschenkideen für die Festtagszeit. Die Schlumberger Sparkling Selection ist das ideale Geschenk für all jene, die sich einfach nicht entscheiden können. Sie vereint zwei wahre Schlumberger Klassiker in einer edlen Verpackung: Schlumberger Sparkling Brut Klassik und Rosé Brut Klassik.

Der dunkle Genuss

Die Tage werden kürzer, die Party-Abende werden länger. Um die festliche Stimmung auch in den Gläsern zu verbreiten, kann man die Premium-Mixers von Fever-Tree mit dunklen Spirituosen und klassischer Weihnachtsgarnitur kombinieren und so seinen Gästen einzigartige Geschmackserlebnisse bieten, die garantiert gut ankommen.



Sonnenkönig VI.

„Never change a winning team“ – dieses Motto gilt auch für die Zusammenarbeit von Stiegl-Kreativbraumeister Markus Trinker und Whisky-Brenner Peter Affenzeller. Nach der erfolgreichen Koproduktion beim Stiegl-Hausbier „Ginder“ haben die beiden nun erneut ein gemeinsames „Genussprojekt“ in Angriff genommen. „Sonnenkönig VI.“ heißt die jüngste Schöpfung. Die neue Bierrarität, ein Weizen Doppelbock Barrel Aged, reifte mehrere Monate in vorgelegten Singlemalt-Whiskyfässern aus der Destillerie Peter Affenzeller.



Markus Trinker (links) und Whisky-Experte Peter Affenzeller trafen sich zum Verkosten der neuen Jahrgangsedition Sonnenkönig VI. im Fassreifekeller der Stieglbrauerei.



Österreichischer Kräuterlikör prämiert

Der bereits mehrfach prämierte Kräuterlikör Rossbacher feiert 2019 mit insgesamt drei hochkarätigen Auszeichnungen ein besonderes Erfolgsjahr. Beim World Spirits Award 2019 holte sich der starke Kräuterlikör mit Doppel-Gold den Sieg. Von der DLG und beim Internationalen Spirituosen Wettbewerb erhielt Rossbacher zudem ebenfalls die Goldmedaille verliehen. Als krönender Abschluss wurde vom ISW zusätzlich die Auszeichnung Kräuterlikör des Jahres 2019 International verliehen.



Single Estate Rum aus Venezuela

Aus einer über 200 Jahre alten Familientradition heraus entstanden, passt Santa Teresa 1796 mit seinen vielschichtigen Aromen und Komplexität im Geschmack perfekt zur Weihnachtszeit. Der Single Estate Rum, der nun auch in Österreich erhältlich ist, verhalf dank eines international prämierten Reintegrationsprogramms ehemaligen Gangmitgliedern in ihrer Heimat zu einem neuen Leben abseits der Kriminalität.

Das Gourmetbier überzeugt

Das Reininghaus Jahrgangspils 2019 ist eines der exklusivsten Biere der österreichischen Braukultur. Serviert wird es ausschließlich in etwa 1000 gehobenen Restaurants, für die Pilsgenusskultur eine Leidenschaft ist. Um die Frische zu gewährleisten, wird das Pils stets nur in kleinen Mengen jeden Monat vom Braumeister höchstpersönlich neu gebraut. Das Reininghaus Jahrgangspils ist ein anspruchsvolles Bier, das zum bewussten Genießen einlädt. Alkoholgehalt: 4,8 %, Stammwürze: 11,2°.

Kunstvoller Genuss

Die Sektmanufaktur Kattus stellte ihre erste Große Reserve in streng limitierter Auflage vor. Jede der 750 Flaschen ist ein Unikat, das von Alvar Bohrmann handbemalt wurde. Das Kattus-Kunststück „Die Große Reserve“, hergestellt nach der Méthode Traditionelle. Statt den geforderten 30 Monaten lagerte das Juwel der österreichischen Sektkultur unter den wachsamen Augen von Kellermeister Herbert Pratsch 40 Monate auf der Hefe. Sie erstrahlt in goldgelber Eleganz und überzeugt mit feinsten Perlage.

Johannes und Sophie Kattus mit Künstler Alvar Bohrmann.



Geschichtsträchtig

Havana Club präsentiert mit „Pacto Navio“ einen geschichtsträchtigen kubanischen Rum-Blend, der aus bis zu zehn erlesenen Rum-Qualitäten besteht und durch eine dreimonatige Reifung in Sauternes-Weinfässern seinen unverwechselbaren Geschmack erhält. Die lieblichen Noten des französischen Dessertweins verleihen dem Rum ein dezentes Aroma, das an Vanille, Honig und Karamell erinnert. Name sowie Herstellung erinnern an den Friedensvertrag von 1815 („El Pacto“) und an die historischen Handelsreisen der Navio-Schiffe zwischen Kuba und Europa.





Raritäten

In der Puchheimer Spezialitätenbrennerei in Attnang-Puchheim produziert Spitz seit Herbst 2017 feinste Edelbrände auf Basis von vollreifen, hochwertigen Früchten. Nun hat Brennmeister Franz Strobl zwei neue handverlesene Raritäten kreiert: Der „Puchheimer Vogelbeerbrand“ überzeugt geschmacklich mit fein ausgeprägten Bittermandelnoten, herber Würze und einem kräftigen Abgang. Beim „Puchheimer Himbeerbrand“ kommen handgepflückte Himbeeren aus der Steiermark zum Einsatz. Die sorgsame Destillation führt dazu, dass aus den Früchten ein Brand mit vollmundigem Aroma, blumigen Noten und samtig-fruchtigem Abgang entsteht.

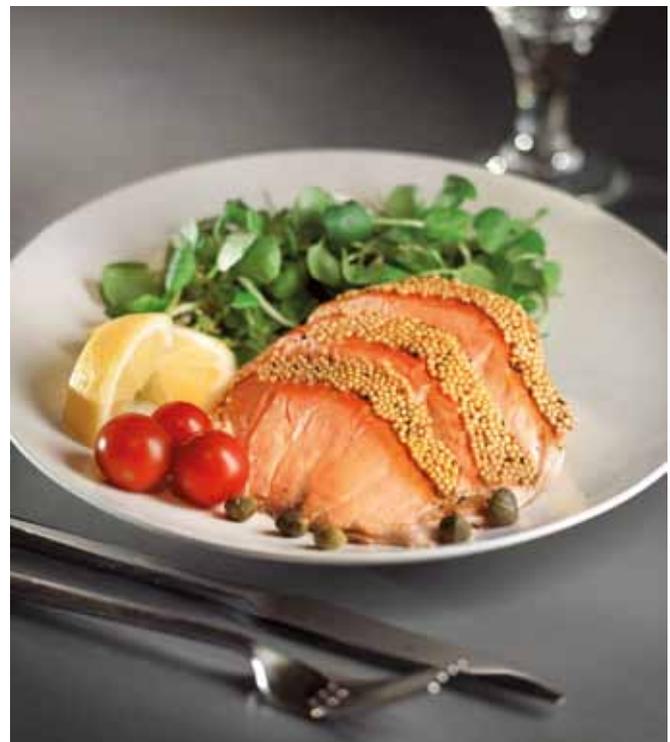


Geballter Geschmack

Als Ergänzung zum beliebten „Rösti-Bergkäse Snack“ und „Gemüse-Kartoffel Snack“ bietet 11er mit dem brandneuen „Rösti-Lachs Snack“ ein weiteres vielseitiges Fingerfood-Produkt an. Gefüllt mit geräuchertem Lachs und Frischkäse überzeugen die knusprigen Bällchen mit ihrem außergewöhnlichen Geschmack und eignen sich perfekt als Starter für das Weihnachtsmenü oder als Feinschmeckersnack für die Silvesterparty. Die Zubereitung erfolgt schnell und unkompliziert im Backofen, in der Fritteuse oder im Kombidämpfer.

Hommage

Die Geschichte von Hennessy Cognac geht zurück bis ins Jahr 1765. Um der langjährigen Tradition und dem derzeitigen Erfolg des Cognacs Tribut zu zollen, stellt das Haus einen ganz besonders edlen und raren Tropfen vor: Der „Hennessy Paradis Impérial“ ist ein Meisterwerk des Blendings und vereint nur die allerbesten Eaux de vie. Nur zehn von ungefähr 10.000 Eaux de vie eines Jahrgangs haben das Potenzial, in eine Assemblage von „Hennessy Paradis Impérial“ zu gelangen. Das Erkennen dieses Potenzials und das Begleiten des Reifeprozesses erfordert das allerhöchste Fachwissen und Talent des Master Blenders.



Festliche Delikatessen

Das Importhaus Schenkel bietet Top-Gastronomen eine Vielzahl an Delikatessen – vom klassischen Räucher- und Zaren-Lachs, über sibirischen Störkaviar bis hin zu Trüffelspezialitäten. Ganz neu im Sortiment und perfekt für ein gelungenes Festtagsmenü ist „Schenkel's Steinofen-Lachs“, der „pur“ oder mit Senf und Honig gewürzt zur Verfügung steht: Er wird hängend geräuchert und schonend im Ofen gegart, dadurch erhält er eine unvergleichlich zarte Textur. Außerdem neu sind u.a. die frischen „Zaren-Lachs Rückenfilets“, „Gorbuscha Wildlachs Caviar“ (MSC), Störfilets in Olivenöl sowie getrüffelte Patés.



The American Way

Durch seinen hohen Roggenanteil und den höheren Alkoholgehalt von 45 % besticht der neue „Jack Daniel’s Tennessee Rye Whiskey“ mit einer unverkennbaren Charakteristik. Ganze 70 % der „mash bill“, d. h. der Getreiderezeptur, bestehen aus Roggen, der Rest aus Mais (18 %) und gemälzter Gerste (12 %). Tropfen für Tropfen durchläuft der Rye Whiskey den für Jack Daniel’s typischen „charcoal mellowing“-Prozess, eine Filterung mittels Holzkohle aus Zuckerahorn. Daraus entsteht das Geschmacksprofil aus kräftig frischem Roggen, fein ausbalancierter Süße und eleganter Holznote. Die Reifung in ausgeflamten amerikanischen Weißechenholzfässern gibt dem „Tennessee Rye“ den letzten Schliff.



Wermut-Aperitif

Für die Herstellung des deutschen Wermuts „Belsazar“ werden bevorzugt Weine aus Südbaden verwendet, die mit Auszügen von Kräutern, Gewürzen, Blüten und Schalen sowie mit einem Schuss Obstbrand des Schwarzwälder Familienunternehmens Schladerer verfeinert werden. Die feine Süße von „Belsazar“ wird durch die Zugabe von Traubenmost erzielt. Seine komplexen Aromen entwickelt der Wermut während der bis zu drei Monate langen Reifung in geschmacksneutralen Fässern. Neben den vier Grundsorten „Rosé“, „White“, „Red“ und „Dry“ gibt es „Belsazar“ auch als Special Edition mit Riesling von Doktor Loosen an der Mosel.

Glutenfreies Teegebäck

Das umfangreiche Sortiment von Resch & Frisch bietet auch eine große Auswahl an Produkten für Gäste mit Lebensmittelallergien bzw. -unverträglichkeiten. Wie zum Beispiel das neue glutenfreie Teegebäck, das die Weihnachtszeit versüßt. Die Keksmischung beinhaltet Linzer Augen, Linzer Kipferl (hell und dunkel), Dotterstangerl, Nusstaler sowie Hafer-Vollkornkekse. Alle Kekse punkten mit vollem Geschmack – ganz ohne Gluten.



Book One

Laphroaig legt zu Ehren von Ian Hunter, der als letztes Mitglied der Gründungsfamilie Johnston die Destillerie von 1908 bis 1944 leitete, eine einzigartige Whisky-Serie auf. Jeder der jährlich herausgegebenen Whiskys wird in einem stilvoll gestalteten Buch präsentiert, das jeweils einem Teil des Erbes von Ian Hunter gewidmet ist. Das macht diese Kollektion zu einem echten Sammlerstück. Der erste Teil „Book One: Unique Character“ ist weltweit streng limitiert. Dieser 30 Jahre alte, „non chill-filtered“ Whisky wurde in First-Fill-Bourbonfässern gereift und besticht durch ein wunderbar ausgewogenes Aroma mit sanftem Torfrauch und Noten von Honig, gekochtem Apfel, Rosmarin und Vanille.

SÜSSES FÜR DEN WINTER

WIBERG®

www.wiberg.eu  

Die WIBERG Spezialitäten für die süße Küche machen den Winter zur Genusszeit! WIBERG Glühwein/Apfelstrudel verleiht Heißgetränken das gewisse Etwas und verfeinert Süßspeisen genüsslich-kreativ. Die Gewürzmischung WIBERG Lebkuchen verzaubert mit seinem charakteristischen Geschmack Kuchen, Strudel und weihnachtliches Backwerk.





© iSi GmbH / Karo Peruggger

Frucht-Dessert

Neben einer Torte mit leichter Pistazien- und Ricottacreme zwischen fluffigen Biskuitschichten bietet Bindi mit der Neuheit „Flute Mango e Passion Fruit“ ein besonderes Dessert für die Festtage an. Fixfertig zubereitet wird das erfrischende Mango-Eis, gestrudelt mit Maracujasauce, direkt im wiederverwendbaren Sektglas serviert und macht – beispielsweise mit einem Sternsprüher dekoriert – bei den Gästen einiger her.



Easy Sweets

Fluffige Pancakes, Kaiserschmarrn oder luftige Cremen – mit iSi Gourmet Whip und iSi Rapid Infusion lassen sich die unterschiedlichsten Köstlichkeiten einfach und schnell zubereiten. Auch in der Dessertküche bieten die iSi-Geräte viele Vorteile, da sie sich gleichermaßen zum Vorbereiten, Anrichten, Dekorieren und zur Aufbewahrung eignen. Außerdem sind sie für kalte und warme Anwendungen einsetzbar. In Kooperation mit iSi hat der Pâtissier Jürgen Vsetecka, besser bekannt als „Chief of Sugar“, drei zur Saison passende Signature-Rezepte kreiert, die als Inspirationen dienen sollen: Mohn-Cupcake mit Zwetschken-Topping, Lebkuchen-Schokoküchlein mit Orangensalat und Rahmschmarrn mit Birnenkompott.

Form folgt Funktion

Zusammen mit dem Designer-Team Stefan Diez und Andrea Lenardin vereint Schönwald in der Kollektion „Shiro“ klassische Tellergrößen mit der Idee des „Sharings“. Das „Shiro“-Sortiment bietet verschiedene Bowls, Plateau-Teller und Tassen, die sich – in Weiß und mit neuen Dekoren – wunderbar kombinieren lassen. So spielt das Design „Kasumi“ mit dem Wechsel von matt-braunen Außen- und glänzenden, leicht gesprenkelten blauen Innenflächen, während „Komodo“ glänzende Terracottaflächen mit mattem Anthrazit verbindet. Das dritte Dekor „Rim“ greift den Retro-trend des traditionellen Emaillegeschirrs auf. Das Design von „Shiro“ ist reduziert, einfach und geradlinig, vermittelt aufgrund der breiten Borde aber gleichzeitig Bodenständigkeit.



Frisch aus dem Backofen

Neben traditionellem Bäckerhandwerk legt Resch&Frisch bei seinen vielfältigen Gebäck-Spezialitäten größten Wert auf Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit.

In Sachen Rohstoffpolitik setzt Resch&Frisch seit jeher auf Regionalität und österreichische Qualität. 350 Bauern und drei Partner-Mühlen beliefern den oberösterreichischen Backwaren-Spezialisten mit besten heimischen Rohstoffen, die zu 100 % gentechnikfrei und lückenlos rückverfolgbar sind. Das unternehmenseigene Qualitätssicherungsprogramm „Genuss – mit Sicherheit!“ gewährleistet dabei Herkunft, Nachvollziehbarkeit, gentechnikfreies Saatgut sowie strenge Kontrollen vom Körndl bis ins Körberl. Seit 2009 sichert Resch&Frisch außerdem mit dem AMA-Gütesiegel die österreichische Qualität.

Zukunftsverantwortung

Gleichzeitig legt Resch&Frisch mit der Initiative „Resch.Grün.“ das Augenmerk auf Nachhaltigkeit und den schonenden Umgang mit natürlichen Ressourcen in allen Bereichen. Angefangen bei der Rohstoffauswahl über Energieeffizienz in der Produktion und Logistik bis hin zu Spezialprojekten zum Artenschutz blickt das Unternehmen in eine nachhaltige Zukunft. Beispielsweise wurde gemeinsam mit der Messe Wels die „Welser Honigmanufaktur“ ins Leben gerufen, um einen kleinen Beitrag zum Fortbestand der Bienen und Pflanzenwelt zu leisten.

Gebäck mit Mehrwert

Auf der „Alles für den GAST“ präsentierte Resch&Frisch auch diesmal wieder ein Feuerwerk an Neuprodukten für jeden Geschmack und jeden gastronomischen Anspruch. So liefern etwa die neuen Superfood-Produkte eine geballte Ladung an



wertvollen Ballast- und Mineralstoffen – und machen sich somit perfekt als Frühstücksgebäck mit gesundheitlichem Mehrwert. Wobei ausschließlich heimisches Superfood wie Leinsamen und Kürbiskerne zum Einsatz kommt. Mit extra viel Kalium trägt etwa das „Balance-Weckerl“ zur Regulierung des Blutdrucks bei, während das im „aktiv.plus Weckerl“ enthaltene Beta-Glucan aus Hafer den Cholesterinspiegel unterstützt. Und das „Hafer-Vollkorn-Weckerl“ liefert mit einem Plus an Magnesium, Phosphor und Zink einen ausgewogenen Mix an gesunden Nährstoffen.

Pikante Auswahl

Im pikanten Snack-Sortiment ergänzen u.a. der „Jour-Snack-Plunder-Mix“ mit Letscho-Plunder, Spinat-Schnecke und Hühnercurry-Tasche im Miniformat das Angebot. Sowie das neue „Baguette de luxe“, das mit locker-luftigem Teig und herzhaftem Belag in vier Varianten für ein rustikales Geschmackserlebnis sorgt. Zur Wahl stehen die klassischen Sorten „Salami“ und „Schinken“, „Tomate mit Mozzarella“ (verfeinert mit Basilikumpesto) sowie die ausgefallene Kreation „Hühnerkebab“.

Ebenfalls neu und ideal fürs Gedeck sind der „Jour-Laugen-Mix“ und das „Mini-Krustenbrot“, das mit seiner reschen Kruste und flaumigem Brotteig überzeugt. Für den typisch ursprünglichen Geschmack sorgt – wie beim beliebten Brotklassiker – die ausgewogene Würzung.

resch-frisch.com

Nur solange der Vorrat reicht

OCTOMORE 10's ist die 10. Edition des meist getorften Single Malt Scotch Whisky der Welt.

Der Name Octomore steht mittlerweile für einen Klassiker unter den Kultwhiskys, für deren Fans ein Scotch nicht rauchig genug sein. Und eben diese Whiskygemeinde forderte immer stärker getorfte Whiskys, die eigentlich nur mehr nach ihren immer höheren PPM-Zahlen beurteilt wurden. Head Distiller Adam Hannet hinterfragte jedoch, ob dies auch die zukünftige Ausrichtung der Octomore-Serie sein sollte, und wählte für die neue Edition ganz bewusst einen deutlich reduzierten und somit für diesen Whisky eigentlich untypischen Rauchcharakter.

Die Philosophie

In der zehnten Edition wird erlebbar, was viele schon ahnten. Das wahre Geheimnis hinter der Kultmarke Octomore ist nicht die Höhe des PPM-Gehalts, sondern vielmehr, was die Kombination aus Gerstenmalz und Torf in jedem Batch hervorzubringen vermag. Dies geschah im Sinne der Bruichladdich-Philosophie,

Dinge immer wieder zu hinterfragen, um die Welt mit neuen Kreationen zu überraschen. Deshalb wird der Fokus für Octomore grundlegend neu ausgerichtet – vom meist getorften zum komplexesten, vielschichtigen und ausdrucksstärksten Single Malt der Welt.

OCTOMORE 10.1

Der 2013 aus schottischer Gerste destillierte Octomore 10.1 ist der Maßstab der 10er-Serie. Mit einer bewussten Beschränkung der Lagerdauer in ehemals amerikanischen Eichenfässern auf nur 5 Jahre und abgefüllt bei 59,8 Vol.-%, bringt die Edition 10.1 Charakter und Präsenz des Octomore optimal zur Geltung.

OCTOMORE 10.3

Der 2013 aus der Ernte des Jahres 2012 destillierte Octomore 10.3 ist dem Farmer James Brown zu verdanken. Er nahm die Herausforderung an, Islay-

Gerste vor Ort zu kultivieren, und machte das Beste aus den klimatischen Bedingungen der feuchten, wilden Westküste, um den Einfluss des Islay-Terroirs mit Rauchigkeit zu kombinieren. Der 10.3 wurde erstmals sechs Jahre gereift, allerdings ausschließlich in ehemals amerikanischer Eiche.

OCTOMORE 10.4

Dieser 2016 aus der Ernte des Jahres 2015 destillierte Octomore ist mit drei Jahren der jüngste, aber auch der beeindruckendste, der je auf den Markt kam. Unter all den gewichtigen Vertretern seiner Kategorie wohl ein Einzelgänger, weiß er dennoch in all seinen Komponenten mit erstaunlicher Tiefe, Ausgewogenheit und Contenance zu überzeugen. Octomore 10.1 und 10.3 sind ab sofort in Österreich erhältlich, solange der Vorrat reicht. Octomore 10.4 wird im Jänner 2020 erhältlich sein. Limitiert auf 12.000 Flaschen weltweit.

www.topspirit.at | www.bruichladdich.com





Produkte mit Geschichten

Gemeinsam mit Transgourmet haben wir bei einer Genussstour vier Lieferanten der Nachhaltigkeits-Eigenmarke „Vonatur“ besucht.

Nachhaltiges Wirtschaften nach definierten Standards sowie authentische Geschichten rund um die Produkte und Produzenten machen die Transgourmet-Eigenmarke „Vonatur“ einzigartig in Österreich. In drei Qualitätsstufen – good, better, best (bio) – werden besondere Spezialitäten angeboten, die für klar benannte Herkunftsregionen und eine besonders nachhaltige Herstellung stehen. Insgesamt liefern mehr als 30 Produzenten ihre Produkte für „Vonatur“ – vier davon haben wir kürzlich besucht.

Vulcano Schinkenmanufaktur

Vor knapp 20 Jahren als kleiner Verkaufsladen eröffnet, steht Vulcano heute österreichweit für besten luftgetrockneten Schinken, wie er sonst nur in Italien oder Spanien hergestellt wird. Ziel war es von Anfang an, aus Schweinefleisch etwas ganz Besonderes zu machen und Rohschinken sowie weitere Wurstspezialitäten in herausragender Qualität mit hoher Wertschöpfung zu produzieren. Die Schweine werden in den eigenen Ställen artgerecht gehalten und mit „saugutem“ Futter aus Österreich gemästet.

Schalk Mühle

Die im steirischen Ilz gelegene Schalk Mühle liefert für „Vonatur“ ihre hochwertigen Bio-Öle wie z. B. das „Native Kürbiskernöl“, das schonend kaltgepresst und weder gefiltert noch raffiniert oder geröstet wird. Das klassische „Bio Steirische Kürbiskernöl g.g.A.“ hingegen wird noch heute – ganz traditionell – in einer mittels altem Holzofen befeuerten Pfanne geröstet und auf einer Ölpresse aus den 1950er Jahren gepresst.

Weingut Birgit Braunstein

In Purbach am Neusiedlersee produziert Birgit Braunstein in ihrem fast 400 Jahre alten, denkmalgeschützten Weingut mit viel Liebe und Leidenschaft erlesene Weine. Bio ist ihr dabei nicht genug: Die rund 22 ha Weingärten werden nach den biodynamischen Demeter-Richtlinien – im Einklang mit der Natur – bewirtschaftet. Die biodynamisch ausgebauten Weine, die unter der Marke „Vonatur“ bei Transgourmet erhältlich sind, überzeugen mit unverfälschtem Geschmack, viel Eleganz und lebendiger Frische.



Mandl's Ziegenhof

Als Michael Mandl 1996 von seinen Eltern die erste Ziege – Ester – geschenkt bekam, war er noch ein Kind. Am bäuerlichen Hof bekam Ester später Junge, und als die Kitzlein auf der Welt waren, floss die erste Ziegenmilch. Michaels Mutter Anna stellte damals aus der Milch Ziegenkäsebällchen her, die sie mit Öl in Gurkengläser einlegte. Heute leben am Hof in der Buckligen Welt rund 300 Ziegen, deren Milch zu Frischkäsebällchen und -röllchen, Aufstrichen sowie Joghurt in Bio-Qualität verarbeitet wird. Die Tiere genießen außergewöhnliche Haltungsbedingungen mit großen Ställen, viel Auslauf auf der Weide und einer „Stoawand“ zum Klettern.

www.transgourmet-vonatur.at

EDLE KULINARIK FÜR DIE FESTTAGE

Die herannahenden Festtage bieten einen wunderschönen Rahmen, um kulinarisch wieder das eigene Können zu zeigen. Insbesondere in Hotels geht es in dieser Zeit um besonderen Genuss und um ausgefallene Rezepte, denn hier sind

Abwechslung, Vielfalt und Kreativität gefragt. Die Inspirationen und Produkte der Marke WIBERG sind ein Garant für eine gelungene Festtafel, die zum Genießen einlädt.

GLÜH-CKLICHE MOMENTE

Üblicherweise bildet das Dessert den krönenden Abschluss eines mehrgängigen Menüs, bevor der Käse den Magen schließt. Eine mögliche Nachspeise, die die Festzeit widerspiegelt, ist eine Quadrologie des Glühweins, die den sonst heißen, flüssigen Wein in verschiedenen Texturen serviert. Ein Eis, ein Mousse, eine Sauce und ein knuspriger Glühwein mit Albumin bilden die Komponenten für einen überraschenden Nachtisch. Die WIBERG Produkte Vanille Gourmet, Muskatnuss, Ingwer, Kardamom – allesamt gemahlen –, Sternanis, Zimt ganz, Nelken ganz, sowie Glühwein/Apfelstrudel machen dieses außergewöhnliche Dessert erst möglich. Die Mengen und Zubereitungsmethode kann auf der WIBERG Website nachgelesen werden.



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

DOMINOSTEINE SCHMELZEN AM GAUMEN

Die beliebte Lebkuchen-Spezialität ist ein Nachtisch-Klassiker, der aber durch eine gewisse Neuinterpretation das Zeug zu einer geschmacklichen Renaissance hat. Zur Festtagszeit sind tradierte Geschmacksrichtungen ein Muss, wobei man sie aber um weitere Komponenten erweitern kann, um ihnen eine neue Richtung zu geben. In der WIBERG Interpretation des Dominosteins ersetzt der Apfel die Marille bzw. die Weichsel. Zusätzlich wird zum fertigen Schokokubus eine Gewürzzwetschke gereicht, die in gekochter und eingelegter Form zwei Wochen Zeit hatte, den Geschmack der typischen Weihnachtsgewürze aufzunehmen. Das Dessert benötigt zwar einiges an Vorbereitungszeit, der feinsinnige Geschmack der Gesamtkomposition ist jedoch den Aufwand wert. Die verwendeten WIBERG Produkte sind Lebkuchen Gewürzmischung, Backpulver aus Weinstein, Ursalz pur fein, Kardamom, Piment, Nelken und Zimt. Eine einfache Anleitung zur Neuinterpretation eines Dominosteins mit Gewürzzwetschke findet man in der Rezeptdatenbank der WIBERG Website: www.wiberg.eu/rezepte.





Gelebte Nachhaltigkeit

Julius Meinl sorgt mit biologisch abbaubaren Kaffeekapseln für Kaffeegenuss mit gutem Gewissen.

Nachhaltiges Unternehmertum ist bei Julius Meinl seit den Anfängen vor 157 Jahren ein wesentlicher Teil der Firmenphilosophie. Neben sozialem Engagement für die Mitarbeiter setzt sich der Traditionsbetrieb seit jeher insbesondere für den nachhaltigen Rohstoffeinkauf ein. Fairer Handel zählte schon in Zeiten der österreichisch-ungarischen Monarchie zu den Prinzipien des Kaffee- und Teeimporteurs, und noch heute ist die Zusammenarbeit mit den Kaffeebauern geprägt durch persönliche Kontakte direkt in den Anbauländern.

Nun hat Julius Meinl die zahlreichen Maßnahmen, die über viele Jahre gesetzt wurden, erstmalig in einem Nachhaltigkeitsbericht dokumentiert. Dieser fokussiert auf den Geschäftsbereich Kaffee sowie auf Österreich und Italien, da sich in Wien und Vicenza die beiden Röstereien des heute weltweit tätigen Unternehmens befinden.

Brandneu präsentiert Julius Meinl diesen Herbst zwei rundum nachhaltige „Inpresso“-Kaffees in 100 % recycelbaren (Nespresso-kompatiblen) Kapseln. Sie bestehen aus einem biologisch abbaubaren Biopolymer auf Basis nachwachsender Rohstoffe und sind somit – samt der patentierten Aromaversiegelung – im Biomüll kompostierbar. Auch der Kaffee selbst stammt aus nachhaltigem Anbau: Der „Inpresso Espresso“ ist ein Blend mit Arabica-Bohnen aus Peru und Honduras und sowohl bio- als auch Fairtrade-zertifiziert. Der „Inpresso Lungo“ ist ein ausgewogen-intensiver Blend aus Arabica- und Robusta-Bohnen mit Fairtrade-Siegel. Jede einzelne Kapsel ist mit dem Julius Meinl-Logo und allen wichtigen Informationen bedruckt, somit sind die Produktvorteile sofort ersichtlich.



Tee-Vielfalt vom Feinsten

Unter dem Namen „Selected“ präsentiert sich Teekanne ab sofort mit einem grundlegend überarbeiteten Sortimentsauftritt. Dabei setzt man auf ein neues, modernes Design, nachhaltige Verpackungsmaterialien und 100 % Bio-Rohwaren. Den Anfang der groß angelegten Neuausrichtung macht das beliebte Pyramidenbeutel-Sortiment mit zehn neuen Bio-Teemischungen. Der Pyramidenbeutel aus biologisch abbaubarem Material, in dem der lose Premium-Tee vorportioniert ist, ermöglicht eine optimale Aromaentfaltung.



Immer einsatzbereit

Die „Black&White4“ von Thermoplan überzeugt nicht nur mit bester Kaffeequalität, sondern auch mit perfektionierter Leistung. Der Vollautomat arbeitet mit einem Zwei-Modul-System: Sämtliche technische Funktionen – Mechanik und Hydraulik – sind auf nur zwei Maschinenmodulen zusammengefasst.

Bei Wartungs- bzw. Servicearbeiten werden die Module einfach ausgetauscht, so ist das Gerät im hektischen Gastronomiealltag sofort wieder einsatzbereit. Die „Black&White4“ kann in unterschiedlichen Größen frei konfiguriert werden und verfügt über ein innovatives Milchschaum-System. Dank „LatteArtist“ lassen sich auf Knopfdruck sogar die beliebten Latte Art-Muster auf die Kaffeegetränke zaubern.



Eine steirische Erfolgsgeschichte

Im Jahr 1920 gründete Franz Bauer einen kleinen Brennereibetrieb in der südsteirischen Gemeinde Ehrenhausen. Nach ersten erfolgreichen Jahren wurde der Firmensitz nach Graz verlegt, wo sich noch heute der Firmenstandort befindet.

Das Familienunternehmen befindet sich im Herzen von Graz und erzeugt bis heute erfolgreich edle Brände, hervorragende Schnäpse und Liköre. Mit einem kleinen Unterschied: Heute befindet sich das Unternehmen im Besitz der Familie Schlichte.

„Schon in Kürze werden wir in unser Jubiläumsjahr starten und das 100-jährige Bestehen der Destillerie Franz Bauer GmbH feiern können.“

*Hans-Werner Schlichte,
Firmeninhaber in zweiter Generation*

Im Traditionsunternehmen werden jährlich frische Früchte wie Williamsbirnen, Marillen oder Zirben zu „geistvollen Köstlichkeiten“ verarbeitet.

„Im kommenden Jahr werden wir unsere Kunden mit Besonderheiten viele genussvolle Momente beschern können“, verspricht schon heute Schnapsspezialist Schlichte. Einzelheiten werden noch nicht verraten, aber für alle Neugierigen bietet sich schon heute die Möglichkeit, den Traditionsbetrieb zu besuchen, um vor Ort ein paar Geheimnisse zu lüften. Bei einer eindrucksvollen Tour durch den Betrieb wird Interessierten die Produktvielfalt, angefangen bei den einzelnen Herstellungsprozessen über Lagerung und Abfüllung der Destillate bis hin zu einer geschmackvollen Schnaps-Degustation, nähergebracht. Dabei darf nicht außer Acht gelassen werden, dass die verschiedenen Produkte in den letzten Jahren bei zahlreichen Prämierungen wie etwa dem „World Spirits Award“ oder der „Destillata“ erfolgreich ausgezeichnet wurden. Neben der Eigenmarke Bauer erzeugt die Destillerie Bauer auf Lizenzbasis seit über 50 Jahren die Erfolgsmarke Jägermeister für den österreichischen Markt. Eine beachtliche Produkt-Range an bekannten Gin-, Rum-, Whisky- oder Likör-Marken runden das vielfältige Sortiment ab. Ein kleiner Auszug gefällt?



Freiherr von Prankh

Die Edelbrandreihe „Freiherr von Prankh“ ist eine hochqualitative Geschenkidee für alle, die Fruchtdestillate der besonderen Art lieben. Im traditionellen doppelten Brennverfahren werden diese edlen Tropfen in Graz produziert und entweder mehrere Jahre zur Reife gebracht oder in Barrique-Eichenfässern gelagert. Der Uhudler-Tresterbrand, der Marillen- sowie der Zwetschken-Edelbrand mit jeweils 42 % Alkoholgehalt weisen eine ausgezeichnete Fruchtnote auf. Besonders eindrucksvoll sind die Kompositionen mit der rauchigen Note des Barrique-Fasses.

Kuss der Haselnuss oder Karamell

Der Klassiker „Kuss der Haselnuss“ aus dem Hause Bauer bekommt mit „Karamell küsst die Kaffeebohne“ Verstärkung. Ein Geheimtipp für alle Kaffeeliebhaber, denn die Spirituose überrascht die Geschmacksnerven auf extravagante Weise. Eine Kreation, die jedes Kaffeeliebhaberherz höherschlagen lässt. Beide Produkte mit 33 % Alkoholgehalt.

Stroganoff Vodka

Reiner Vodka aus Österreich. Stroganoff Vodka ist der ideale Mix-Partner für unterschiedliche Longdrinks. Ein Partybegleiter, der zu den Festtagen im schönen Longdrinkglas mit Edelstahlstrohalm für stimmungsvolle Momente sorgt. Beim diesjährigen Word-Spirits-Award wurde dieser österreichische Vodka mit GOLD prämiert.

Champagne Royal Riviera

Ein Lifestyle-Champagner von außergewöhnlicher Qualität, der zu den feierlichen Höhepunkten im Jahr die Gaumen seiner Liebhaber verzaubert. Nicht nur die ansprechende Aufmachung, sondern auch die Einzigartigkeit und Ausgewogenheit im Geschmack überzeugt. Wie eine perfekte Symphonie ist dieser Champagne Royal Riviera – Brut Supreme!

Jägermeister

Heuer gibt es wieder für Jägermeister-Fans ein vorzeitiges Weihnachtsgeschenk. Mit der hochwertigen, streng limitierten Edition ist ein besonders stilvolles Zelebrieren des aus 56 natürlichen Botanicals gemachten Kräuterlikörs gewiss. Mit den goldenen Metall-Accessoires, dem Hirschkopfausgießer oder den zwei Shotbechern wird Jägermeister am besten bei -18 Grad getrunken. Im Handel erhältlich.

Grappa – Francoli Sorci di Luce

Aus dem Hause der renommierten Destillerie Francoli stammt das edle Grappa-Duo. Die beiden Grappas mit dem klangvollen Namen „Sorci di Luce“ sind mit 41,5 % Alkoholgehalt erhältlich. Grappa-Spezialitäten vom Feinsten in einer modernen wie auch edlen Flasche.

www.bauerspirits.com





Die ganz besonderen Genuss-Momente

METAXA Angels' Treasure Single Cask Strength, N° 1019 und LOUIS XIII COGNAC „Smart Dekanter“. Zwei ganz besondere Genussmomente feiern damit ihre Premiere in Österreich. Liebhaber des guten Geschmacks kommen dabei voll auf ihre Genuss-Rechnung.

Im Jahr 2015 kreierte Metaxa Master Constantinos Raptis die erste Edition des METAXA Angels' Treasure, eine Mischung aus gereiften Muskatellerweinen und exquisiten Weindestillaten – eine außergewöhnliche Spirituose, die von den optimalen Be-

Constantinos Raptis ist stolz, den METAXA Angels' Treasure mit intensiver Aromatik vorstellen zu dürfen.



dingungen in den Kellereien des Hauses in Attika geprägt ist. Es gibt unzählige Kellereien auf der ganzen Welt, in denen Spirituosen, mit ihrer Umgebung interagierend, in ihren Fässern reifen und sich entwickeln. Durch Verdunstung treten Wasser und Alkohol über die Poren der Fässer aus. In feuchter Umgebung verdunstet Alkohol natürlich schneller als Wasser, wodurch die gereifte Spirituose eine verminderte alkoholische Stärke aufweist. Der Alkohol, der aus den Fässern entweicht, wird als „Angels Share“, als „Anteil der Engel“, bezeichnet.

Alles ein wenig anders

In den Kellereien des Hauses Metaxa ist alles etwas anders. In Attika ist die Luftfeuchtigkeit das ganze Jahr hindurch niedrig. Die Verdunstung betrifft das Wasser stärker als den Alkohol, wodurch eine deutlich konzentriertere Spirituose mit intensivem Aroma entsteht. Die Engel erhaschen hier einen höheren Anteil an Wasser und hinterlassen eine Spirituose mit deutlich höherem Alkoholgehalt als zu Beginn der Einlagerung – eine gereifte Spirituose von subtiler Sanftheit und höchster aromatischer Intensität.

„2019 wird die erste Release des METAXA Angels' Treasure Single Cask Strength abgefüllt, die aus dem Cask N°1019 stammt, das ich persönlich ausgewählt habe. Ich bin stolz darauf, diese Spirituose mit intensiver Aromatik vorstellen zu dürfen, die ihre höchste Geschmackskonzentration bei 42,2 Vol.-% erreichte“, schwärmt Constantinos Raptis.



Der Einzug ins Luxus-Universum

Im Spätherbst 2019 wird LOUIS XIII mit der Integration von NFC-Technologie in seinen Smart Dekanter die Zukunft erobern und seinen Kunden direkten Zugang zu einem exklusiven Luxus-Universum bieten. Jeder Dekanter vernetzt den Kunden mit der LOUIS XIII Society, einem Privatclub, dessen Mitglieder via Smartphone exklusiven Content, einzigartige Erfahrungen und maßgeschneiderte Dienstleistungen genießen können. Nach Entfernung des Siegels muss der Kunde einfach nur sein NFC-fähiges Smartphone über den Korkverschluss halten, scannen, und schon kann er auf die Startseite der LOUIS XIII Society zugreifen, um ein Konto zu erstellen oder sich anzumelden. Die jeweilige Nummer des Dekanters wird dann automatisch registriert.

Die LOUIS XIII Society

Dieser private Club bietet Dienstleistungen wie persönliche Dekantergravuren, Vorabbestellungen limitierter Editionen, Kontakt zu einem persönlichen Berater von LOUIS XIII, zur Organisation privater Verkostungen und ultimativer Erlebnisse sowie eine Einladung zum Austausch mit vielen anderen registrierten LOUIS XIII Connaisseurs auf der ganzen Welt. Darüber hinaus bietet der Smart Dekanter Kunden einen zusätzlichen Service, der ihnen ermöglicht, Geschenkbotschaften zu verfassen, die zu lesen sind, sobald die Empfänger den Verschluss des Dekanters scannen.



Die NFC-Technologie

NFC ermöglichte eine einfache, rasche, intuitive und sichere Kommunikation zwischen zwei elektronischen Objekten. Es handelt sich dabei um ausgereifte und zuverlässige Technologie, die in den letzten 20 Jahren entwickelt und bisher vor allem für Bankkarten, biometrische Reisepässe und Reisetickets genutzt wurde. Mit der Einführung des kontaktlosen Zahlens, von vernetzten Wearables und dem Internet der Dinge revolutioniert die NFC-Technologie nun unseren Alltag.

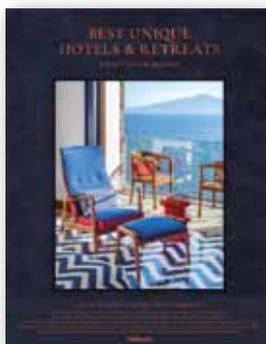
Man denkt in Jahrhunderten

Seit der ersten Abfüllung im Jahr 1874 wählt jede Generation von Kellermeistern die ältesten und kostbarsten Eaux de Vie aus den Kellern für LOUIS XIII aus. Dieser Cognac ist ein exquisiter Blend aus bis zu 1.200 Eaux de Vie, die zu 100 % aus der Grande Champagne stammen, dem besten Cru oder Weingebiet der Region Cognac. Die einzigartige Qualität und die Hochwertigkeit von LOUIS XIII de Rémy Martin spiegeln sich auch in der exklusiven Karaffe wider. Sie ist die originalgetreue Nachbildung eines königlichen Flakons aus dem 16. Jahrhundert, der auf einem ehemaligen Schlachtfeld in der Region Cognac gefunden wurde. Paul-Emile-Rémy Martin war es, der die mit königlichen Lilien der Bourbonen verzierte Kristall-Karaffe erwarb und sie 1874 für Rémy Martin patentieren ließ. Heute wird sie von der berühmten französischen Kristallmanufaktur Baccarat gefertigt und auf Wunsch mit Diamanten verziert. Keine Karaffe gleicht einer anderen. Jeder einzelne Tropfen des LOUIS XIII birgt in sich eine Explosion von Geschmackserlebnissen: Intensive und feine Aromen von Narzisse, Jasmin, Passionsfrucht und Litschi umspielen die Nase. Trockenfrüchte, Gingerbread und Nüsse mischen sich darunter. Auf der Zunge entfaltet sich ein prachtvolles Rosenbouquet kombiniert mit orientalischen Aromen, Eukalyptus und Hagedorn, die den Gaumen länger als eine Stunde umschmeicheln.

www.topspirit.at

Kellermeister Baptiste Loiseau bewahrt die edelsten Eaux de Vie als Vermächtnis für seine Nachfolger und das kommende Jahrhundert auf.





Best Unique Hotels & Retreats Eighty Four Rooms

Hrsg. Sebastian Schoellgen, Martin Nicholas Kunz und Jürgen Salzer

Schon beim bloßen Betrachten dieser ausgewählten Hotels und Retreats setzen Ferienstimmung und Entspannung ein. Das Buch präsentiert in außergewöhnlichen Bildern Rückzugsorte überall auf dem Globus – sowohl für Ästheten als auch Liebhaber des Besonderen. In diesem Kompendium ist für jeden etwas dabei: Safari-Lodges, Boutique-Hotels, Retreats am Meer oder aber Ski-Hotels und Chalets.

Hardcover, 25 x 32 cm, 272 Seiten, 505 Farbfotografien, Texte in Deutsch und Englisch, 80,00 €, ISBN: 978-3-96171-189-5, teNeues

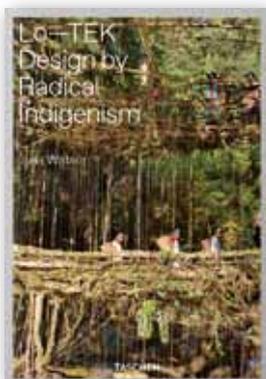


Margarete Schütte-Lihotzky. Architektin – Widerstandskämpferin – Aktivistin

Mona Horncastle

Die Architektin Margarete Schütte-Lihotzky war weit mehr als die Erfinderin der Frankfurter Küche, die sie berühmt machte. Zeit ihres langen Lebens war sie oft die Erste: die erste weibliche Architekturstudentin in Österreich und die erste Frau, die in diesem Beruf arbeitete und erfolgreich war. In Leben und Arbeit vereinte sie Politik, Pragmatismus und Pioniergeist.

Hardcover, 15,5 x 22,5 cm, 304 Seiten, 28,00 €, ISBN 978-3-222-15036-4, Molden Verlag



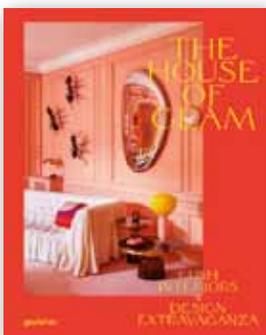
Lo—TEK. Design by Radical Indigenism

Julia Watson

Im Zeitalter von High-tech und klimatischer Extreme ertrinken wir in Information und dürsten zugleich nach Weisheit. Hier kommt Lo—TEK ins Spiel, eine Design-Bewegung, die auf indigener Philosophie und traditioneller Infrastruktur aufbaut, um nachhaltige, widerstandsfähige und naturnahe Technologien zu entwickeln. Das Buch durchstreift 20 Länder, von Peru bis zu den Philippinen, von Tansania bis in den Iran, und spürt der ewigen Menschheitsfrage nach, wie man in Symbiose mit der Natur leben kann.

W—E studio

Hardcover, 17 x 24,4 cm, 420 Seiten, 40,00 €, Taschen



The House of Glam – Lush Interiors and Design Extravaganza

The House of Glam lädt Sie zu den aufregendsten Häusern – von Italien bis zu den vereinigten Staaten – ein. „Glam“ ist ein Trend, der Dekadenz und Verspieltheit vereint. Namhafte Ateliers und Designer, die diesen extravaganen Stil verkörpern, werden darin vorgestellt. Das Buch ist ein Fest für die Augen, mit expressiven Farben, Texturen und ungewöhnlichen Formen sowie exotischen Materialien.

Hardcover, gebunden, 24 x 30 cm, 256 Seiten, in englischer Sprache, ISBN: 978-3-89955-982-8, gestalten



Die Welt, die ihr nicht mehr versteht – Inside digitale Revolution

Samuel Koch

„Das Problem mit den Alten ist größer, als alle denken, denn sie stehen uns überall im Weg. Derzeit können wir die Vergangenheit behübschen, aber nicht die Zukunft gestalten.“ Das sagt Samuel Koch, Gründer der Schüler- und Jungunternehmer-Plattform „Start-up-Challenge Austria“, Berater der alten ÖVP-FPÖ-Bundesregierung in Start-up-Fragen, selbst Jungunternehmer und jetzt Buchautor. In „Die Welt, die ihr nicht mehr versteht – Inside digitale Revolution“ fordert er die ältere Generation auf, „ihre Positionen jetzt uns, der jungen Generation, zu überlassen“ und sich in beratende Funktionen zurückzuziehen.

Gebunden, 160 Seiten, 20,00 €, ISBN 978-3-99001-332-8, edition a



Schottland- Debüt für Aloft Hotels

Aloft Hotels, die innovative Marke von Marriott International für den modernen, cleveren Weltenbummler, ist nun erstmals auch in Schottland vertreten.

Das Aloft Aberdeen TECA befindet sich im brandneuen The Event Complex Aberdeen (TECA) und damit direkt im Epizentrum der boomenden internationalen Musikszene der Stadt. Aberdeen, das den Beinamen „Granite City“ trägt, aber neben Hard Rock auch Heimat für viele andere Stilrichtungen ist, stellt mit seiner lebendigen Musik- und Live-Entertainment-Szene den perfekten Standort für Aloft Hotels dar. Dynamisch wie die Destination selbst präsentiert sich das Aloft Aberdeen TECA im Industrieloft-Look mit echtem Holz und geschwärztem alten Stahl. Die hoteleigene WXYZ®-Bar dient als Treffpunkt für Gäste und Einheimische, die bei den regelmäßigen Live-At-Aloft-Hotels-Konzerten vielversprechende Nachwuchsmusiker erleben können. Gemäß dem Innovationsfokus der Marke bietet das Hotel zahlreiche moderne Technik-Features.

Die Energie dafür bezieht es zentral über das TECA, welches aus Lebensmittel- und Gartenabfällen der Stadt Wärme, Kühlung



und Strom produziert. Bei der „Energiezentrale“ handelt es sich um eine modulare Lösung, das heißt, sie passt sich dem saisonal schwankenden Bedarf an und bietet die Möglichkeit zur Erweiterung. Die 150 geräumigen Gästezimmer mit superbequemen Aloft-Betten sind markentypisch im ebenso kunstvollen wie übersichtlichen und innovativen Loft-Layout gestaltet und verfügen über 49-Zoll-Fernseher inklusive Plug-&-Play-Connectivity sowie schnelles, kostenloses WLAN. Zu den weiteren Annehmlichkeiten zählen ein Re:chargeSM-Fitnesscenter und Re:fuelSM by Aloft, ein praktisches Café, in dem Gäste rund um die Uhr Snacks erhalten. Aktuell gibt es 161 Aloft Hotels in über 20 Ländern weltweit. In Europa ist Aloft Hotels in beliebten Städtedestinationen wie Dublin, London, Liverpool und Madrid vertreten. Eröffnungen sind unter anderem in Den Haag und München geplant.

www.aloft-hotels.com



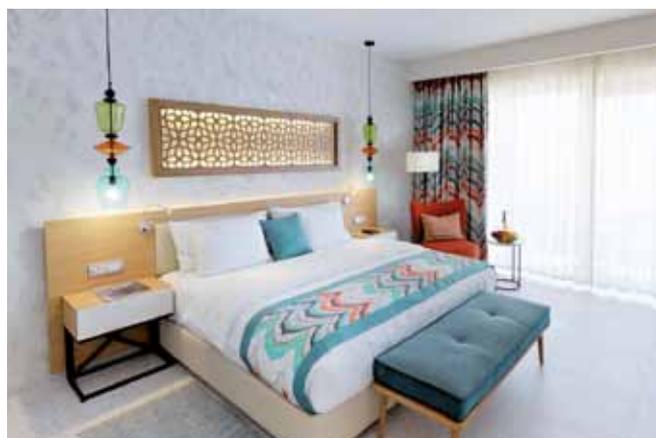
Wohnen wie im 5-Sterne-Hotel

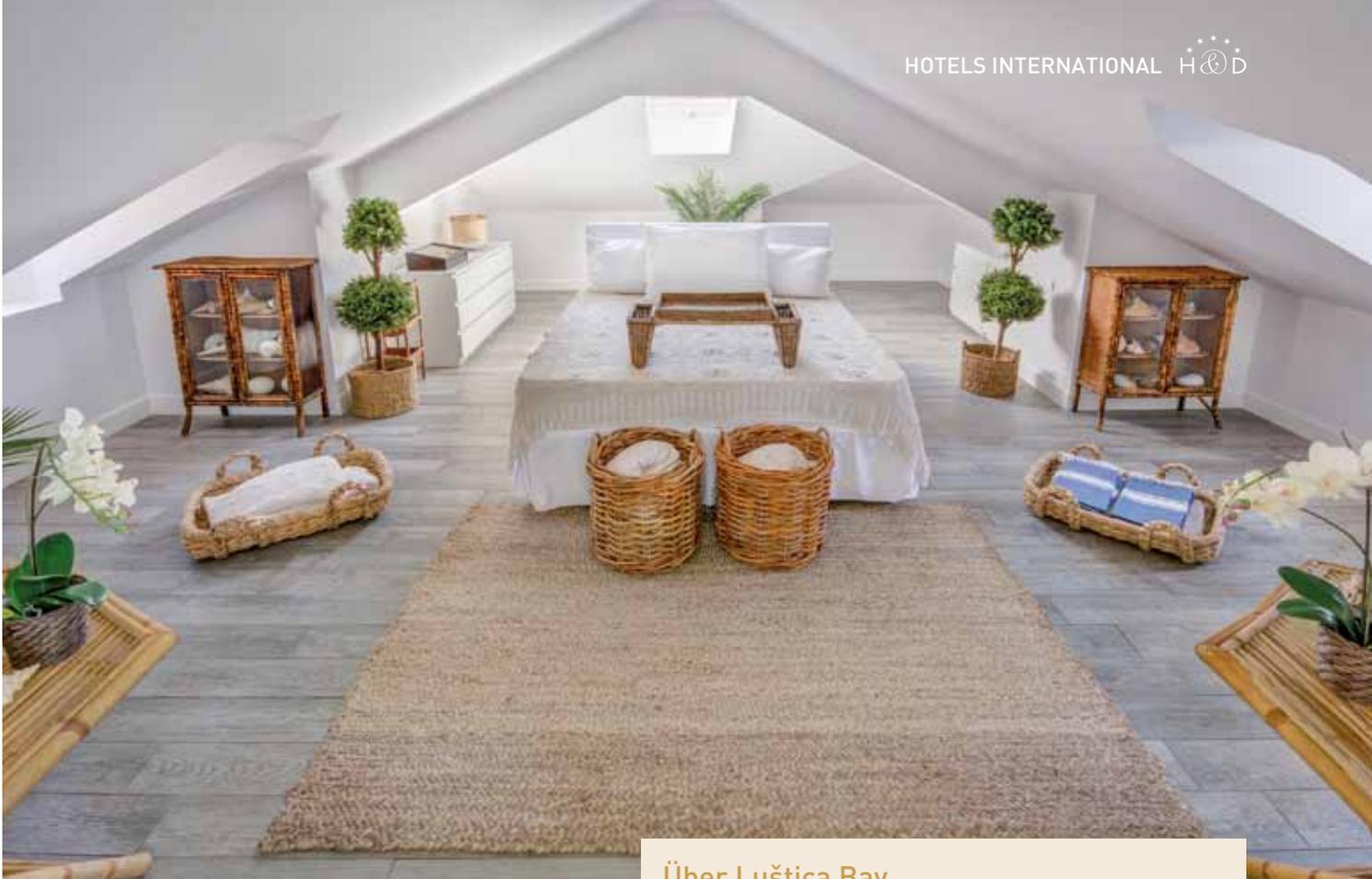
An der Küste Montenegros, dem neuen Hotspot an der Adria, entstanden neben dem Luxushotel The Chedi auch modern gestylte Eigentumswohnungen.

Text: Daniela de Cillia, Fotos: The Chedi, Daniela de Cillia

Insgesamt stehen nun 55 vollmöblierte Eigentumswohnungen im minimalistischen Stil zum Verkauf für ein betuchtes Klientel bereit. Mit jeweils 44 m² Wohnfläche, einem 6,6 m² großen Balkon und garantiertem Panoramablick auf das wunderschöne azurblaue Meer. Die neuen Eigentümer haben zudem einen direkten Zugang zum angrenzenden Strand. Die ambitionierte Stadtentwicklung Luštica Bay in Montenegro wächst mit diesem

Projekt weiter und damit auch ihr Immobilienangebot. Das im Juli 2018 eröffnete Hotel The Chedi verfügt über 111 Zimmer, darunter befinden sich Studios, Apartments, Penthouses und Eigentumswohnungen, die sozusagen Ferienwohnung und Investitionsmöglichkeiten kombinieren. Ergänzt wird das Angebot durch ein professionelles Hotel-Service verbunden mit den Annehmlichkeiten eines 5-Sterne-Hotels.



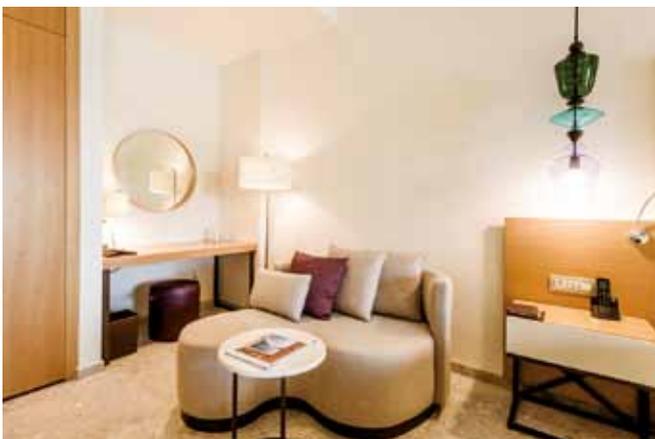


Über Luštica Bay

Luštica Bay liegt in Tivat/Montenegro und ist weit mehr als eine Immobilienentwicklung. Das Unternehmen Orascom Development plant mit seiner Tochtergesellschaft Luštica Development AD unter einer zehnpromzentigen Beteiligung der Regierung von Montenegro auf 6,9 Mio. m² eine „Kleinstadt“ in einer Bucht an der östlichen Adria. Der Masterplan umfasst neben sieben Hotels, zwei Häfen, einem 18-Loch-Golfplatz, einer internationalen Schule, einem Gesundheitszentrum, Restaurants, Bars, Einkaufsmöglichkeiten und weiteren infrastrukturellen Einrichtungen mehr als 2.000 Immobilieneinheiten wie Apartments, Stadthäuser und Villen. Zum Erhalt der Natur und der traumhaften Aussicht werden nur ca. 10 % der gesamten Fläche bebaut. Das Umland des Projektes bietet Besuchern, Eigentümern und Hotelgästen die Möglichkeit, Zugang zu der einzigartigen historischen und naturreichsten Umgebung der Region zu erlangen.

Rundum umsorgt

Das Hotel The Chedi bietet ein breites kulinarisches Angebot mit zwei Restaurants, einer Strandbar sowie einer gemütlichen Lobby Bar. Im „The Spa“ haben Bewohner der Eigentumswohnungen zudem die Möglichkeit, den Indoor- und Außenpool, eine Sauna, ein Dampfbad, eine Erlebnisdusche und einen Whirlpool mit den Gästen des Hotels zu nutzen. Außerdem bietet das Hotel ein Angebot an Spa-Behandlungen an, die zusammen mit einem Team von Experten speziell entwickelt wurden. Zu dem Wellnessbereich zählt ebenfalls ein erstklassiges Fitnesscenter, ausgestattet mit modernsten Geräten von Technogym. Yogakurse und Privattrainer können ebenfalls gebucht werden. Die Preise der Wohnungen liegen zwischen 297.000 bis 330.000 Euro. Zum Verkauf stehen ebenfalls vier Suiten mit jeweils 100 m² zu einem Preis von 745.000 Euro.



Bau vom Stadtkern Central

Die Eigentumswohnungen und das The Chedi befinden sich im Marina Village, das dieses Jahr fertiggestellt wurde. Nachdem der erste große Schritt nun getan ist, wird der Stadtkern „Centrale“ erbaut. Im künftigen Zentrum von Luštica Bay entstehen nicht nur Wohnungen und Einkaufsmöglichkeiten; „Centrale“ bietet Schulen, Gesundheitseinrichtungen und ein kulturelles Angebot für die gesamte Region. Auf diese Weise will man den Wohnungseigentümern, aber auch den Gästen des Hotels eine Infrastruktur wie in einem ganz normalen Dorf anbieten. Wie gesagt, die Planung und Ausführung ist sehr ambitioniert und man kann nur hoffen, das sowohl der Immobilienboom als auch der Trend zum Urlaub in Montenegro anhält. Sonst könnte sich das gesamte Projekt sehr schnell zur „Geisterstadt“ hin entwickeln. ▮



Wie im Märchen

Eingebettet in die malerische Landschaft der Mosel empfängt das prächtige Schloss Lieser seine Gäste mit 50 herrschaftlichen Zimmern.

Text: Peter A. de Cillia, **Fotos:** Schloss Lieser/Odyssey Hotel Gesellschaft

Wer an die Mosel denkt, verbindet die Landschaft rundherum mit viel Wein und bester Lage, wenn man einmal von dort eine Kurzvisite nach Luxemburg oder nach Frankreich unternehmen will. Das kürzlich eröffnete Hotel macht aber das Erkunden der Umgebung eigentlich fast überflüssig, denn hier fühlt man sich

wie in einem Märchen. 1885 erbaut und über die letzten Jahre akribisch und mit enormem monetären Einsatz restauriert, bezaubert das Hotel mit der Erhabenheit eines Schlosses aus dem 19. Jh., gepaart mit den Annehmlichkeiten der modernen Zeit. Die Zimmer und Suiten sind individuell und geschmackvoll mit teils antiken Möbeln und kunstvollen Kronleuchtern ausgestattet. Sie nehmen die Gäste mit in eine vergangene opulente Ära, die man sich manchmal zumindest heimlich wieder ersehnt.

Die Geschichte ist tief im Fundament des Schloss Lieser verankert, das mit zentralen Momenten sowohl der deutschen als auch der niederländischen Geschichte verbunden ist. Zu den ehemaligen Eigentümern zählt der wohlhabende Politiker und Verwandte des niederländischen Königshauses Clemens Freiherr von Schorlemer-Lieser. Im Laufe der Jahrhunderte trafen sich hier immer wieder Politiker, um über die Zukunft Deutschlands zu beraten. Ab dem Jahr 2007 wurde das Schloss in das heutige unabhängige Boutique-Hotel, eine Marke der Autograph Collection von Marriott, verwandelt. Sogar das Gourmetrestaurant Puricelli bezieht seinen Namen von der Puricelli-Familie, die das Schloss einst gründete. Man schwelgt an diesem Ort in der Vergangenheit, ohne zu viel unnötigen Tand ansehen zu müssen. Das altherwürdige Haus erstrahlt in einer angenehmen Frische, ohne jemals verstaubt und antiquiert zu wirken.





Purer Genuss

Puricelli ist das Herz des Hauses – ein warmer, gastlicher Ort mit einer lokal inspirierten Speisekarte, kreiert von Küchenchef Wolfgang Preßler, einen geborenen Österreicher, der zuletzt als Executive Chef und sternerdekoriert in Wolfsburg Gäste begeisterte. Das sorgsam zusammengestellte Weinsortiment beinhaltet ausgezeichnete Weine von der Mosel ebenso wie aus der ganzen Welt. Die Schloss-Bar begeistert mit klassischen Ledersesseln, Livemusik und liebevoll kreierten Cocktails.

Das Wellness-Angebot umfasst ein Fitnessstudio sowie einen Indoor Pool und Spa mit drei finnischen Saunen, einer Infrarotsauna, einem Dampfbad und mehreren Behandlungsräumen. Meetings, Events und besondere Anlässe werden in den sechs Konferenzräumen sowie dem Ballsaal des Hauses, auf insgesamt 100 m², ausgerichtet. Besonders für Hochzeiten will sich das Hotel am Markt etablieren. Bei diesem Ambiente wird dies sicher gelingen, denn zumindest einmal im Leben möchte man so richtig träumen, und dies wird an diesem Ort gekonnt inszeniert.

Bekannt für ihre atemberaubende Landschaft und die große Weinbautradition mit ihren berühmten Rieslingen ist die Mosel-Region eine zauberhafte Destination, die im Schloss Lieser von der Minute der Ankunft bis zur Abreise der Gäste zelebriert wird. Als eines der vielen eindrucklichen Erlebnisse

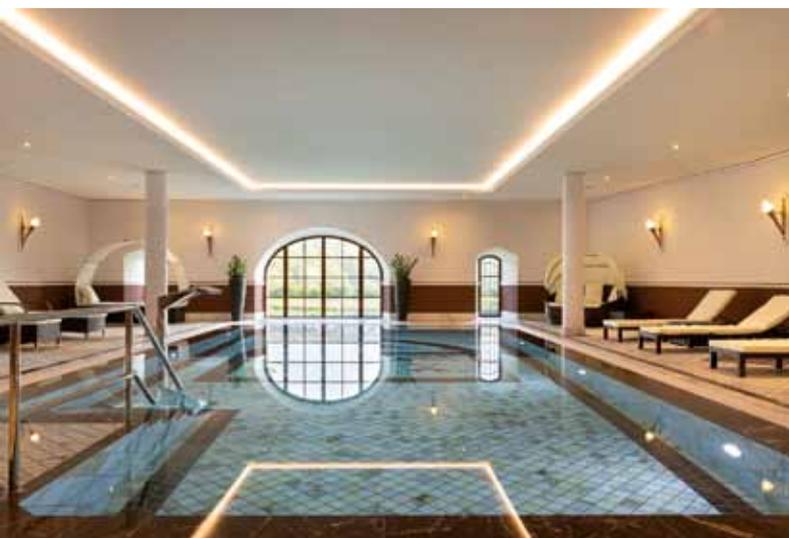
können Gäste eine Rebe in der hoteleigenen Lage „Schlossberg“ adoptieren und den daraus entstehenden Wein während ihres nächsten Aufenthalts genießen.

Fazit

Hier sieht man, dass man mit viel Geld, aber auch Liebe zum Detail ein Kleinod schaffen kann, das sehr schnell begeistert. Ab und zu so zu wohnen und sich verwöhnen zu lassen, gehört zu den wirklich schönen Seiten des Lebens.

HOTEL&DESIGN-Bewertung

Architektur					
Design					
Spa					
Küche					
Service					



Vorschau auf H&D Nr. 1 | Februar 2020



Alles rund ums Bad

Das perfekte Hotelbad für Gäste zu kreieren, ist kein leichtes Unterfangen. Wir präsentieren Ihnen neueste Trends und Altbewährtes und sagen Ihnen auch, auf was es wirklich ankommt, um eine hohe Zufriedenheit beim Gast zu generieren.

Der Anker ist geworfen

Mit der Eröffnung des Courtyard by Marriott Hamburg City ist die Marke nun zweimal in der Hansestadt vertreten. Das 277 Zimmer umfassende Haus befindet sich in zentraler Innenstadtlage und punktet unter anderem mit einem besonderen Food-Konzept – und H&D war nicht nur dabei, sondern mittendrin.



Arvis © VILLEROY & BOCH



Interior: Ramada by Wyndham Flensburg © HR Group

Interieur – quo vadis?

Wohin geht die Designreise in nächster Zeit – was kommt, was geht, was bleibt? Welche einzigartigen Hotspots für Design- und Wohntrends in der Hotellerie & Gastronomie wird es geben? Bei uns erfahren Sie es.



FOOD & DESIGN

Food 2.0

Kommen die Heuschrecken wirklich oder behält das Schnitzel weiterhin seinen hohen Stellenwert? Der dichte Nebel voll mit Allerweltsaussagen wird gelichtet. Bei uns erfahren Sie, womit Sie Ihre Gäste aus Küche und Keller begeistern können.

Erscheinungstermin: 18. Februar, Redaktionsschluss: 20. Jänner 2020

Das H&D-Team bedankt sich bei allen Kunden und Lesern und wünscht frohe Weihnachten und ein gutes, erfolgreiches neues Jahr!

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  (Promotion) gekennzeichnet und damit vom redaktionellen Teil zu unterscheiden.

Medieninhaber und Herausgeber:
Peter A. de Cillia, Brigitte Strohmayer

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

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

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

Redakteure dieser Ausgabe:
Peter Brucker, Daniela de Cillia,
Peter A. de Cillia, Nicole Hoffmann,
Fritz Strohmayer

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: Top Spirit

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

Erscheinungsweise: 6 x jährlich

Auflage: 12.000 Exemplare

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

Abo:
Inland: 36,- €, Ausland zuzügl. Porto

Das Abonnement gilt auf ein weiteres Jahr verlängert, wenn nicht acht Wochen vor dem Ende des Bezugszeitraums eine schriftliche Abbestellung erfolgt.
Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Verlages. Vorbehaltlich Satz- und Druckfehler. Derzeit gilt die Anzeigenpreislise 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 Strohmayer
+43 664/110 43 54
bs@hotel-und-design.at

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

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

Wo Vielseitigkeit, Bedienung und Individualität zählen



Die neue X10

Kaffeegenuss – frisch gemahlen, nicht gekapselt

- Übers 4,3"-TFT-Display zu individuellem Kaffeegenuss dank One-Touch-Funktion für 31 programmierbare Spezialitäten
- Professional Aroma Grinder für ideales Mahlergebnis während der gesamten Lebensdauer
- One-Touch-Lungo-Funktion für bekömmliche, aromatische Barista-Spezialitäten

Ideal für feste und variable Standorte wie: Selbstbedienungszone, Großbüro, Kantine, Catering

Empfohlene Tageshöchstleistung: 80 Tassen

Moderne Zahlungslösungen 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