

# HOTEL & DESIGN

[www.hotel-und-design.at](http://www.hotel-und-design.at)

Nr. 1 | Februar/März 2020

BAD & DESIGN  
Inspirationen  
fürs Hotelbad

HOTELS INTERNATIONAL  
Seminole Hard  
Rock Hotel

FOOD & DESIGN  
Die Gastro-  
Megatrends

# SYMPHONIC

Objekt Design & Maßanfertigung



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



Neuer  
KATALOG

Von Boxspringbetten über Polstermöbel bis zu Wellnessliegen, Matratzen und Hygienebezügen bieten wir vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten nach Ihrem individuellen Wunsch. Fordern Sie kostenlos unseren aktuellen Katalog an und überzeugen Sie sich von höchstem Komfort im Objektbereich.

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



## Verehrte Leserschaft!

Die Wintersaison neigt sich langsam dem Ende zu und ich gehe davon aus, dass Sie mit deren Verlauf zufrieden sind und genug Kraft haben, zumindest in die nahe Zukunft zu schauen. Stillstand ist ja bekanntlich in der Branche der schleichende Untergang. Die erfolgreichen

Betriebe demonstrieren augenscheinlich immer wieder, dass sie als Trendsetter die Nase vorne haben, weil sie ständig auf der Suche nach Neuem und Aufregendem sind, um Gäste zu begeistern. Die Zeit, in der wir leben und arbeiten, dreht sich immer schneller, wir werden mit unzähligen Meldungen, die sehr oft nur aus Schlagworten bestehen, jeden Tag regelrecht bombardiert. Da sollte man den Überblick bewahren und sich auf das Wesentliche der Meldungen konzentrieren, deren Wichtigkeit abschätzen und bei Bedarf diese entweder aufnehmen und für den Betrieb adaptieren oder verwerfen – sprich in den Müll entsorgen. In unserer Redaktion ist es nicht anders. Auch wir werden tagtäglich mit Meldungen, die laut Aussender „ganz wichtig“ sind, zugemüllt. Wir versuchen dabei ernsthaft, das Wesentliche für Sie herauszufiltern und an Sie in Form von Geschichten oder kurzen Meldungen weiterzugeben. Ob es nun die neusten Einrichtungstrends der imm cologne sind, die neusten Food-Trends oder Produkte, die für das Badezimmer bestens geeignet sind und ihr Hotelbad zur Wohlfühl-oase machen. Wir stellen neue Barkonzepte vor und haben wieder von jungen DesignstudentInnen der Design School St. Pölten Ideen bekommen, wie Restaurants, die sich einem ganz bestimmten kulinarischen Thema verschrieben haben, auch ihr Ambiente gestalten könnten. Dies sind nur einige Themen, die wir in der ersten Ausgabe 2020 für Sie zusammengestellt haben, damit Sie schnell einen professionellen Überblick gewinnen und nur das zu lesen bekommen, was unter Umständen für Sie wirklich von Interesse ist.

In diesem Sinne viel Vergnügen bei unserer Lektüre,  
Ihr

Peter A. de Cillia  
Chefredakteur



WHEN  
MIRRORS  
MATTER

**ALISEO** GmbH  
G E R M A N Y



Sales Manager ALISEO:  
Anthony Ween  
E-Mail: a.ween@aliseo.de  
Mobil +49 (160) 420 6261  
[www.aliseo.de](http://www.aliseo.de)



## H&D H&D INFORMIERT

|                           |       |    |
|---------------------------|-------|----|
| Editorial .....           | SEITE | 3  |
| News .....                | SEITE | 5  |
| Buchtipps .....           | SEITE | 58 |
| Kolumne Anonymus .....    | SEITE | 65 |
| Vorschau, Impressum ..... | SEITE | 66 |

## H&D HOTELS & GASTRONOMIE

|  |       |    |
|--|-------|----|
| Seminole Hard Rock Hotel & Casino <sup>①</sup> ...   | SEITE | 8  |
| Die Hochkönigin, Magic Mountain Resort <sup>②</sup>  | SEITE | 22 |
| Peakini Klubhaus der Marke Lürzer .....              | SEITE | 38 |
| Hotel Kitzhof Mountain Design Resort <sup>③</sup>    | SEITE | 40 |
| The Long Hall, Irish-Pub in Wien <sup>④</sup> .....  | SEITE | 42 |
| LVDWIG – die Wiener Bar <sup>⑤</sup> .....           | SEITE | 52 |
| L'Arc – Brasserie & Bar méditerranée <sup>⑥</sup>    | SEITE | 54 |
| Courtyard by Marriott Hamburg City .....             | SEITE | 60 |
| Radisson Blu Hotel Dubai Canal View <sup>⑦</sup> ... | SEITE | 62 |
| Mama Shelter Paris West .....                        | SEITE | 63 |
| Sheraton Grand Warschau <sup>⑧</sup> .....           | SEITE | 64 |

## H&D FOKUS

|   |          |
|---|----------|
| Fachartikel: Das neue Regierungsprogramm ..                                       | 36       |
| New Design University in St. Pölten:<br>Nachhaltiges Restaurantdesign – Teil I .. | SEITE 43 |

## H&D BAD & DESIGN

|   |       |    |
|---|-------|----|
| Inspirationen fürs Hotelbad .....       | SEITE | 12 |
| Hochwirksame Reinigung .....            | SEITE | 13 |
| Tirol Lodge: Bäder aus Holz .....       | SEITE | 14 |
| Spiegel fürs Bad .....                  | SEITE | 16 |
| Exklusive Bäder im „The Fontenay“ ..... | SEITE | 18 |
| Privat-Spa .....                        | SEITE | 20 |

## H&D IN- & OUTDOOR

|   |       |    |
|---|-------|----|
| Die neue Welt des Wohnens .....         | SEITE | 24 |
| Heimtextil in Frankfurt .....           | SEITE | 27 |
| Wohntrends 2020 .....                   | SEITE | 28 |
| Büros in der nahen Zukunft .....        | SEITE | 30 |
| Outdoor-Möbel .....                     | SEITE | 31 |
| Faltzelte und Biertischgarnituren ..... | SEITE | 34 |
| Dachterrassen-Restaurant The Bernstein  | SEITE | 37 |

## H&D FOOD & DESIGN

|                                       |       |    |
|---------------------------------------|-------|----|
| Die Gastro-Megatrends .....           | SEITE | 46 |
| Good Food .....                       | SEITE | 48 |
| Wiberg Genusswelt .....               | SEITE | 50 |
| Erfrischende Frühstücksgetränke ..... | SEITE | 51 |
| Kunstvolle Genusspremiere .....       | SEITE | 56 |
| Premium-Geschmack .....               | SEITE | 59 |





Messe Frankfurt GmbH / Pieter Suetra

## Es werde Licht

Von 8. – 13. März findet in Frankfurt wieder die Light + Building statt. Rund 2.700 Aussteller werden bei der weltweit größten Messe für Licht und Gebäudetechnik ihr Angebot an designorientierten, dekorativen Leuchten sowie Lampen präsentieren und zukunftsweisende Technologien zeigen, um die Wirtschaftlichkeit von Gebäuden zu erhöhen. Auf der Light + Building lassen sich innovative Technologien entdecken, die einen niedrigen Energieverbrauch, hohen Komfort sowie neue Gestaltungsideen möglich machen. Eine besondere Rolle spielt dabei auch die Digitalisierung und Vernetzung der unterschiedlichen Gewerke.



© The Mulia, Mulia Resort &amp; Villas – Nisa Dina, Bali

## Luxus definiert durch kulturelle Symbolik

Hinter der Architektur im The Mulia, Mulia Resort & Villas auf Bali steckt mehr, als das bloße Auge zu erkennen vermag. „Zeige mir, wie du baust, und ich sage dir, wer du bist.“ Der Logik des Dichters Christian Morgenstern folgend weist die Architektur des Luxusresorts Mulia auf die starke regionale Verbundenheit hin. So sind das Design und die Symbole der gesamten Anlage geprägt von der Handschrift der balinesischen Kultur und deren Werte. Die Dächer des Hauptgebäudes erinnern an die gewölbten Dächer der traditionellen balinesischen Häuser, in denen die Luft zirkuliert und damit zur Kühlung des Gebäudes beiträgt.

## Design am Dach

Setzt man beim Dach auf hochwertiges Design, lässt sich der Charakter eines Gebäudes eindrucksvoll verändern. Um österreichischen Architekten und Bauherren etwas noch nie Dagewesenes anzubieten, machten Wienerberger und das Studio F. A. Porsche gemeinsame Sache: Mit viel Liebe zum Detail und langjährigem technischen Know-how wurde in nur 14 Monaten der Dachziegel „V11“ entwickelt und im Werk Pinkafeld produziert. Der Tondachziegel setzt in jeder Hinsicht neue Maßstäbe: Zeitloses Design in reduzierter Form, verbunden mit einer innovativen V-Form, die gleich mehrere Funktionen bündelt. Einerseits ist dadurch direkt im Ziegel eine Drainagefunktion integriert, andererseits ergibt die Facettierung ein besonderes Lichtspiel. Die „11“ im Produkt-namen steht für die Ziegelanzahl für 1 m<sup>2</sup> Dachfläche.



## Must-haves & Must-sees des Golfsports

Der Abschlag in Runde zwei der 1st Austrian Golf Show ging am 8. und 9. Februar 2020 in der Marx Halle erfolgreich über die Bühne. Das Show-Programm wurde vom passionierten Golfer Serge Falck moderiert. „Wir haben uns in der Marx Halle nicht nur auf einer deutlich größeren Fläche präsentiert, sondern auch inhaltlich: mit Golf-Produkten von 150 Ausstellern, die nur wenige Tage zuvor auf der PGA Merchandise Show zu sehen waren. So konnten Golfschläger heuer z. B. gleich vor Ort ausprobiert werden“, erklärt Ludwig Büll, Veranstalter der 1st Austrian Golf Show und Inhaber sowie Geschäftsführer der Z&K Messen und Kongresse. „Aufgrund des guten Feedbacks des Publikums wie unserer AusstellerInnen haben wir bereits den Termin für nächstes Jahr, am 6. und 7. Februar 2021, fixiert.“

*Hickory Golfer mit dem Team der 1st Austrian Golf Show*



© Alex Kramel



## Messeauftritt von Wiberg

Von 15. bis 19. 2. öffnet die Intergastra wieder ihre Pforten in Stuttgart. Der Treffpunkt für alle Interessierten aus der Gastronomie und Hotellerie wird auch heuer wieder ein Ort der Gastlichkeit und des Genusses sein. Dafür sorgt einmal mehr WIBERG, die österreichische Traditionsmarke für Gewürze und viele Qualitätsprodukte mehr. Der Gewürzprofi zeigt gleich zwei Neuprodukte aus dem Flüssigsortiment.



## Der neue California 6.1

Von einer Minute auf die andere verwandelt sich der California vom Van in einen Camper. Diese Vielseitigkeit hat ihn zur Ikone seiner Klasse gemacht. Jetzt ist die gesamte Range des neuen California 6.1 am Start. Anlässlich des Jubiläumsjahrs „70 Jahre Bulli“ startet der California in der neuen Version Beach Camper bereits ab 39.270,- Euro netto / 53.450,- Euro brutto, und das ein ganzes Jahr lang.

## Malediven nachhaltig

Malediven und Nachhaltigkeit galten lange Zeit als Kontroverse. Das LUX\* South Ari Atoll Resort & Villas wurde für sein Engagement bei den South Asian Travel Awards 2019 als „Leading Eco-Friendly Resort in the Maldives“ ausgezeichnet. Das Resort hat mit dem größten schwimmenden Solarsystem im Meer einen Meilenstein im Bereich alternative Energiegewinnung gesetzt. Die einzigartige Technologie mit dem Namen SolarSea fängt die Energie der Sonne direkt über dem Ozean ein, um die Insel umweltschonend mit Strom zu versorgen.

## Österreichs Skistars und Gösser

Die österreichischen Skifahrer haben immer schon bewiesen, dass die Leidenschaft für das, was man tut, zum Erfolg führt. Dies verbindet sie mit Gösser, Österreichs bestem Bier. Denn sowohl im Sport als auch beim Bierbrauen kommt es darauf an, wie man aus guten Zutaten das Beste herausholt. Zum Auftakt des legendären Kitzbühel-Wochenendes fand der traditionelle Gösser-Abend mit hochkarätigen Gästen statt.

*Magne Setnes (links), Vorstandsvorsitzender der Brau Union Österreich, brachte Heineken-CEO Jean-Francois van Boxmeer (rechts) sowie Gösser-Testimonial Hans Knauß und dessen Frau Barbara die österreichische Bierkultur näher.*



© GEPA pictures / Brau Union Österreich

## JRE Chef's Dialog by Miele

„Einmalig mal 7“ ist die Devise der Pop-up-Genusstour mit dem Miele Dialoggarer durch Österreich: 7 Spitzenköche der Jeunes Restaurateurs bitten von Februar bis Juli 2020 jeweils maximal 12 Genießer zu 7 außergewöhnlichen Plätzen, die für einen einzigen Abend zur Bühne eines fulminanten kulinarischen Erlebnisses werden. Gäste genießen die neue Kochtechnologie und können sich mit den Spitzenköchen der Genusstour – Andreas Döllner (Foto), Thomas Gruber, Stefan Eder, Lukas Nagl, Josef Steffner, Andreas und Astrid Krainer und Thorsten Probst – bei deren Pop-up-Events austauschen.



© Lukas Kärthgasser



Bettina Fleiss, Transgourmet-Bereichsleiterin Marketing, Monica Rintersbacher

## Auszeichnung für Transgourmet

Transgourmet, Europas zweitgrößtes Unternehmen im Abhol- und Belieferungsgroßhandel für die Gastronomie, wurde erstmals als österreichischer Leitbetrieb zertifiziert. Bettina Fleiss nahm die Auszeichnung von Leitbetriebe Austria-Geschäftsführerin Monica Rintersbacher im Rahmen des Jahresstart-events von Leitbetriebe Austria entgegen.



Mag. Jasmin Haider-Stadler, CEO und Destillateurin

## 25 Jahre Whisky aus Österreich

Österreichs erste Whiskydestillerie feiert ihr 25-jähriges Bestehen. Damit gilt die Familie Haider als Pionier in der heimischen Genusslandschaft. Mit ihrer Whisky-Erlebniswelt konnte sie auch 2019 das hohe Niveau mit 50.000 Besuchern halten. Kenner und Liebhaber des edlen Tropfens können sich im Jubiläumsjahr 2020 auf viele Highlights und Events freuen.

## Luxusdorf im Olivengarten

Für das neu eröffnete San Canzian Village & Hotel wurde ein romantisches Dörfchen im istrischen Hinterland vor dem Verfall gerettet. Traditionelle Architektur trifft nun auf Design und Luxus, Gourmetrestaurant und kreative Cocktailbar inbegriffen. Das mittelalterliche Dorf Mužolini Donji verwandelte sich zum exquisiten Miniatur-Hoteldorf, wie es in dieser Form einzigartig auf der kroatischen Adria-Halbinsel ist. Geparkt wird außerhalb, das Golfcar bringt die Gäste zu den sehr individuellen, lediglich 24 luxuriösen Zimmern und Suiten. Sie verbinden behutsam integrierten 5-Sterne-Komfort und behaglich mediterranen Charme.

## Erfolgreiches Jahr

Die Eurogast-Gruppe blickt auf ein erfolgreiches Jahr 2019 zurück. Mit einer Umsatzsteigerung von 3,62 Prozent auf 375 Millionen Euro konnte man in einem stagnierenden Markt überdurchschnittlich wachsen. Die wesentlichen Erfolgsfaktoren sind die Innovationen im C+C-Bereich. Regionalität und Nachhaltigkeit, der Ausbau der Eigenmarken sowie der Fokus auf hohe Qualitätsstandards zeichnen die neuen Eurogast-Markthallen aus. Zusätzlich konnte durch eine starke Online-Performance auch der digitale Bereich wesentlich gesteigert werden.



## Newcomers Area auf der Internorga 2020

Gesund, nachhaltig und innovativ: Rund 20 aufstrebende junge Unternehmen stellen sich in der Newcomers Area auf der Internorga, der internationalen Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt, vom 3. bis 17. März dem Urteil des Fachpublikums. Als Treiber für Trends setzt die Messe immer wieder neue Akzente und präsentiert Innovationen zuerst. So reicht die Produktpalette in der Newcomers Area in diesem Jahr von gesunden Pommes-frites-Alternativen vom Sternekoch über umweltfreundliche Kaffeekapseln bis hin zu hanf-basierten Lebensmitteln.





# Let's rock

In Miami eröffnete mit dem „Seminole Hard Rock Hotel & Casino“ das erste Hotel der Gruppe in Form einer überdimensionalen E-Gitarre. H&D war bei der feierlichen Eröffnung dabei.

**Text: Peter A. de Cillia, Fotos: Seminole Hard Rock Hotel and Casino Hollywood / Ralph Notaro**

Bekanntlich ist in den USA ja alles größer dimensioniert. Vom Essen über die Gebäude bis hin zu den Drinks. Mit diesem Wissen ausgestattet landete ich in Miami und war, als ich vor dem Entree des brandneuen Hard Rock Hotels stand, dennoch tief beeindruckt. Fast 150 Meter ragt das Hotelgebäude mit 36 Stockwerken in Form einer E-Gitarre in den Himmel und erstrahlt besonders nächstens kilometerweit. Im Inneren – erraten – alles groß, die Wege lang und das Angebot an Vergnügungen jeglicher Art schier überwältigend. Wem hier langweilig wird, ist selber schuld.

## Pure Unterhaltung

An diesem Ort steht Entertainment an erster Stelle, und man muss gestehen – das, was geboten wird, ist von höchster Qualität. Und damit meine ich nicht nur die zahlreichen Sänger und Popbands, die tagtäglich in der Showarena auftreten, sondern ich meine die Qualität der einzelnen Restaurants und Bars. Beste Produkte werden hier von überfreundlichen Mitarbeitern angeboten. Zugegeben, Orte wie ein Casino stehen nicht wirklich auf meiner Wohlfühlliste an oberster Stelle, und ich begreife auch nach tagelangem „Studieren“ im Hard Rock Casino noch immer nicht, warum man sich freiwillig an einen Pokertisch oder an eine Slotmaschine setzt, um dort meistens viel Geld zu verlieren. Aber alleine der Umstand, wie professionell entzückend angezogene Mädels perfekt gemixte Drinks anbieten, um so den Umsatz noch höher zu schrauben, weckt Begeisterung. Größter befremdlicher Umstand: Im Casino darf sowohl an den Spieltischen als auch an den Bars geraucht werden. Und das nehmen die Amerikaner sehr ernst, denn sie paffen, als





## I am a star

Aber nun zum Wesentlichen – dem Hotel. Wer meint, in einer Rockerhöhle abzusteigen, irrt gewaltig. Die Zimmer sind – wieder erraten – großzügig, hell und mit einem Design ausgestattet, das einen zwar nicht vom Hocker wirft, dennoch nicht kitschig oder übertrieben wirkt. Auch das Badezimmer, im dezenten hellen Marmor gehalten, demonstriert Großzügigkeit. Hier können sich nicht nur Rocker, sondern auch Familien wohlfühlen. Als besonderen Gag haben sich die Verantwortlichen Folgendes einfallen lassen: Mit dem „sound of your stay“-Programm kann man sich Vinyl-Alben mit Plattenspieler oder E-Gitarren mit Kopfhörern in sein Zimmer stellen lassen und für ein paar Stunden „Rockstar“ spielen.

Die Restaurants bieten für jede kulinarische Ambition etwas. Feinstes Seafood, beste Steaks oder der berühmte „Italiener“ oder „Asiate“ um die Ecke. Natürlich darf auch das Hard Rock Cafe nicht fehlen. Von diesem Ort kann man niemals hungrig weggehen, und das fast rund um die Uhr. Die Qualität der Produkte überzeugt auch Feinschmecker vollends. Hier versucht man wirklich nur das Beste anzubieten. Das hat naturgemäß auch seinen Preis, aber schönes, gutes Leben auf hohem Niveau kostet halt auch etwas.

Wer ob der vielen kulinarischen Verführungen an die Gesundheit denkt, dem stehen natürlich ein Fitnesscenter und ein Spa zur Verfügung, das keine Vergleiche scheuen muss. Für all diejenigen, die sich etwas von der Masse abheben wollen, stehen in der Poollandschaft 13 exklusive Cabañas zur Verfügung. Hier kann man ganz privat chillen, ein wenig schwimmen, sich in der Sonne aalen und den einen oder anderen Drink genießen. Die Preise sind in diesen Cabañas etwas höher, aber Privatheit und Exklusivität muss überall bezahlt werden, der Mehrwert äußert sich in Ruhe und Abgeschildertheit und einem noch freundlicheren Servicepersonal, das kokett im Bikini Hüfte schwingend die Gin Tonics serviert. Was will man mehr?

## Fazit

Ein Hotel mit Casino, Shoppingarkaden und vielem mehr auf höchstem Niveau. Wer sich ein paar Tage in einer etwas „anderen“ Welt perfekt vergnügen möchte, ist hier richtig. Das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt, auch wenn man sich als Europäer an die 18 Prozent Servicezuschlag erst gewöhnen muss.

ob es keinen Morgen gäbe. Ja, die Moral hat kein Mascherl, und der lateinische Spruch „pecunia non olet“ hat seine Berechtigung. Die Eigentümer, die Seminolen-Indianer, sind im Staate Florida, was den Tabak und den Alkohol betrifft, steuerbefreit.

Sensible Gemüter würden sich ob dieser Atmosphäre eher auf einem tanzenden Vulkan sehen als in einem Casino. Hier will man auf nichts verzichten, fast alles ist erlaubt, um den Befriedigungspegel noch höher anzusetzen. Und irgendwie wird man ein bisschen angesteckt. Man bestellt mit Freude noch einen ziemlich teuren Cocktail, schaut den lasziv schreitenden Serviermädels nach und wird von der Wirklichkeit in Form von massiv übergewichtigen Menschen und sehr vielen Damen, aber auch Herren mit offensichtlichen Schönheitsoperationen eingeholt. That's America – was soll's, auch wir Europäer haben so unsere Eigenheiten.



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



Das Hotel mit seinen 36 Stockwerken und Casino beherbergt zusätzlich 19 Restaurants und 20 Bars. Das Restaurant „Kuro“ zum Beispiel serviert jeden Sonntag einen der wohl exklusivsten Brunches, die man sich vorstellen kann. Um 80 Dollar pro Person werden Hummer, Austern, jegliches Meeresgetier, aber natürlich auch beste Steaks etc. offeriert. Und nicht zu vergessen erlesene Cocktails, all das auf Basis „all you can eat and drink“. In der großen Veranstaltungsarena für knapp 7500 Menschen treten Musiker wie Rod Stewart, Billy Joel oder Tony Bennett auf. Die kleinere Lounge, immerhin auch für ca. 400 Gäste, ist für Comedians von Rang und Namen reserviert.

Im Casino, das immerhin eine Fläche von 14.000 m<sup>2</sup> ausfüllt, stehen neben 195 Spieltischen auch 3.000 Slot-Maschinen, die zum Spielen anregen sollen. Eigentümer sowohl des Hotels als auch des Casinos sind die Seminolen-Indianer. Dass die nicht nur kämpfen konnten – sie gelten als einziger nicht von den Weißen besiegter Indianerstamm –, sondern auch besonders gut wirtschaften, demonstrieren einige Fakten: Gekauft hat der Stamm die Marke 2007 um ca. 965 Mio. Dollar. Heute ist das Unternehmen zumindest das Fünffache wert.



# Der Grundstein für die Architektur der Zukunft

Building Automation von Beckhoff



## Skalierbare Steuerungstechnik

Das modulare Steuerungssystem von Beckhoff bietet Lösungen vom leistungsstarken Industrie-PC oder Embedded-PC als Gebäudeleitrechner bis zum dezentralen Ethernet-Controller.

## Der Automatisierungsbaukasten

Das Beckhoff-Busklemmensystem für die Anbindung der Datenpunkte unterstützt mit 400 verschiedenen I/O-Klemmen alle gängigen Sensoren und Aktoren.

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

Mit PC- und Ethernet-basierter Steuerungstechnik von Beckhoff lassen sich alle Gebäudefunktionen softwarebasiert realisieren. Das durchgängige Automatisierungskonzept mit Hard- und Softwarebausteinen für alle Gewerke bietet maximale Flexibilität bei geringen Engineeringkosten. Die Automatisierungssoftware TwinCAT beinhaltet alle wesentlichen Gebäudefunktionen sowie eine standardisierte Systemintegration über Ethernet, BACnet/IP, OPC UA oder Modbus TCP. Der Beckhoff Baukasten erfüllt eine Gebäudeautomation nach Energieeffizienzklasse A.





Freistehende  
Wanne Handmade WA 8  
von Falper aus mattweißem  
Cristalplant Biobased.  
Von Michael Schmidt als  
Skulptur für das Bade-  
zimmer entworfen.

## Inspirationen fürs Hotelbad



### Chic & komfortabel

Als Linientwässerung sind die „Advantix“-Duschrinnen von Viega eine designstarke Möglichkeit zur Gestaltung bodengleicher Duschen. Die neue Duschrinne „Advantix Cleviva“ verbindet diese Gestaltungsmöglichkeiten mit den Installationsvorteilen einer Punktentwässerung: Im Gegensatz zu den bisherigen Duschrinnen wird bei der „Advantix Cleviva“ das Wasser auf einem schlanken Edelstahlprofil zu einem zentralen Bodenablauf mit werkseitig angebrachter Abdichtungsmanschette geführt. Neben der einfachen, sicheren Montage zeichnet sich die „Advantix Cleviva“ durch eine hohe Reinigungsfreundlichkeit aus.

## Badewannen für jede Raumsituation

Egal ob Renovierung oder Neubau – sehr oft stellt sich die Platzfrage: Ist das Hotelbad groß genug für eine Wanne? Und welches Modell passt am besten? Je nach Raumsituation und persönlichen Vorlieben bietet Villeroy & Boch diesbezüglich viele verschiedene Möglichkeiten und Planungsoptionen. Das Angebot an Größen und Formen lässt keine Wünsche offen, ob platzsparende Einbauwanne oder freistehende Badewanne, die in großen Bädern beispielsweise mit farbiger Schürze (in über 200 Farbtönen) ein außergewöhnlicher Eyecatcher ist. Viele Villeroy & Boch-Modelle aus dem Werkstoff Quaryl können ab sofort außerdem ganzflächig in der Mattfarbe „Stone White“ gewählt werden.

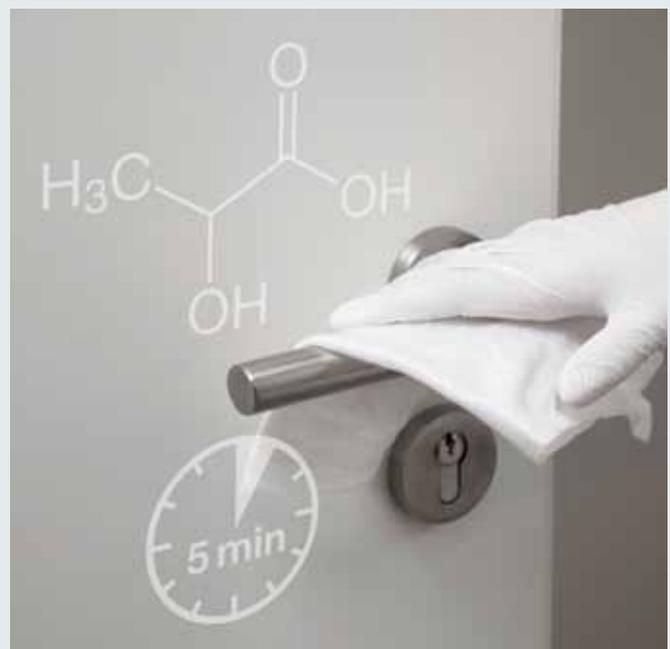


## Wasserdichte Wandpaneele

Der deutsche Holzgroßhändler Becher bietet mit dem neuen Geschäftsbereich InoArt innovative Ideen für den Innenausbau. Wie beispielsweise die wasserdichten „Fibo“-Wandpaneele: Das patentierte Klick-System Aqualock erlaubt eine schnelle und nahezu fugenlose Montage. Das Material kann einfach zugeschnitten und auf alle vorhandenen Untergründe geschraubt oder geklebt werden. Dabei bieten über 750 Designmöglichkeiten eine Vielzahl an leicht zu reinigenden Gestaltungsvarianten. Das wasserdichte Wandsystem wird schon seit 1952 aus umweltfreundlichem Material in Norwegen produziert.

## Hochwirksame Reinigung

Hagleitner hat mit „sanitaryDES 2GO“ einen neuen desinfizierenden Sanitärreiniger entwickelt, der in einem einzigen Schritt Sanitäranlagen reinigt, von Kalk befreit und zuverlässig gegen Bakterien wirkt. Nach nur fünf Minuten Einwirkzeit schützt „sanitaryDES 2GO“ vor Krankheitserregern, und auch unangenehme Gerüche werden nachhaltig reduziert. Das Geheimnis ist natürliche Milchsäure, sie stammt aus Molke sowie bio-raffinierten Kohlenhydraten und erledigt die Desinfektionsaufgabe. Keimverschleppung kann dabei nicht vorkommen, denn die Reinigungsutensilien werden gleich mit desinfiziert. „sanitaryDES 2GO“ gehört zu Hagleitners „integral 2GO“-Dosierfamilie und kommt als Konzentrat in der 2,6-Liter-Patrone, die für 288 Liter gebrauchsfertige Anwendungslösung reicht.





# Bäder aus Holz

In Ellmau entstand mit der Tirol Lodge ein ganzes Chaletdorf aus Holz mit 171 Zimmern. Bette schützt bei diesem innovativen Projekt die sensiblen Holzbäder.



Ein Hotel ganz aus Holz – das war der Wunsch des Bauherrn für das einzigartige Hotelprojekt Tirol Lodge. Mit dem Tiroler Architekten Bruno Moser wurde ein international renommierter Spezialist für Holzbau beauftragt. Holz ist ständig in Bewegung. Das ist soweit nichts Ungewöhnliches, allerdings kann dieser Aspekt gerade in den Badezimmern schnell zum Problem werden. Aufgrund der stetigen Bewegung des Materials könnten in der Folge Silikonfugen reißen, undicht werden, und Feuchteschäden am Holz drohen.

„Für uns war deshalb immens wichtig, dass wir bei einem Bauvorhaben aus Holz einen besonders sicheren Feuchtigkeitsschutz verwenden. Hier war Bette besonders gefragt, da das Unternehmen individuelle Lösungen bereithält, die sich für den Holzbau bestens eignen“, erklärt der Architekt. Um in den Duschen der Holzbäder auf Nummer sicher zu gehen, entschied man sich für die bodenebenen Duschflächen BetteFloor Side in Kombination mit der BetteZarge, die einen silikonfreien Wandanschluss ermöglicht. Für die Zarge wird die Duschfläche ab Werk wandseitig aufgekantet, sodass glasierter Titanstahl die Hohlkehle zur Wand bildet. Die wasserfeste Wandverkleidung wiederum wird auf der oberen Hälfte der Zarge verklebt. Dadurch gibt es wandseitig keine Silikonfugen und das Holz ist konstruktiv vor eindringender Feuchtigkeit geschützt und dauerhaft trocken.

## Viel Raum und wenig Aufwand

Alle BetteFloor Side Duschflächen haben die komfortable Abmessung von 140 x 90 cm – Hotelgästen steht also extra viel Platz unter der Dusche zur Verfügung. Ein weiterer Vorteil der bodenebenen Duschflächen ist ihr Material, auf das Bette eine Garantie von 30 Jahren gibt: glasierter Titanstahl ist robust, unempfindlich und lässt sich schnell und einfach reinigen. Zusätzlich entfallen aufgrund der Zargenlösung auch die regelmäßigen Wartungskosten der sensiblen Silikonfugen im wandseitigen Duschbereich.

Prasselnde Duschen können laut sein und Holzhäuser gelten als besonders hellhörig – dem Thema Schallschutz wurde deshalb große Bedeutung beigemessen. „Unsere BetteFloor Side Duschflächen werden serienmäßig mit sogenannten Antidröhn-Matten aus Bitumen ausgestattet. So wird die Schallübertragung auf den Holzbaukörper minimiert“, erklärt Reinhardt Wohlfahrtstätter, Generalvertretung Bette Österreich und Südtirol. Zusätzlich ist bei den Bette-Duschen auch ein Sanitärband im Lieferumfang enthalten, welches die Schallübertragung zur Wand hin entkoppelt. „Das Bauen mit Holz ist klimafreundlich und nachhaltig. Und für das Badezimmer gibt es bewährte Lösungen, die den Besonderheiten dieses Werkstoffs Rechnung tragen und für Dichtigkeit, Schallschutz und Hygiene sorgen“, so Reinhardt Wohlfahrtstätter.

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

# WELLNESS FÜR IHRE GÄSTE

GEBERIT AQUACLEAN. DAS DUSCH-WC.

DESIGN  
MEETS  
FUNCTION



Mit Geberit AquaClean Sela beginnt Wellness schon im Badezimmer. Das WC mit integrierter Duschfunktion reinigt den Po sanft mit einem warmen Wasserstrahl und erfüllt somit die steigenden Gästeanforderungen an Komfort und Hygiene. Infos unter [www.geberit-aquaclean.at](http://www.geberit-aquaclean.at)



WHIRLSPRAY-  
DUSCH-  
TECHNOLOGIE



SPÜLRANDLOSE  
KERAMIK MIT  
TURBOFLUSH



ORIENTIERUNGSLICHT



FERNBEDIENUNG



# NUfinishes

## The Finishing Touch

Aliseo erweitert sein Repertoire an Spiegeln, indem es die Auswahl an Oberflächen durch den Einsatz eines PVD-Verfahrens erweitert, das eine brillante dekorative und extrem haltbare Oberfläche erzeugt.

NU-Oberflächen sind in einer nahezu unbegrenzten Auswahl an Farben und Oberflächen, gebürstet oder poliert, erhältlich. Die Farbkoordinaten werden über ein dreidimensionales metrisches Farbphotometer ermittelt. Die Werte werden berechnet, die Spiegel werden in eine Kammer gestellt und der PVD-Prozess beginnt. Physical Vapor Deposition ist ein umweltfreundlicher High-tech-Beschichtungsprozess, der eine neue hochintensive Oberflächenschicht von nur wenigen Mikrometern Dicke erzeugt. Nach dem Auftragen ist die Beschichtung nahezu unmöglich zu entfernen und wird nicht anlaufen, oxidieren oder ablaufen.

Weitere Vorteile sind:

- Sauberes, poliertes Aussehen oder einheitlich mattes Aussehen
- Bietet eine langlebige, kratzfeste Oberfläche
- Widersteht Schäden durch Salz und andere korrosive Materialien
- PVD-Beschichtungsverfahren ist vollkommen umweltfreundlich

### Etwas für jeden Geschmack

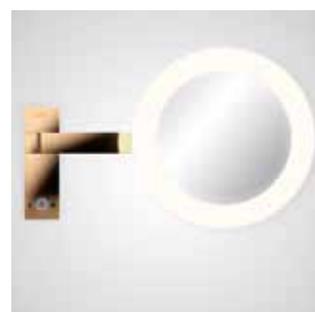
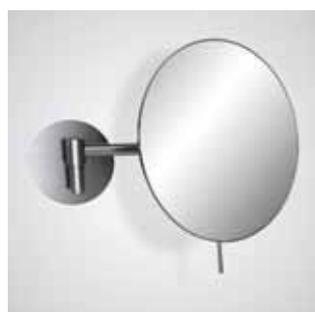
Die NU-Oberflächen von Aliseo schaffen eine ästhetische Leistung, die die unverwechselbare Persönlichkeit des Spiegels ausstrahlt und gleichzeitig die Auswahl für den Hotelier erweitert. Ein perfekt integriertes Statement, das die koordinierte Transformation der Komponenten des gesamten Raumes vervollständigt. Die Farbabstimmung ist mit jeder vorgesehenen Oberfläche kompatibel.

Jetzt direkt bei Aliseo erhältlich:

Anthony Ween  
 a.ween@aliseo.de  
 +49 (160) 420 6261  
 www.aliseo.de

**NU** finishes

The Finishing Touch





## Edler Stein

Die Kollektion Prestigio des italienischen Keramikspezialisten Ceramiche Refin ist von den bedeutenden natürlichen Marmorarten aus verschiedenen italienischen und europäischen Steinbrüchen inspiriert. Vier Marmorsteine wurden dabei als Vorlage für die Kollektion ausgewählt. Die typischen Farbnuancen und ursprünglichen Maserungen des Gesteins werden manchmal ganz zart, manchmal sehr markant in der Fliesenkollektion zur Geltung gebracht.



## Von Meisterhand

Vom Einsteigermodell bis zur Luxusklasse: Auf der diesjährigen Messe SHK in Essen (10. – 13.3.2020) dreht sich bei TOTO alles um das WASHLET. Im Design präsentieren sich die neuen Modelle schlank, zeitlos elegant und passend für die unterschiedlichsten Interieurstile. Zu den Newcomern im Portfolio des Unternehmens zählen das RX Ewater+, das SX Ewater+ sowie das RW der neuen Prime Edition.

Hält bis deine Haut  
schrumpelig wird.  
Und wir meinen  
nicht vom Wasser.

Füll dein Leben mit Gelassenheit –  
mit 30 Jahren Garantie\* auf alle  
glasierten Badelemente.

\*Mehr Informationen zu den  
Garantiebedingungen unter [www.my-bette.com](http://www.my-bette.com)



**BETTE**

[www.my-bette.com](http://www.my-bette.com)



## Lakeside Luxury in der Hansestadt

Wasser spielt im neuen 5-Sterne-Superior-Hotel „The Fontenay“ in Hamburg eine zentrale Rolle: von der spektakulären Lage an der Außenalster über die fließende Architektur bis hin zu den exklusiven Bädern der Hotelzimmer, die nicht zuletzt dank der Dusch-WCs AquaClean Mera von Geberit einen besonderen Komfort bieten.

Fotos: The Fontenay, Geberit

Es ist ein absolutes Highlight der Hamburger Hotellandschaft: das 5-Sterne-Superior-Hotel „The Fontenay“. Seine einzigartige Lage direkt an der Außenalster, die beeindruckende Architektur und die hochwertige Ausstattung begeistern Gäste aus aller Welt. Vom parkähnlich gestalteten Garten kann der Blick ebenso in Richtung Wasser schweifen wie von den meisten Zimmern aus. Noch spektakulärer ist die Aussicht von der Fontenay-Bar, dem Restaurant Lakeside und dem großzügig dimensionierten Spa-Bereich.

### Rundungen als besonderer Reiz

Der organische Grundriss, der aus der Feder des bekannten Architekten Jan Störmer vom Büro Störmer Murphy and Partners stammt, setzt sich aus drei ineinandergreifenden Kreisen zusammen, wodurch es im Gebäude fast ausschließlich gebogene Wände gibt – ein besonderer Reiz für den Betrachter, aber auch eine echte Herausforderung für die ausführenden Unternehmen. Einzig die Wände zwischen den Hotelzimmern und Suiten und die der Bäder sind gerade.

### Viel Platz, Licht und Komfort

Im Erdgeschoss erstrecken sich neben der Rezeption das 27 Meter hohe Atrium, das Restaurant Parkview und die Konferenzbereiche, die sich um ein rundes Foyer gruppieren. Von der ersten bis zur fünften Etage ordnete Störmer die Hotelzimmer und Suiten an, die zwischen 28 und knapp 200 m<sup>2</sup> groß sind. Die Inneneinrichtung ist in elegantem Türkis und dezentem Beige gehalten. Die Badezimmer bieten dank abgetrennter Dusche und separatem WC jeweils viel Platz. Als besonderer Komfort erwartet die Gäste in den Bädern aller Zimmerkategorien ein Dusch-WC aus dem Hause Geberit, das die Funktionen eines WCs und eines Bidets in sich vereint.

### Mehr Hygiene und individuelles Wohlfühl

„Dass die Bäder eines solchen Hotels mit einem Hygiene-WC – wie ich es lieber nenne – ausgestattet werden müssen, stand für mich von Beginn an fest. Die Produkte von Geberit haben mich durch ihre gelungene Formensprache überzeugt“, erklärt Jan Störmer. Herzstück des Geberit AquaClean Mera ist die

patentierte Whirl-Spray-Duschtechnologie. Der pulsierende Duschstrahl, der durch dynamische Luftbeimischung verfeinert wird, sorgt für eine sanfte und gleichzeitig gründliche Reinigung des Intimbereichs. Im Duscharm befindet sich eine zusätzliche Ladydusche mit besonders weichem Duschstrahl. Für eine angenehme Wassertemperatur sorgt ein hybrides Warmwassersystem, ein handwarmer Luftstrom übernimmt das Trocknen.

### Technische Raffinesse und elegantes Design

Die ausgeklügelte Technik von Geberit sorgt dafür, dass alle Anschlüsse in das elegante Gehäuse des Dusch-WCs integriert sind. Gesteuert wird AquaClean Mera entweder über eine Fernbedienung oder alternativ – wie im „The Fontenay“ – über ein Wandbedienpaneel. Es zeichnet sich durch selbsterklärende Tasten, ein schlichtes Design und eine leicht zu reinigende Glasoberfläche aus. Durch den kabellosen Betrieb lässt es sich an einer beliebigen Stelle in der Nähe des Dusch-WCs platzieren. Passend zum Design des Panels zeigt sich die Betätigungsplatte Geberit Sigma80: Ihre Oberfläche ist ebenfalls aus Glas. Zwei schmale Lichtstreifen kennzeichnen die 2-Mengen-Spülauslösung, deren Sensoren berührungslos reagieren.

### Qualität bis ins Detail

Die Eleganz, auf die man im gesamten Hotel trifft, setzt sich bis in die WC-Bereiche des Restaurants fort. Schwarzer Marmor trifft hier ebenfalls auf Qualitätsprodukte von Geberit. Als Betätigungsplatte für die Toiletten kam das Modell Geberit Sigma70 zum Einsatz – ebenfalls mit gläserner Oberfläche. Diese Betätigungsplatte wird durch ein sanftes Tippen ausgelöst, ein asymmetrisch platzierter Streifen kennzeichnet die beiden unter-

schiedlich großen Spülmengen. Die Urinale aus der Serie Geberit Preda kommen dank Sensor gänzlich ohne Betätigungsplatte aus. Auf Wunsch lässt sich die Spülung jederzeit auf die sogenannte Hybridspülung umstellen. Dabei werden die Urinale wasserlos genutzt und in einem frei wählbaren Zeitintervall mit Wasser gespült. Das Design zeichnet sich einerseits durch kompakte Maße aus, andererseits durch die schlanke Form, die das Urinal sehr elegant erscheinen lässt. Installation und Wartung erweisen sich als besonders einfach: Die elektronische Steuereinheit verbirgt sich unterhalb der Keramik und ist leicht erreichbar. Dank Dockingstation lässt sie sich mit wenigen Handgriffen einbauen bzw. austauschen. Eine zeitraubende Demontage der Keramik entfällt.

Das „The Fontenay“ überzeugt also nicht nur als architektonische Meisterleistung, sondern auch hinsichtlich der gelungenen Kombination von hochwertigen Produkten, harmonischen Farben und wertigen Materialien.





# Das Privat-Spa im Vormarsch

Der formschön designte Dampfgenerator Touch & Steam kann in jeder Dusche eingesetzt werden.

Was im Eigenheim immer mehr zum Must-have avanciert, bekommt auch in der gehobenen Hotellerie einen immer größeren Stellenwert. Das Privat-Spa hält Einzug in die Suiten.

Sich im Spabereich verwöhnen zu lassen, ist speziell in österreichischen Hotels eine Selbstverständlichkeit und wird seit vielen Jahren auf höchstem Niveau angeboten und zelebriert. Das verwöhnte Gästeklientel möchte aber den privaten Aspekt dabei immer mehr genießen und sich im eigenen Hotelzimmer im eigenen, privaten Rahmen in einer Sauna oder einem Hamam verwöhnen, ohne dabei den Gang ins Spa absolvieren zu müssen.

## Qualität & Design

Seit über 30 Jahren baut der italienische Produzent Effegibi finnische Saunen und Dampfbäder auf höchstem Niveau und setzt dabei auf die stete Verbesserung des Produkts in puncto Design, Materialqualität und Technologie. Dank des bewährten Know-hows von Effe lassen sich maßgeschneiderte Projekte realisieren, die jeden Raum einzigartig machen. Ob klein oder sehr groß – Maßanfertigung ist ein USP der Manufaktur.



BodyLove S – funktionell, elegant, edel: ein Projekt by Rodolfo Dordoni und Michele Angelini, das die Sinne berührt.



BodyLove SH ist ein modulares System, das Sauna, türkisches Dampfbad und Dusche miteinander vereint.

Effegibi war das erste Unternehmen, das mithilfe der Vision eines Designers eine finnische Sauna entworfen hat, die sich dadurch auch zum Designgegenstand verwandelte. Alle Qualitäts- und Designeigenschaften sind in jedem Detail zu sehen – auch anhand der Herstellung nach Maß, dank der die Sauna den individuellen Wünschen angepasst und in ihre Umgebung integriert wird. Vom kanadischen Hemlock zur traditionellen schwedischen Fichte, mehr als zehn Hölzer – ausschließlich erster Wahl –, die sorgfältig ausgesucht und strengen Qualitätskontrollen unterzogen werden, verkörpern das Angebot verschiedener Designlösungen für die Effe-Saunen.

### Touch & Steam

Ein weiteres Produkthighlight der italienischen Manufaktur ist Touch & Steam. Die Technologie kann in jedem für ein Hamam vorgesehenen Raum installiert werden: von der heimischen Dusche bis zu größeren Räumen. Touch & Steam ist ein professioneller Dampfgenerator im eleganten und leichten Design, der mühelos auch in einer bestehenden „Walk-in-Dusche“ eingesetzt werden kann. Auf diese professionelle Art und Weise steht einem ganz privaten Spa-Erlebnis im eigenen Hotelzimmer nichts mehr im Wege.

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





Fotos: die Hochkönigin / Michael Huber

# Die Hochkönigin

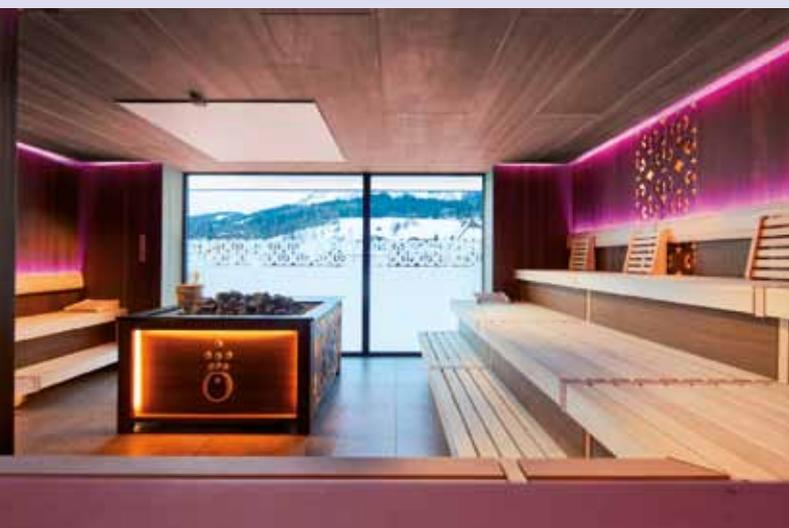
Das Magic Mountain Resort im Salzburger Land ist eröffnet.

Ein loderndes Feuer, der Duft von frischem Holz und die Farben der Berge. Es wird gemütlich im Salzburger Land. In Maria Alm hat die „Hochkönigin“ ihre Pforten geöffnet, das Magic Mountain Resort, umgeben von der imposanten Bergwelt und einem der größten Skigebiete in ganz Österreich. „Wir sind sehr stolz, nach der langen Planungs- und Bauzeit endlich unsere Gäste begrüßen zu können“, sagt Josef Hörl. Die Hochkönigin ist das Herzensprojekt der Familie Hörl, die schon seit Generationen an diesem traumhaften Fleck Erde heimisch ist. Lange haben die Eltern und ihre vier erwachsenen Kinder, die alle an zentralen Stellen im Hotel arbeiten, an den Plänen getüftelt – um alles perfekt zu machen. Und genau so ist es geworden: schick und gemütlich, modern und trotzdem bodenständig.

## Natur pur

In Sachen Erfahrung konnten die Hörls aus dem Vollen schöpfen, denn seit rund 40 Jahren betreiben sie den Thalerhof, der in das neue Hotel integriert wird. Zudem hat die Familie einen eigenen Bio-Bauernhof, das „Ebengut“. Die Frage nach den regionalen, saisonalen und hochwertigen Zutaten für die Küche stellt sich gar nicht erst – sie kommen vom eigenen Bio-Bauernhof.

„Naturkino“, nennen die Hörls das, was sich jeden Tag vor den großen Glasfronten abspielt und niemals so ist wie am Tag zuvor. Und genau dieser Ausblick ist ein großer Teil des Gesamtprodukts. Holz, Stein, Filz – die Materialien kommen aus der Umgebung und verbinden die Natur draußen mit dem Charakter der Region auch drinnen.





## Neue Wohnräume

Die 44 neuen stylischen Wohnräume werden somit zur zweiten Heimat. In den Suiten sorgen edle Holzfußböden, hochwertige Betten, Design-Relaxchairs und vor allem kleine, besondere Extras wie zum Beispiel die eigene Sauna für eine angenehme Wohlfühlatmosphäre. Besonders magische Highlights sind die Penthouse Family & Friends Suite und die Penthouse SPA Suite. Großzügig und luxuriös ausgestattet, bieten sie das Naturkino pur quer durch die einmalige Berglandschaft.

## Wellness in neuen Dimensionen

Maßstäbe setzt ebenfalls der Spa-Bereich – 2.000 m<sup>2</sup> pures Wellnessvergnügen. Einen besonderen Moment finden Gäste im Infinity Outdoor Pool beim Schwimmen mit Blick auf die gigantische Bergwelt. Drei Stockwerke, vier Pools, verschiedene Schwitz- und Relaxattraktionen lassen keinerlei Wünsche offen.

Ein Adults-only-Bereich sowie ein eigener Family Spa für unbegrenzten Spaß für die ganze Familie ermöglichen ganz entspannte Stunden. Ein Panorama-Fitnessraum sowie ein Yoga- und Bewegungsraum mit einem vielseitigen Aktiv- und Entspannungsprogramm sorgen auch im Urlaub dafür, dass Sport und Bewegung nicht zu kurz kommen. Für das weitere Entspannungsprogramm sorgt ein feines, erlesenes Spa-Menü mit Anwendungen und Treatments.

## Skivergnügen pur

Wintersportler können sich keinen besseren Platz wünschen, denn vom Wohlfühlhotel aus sind sie direkt auf den Pisten von Ski amadé – einem der größten Skigebiete in ganz Österreich mit fast 800 Pistenkilometern. Doch nach dem Ski-out lohnt sich natürlich auch das Ski-in: in der heimeligen Atmosphäre des neuen Magic Mountain Resort.

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





# DIE NEUE WELT DES WOHNENS

Wie immer zu Jahresbeginn zeigte auch heuer im Jänner die imm cologne wieder die neuesten Wohn- und Einrichtungstrends aus aller Welt.

Die Anforderungen ans Wohnen verändern sich derzeit rasant. Mehr anspruchsvolle Single-Wohnungen bei knappem Raumangebot und ein Lifestyle, der Freiheit auch bei der Einrichtung sucht, verstärken den Trend zu großzügigen Einraumwohnungen mit Loft-Feeling. Küche und Wohnraum verschmelzen, das Bad bleibt eher separat. Das Ineinanderfließen der Räume führt zu einem regelrechten Boom an multifunktionalen (Einzel-)Möbeln, die Wohnbereiche voneinander abgrenzen und sich individuell zusammenstellen lassen.

Die imm cologne zeigte Mitte Jänner in Köln wieder alle Trends und Neuheiten der internationalen Einrichtungsbranche. Zusammengefasst lässt sich sagen: Wir wollen einfach besser wohnen – raumoptimierter, komfortabler, schicker, farbiger, smarter und nachhaltiger. Allesamt „neue“ Trends, die in der

Hotelbranche eigentlich schon lange bekannt und fast schon zum Standard geworden sind.



### Effizientes Wohnen

Effizientes Wohnen ist einer der großen Megatrends. Kleine Wohnungen treiben den Bedarf nach platzsparenden Möbeln voran. Daher sind multifunktionale Solitär Möbel angesagt, die möglichst variabel (z. B. mit Ausziehtechnik) und flexibel einsetzbar sind – für ein individuelles Mix & Match. Das Design ist minimalistisch, manchmal ein wenig futuristisch. Wandablagen oder Kleinregale schaffen nicht nur Ordnung im Alltag, sondern sind integraler Bestandteil des Interior Designs.

Small-Size-Entwürfe wie die Polsterbank und Barhocker der „Drop“-Linie von COR wirken puristisch und erschließen neue Einsatzbereiche. Design: Pauline Deltour.



Die recycelbaren Outdoor-Möbel von Nardi aus Polypropylen werden bei Rückgabe wiederverwertet und zu nachhaltigen Trennwand-Elementen („Komodo EcoWall“) verarbeitet.

In Anlehnung an die architektonische Klarheit des Bauhaus-Designstils hat Swiss Plus die limitierte „Bed for Living Classic Line“ mit einfacher Formensprache sowie edlen schwarzen Füßen und Rückenhalterungen entwickelt.

### Natural Living

Die aktuelle Trendwende zu mehr Nachhaltigkeit und Umweltschutz ist unübersehbar auch in der Möbelbranche angekommen. Im gesamten Wohnbereich werden nicht nur aus Gründen der Wohnlichkeit, sondern auch aus ökologischen Überlegungen vermehrt Vollholz und andere natürliche Materialien, aber auch Leichtbau- und Recycling-Werkstoffe eingesetzt. Möbel und Dekorationen aus Metall oder Glas sind stark im Kommen, und Bambus wird als Holz-Alternative genauso ausprobiert wie kunststoffverstärktes Papier als lederartiger Bezugstoff. Wichtigstes Deko-Element, um sich die Natur reinzuholen, sind natürlich Pflanzen – im Topf und auch an den Wänden.



„Turning Trash into Treasure“: Das dänische Design House Houe präsentierte mit „Falk“ einen Armlehn-Stuhl, der gänzlich aus recyceltem Haushaltsmüll hergestellt wird.



Voglauer produziert seit über 80 Jahren nachhaltige Naturholzmöbel der Premiumklasse. Das Erfolgsmodell „V-Montana“ etwa ist inspiriert von der Natur und vereint alpinen Zeitgeist mit handwerklichem Design „made in Austria“.

Im zunehmend hektischen Alltag suchen wir nach Rückzugsorten – drinnen wie draußen. Dabei verschwimmen die Grenzen zwischen Indoor und Outdoor: Wetterfeste Möbel für den Außenbereich sehen heute nicht nur aus, als ob sie aus dem Wohnzimmer kämen – sie werden auch dort eingesetzt! Also holt man sich nicht mehr nur Wohnzimmeratmosphäre auf die Terrasse, sondern umgekehrt auch chilliges Sommer-Feeling ins Wohnzimmer. Die Ästhetik ist dabei geprägt von einer besonderen Leichtigkeit – absolut angesagt ist pulverbeschichtetes Aluminium, kombiniert mit Hightech-Textilien.

## Mut zur Farbe

Verbunden mit dem Wunsch nach mehr Natürlichkeit sind Braun- und Grüntöne die Trendfarben mit der stärksten Wirkung. Neutrale Brauntöne – von Greige und Taupe bis Dunkelbraun –

Die Capsule Collection „MYA“ von Burgbad, gestaltet vom spanischen Designstudio Altherr Désile Park, kombiniert massive Eiche mit Metall und Leder und ist für jeden Raum geeignet.



Die portugiesische Design-Marke Brabbu will mit ihren luxuriösen Möbeln international die Hotellerie erobern. Die komfortablen Sofas und Drehstühle mit hochwertigen Bezügen sowie die edlen goldenen Leuchten und Spiegel sind ein echter Eyecatcher in der Lobby.

sorgen für Gemütlichkeit und lassen sich wunderbar auch mit kräftigen Farben kombinieren. An den Wänden sind es gemusterte Tapeten, die einen Raum zum veritablen Kunstwerk machen, auf dem Boden sorgen bunte Teppiche für Akzente.

Grün ist die Naturfarbe par excellence und erzielt in seinen vielseitigen Facetten tolle Wirkungen – ob tiefes Tannengrün, saftiges Moosgrün oder avantgardistisches Mint. Die Palette an Grüntönen reicht von warm bis kühl, von entspannt bis erfrischend.

Insgesamt ist aber zu beobachten, dass die Einrichtungswelt durch eine intensiv eingesetzte Farbigkeit lebendiger wird. Wir hatten auf der Möbelmesse auch den Eindruck, dass Pastelltöne stark im Trend liegen. Gediegene Farben wie zartes Rosa, Hellblau oder Apricot vermitteln Ruhe und Wohlfühlatmosphäre. Nicht nur Polstermöbel, auch Stühle, Regale und Wohnzimmermöbel bekennen Farbe – gerne sogar Ton in Ton mit der Wandfarbe.

Die neue Kollektion „ED“ von Bretz ist so vielseitig wie das Leben. Die einzelnen Module lassen sich flexibel zusammensetzen und sind – genauso wie die runden Rückenpolster – in einer großen Auswahl an Stoffen erhältlich.





© Messe Frankfurt/Pietro Sotera

## Heimtextil feierte Jubiläum

Zum 50. Mal versammelte die Heimtextil in Frankfurt am Main die internationale Wohntextilbranche. Vom 7. bis 10. Jänner 2020 präsentierten 2.952 Unternehmen aus 65 Ländern ihre Neuheiten auf der weltweit größten Fachmesse für Wohn- und Objekttextilien. Vielfältige Maßnahmen für mehr Nachhaltigkeit wurden präsentiert.

Die textile Einrichtungsbranche steht im Jubiläumsjahr der Heimtextil bedeutenden Herausforderungen gegenüber: Die digitale Transformation – Stichwort „Industrie 4.0“ – führt gegenwärtig zu grundlegenden Veränderungen bei der Herstellung und Verarbeitung von Wohntextilien.

Nachhaltigkeit ist das große, alles überlagernde Thema der Branche. Zur Heimtextil 2020 standen daher grüne Aspekte bereits zum zehnten Mal ganz oben auf der Agenda der Messe. Mit einer Reihe von Maßnahmen forcierte die Heimtextil das nachhaltige Engagement der Industrie und gab grünen Vorreitern eine Bühne. Die zehnte Auflage des Green Directorys, das Ausstellerverzeichnis für nachhaltig arbeitende Produzenten, umfasste mit 259 Unternehmen so viele Vordenker und Neuzugänge wie nie zuvor. Ebenso erfreut sich das „Green Village“ über Zuwächse. Nachhaltige Aspekte standen auch bei der Konzeption der diesjährigen „Trend Spaces“ im Vordergrund. „Gemeinsam mit unseren Designern haben wir uns zum Ziel gesetzt, eine nachhaltige Schau zu kreieren und haben hierzu ein Material-Manifest verabschiedet. Mit einer intelligenten Materialauswahl galt es, einen minimalen ökologischen Fußabdruck anzustreben. Will heißen: Wo immer es möglich war, wurden alternative, nachhaltige Materialien eingesetzt“, erklärt Olaf Schmidt, Vice President Textiles & Textile Technologies der Messe Frankfurt.

Als weiteres Topthema lenkte die Heimtextil den Fokus auf die Ausstattung von Hotels und öffentlichen Objekten – unter dem Titel „Interior.Architecture.Hospitality“. Das neue Highlight ist hier die „Interior.Architecture.Hospitality Library“, eine textile Materialbibliothek mit 64 ausgewählten, qualitativ hochwertigen Produkten – speziell für die Objektausstattung kategorisiert nach funktionalen Eigenschaften. Damit demonstriert die Heimtextil anschaulich die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten funktionaler Textilien und liefert somit insbesondere Innenarchitekten ein erstklassiges Arbeits-Tool. Jedes gezeigte Produkt ist mit dem Namen des Herstellers, Standnummer und seinen funktionalen Eigenschaften gekennzeichnet. Alle Informationen können auch ganzjährig unter [www.textile-library.com](http://www.textile-library.com) online abgerufen werden.

### Für besseren Schlaf

Sowohl für das persönliche Wohlbefinden als auch für die Wohntextilbranche ist das Thema „Schlafen“ von enormer Brisanz und Bedeutung. Die Heimtextil widmete sich zum zweiten Mal intensiv um das aktuell viel diskutierte Lifestyle-Thema. Im „Sleep! The Future Forum“ wartete ein viertägiges Talkprogramm mit vergrößertem Themenspektrum und zahlreichen erfahrenen Schlafexperten auf interessierte Zuhörer.

Die nächste Heimtextil in Frankfurt findet vom 12. bis zum 15. Jänner 2021 statt.



# Wohntrends 2020



Wittmann, Bird Velvet Verdea

Heimisch gefertigte, natürliche, nachhaltige, flexible, elegante und farbenfrohe Möbel sind 2020 angesagt.

Wie werden wir in Zukunft wohnen? Welche Einrichtungstrends erwarten uns im nächsten Jahr? Gesellschaftliche Megatrends wie Digitalisierung und Konnektivität, Urbanisierung, Mobilität, Individualisierung oder Ökologie wirken sich aufs Wohnen aus. „Gesellschaftliche Entwicklungen betreffen auch die Einrichtungbranche. Sie verlangen nach innovativen Konzepten und Produkten“, sagt Dr. Georg Emprechtinger, Vorsitzender der Österreichischen Möbelindustrie.

Karasek, Helsinki



## Haptik mit Charme

Wohntrend Nummer eins sind Wohlfühlmöbel aus natürlichen Materialien mit angenehmer Haptik und handwerklichem Charme. Man möchte sich auf dem Sofa in einen hochwertigen Stoff kuscheln, sich im Bett gegen ein Kopfteil aus feinstem Leder lehnen oder am Tisch sitzend das edle Naturholz unter den Händen spüren. Zum Trend der Natürlichkeit gehören aber auch sanfte, harmonische Naturtöne und organische Formen: Von einem Sessel mit weichen Rundungen fühlt man sich umarmt. Das Schlafzimmer wird zum „Wohnzimmer für das Ich“, einer ganz individuell gestalteten Rückzugsoase. Ein aktueller Gegentrend zu den minimalistischen Einrichtungsstilen der vergangenen Jahre ist „Neo déco“, die Neuauflage des Art-déco-Stils. Die neue Eleganz spiegelt sich in luxuriösen Materialien, edlen Oberflächen und satten Farben wider. Bei den Wohntrends 2020 kommt insgesamt mehr Farbe ins Spiel: vom kräftigen Blau bis zu soften Pastellnuancen.

## Wohlfühlmöbel

Heimische Fertigung, natürliche Wohlfühlmaterialien und eine möglichst nachhaltige Produktion sind heutzutage wichtige Entscheidungskriterien beim Möbelkauf. Kunden möchten wissen, aus welchen Werkstoffen ihre Einrichtung besteht – und von wem sie wo unter welchen Bedingungen hergestellt wird.



ADA, Noelle

### Naturmaterialien und organische Formen

Zu den nachhaltigen Einrichtungslösungen zählen altbewährte Naturmaterialien wie Holz. Zum Holz gesellen sich weitere Naturmaterialien wie Leder, Baumwolle, Leinen, Rattan oder Naturstein. Natürlichkeit zeigt sich aber auch bei der Form- und Farbgebung: Organische Formen und eine natürliche Farbpalette liegen derzeit im Trend. Möbelstücke, die mehrere Funktionen in sich vereinen, sorgen für eine hohe Wohnqualität auf geringem Raum. Außerdem ist Flexibilität gefragt: Die Möbel der Zukunft passen sich ihren Nutzern an – und nicht umgekehrt.


 Elastica,  
Genesis

### Die elegante „Neo déco“-Wohnwelt

Nach dem großen Bauhaus-Jubiläum im Jahr 2019 folgt nun das Kontrastprogramm: 2020 feiert der extravagante Art-déco-Stil sein Revival. Mit den neuen, vom Art déco inspirierten Möbelentwürfen zieht neben exklusiven Materialien, satten Farben und vielen dekorativen Elementen auch die Lebensfreude der Goldenen Zwanziger zu Hause ein. Üppiger Samt, edle Hölzer, hochwertige Lederarten, Messing und Marmor, dunkle Grün- und Blautöne, Pfauenfedern, Weinrot, Violett und ein Hauch von Luxus – dieser elegante Mix erscheint in den Zwanzigerjahren des 21. Jahrhunderts wieder ebenso zeitgemäß wie vor hundert Jahren. Motive, die aus der Natur stammen, werden in grafisch-geometrische Muster verwandelt. Oberflächen dürfen wieder schillern und glänzen.

### Die Einrichtungsbranche bekennt Farbe

Nicht nur bei den vom Art déco inspirierten Wohnwelten springt die neue Farbenfreude ins Auge: Das Wohnen wird insgesamt bunter. In den aktuellen Möbelkollektionen wird so mancher Entwurf durch seine starke Farbgebung zum Eyecatcher. Eine Nuance, die aktuell vielerorts hervorleuchtet, ist die vom Pantone Color Institute zur „Color of the Year“ gekürte Farbe „Classic Blue“. Der kräftige Blauton soll in unsicheren Zeiten die Sehnsucht nach Ruhe, Harmonie, Sicherheit und Geborgenheit stillen. Grün bleibt weiterhin ein wichtiges Farbthema: Es spiegelt die Farben der Vegetation wider – von den Meeresalgen bis zu den Wäldern. Vor allem wärmere Grüntöne liegen 2020 im Trend.



Joka, ProNatura Capri natura

Die Palette reicht von Gelbgrün über Oliv bis Dunkelgrün. Pastellnuancen gehören auch 2020 zu den Trendfarben. Zu den aktuellen Pastellfarben zählt das frische, kühle Mintgrün, das hervorragend zum Urban-Gardening-Trend und zu den Indoor-Gärten von heute passt. Auch Rosa und Hellgelb sind sanfte Farbfavoriten in der neuen Möbelsaison. Die Pastelltöne können untereinander kombiniert werden, überzeugen aber auch im Mix mit kräftigeren Farben. Perfekte Partner für die Pastellnuancen sind moderne Holzmöbel und gold- oder messingfarbene Details.

Joka, ProNatura Crafted Collection





© CSMM / Norbert Miguladz

Wirtschaftskanzlei Linklaters



© CSMM / G. Janika Pevco

Wirtschaftskanzlei Frontier Economics

Sozietät DLA Piper



© CSMM / Gido Polanyi/ago

# Das Büro als Objekt der Begierde

## Ideen für Büros in der nahen Zukunft

Das Museum für Angewandte Kunst in Frankfurt zeigte im Rahmen der Ausstellung German Design Award 2020 ausgewählte und ausgezeichnete Bürokonzepte – darunter sieben New-Work-Projekte des Architektur- und Beratungsbüros CSMM.

„Form follows function“ gilt längst nicht nur für einzelne Konsumgüter oder Produkte, sondern ebenso für ganzheitliche Konzepte wie Arbeitsräume. Interessant ist dabei die Korrelation zwischen gutem Design und Arbeitsleistung. In der heutigen Zeit, in der es mehr denn je auf Kreativität, Empathie und Kommunikation ankommt, bestimmt die Gestaltung des Raumes maßgeblich das Wohlbefinden der Belegschaft und damit den Unternehmenserfolg. Zudem suchen Mitarbeiter in ihrer Tätigkeit nach Sinn und Identifikation. Unternehmen, die dies erkennen, können sich einen Wettbewerbsvorteil schaffen.

### Sieben ausgezeichnete Arbeitswelten

Wie sich diese Spannungsfelder in der Bürogestaltung übersetzen und umsetzen lassen, konnten einige Beispiele von CSMM zeigen. Wie sieht ein zukunftsgerichtetes Büro für Anwälte aus? Wie für Wirtschaftsberater? Wie für IT-Profis? Und wie für ein Unternehmen, das smarte Hausgeräte herstellt? Antworten auf diese Fragen lieferten die Experten von CSMM mit sieben Architekturkonzepten für die unterschiedlichsten Branchen. Die CSMM-Architekten erhielten die Preise im Rahmen der weltweit führenden Messe für Konsumgüter, der „Ambiente“ in Frankfurt.

### Über CSMM – architecture matters

CSMM versteht sich seit 17 Jahren als Beratungs- und Architekturunternehmen, das sich auf Büroimmobilien und Arbeitswelten im In- und Ausland spezialisiert hat. Mieter und Nutzer von Gewerbeimmobilien begleitet CSMM bei allen kreativen und rationalen Entscheidungen rund um das maßgeschneiderte Bürokonzept. Dazu zählen unter anderem die Beratung bei der Auswahl des Objektes, Organisationsanalysen, Arbeitsplatzstrategien, Um- und Einzug sowie die zukunftsfähige Neugestaltung des Arbeitsumfelds. Für Entwickler, Vermieter und Eigentümer entwirft und steuert CSMM als Berater und Planer sämtliche baulichen und kommunikativen Prozesse für den Um-, Aus- oder Neubau von Gewerbeimmobilien.

[www.cs-mm.com](http://www.cs-mm.com)

# Der Sommer kommt!

Die neuesten Lounge- und Dining-Kollektionen für die Outdoor-Saison 2020 machen Lust auf Sonne und Sommer. Wir zeigen Ihnen einige Produkt-Highlights, die Design und Komfort verbinden und auch auf kleinem Raum Wohlfühloasen im Freien schaffen.



### Flexibles Lounge-Konzept

Das süddeutsche Familienunternehmen Stern arbeitet mit Leidenschaft und Kreativität an der Entwicklung von Outdoor-Möbeln, die oft und gerne speziell in der gehobenen Hotellerie und Gastronomie zum Einsatz kommen. Als Neuheit präsentierte Stern auf der imm cologne u. a. das vielseitige Lounge-Konzept „Ildigo“, das Untergestelle in Anthrazit oder Weiß mit komfortablen, wetterfesten Polsterauflagen in verschiedenen Farben verbindet. Dabei lassen sich mit nur drei Grundelementen unzählige Stellvarianten in unterschiedlicher Größe und Form gestalten – ob groß oder klein, eckig oder rund, einfarbig oder mehrfarbig.

### Fine Dining

Solpuri steht für exklusive Outdoor-Möbel, die die Energie der Sonne („sol“) mit klarem, zeitlosem Design („puri“) verbinden und sinnliche Lebensräume im Freien schaffen. Mit „Loop“ lanciert Solpuri einen neuen Outdoor-Dining-Sessel aus dem Hause Hoffmann Kahleiss Design, der mit seiner einhüllenden Sitzschale zum Verweilen und Wohlfühlen einlädt. Dabei zeichnet sich der handgefertigte Sessel durch seine weich fließende Formgebung aus, die von einer semitransparenten String-Flex-Seilflechtung charakterisiert ist. Den „Loop“-Dining-Sessel gibt es in „Anthracite“ und „White/Grey“ mit farblich auf die Rahmen abgestimmten, komfortablen Sitzkissen sowie runden Rücken.

### Water-go

Volker Weiss entwirft seit über zwei Jahrzehnten Möbel für den Außenbereich und präsentiert nun ein völlig neuartiges Outdoor-Sofa: Die feuerverzinkten Sitzflächen bestehen aus schmalen, geradlinigen Stahlrohren, die Rückenlehnen sind ebenfalls verzinkt und lassen sich – zusammen mit den Sitzkissen – flexibel an jeder beliebigen Stelle in die Zwischenräume der Sitzflächen einstecken. Sie werden komplett vom Rückenkissen umschlossen und geben beim Anlehnen wie ein Freischwinger nach. Die weichen Kissen bestehen aus einem einzigartigen wasserdurchlässigen (statt wasserabweisenden) Material – einsickerndes Wasser wird mittels „water-go“-Technologie wieder nach außen abgegeben. Somit können die Kissen bei jeder Witterung im Freien verbleiben.





### Allrounder

Der Name Weishäupl steht seit 50 Jahren für hochwertige Sonnenschirme und Outdoor-Möbel mit Manufakturcharakter. Neu ist die Möbelserie „Denia“, die auf der Terrasse oder im Wintergarten ebenso gut einsetzbar ist wie im Wellnessbereich oder vor dem Kamin. Das pulverbeschichtete Aluminium-Gestell mit Teakholz und die Lehnen aus gespannten Polyester-schnüren verleihen Sessel und Sofa eine exotische Leichtigkeit, komfortable Polster machen sie zum Allrounder. Passend zu den Sitzmöbeln gibt es auch Tische in verschiedenen Ausführungen.

### Bitte zu Tisch!

Bei der neuen „Triangel“-Serie von Zebra ist der Name Programm. Denn die Tische zeichnen sich durch ein formschönes Triangelgestell aus Edelstahl aus und haben durch die besondere Form des Untergestells einen sehr stabilen Stand. „Triangel“ ist als Rundtisch mit einem Durchmesser von 110 cm sowie in rechteckiger Form mit einer Tischlänge von 180 cm bzw. 210 cm erhältlich. Durch den Materialmix aus Edelstahl und Teakholz erhalten die Tische eine moderne und zeitlose Note.



### Chic & funktional

Auf der imm cologne zeigte Karasek u. a. seine wetterfesten Outdoor-Stühle und -Sessel der Serie „Helsinki“, die dank der komfortablen Sitzflächen mit ausgeprägter Knierolle für ein angenehmes Sitzgefühl sorgen und sich gleichzeitig gut stapeln lassen. Ganz neu gibt es jetzt auch Stehtische (70 x 70 cm) sowie Barhocker, die mit ihrer trendigen Formensprache und einer breiten Palette an modernen Farben perfekt für die individuelle Gestaltung urbaner Freiräume und Gastgärten geeignet sind.

### Schattenspender

Glatz sorgt mit dem neuen Freiarmschirm „Fortano“ für ein bestmögliches Platz- und Schattenverhältnis im Gastgarten oder auch am Pool. Das große Plus ist seine Schließhöhe von 80 cm – beim Öffnen richtet sich das Schirmdach automatisch horizontal aus und schwebt somit über dem Sitzmobiliar. Der stabile Freiarmschirm ist in den Größen 300 x 300 cm und 400 x 300 cm, wahlweise mit einem Gestell natureloxiert oder graphitgrau pulverbeschichtet, mit verschiedenen Stoffen erhältlich.





## Neueröffnung auf Malta

Marriott Hotels gibt die Eröffnung des Malta Marriott Hotel & Spa bekannt. Das Haus ist für 30 Millionen Euro komplett renoviert worden und befindet sich in der Balluta Bay im lebendigen Städtchen St. Julian's. Die insgesamt 301 Zimmer präsentieren sich markentypisch modern und klar. Die von RPW Design modern gestaltete Inneneinrichtung verbindet klare Linien und neutrale Farben mit inseltypischem Kunsthandwerk.

## Amsterdam RAI

Mit der Eröffnung des nhow Amsterdam RAI mit 650 Zimmer, präsentiert die Hotelgruppe NH ihr bisher größtes Hotel in Benelux. Das neue Hotel ist ein Ort, in dem Kunst, Design und unterschiedliche Kulturen aufeinandertreffen. Das Prestigeobjekt prägt mit einer Höhe von 91 Metern auf 23 Etagen als höchster Hotelneubau in Benelux die Amsterdamer Skyline nachhaltig. Das Hotel umfasst neun Meetingräume, ein Fitnessstudio sowie ein Restaurant, eine Bar und eine Sky Lounge.



# Raumlösungen für die Gastronomie



Seit nun 70 Jahren setzt MASTERTENT auf innovative Technologien und hervorragendes Design.

Der führende Hersteller von Faltzelten und Biertischgarnituren präsentiert naturgemäß auch die perfekte Lösung für Raucherzelte.

Die neuen Raucherzelte von MASTERTENT sind mit einem integrierten Lüftungssystem im Dach versehen. Damit präsentieren sich die Zelte nach dem Nichtraucherschutzgesetz als ideale Raumlösung für die Gastronomie. Der Gastronom kann dadurch auf kostspielige Um- und Ausbauten völlig verzichten, da die Zelte auf Grund ihrer hohen Stabilität auch über lange Zeiträume stehen bleiben können.

## Das innovative Lüftungssystem

Im Gegensatz zu einem herkömmlichen Faltzelt, einer der Domäne des Qualitätsherstellers aus Südtirol, wird das Dach des Raucherzeltes mit sogenannten Dachgauben versehen, sodass der Rauch nach oben entweichen kann. Die Raucherzelte sind zudem 100 % wasserdicht und feuerhemmend und können somit problemlos im Freien zum Einsatz kommen.



Die Raucherzelte können zusätzlich mit Seitenwänden – eine Seite muss aber laut Gesetz offen bleiben – und Heizstrahlern versehen werden, damit rauchende Gäste im Winter nicht frieren müssen. Ein weiterer Vorteil – egal welche Größe, der Betreiber erspart sich lästige Behördengänge und profitiert vom schnellen und einfachen Auf- und Abbau. Dient das Raucherzelt im Winter vor allem als Raucherraum, kann es im Sommer auch als praktischer Schattenspender im Garten, auf der Terrasse oder am Pool dienen. Der Zeltstoff für Dach und Seitenwände ist in 13 Standardfarben verfügbar und kann an die Farbe der Aluminiumstruktur angepasst werden, welche in 9 Standardfarben erhältlich ist.

### Komfort für Rücken & Knie

Eine weitere Innovation von MASTERTENT sind bei den Biertischgarnituren die Untergestelle „Comfort“. Sie sind nicht nur enorm strapazierfähig und trotzen dank ihrer hochwertigen UV-Lasur auch gekonnt jedem Wetter. Sie sind zudem äußerst bequem. So schützen sie nicht nur vor blauen Flecken an den Knien, sondern ermöglichen es dem Veranstalter, die Biertischgarnituren noch enger aufzustellen, um damit Platz zu sparen und die Gästekapazität enorm zu steigern. Und ein völlig bequemes Sitzen ist natürlich ebenfalls gewährleistet.

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





# Das neue Regierungsprogramm

Der Tourismus wird im mehr als 300 Seiten starken Programm der türkis-grünen Bundesregierung auf sieben Seiten behandelt. Thomas Reisen Zahn hat diese vorab schon gelesen.

Autor: Thomas Reisen Zahn

„Die auf diesen Seiten angeführten Punkte werden sehr abstrakt beschrieben und müssen noch konkretisiert werden“, stellt Thomas Reisen Zahn, Geschäftsführer der Prodingler Tourismusberatung, bei einer ersten Durchsicht der soeben vorgelegten großen Vorhaben der neuen österreichischen Regierung fest. Die Bundesregierung bekennt sich in ihrem Papier „Aus Verantwortung für Österreich“ grundsätzlich dazu, im Zuge einer geplanten Steuerstrukturreform Mitarbeiter spürbar zu entlasten und das Steuersystem zu vereinfachen. „Ausdrückliches Ziel der neuen Regierung ist der Erhalt einer kleinteiligen und häufig familiengeführten Tourismusbranche sowie die besondere Unterstützung von kleineren und mittleren Unternehmen, um die Wertschöpfung im Ort zu stärken. Dafür braucht es Entlastungen für unsere Tourismusbetriebe“, mahnt Reisen Zahn weiterführende konkrete Schritte an.

Der Plan T bleibt, wie auch für die Vorgängerregierung, die Grundlage der Tourismuspolitik für die nächsten Jahre. Dies bedeutet, Wachstum nicht mehr ausschließlich an Nächtigungszuwächsen zu messen. Auch umfasst dies die Weiterentwicklung der Österreich-Werbung. „Endlich wird die Messung mittels Tourismus-Satellitenkonten für jedes Bundesland zur Pflicht, und das nach den Standards von WIFO und Statistik Austria“, begrüßt Reisen Zahn diesen Schritt in die richtige Richtung.

Auf die Budgetsituation – Stichwort „Budgeterhöhung“ der ÖW – wird allerdings nicht eingegangen. Weiterhin soll es Sonderbudgets geben, vorrangig für nachhaltigen Tourismus im Sinne von Klima- und Umweltschutz sowie zur Digitalisierung. Es soll auch zu einer Neugestaltung der Richtlinien der Österreichischen Hotel- und Tourismusbank (ÖHT) kommen, die ab 2021 in Kraft treten sollen. In der Folge wird die gewerbliche Tourismusförderung mit Fokus auf Familienbetriebe neu ausgerichtet. Es kommt zu einer Zusammenführung der Haftungsrahmen für Tourismusbetriebe auf 575 Mio. Euro sowie zur Schaffung eines mit 50 Mio. Euro dotierten Eigenkapitalfonds. Kapazitätserweiterungen werden weiterhin nur in besonders entwicklungschwachen Regionen ermöglicht. Finanzielle Unterstützung wird es für umweltzertifizierte Hotels geben, ebenso wie für besonders durch den Klimawandel bedrohte Regionen. Hier soll es in Richtung ganzjähriger Tourismuskonzepte gehen.

Auch sollen Maßnahmen zur Vermeidung von Flächenverbrauch durch die Tourismuswirtschaft initiiert werden. Im Fokus der Regierungsvorhaben liegen auch die Online-Buchungsplattformen. Diese dürfen in Zukunft nur noch Unterkünfte anbieten, die beim Finanzministerium registriert sind.

Bei der Abschreibung dürfte es zu einer Sonderregelung für den Tourismus kommen. Die Abschreibungszeiträume werden im Zuge der Steuerstrukturreform überprüft und an die tatsächlichen Nutzungsdauern angepasst. Bei anderen Unternehmungen sollte die steuerliche Abschreibung von abnutzbaren Anlagegütern an das Unternehmensgesetzbuch im betrieblichen Bereich angeglichen werden. Es kommt zu einer Erhöhung der Freigrenze für geringwertige Wirtschaftsgüter (GWG) auf 1.000 Euro, mit dem Ziel einer weiteren Erhöhung auf 1.500 Euro für GWG mit besonderer Energieeffizienz. Weiters soll bei Betriebsübergaben eine zweijährige „grace period“ eingeführt werden, in der es nur zu den nötigsten betrieblichen Kontrollen kommt.

Hinsichtlich der Erbringung von Dienstleistungen durch Mitarbeiter zeichnen sich folgende Schwerpunkte ab:

Bei der Entlastung geringer und mittlerer Einkommen wird der Kurs der Vorgängerregierung fortgesetzt. Hier sollen die erste, zweite und dritte Stufe des Einkommensteuertarifs jeweils von 25 % auf 20 %, von 35 % auf 30 % und von 42 % auf 40 % reduziert werden. Die kalte Progression soll mittels einer adäquaten Anpassung der Grenzbeträge für die Progressionsstufen auf Basis der Inflation der Vorjahre unter Berücksichtigung der Verteilungseffekte bereinigt werden. Es kommt auch zu einer Prüfung der Möglichkeiten einer Senkung der Lohnnebenkosten ohne Leistungsreduktion.

Eine langjährige Forderung der Prodingler Beratungsgruppe wird ebenfalls umgesetzt. Es kommt zu einer strukturellen Vereinfachung der Lohnverrechnung (bessere Koordinierung der einzelnen Player: Finanzamt, Gebietskrankenkasse und Gemeinden) und zu einer Harmonisierung der Beitrags- und Bemessungsgrundlage. Weiters soll es zu weniger Komplexität und zu Dokumentationserleichterungen in der Lohnverrechnung kommen. Ein weiterer Punkt des Regierungsprogramms ist eine sinnvolle Reform der Anführung der Dienstgeberabgaben auf dem Lohnzettel.

Die notwendige Reform der Rot-Weiß-Rot-Karte wird in Angriff genommen und ein Fokus auf gemeinsame Nutzung und Erneuerung von Mitarbeiterunterkünften gelegt. Die Durchlässigkeit von dualen Ausbildungen bis in den tertiären Bereich wird künftig ebenfalls gefördert. Es kommt auch zu einer Ausweitung des Gewinnfreibetrags für Investitionsanfordernisse ab einem Gewinn von 100.000 Euro und zu einer KSt-Entlastung auf 21 %. Weiters soll es zu einer KSt-Befreiung für ökologische Investitionen kommen.

Die Gewinnermittlung bei Unternehmensgesetzbuch-Bilanz und Steuerbilanz werden zusammengeführt. Eine Harmonisierung der Firmenwertabschreibung ist, so Reizensahn, ebenfalls ein Schritt in die richtige Richtung. Die geradezu antike Veröffentlichungspflicht in Papierform in der Wiener Zeitung wird ebenfalls abschafft.

Die Förderung der Energieeffizienz und die Einrichtung von Anreizsystemen für Unternehmen zum Ersatz ineffizienter Technologien tragen die klare Handschrift des Grünen Regierungspartners. Bei den künftigen Investitionsprämien liegt der Fokus bei klimaschonenden Technologien. Schließlich kommt es bei den Flugticketabgaben zu Erhöhungen bei Flügen auf der Kurz- und Mittelstrecke ...



Prodingler  
Tourismusberatung

Thomas Reizensahn,  
t.reizensahn@prodingler.at

www.prodingler-  
tourismusberatung.at



## Himmliche Atmosphäre

Auf der Dachterrasse des Restaurants „The Bernstein“ in Bielefeld hat Markisenprofi markilux einen Außengastraum zum Wohlfühlen geschaffen.

Markisen-Experte markilux bietet ein spezielles Produktprogramm an, um auch große Außenflächen zu beschatten. Ein aktuelles Beispiel ist das Dachgeschoss-Restaurant und Bistro „The Bernstein“ in Bielefeld, das in 25 Metern Höhe seinen Gästen einen 360-Grad-Weitblick über die Stadt bietet. Das Objekt war eine logistische Herausforderung, denn die Packstücke mussten mit einem Kran auf die Dachterrasse befördert werden. „Das Restaurant liegt mitten in der Innenstadt von Bielefeld und dazu noch im achten Stockwerk. Alles musste daher reibungslos funktionieren, um einen zügigen Ablauf zu gewährleisten“, erklärt Jan Kattenbeck, der sich gemeinsam mit seinen Kollegen vom „team : project“ um die Planungen der Markisenanlagen kümmert. Das markilux-Team begleitet

die Projekte von der ersten Idee über die Beratung und 3D-Visualisierung bis zur Kooperation mit Fachpartnern vor Ort, die die Anlagen montieren.

Das Markisen-Ensemble im „The Bernstein“ besteht aus mehreren Anlagen des Markisendachs „markilux markant“ und ist umlaufend mit LED-Lines und Wärmestrahlern ausgestattet. „Der Kunde hat sich zudem dafür entschieden, Vertikalmarkisen mit Panoramafenster in die Anlagen bauen zu lassen. Die Markisen schaffen eine gemütliche Atmosphäre am Abend und mit den Wärmestrahlern auch bei kühlerem Wetter“, so Kattenbeck. Dadurch erhält der Außengastraum des Restaurants – zusätzlich zum Panoramablick – durch die Überdachung ein einzigartiges Flair, was entsprechend Gäste anlockt.



## Easy but not simple

Die Marke Lürzer in Obertauern eröffnet das Peakini Klubhaus. Aus dem ehemaligen Hotel Frau Holle wurde ein stylisher Treffpunkt für Partybegeisterte.



Ein neuer Hotspot in Obertauern begeistert: Lürzer freut sich über die Eröffnung ihres jüngsten Projekts, das Peakini Klubhaus im Herzen des Wintersportortes im Salzburger Land. Das ehemalige Hotel Frau Holle, das ebenfalls zum Portfolio des Familienunternehmens zählt, wurde komplett renoviert und umgestaltet und präsentiert sich ab sofort mit neuem Namen und Design sowie einem frischen Konzept. Es ist nach dem Peakini Farmhaus in Untertauern das zweite Projekt der neuen Lürzer Marke Peakini. Das 4-Sterne-Hotel spricht ski- und partybegeisterte Gäste an, die gerne mittendrin sind und auch die Geselligkeit lieben.



## Mönichwalderhof\*\*\* neu

Wenn eine 23-jährige Juniorchefin und ein 33-jähriger Haubenchef aufeinandertreffen und sich verlieben, dann kann nur etwas Tolles daraus entstehen. Ab 4. April 2020 begrüßt die Familie Radits und Konrath ihre Gäste im neu umgebauten 3-Sterne Mönichwalderhof. Das alte Stammhaus wurde gekonnt mit dem neuen Gebäude verbunden und wird mit 14 neuen Zimmern, einem À-la-carte-Restaurant mit Sonnenterrasse, einer genussvollen Buffetlandschaft, einem erweiterten Ruhe- und Massageraum sowie einer neu gestalteten Lobby begeistern.

## Partystimmung

Tagsüber genießen Sie kurze Wege zum Skilift, zur Lürzer Alm und zum Sport- und Modehaus Freudenhaus, abends kommt in der hauseigenen Klubhaus Bar bei Drinks und Musik Partystimmung auf. Die 26 Zimmer bieten eine komfortable Ausstattung mit modernem, hipem Design und ausgefallenen Kunstelementen. Nach dem Skifahren lädt das gemütliche Spa mit Finnischer Sauna und Ruhebereichen zum Entspannen ein. Im Erdgeschoss des Peakini Klubhauses begeistert bereits seit Ende 2018 die gleichnamige Bar, die mit dem restlichen Hotel in einem einheitlichen Gewand erstrahlt. „Etwas Neues zu bauen ist einfacher, als ein sehr gut bewährtes Konzept zu ändern. Wir sind unglaublich froh, glücklich und erleichtert über die bisherige durchweg positive Resonanz unserer Gäste. Die neue Marke Peakini, die Qualität zu fairen Preisen anbietet, hat sich in die Lürzer Firmengruppe sehr gut integriert“, so Gastronom Gerhard Lürzer, der maßgeblich die Planung, Gestaltung und Umsetzung inne hatte.

Die Marke Lürzer auf 1.750 Metern Seehöhe in Obertauern steht für pure Winterfreude von November bis April. Zum exklusiven Hotel-Angebot der Urlaubsexperten im Salzburger Land zählen das 5-Sterne-Hotel Kesselspitze, das 4-Sterne-Superior-Hotel Edelweiss, das 2019 renovierte Peakini Klubhaus mit dazugehöriger Bar und das Peakini Farmhaus in Untertauern. Die legendäre Lürzer Alm und die Edelweissalm an der Bergstation Edelweissbahn und das Freudenhaus mit hochwertiger Mode, Skiverleih, Skiservice und kulinarischen Köstlichkeiten im „Mundwerk“ sorgen für Abwechslung abseits der Piste. Die Skischule Obertauern „Frau Holle“ bietet ein umfangreiches Skikursprogramm für Groß und Klein. Das Sportzentrum Obertauern und das Taxi Freudenhaus mit kostenlosem Gäste-Shuttle sowie das À-la-carte-Restaurant Steinbock im Hotel Edelweiss ergänzen das Portfolio. Die Betriebe werden kontinuierlich den neuesten Trends und Gästebedürfnissen angepasst.

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



## Motel One ausgezeichnet

Zufriedene Mitarbeiter bei Motel One – Die Budget Design Hotelgruppe mit Hauptsitz in München wurde erneut als Leading Employer ausgezeichnet und zählt damit zu den Top-1-Prozent der Arbeitgeber in Deutschland. Bereits zum zweiten Mal in Folge konnte sich Motel One die begehrte Auszeichnung, die von 3.works GmbH in Medienpartnerschaft mit DIE ZEIT herausgegeben wird, in ihrem Heimatmarkt sichern. Gemessen über alle Branchen, Unternehmensgrößen und Organisationsformen hinweg, überzeugte die Budget Design Hotelgruppe mit ihren Arbeitgeberqualitäten.





Foto: Hotel Kitzhof/delfrancesco

## Start in die Skisaison

Mit neu designten Zimmern, exklusivem Wellness- & Yoga-Bereich ist das Hotel Kitzhof Mountain Design Resort nach umfangreichen Umbau bestens auf die Saison vorbereitet.

Nachdem das Hotel Kitzhof Mountain Design Resort bereits seine Kitz Lounge sowie Zimmer und Suiten im Spa-Trakt einer Frischzellenkur unterzog, sind nun auch die umfangreichen Renovierungs- und Umbauarbeiten im Ostflügel abgeschlossen. Pünktlich zum Beginn der Skisaison steht Gästen des Designhotels ein erweitertes Nächtigungsangebot mit 20 Zimmern sowie sechs Garten-Suiten zur Verfügung. Alle Zimmer im östlichen Trakt erhielten zudem eine neue Ausstattung und eine Auffrischung der Bäder. Das Highlight ist der neue Anbau, der jeweils einen großen Fitness- sowie einen Yogabereich mit Blick auf Kitzbühel und die malerische Bergwelt beherbergt.



In allen 26 neuen Zimmern und Suiten verströmen Fußböden aus Gebirglärchenholz, mit Altholz vertäfelte Wände, Vorhänge aus rotem Lodenstoff sowie rot-weiß karierte Bettüberwürfe alpines Flair. Mit dem Kitz findet sich als Verzierung auf vielen Kissen das Wahrzeichen der Stadt wieder.

Bei der Auswahl von Möbeln und Leuchten setzt das Hotel Kitzhof auf renommiertes Design von B&B Italia, Fritz Hansen, Tom Dixon oder Baxter. Alle 20 Zimmer verfügen über ein mit grauem Loden bezogenes Boxspringbett, an dessen Haupt das Tiroler Wappen des Adlers prangt. Ein Schreibtisch mit Stuhl sowie zwei Sessel mit Beistelltisch vervollständigen das gemütliche Interieur. Von den Zimmern schweift der Blick entweder über Kitzbühel oder auf die berühmte Streif. Durch die Zusammenlegung von jeweils zwei Doppelzimmern entstanden sechs Garten-Suiten, die ein großzügiges Wohnerlebnis bieten. Auch in den luxuriösen Wohlfühloasen findet das typische Kitzhof-Design Einzug.

Die Schlafzimmer sind mit einem Ohrensessel sowie Schminktisch ausgestattet. In den oberen Etagen erstreckt sich ein großer Balkon vom Schlaf- bis zum Wohnzimmer und lädt mit Liegestühlen zum Entspannen ein. Zwei der Suiten im Erdgeschoss verfügen über eine Terrasse und Zugang zum Garten. Der Wohnbereich der Suiten bietet mit einem großen Sofa und Sesseln gemütliche Sitzmöglichkeiten. Stilvoll und großzügig präsentieren sich die Badezimmer mit Doppelwaschbecken, freistehender Badewanne und einer großen Regendusche. Einige werden zudem mit Kronleuchtern effektiv in Szene gesetzt.

## Sporteln und Entspannen mit Ausblick

Gästen, die auch im Urlaub nicht auf ihr gewohntes Workout verzichten möchten, steht im Obergeschoss des neuen Anbaus ein großer Bereich mit Geräten der Marke Life Fitness zur Verfügung. Der Fitnessraum ist an drei Seiten verglast, sodass viel Tageslicht hineinströmt. Ein Echtholzboden und rustikale Balken unterstreichen sein modernes, aber zugleich traditionelles Erscheinungsbild. Auf der Gartenebene des Anbaus lädt ein ebenso großzügiger Yogabereich zum aktiven Entspannen ein. Auch hier sorgen ein Holzparkettboden und die altholzvertäfelte Decke für ein gemütliches Ambiente, während große, doppelte Terrassentüren viel Licht und Luft in den Raum lassen.



## Aus Liebe zum Detail

Mit stetigen Umbau- und Renovierungsmaßnahmen bleibt das Hotel Kitzhof Mountain Design Resort seinem hohen Anspruch treu, die Tiroler Gemütlichkeit auf immer wieder neue Art zu interpretieren. Traditionelles Ambiente, kombiniert mit zeitgenössischem Design und moderner Geradlinigkeit, bildet einen stilicheren Kontrast, der sich wie ein roter Faden durch das Haus zieht. Hierbei setzt das Designhotel hauptsächlich auf die Verwendung von natürlichen Materialien wie Holz, weichen Fellen, Loden oder Leder und bezieht diese vermehrt von Handwerksbetrieben aus der Region.

Das luxuriöse Hotel verfügt über insgesamt 162 Zimmer, Studios und Suiten. Ein 700 m<sup>2</sup> umfassender Spa-Bereich mit fünf Behandlungsräumen, großem Pool sowie einer Saunalandschaft mit Sanarium, Zirbensauna, Dampfbad, Sole-Dampfbad und angrenzendem Ruhebereich mit Blick auf den spektakulären Wasserfall ergänzt das Angebot. Die unterschiedlich gestalteten Restaurantbereiche locken mit einheimischen Schmankerln und internationaler Küche. Das Hotel Kitzhof ist Mitglied bei Design Hotels™, einer Kollektion von mehr als 300 kreativen und individuell geführten Hotels in über 60 Ländern weltweit.

[www.hotel-kitzhof.com](http://www.hotel-kitzhof.com)



## Die Zukunft der Bodebeläge

Die DOMOTEX präsentierte sich vom 10. – 13.1.2020 erneut als beliebter Treffpunkt für Besucher aus der ganzen Welt. Auf der weltweit führenden Messe für Teppiche und Bodenbeläge lautete das aktuelle Leitthema „ATMOSPHERE“. Es bezieht sich auf den Megatrend „Gesundheit“ und rückt Eigenschaften des Bodens wie Akustik, Natürlichkeit und Nachhaltigkeit in den Mittelpunkt, die das Wohlbefinden fördern und eine gesunde Raumatmosphäre schaffen.

## Silikal-Harze

Fußböden in Großküchen sind stark beansprucht: Wasser, Reinigungsmittel und Fette wirken täglich auf sie ein. Deshalb sollte sich unter der eigentlichen Nutzschiene eine sichere und geprüfte Abdichtung befinden. Als geeignete Abdichtungsprodukte wurden kürzlich Silikal Harz RU 320 pigmentiert und RU 320 thix mit dem „Allgemeinen bauaufsichtlichen Prüfzeugnis“ bestätigt.





© The Long Hall

# Neues Pub im Achten

Mit seinem ersten eigenen Lokal The Long Hall leitet der ehemalige Charlie P's-General-Manager Karl Burke eine neue Irish-Pub-Ära in Wien ein.

Wien ist wieder um ein Irish Pub reicher. Im November 2019 öffnete das „The Long Hall“ in der Florianigasse 2, im 8. Wiener Gemeindebezirk seine Pforten. „Nach fast einem Jahr Suche besichtigte ich schließlich im August die Räumlichkeiten des ehemaligen „Hofbräu zum Rathaus“. Ich habe mich sofort in die Location verliebt. Vor allem die Haupt-Bar, eine lange Halle mit viel natürlichem Licht, hat es mir angetan“, schildert der The-Long-Hall-Inhaber und Neo-Pub-Betreiber Karl Burke, der zuvor unter anderem als General Manager im Charlie P's (1090 Wien) fungierte, seine ersten Eindrücke. Auch der Name seines Pubs war schnell gefunden: „Eine meiner Lieblingsbars in Dublin heißt ‚Die lange Halle‘. Und es dauerte nicht lange, bis sich dieser Name auch für mein Pub perfekt anfühlte.“ The Long Hall wurde von Burke so gestaltet, dass sie im Stil einer irischen Kneipe daherkommt, aber eben an den Standort Wien angepasst ist.

## The next generation

Das The Long Hall bietet 250 Gästen Platz und erlaubt die Durchführung unterschiedlicher Veranstaltungen. In den warmen Monaten lädt der geräumige Biergarten direkt vor dem Lokal

mit weiteren 200 Sitzplätzen zum gemütlichen und entspannten Verweilen ein – und das alles in absolut perfekter Lage: im Herzen Wiens nämlich – weniger als zwei Gehminuten vom Rathaus entfernt. Ein köstliches Guinness und andere irische Biere sowie „das frischeste Lager Wiens“ werden ausgeschenkt. Auch tschechische Biere werden im The Long Hall kredenzt – Pilsner Urquell und Kozel etwa. Da Kozel nicht pasteurisiert ist und somit keine lange Haltbarkeit aufweist, wird es jeden Mittwoch frisch von der Brauerei aus Tschechien in 500-Liter-Tanks geliefert. Weinkenner können aus einem Repertoire hervorragender österreichischer Weine wählen. Zudem stehen den Gästen mehr als 60 Whisk(e)ys sowie eine breite Palette an Gin-Sorten und zahlreiche andere Spirituosen zur Verfügung. „Alle unsere Speisen werden aus qualitativ hochwertigen und frischen Produkten und Zutaten sowie mit viel Liebe zubereitet“, betont Burke. Küchenchef ist Miroslav Bartos (Miro), der ebenfalls vor einiger Zeit im Charlie P's tätig war. Dort fungierte er als Sous-Chef und erkochte mit seinem Team eine Haube von Gault Millau – eine Leistung, die zuvor noch keinem Pub hierzulande gelungen ist. Danach wechselte Miro als Küchenchef ins Brickmakers im 7. Bezirk, wo er sich die nächste Gault-Millau-Haube abholte. ▶



„KNOB.ION“ – Team 1: Justyna Chwastek und Hannes Schöllner

# Rezepte für nachhaltiges Restaurantdesign

## FOLGE 1

StudentInnen der Innenarchitektur der New Design University in St. Pölten entwickelten Designtrends für nachhaltiges Restaurantdesign.

Text: Mag. Arch. Christian Prasser

Mit jeder Mahlzeit verändern wir die Welt – gut 35 % unseres ökologischen Fußabdruckes wird für die Ernährung aufgebracht. Auch wir als Innenarchitekten sollten diese Überlegungen in unsere Gestaltungsansätze integrieren. Das Wesely-Haus im Zentrum von Sankt Pölten dient uns als Spielplatz für unterschiedliche Gestaltungskonzepte im Bereich Restaurantdesign. Das ehemalige Autohaus ist ein Gebäude der Nachkriegs-Moderne. Mit seiner Wabenfassade ist es ein typisches Beispiel der Architektur der 60er-Jahre und aus architekturhistorischer Sicht als erhaltenswert einzustufen.

Wir öffnen das Erdgeschoß als Food Hall und erhalten die Struktur im Obergeschoß für eine Restaurantzone mit Urban Gardening am Dach. Welche Bezüge lassen sich aus der Synergie der drei Ebenen entwickeln und was sind Restaurantkonzepte der Zukunft?

Vier Kochbücher dienen als Ausgangspunkt für eine Entwurfsidee für jeweils ein Restaurantkonzept im 1. OG. Aus der Inspiration der Kochbücher sowie einer Recherche zu den Über-

legungen der Kochbuchautorinnen wird ein zeitgemäßes Lokal entwickelt, welches bewusst zeitkritische Bewegungen wie Slow Food, Fridays for Future, Essbare Stadt, Urban Gardening, World Food Day und jüngste Tendenzen aus sozialen Medien aufnimmt und architektonisch übersetzt.

Das Noma-Handbuch Fermentation diente als Inspiration für die beiden folgenden Entwürfe.



„La vie sans l'air“  
Team 2: Nina Steiner  
und Nikolaus Prskavec





## Statement von Nina Steiner und Nikolaus Prskavec mit ihrem Lokal „La vie sans l'air“

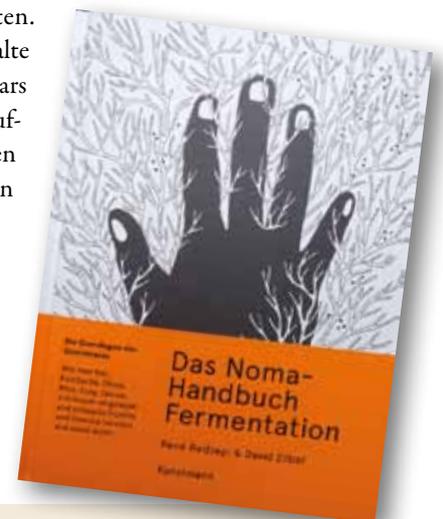


La vie sans l'air – schon der bekannte Chemiker Louis Pasteur beschäftigt sich mit der Fermentierung. In unserem Restaurant dreht sich alles um die Konservierung. Nicht nur Lebensmittel haben wir haltbar gemacht. Durch das gezielte Ankohlen von Holz kann man eine Langlebigkeit hervorrufen, die sogar Parasiten abschreckt. Unser zweites Hauptmaterial war Stahl, der durch den Rostprozess langlebig wurde.

Unsere Besucher werden von den anderen Restaurants lediglich durch eine Regalwand getrennt. Die Besonderheit an diesem ist, dass es aus Hunderten Rex-Gläsern besteht und unsere fermentierte Ware beinhaltet. Spannend ist für die Kunden der Prozess, der in den Gläsern über die Wochen entsteht, und die sich dadurch stetig veränderten Farben im Glas. Der Gast hat also eine große indirekt beleuchtete Vitrine im Blick und be-

kommt dadurch ein Verständnis für die alte Kunst der Fermentierung. Da uns Gemeinschaft und Kommunikation große Anliegen sind, wählten wir zwei lange Tafeln als Sitzmöglichkeiten. Ein weiterer Magnet für ungezwungene Gespräche ist die Bar, die wie das gesamte Restaurant gespiegelt ist.

Um unser Konzept besser zu verstehen, ist vorab zu sagen, dass jedes Stockwerk eine bestimmte Zeit thematisiert. Das gesamte Erdgeschoss ist der Zukunft gewidmet – wir entschieden uns für Vertikal Farming. Durch einen großen Aufzug, der in unserem Fall als Zeitmaschine fungiert, gelangt man entweder in den ersten Stock, wo sich die Restaurants befinden, oder ins Dachgeschoss. Das oberste Stockwerk ist ganz der Geschichte des Hauses gewidmet, das als Autohaus genutzt wurde. Diese Fläche ist komplett begrünt und verfügt lediglich über verschiebbare Objekte wie Topfpflanzen, Sitzsäcke und Hängematten. Das Highlight jedoch sind alte VW-Busse, die als fahrbare Bars fungieren und dank des Aufzugs sogar durch St. Pölten cruisen können oder Teil von Food Festivals werden.

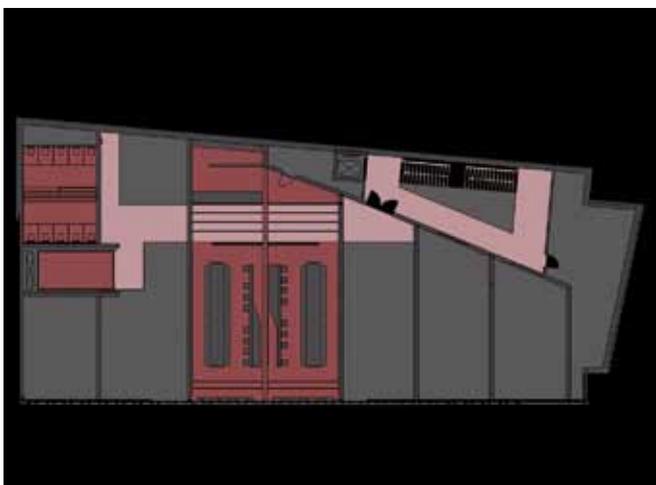


René Redzepi / David Zilber (Hgs):  
Das Noma-Handbuch  
Fermentation,  
München 2019

### Leitung

Univ.-Prof. (NDU) Christian Prasser  
und Johanna Aufner (Gastlehrende)

**Nächste Folge:**  
Yotam Ottolenghi, Genussvoll vegetarisch





# Die Gastro- Megatrends

Am Jahresanfang steigt die Vorfreude bei Foodies. Sie erwarten mit Spannung den Ausblick auf die kommenden Food-Trends.



Die Food-Trends 2020 setzen ihren Fokus vor allem auf Nachhaltigkeit, pflanzliche Eiweißquellen und Zuckeralternativen – wie Bananenmehl, Kichererbsenbutter und Süßkartoffelnektar.

### Mehl aus Früchten und Gemüse

Mehl aus Getreide bekommt Konkurrenz, denn Foodies setzen immer mehr auf Alternativen aus Nüssen, Früchten und Gemüse. Ein Grund hierfür ist vor allem die große Low-Carb-Community, die größtenteils auf Kohlenhydrate in ihrer Ernährung verzichtet. Neben die bereits bekannten Varianten aus Mandel- und Kokosnussmehl reihen sich im kommenden Jahr auch solche aus Früchten und Gemüse.

Demnach gehört grünes Bananenmehl als Alternative zu herkömmlichem Weizenmehl zu den kommenden „Rennern“. Es wird aus unreifen, geschälten und getrockneten Kochbananen hergestellt und ist von Natur aus glutenfrei. Noch dazu ist Bananenmehl nährstoffreich und steckt voller Ballaststoffe.

### Westafrikanische Küche

Westafrikanische Lebensmittel und Geschmacksnoten gehören ebenfalls zu den Trends. So werden Zutaten wie Chili, Ingwer und Zitronengras unverzichtbar sein. Aber auch bereits Superfoods wie Moringa und Tamarinde gehören weiterhin zu den Top-Trends. So halten Sorghumhirse, Foniohirse und Teff Einzug in die Küchen. Letzteres ist auch als Zwerghirse bekannt und schmeckt leicht nussig sowie angenehm süßlich. Es ist äußerst mineralstoff- und ballaststoffreich sowie leicht verdaulich. Die glutenfreie Hirse liefert in ihrer Urform jede Menge pflanzliches Eiweiß, Eisen und Magnesium.

### Butter aus Kichererbsen und Wassermelonenkernen

Cremiges Mus aus Nüssen oder Samen ist laut Food-Experten weiterhin auf dem Vormarsch. Zu den bereits bekannten Varianten aus Mandeln und Erdnüssen reihen sich zukünftig auch solche aus Kichererbsen, Wassermelonenkernen und Kürbiskernen. Sie sind der perfekte Dip für Obst und Cracker und schmecken auch auf Brot, Pfannkuchen oder Croissants wunderbar. Kichererbsenbutter & Co. sind reich an pflanzlichem Eiweiß, Vitaminen und Mineralstoffen.

### Zuckeralternativen

Viele Menschen essen zu viel Zucker. Schuld daran sind die zum Teil auf den ersten Blick unscheinbaren Zuckerbomben wie einige Getränke, Gemüsekonserven oder Kaffeespezialitäten. Die Suche nach alternativen Süßungsmitteln läuft auf Hochtour. So gehören Süßkartoffelnektar, Granatapfelkernensirup und Mönchsfruchtzucker zu den Alternativen. Die Fruchtproduktionen werden zu natürlichen Sirupen verarbeitet und können in der Küche zum Verfeinern von Desserts oder für Marinaden verwendet werden. Sirupe, hergestellt aus Stärke wie etwa aus Sorghumhirse oder Süßkartoffeln, haben einen intensiveren Geschmack und können mit dem von Honig verglichen werden.





## Good Food

Wir wollten aus erster Hand erfahren, welche Food-Trends dieses Jahr (weiterhin) angesagt sind, und haben dort nachgefragt, wo man es am besten weiß: bei Österreichs führendem Gastronomie-Großhändler Transgourmet.

Generell erkennt Transgourmet Österreich-Geschäftsführer Thomas Panholzer ein vermehrtes Aufkommen der Systemgastronomie – ein globaler Trend, der nun verstärkt nach Österreich „überschwappt“. Dem diametral gegenüber steht der Trend zu Lokalen mit Spezialkonzepten sowie Gastronomiebetrieben, die sich an Menschen mit Unverträglichkeiten welcher

Art auch immer oder an die wachsende Zielgruppe der Veganer bzw. Vegetarier wenden. „Wir erleben einen Siegeszug von Gemüse und pflanzlicher Ernährung – durchaus auch in ‚klassischen‘ Lokalen“, beschreibt Panholzer. Vor allem proteinreiche pflanzliche Lebensmittel machen dabei als gesunde Alternative zu tierischen Produkten Karriere.

wertigen Fleischersatzprodukten wie den veganen „Beyond Meat“ Burger-Patties oder den vegetarischen Wurstspezialitäten von „Hermann Fleischlos“. Ganz neu ist zudem der „Green Mountain Burger“ von Hilcona. Der pflanzliche Burger-Patty ist in punkto Optik, Biss und Geschmack kaum von Rindfleisch-Burgern zu unterscheiden.



### Fleischlose Küche

Mit rund 5.000 veganen und vegetarischen Produkten bietet Transgourmet Küchenprofis ein auf die unterschiedlichen Gästeschieden perfekt zugeschnittenes Frische- und Tiefkühl-Sortiment. Es reicht von pflanzenbasierten Milchprodukten über Tofu, nachhaltig produzierte Kokosprodukte in Bio-Qualität bis hin zu hoch-

### Regionalität & Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit und regionale Sortimente sind und bleiben die wichtigsten Trends – Umwelt- und Tierschutz sind heute so wichtig wie nie. Der moderne, aufgeklärte Gast will genau wissen, was er isst und wo die Produkte herkommen. Besonders bei Fleisch werden verstärkt eine regionale Herkunft und eine sehr



hohe, geprüfte Qualität nachgefragt, um eine artgerechte Tierhaltung sicherstellen. Dabei steigt beim Fleisch – wie in allen Food-Warengruppen – der Bio-Anteil weiter an. Panholzer: „Diesen Bereichen widmen wir uns mit Nachdruck und Herzblut – unter anderem mit dem Ausbau der entsprechenden Eigenmarken-Sortimente bei ‚Transgourmet Vonatur‘ und der Bio-Marke ‚natürlich für uns‘, die als regionalste heimische Bio-Marke konzipiert und seit Kurzem klimaneutral ist.“

### Premium-Convenience boomt

Aufgrund des Personalmangels in der Gastronomie kommt aber auch Convenience-Produkten eine wachsende Bedeutung zu. Gefragt ist alles, was Zeit erspart, gleichbleibende Qualität bietet und dabei wie hausgemacht schmeckt. Hier reagiert Transgourmet ebenfalls mit einer Ausweitung des Sortiments. „Dabei haben wir den Anspruch, Convenience-Produkte in unterschiedlichen Graden und Sortimenten anzubieten“, erklärt Panholzer, „weitere gewinnt der Faktor Frische – auch als Antagonist zur Convenience – an Bedeutung. Hochwertige Fleisch- und Fischprodukte sind Profiteure dieses Trends und finden sich bei uns samt entsprechender Fachberatung wieder.“

Thomas Panholzer, Geschäftsführer Transgourmet Österreich



### Bunte Vielfalt

Im grauen Winter geht es in der heimischen Küche farbenfroh zu, denn die Gastronomen toben sich im bunten Gemüse- und Obstsortiment kräftig aus. Während Rote Bete, Blaukraut oder gelbe Karotten für farbige Highlights sorgen, helfen Kumquats, Mangos oder Drachenfrüchte mit einem stärkenden Vitaminboost durch die kalte Jahreszeit. Mit Kreativität und Abwechslung sind Wintergemüse sowie tropische Exoten weit mehr als nur geschmackliche Farbkleckse auf Tellern. Mit dem Sortiment aus dem Handelshaus Wedl kein Problem.

### Die Fastenzeit basisch erleben

Am 26. Februar startet die Fastenzeit, und viele haben hier Großes vor. Die Basenbox macht Fasten zum Erlebnis: In der malerischen Natur des Schlosses Mailberg kann man 2020 an geführten Basenretreats der Basenbox teilnehmen. Wer lieber in den eigenen vier Wänden fastet, ist mit der Basenbox Fastenzeit-Challenge perfekt gerüstet, um Körper und Geist zu reinigen. [www.basenbox.at](http://www.basenbox.at)



### Höchste Zeit zum An grillen

Was kommt 2020 auf den Rost? Welche Cuts und Zutaten sind angesagt? Auf der INTERNORGA vom 13. – 17. März gibt es Tipps von den Profis: Mit dem Grill & BBQ Court präsentiert die internationale Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt in Kooperation mit dem Grill-Kontor Hamburg zum vierten Mal Produkte, Trends und Innovationen aus dem Grillsegment.



©Hamburg Messe und Congress/Karin Neubauer

# TRAUMPAARE IM TREND

Traumpaare liegen immer im Trend, auch wenn es sich um Kulinarik handelt. Auf der Suche nach Möglichkeiten, Gastronomen neue Wege für ihre kreativen Vorstellungen zu eröffnen, wurde die österreichische Traditionsmarke in zwei neuen Produkten fündig. „Wir wollten Produkte mit bekannten Geschmacksprofilen kreieren, die es Profiköchen erlauben, Gerichten neue Geschmacksnoten zu verleihen und dem Endkonsumenten ein kulinarisches Erlebnis bescheren.“ Erklärt Philipp Kohlweg, Koch aus Leidenschaft und Mitglied im WIBERG Team Inspiration.

## MANDEL-ÖL PLUS ORANGE

Als Ergebnis wurde das bereits sehr erfolgreich laufende Flüssigsortiment um zwei neue Traumpaare erweitert. Mandel-Öl Plus Orange bietet einen dezent nussigen Geschmack, der sich in der Entfaltung des Bouquets um fruchtig-süße Orangen-

aromen erweitert. Mandeln und Orangen harmonieren perfekt miteinander und werden in Kombination seit Jahrzehnten in der Patisserie verwendet. Die Orange in Verbindung mit der Mandel erlaubt besonders spannende Kreationen mit Wildgerichten, Geflügel, Kalbfleisch, Salaten und der süßen Küche.

## ACETOPLUS HIMBEERE

Das zweite neue Produkt im Sortiment ist AcetoPlus Himbeere, eine Essig-Fruchtzubereitung. Die Weißwein-Essignote und die fruchtige Säure der Himbeere sind wahrlich ein kulinarisches Traumpaar, wenn es um ausgewogenen Geschmack und Anwendungsmöglichkeiten geht. Die feine Säure in Verbindung mit der fruchtigen Himbeere ist ein wahrer Tausendsassa in der kreativen Küche. Der Newcomer im Flüssigsortiment passt hervorragend in moderne Salatkompositionen sowie in die süße Küche.

Mehr Rezeptideen finden sie auf [www.wiberg.eu](http://www.wiberg.eu)



# Erfrischende Frühstücks- getränke

Um müde Köpfe wach zu bekommen, braucht es oft mehr als nur Kaffee oder Tee. Für den perfekten Start in den Tag gibt es nichts Besseres als ein kühles, fruchtiges Getränk. Mit GrapiSun und den Brooklyn BIO-Säften von Grapos versorgt man seine Gäste bestens.



Wer frühmorgens Gäste bewirbt, kennt alle Morgen-Typen: Frühaufsteher, Morgenmuffel und alle, die dazwischen liegen. Aber egal welcher Typ, alle freuen sich auf ein Frühstück, das ihnen genügend Energie für den Tag gibt. Der Postmix-Spezialist Grapos, ein österreichisches Unternehmen mit Sitz im steirischen Lannach, hat sich deshalb mit den Linien GrapiSun und Brooklyn BIO-Säfte zwei ganz besondere Konzepte überlegt.

## Köstliche Vitaminvielfalt

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

Perfekt zum Frühstück passen außerdem die Brooklyn BIO-Säfte von Grapos. Das sind Postmix-Getränke in zertifizierter Bio-Qualität und in ihrer Art bis heute einzigartig. Mit den Sorten Bio-Orange-Apfel, Bio-Karotte-Apfel, Bio-Apfel-Sauerkirsche und Bio-Apfel serviert man ganz besondere Erfrischungen. Weiters besteht die Möglichkeit, eine Taste mit „Vitaminwasser“ zu belegen. Das Vitaminwasser wird mit Natursole hergestellt und mit Vitaminen aufgewertet. Alle Grapos-Getränke sind übrigens vegan und allergenfrei, so bleibt kein Wunsch offen.

## Durchdachter Offenausschank

Auch der Gastronom profitiert vom Postmix-System von Grapos. Die Schankanlagen der hauseigenen Marke SCHANKOMAT sind durchdacht. „Die Schankanlagen können fix montiert werden – wer es flexibler braucht, kann die mobilen Lösungen in seinem Betrieb nutzen. Die Bedienung der Schankanlagen ist einfach und diese enthalten zusätzlich eine integrierte Reinigungsfunktion, um die perfekte Hygiene zu garantieren“, erzählt Geschäftsführer KR Wolfgang Zmugg. Alle Postmix-Sirupe werden in praktischen Bag-in-Boxen geliefert und sind mit einer Anschlussvorrichtung für die Schankanlage ausgestattet. Die Bag-in-Boxen sind in verschiedenen Größen erhältlich und lassen sich bei der Lagerung platzsparend übereinander stapeln. Eine Kühlung der Sirupe ist nicht notwendig, das Getränk wird beim Zapfen in der Schankanlage frisch gekühlt. Der Gastronom spart bis zu 40 % an Energie bei der Getränkekühlung, wenn er auf den Offenausschank von Grapos setzt.

## 90 % kleinerer ökologischer Fußabdruck

Der gesamte Offenausschank von Grapos steht im Zeichen der Nachhaltigkeit. Der Gastronom spart bis zu 40 % an Energie bei der Getränkekühlung. Das Plastik und der Karton der Bag-in-Boxen wird zu 100 % recycelt. Es fällt 90 % weniger CO<sub>2</sub>-Belastung als bei konventionellen Portionsflaschen an. Und auch der ökologische Fußabdruck ist um 90 % kleiner – das wurde durch eine Studie der TU Graz bewiesen.

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



## LVDWIG – die Wiener Bar

Mit dem Architekten Gregor Eichinger und dem Culinary-Designer Ido Garini begehen die Gastronomen Barbara Ludwig und Paul Rittenauer eine Hommage an traditionelle Barkultur und stellen die Bar in den Mittelpunkt.

Der Naschmarkt war seit jeher ein Drehkreuz exotisch-kulinarischer Genüsse, verbunden mit traditioneller Bodenständigkeit und Lokalkolorit. Diese Fakten waren ein Leitbild für die Entwicklung des „LVDWIG“.

Als Barbara Ludwig das Hotel Beethoven vor 10 Jahren übernahm, war für sie von Anfang an etwas ganz klar: „Gleich rechts vom Entrée würde sich eine Bar wunderbar eignen.“ Nach zehn

Jahren, die mit dem Umbau des Hotels vergingen, war es jetzt endlich so weit, diesen Herzenswunsch der Eigentümerin Gestalt werden zu lassen. Das Wiener Kaffeehaus war in seiner Tradition und Funktion, vor allem im Biedermeier, fast gleichzusetzen mit einer amerikanischen „Speakeasy-Bar“ – diesen Gedanken greift das LVDWIG auf. Einer der sowohl im In- wie auch im Ausland bekanntesten Architekten auf dem Gebiet der Gastroszene, Gregor Eichinger, konnte dafür gewonnen werden: „Für mich war die gute alte Bar amerikanischen Zuschnitts ein Vorbild. Eine langgezogene Theke, an der man mit Blick auf den Barkeeper gemütlich sitzen kann, war meine Vision“, so der Profi. Es sollte vor allem eine Bar von Wienern für Wiener werden. Das LVDWIG befindet sich im Gebäude des Boutique-Hotels „Beethoven“ gegenüber dem Papagenotor am Theater an der Wien.

### Das Konzept

Die Idee der Bar-Dramaturgie ist, den Barkeeper in den Mittelpunkt zu stellen – der Gast begibt sich so auf eine Reise mit seinem „Keeper“ und verliert womöglich das Gefühl für Raum und Zeit. Das Zentrum der Bar bildet ein Gasttisch, welcher die eigentliche architektonische Verlängerung der Bar und die Bühne des Barkeepers darstellt. Die stilistische Melange aus Holz, Leder und Wiener Terrazzo, die Architekt Gregor Eichinger designte, rundet das Design nicht nur ab, sondern gibt



der Funktion auch Beständigkeit. Paul Rittenauer, LVDWIG-Gastgeber und -Betreiber: „Wir wollen die optimale Balance zwischen Essen, Trinken, Kultur und lokalem Flair anbieten – eingebettet in ein einzigartiges Design- und Servicekonzept. Kleine Raffinessen machen den Baraufenthalt zudem zu einem besonderen Erlebnis. Da der Barkeeper eine zentrale Rolle spielt, wird sich mit ‚geworfenen Drinks‘ und einem Eisblock, aus dem das Eis für die Cocktails geschlagen wird, auch bei der Zubereitung ein spannendes Schauspiel bieten.“ Und Gregor Aichinger ergänzt: „Hier soll man das Gefühl für Zeit verlieren, so wie es eigentlich in einer Bar auch tradiert sein sollte.“ Die Bar präsentiert sich nun auf 75 m<sup>2</sup> mit 32 Sitzplätzen mit viel Holz, Clubmöbeln und einer „Effektwand“, die sicher zum Eycatcher avancieren wird. Von einer Vintage-Musikanlage wird angenehme Barmusik erklingen und so die Gäste sympathisch auf einen perfekt gemixten Drink einstellen.

### Cocktail-Hommagen

Im LVDWIG werden unter anderem heimische Berühmtheiten auf der Cocktailkarte verewigt, wie zum Beispiel mit dem „M.H. Collins“, der an Bürgermeister Michael Häupl erinnert: Der berühmte Sager des langjährigen Wiener Bürgermeisters: „Man bringe den Spritzwein“, ist schon lange zum geflügelten Wort geworden. Statt „Man bringe den Spritzwein“ heißt es in der LVDWIG Bar aber ab sofort wohl: „Man bringe den M.H. Collins“: wie ein Tom Collins, gemixt aber mit Gin und Riesling –,

erinnert der Drink in Namen und Zusammensetzung an Häupl. Der „Rock me Amadeus“ – Marzipan, Wodka, Ginger Beer – ist natürlich eine Hommage an Falco. Im Mittelpunkt der neuen Bar sollen nicht nur die Cocktails stehen, sondern auch der Barkeeper. Oder, besser gesagt, die Barkeeperin: Isabella Lombardo ist die Chefin hinter der Bar.

### Wertigkeit und Wiener Charme

Das LVDWIG fokussiert sich auf Details und formiert daraus ein großes Ganzes. An der Bar darf auch gegessen werden. Es werden zu den Drinks feine Gabelbissen und Klassiker der österreichischen Küche gereicht, auf Fusion oder exotische Neuartigkeiten wird bewusst verzichtet. Das Kulinarikkonzept, vor allem dessen optische Umsetzung, wird in den nächsten Monaten von Culinary-Designer Ido Garini umgesetzt. Bodenständige Eleganz und nicht abgehoben wird das Motto im LVDWIG sein.

### Fazit

Einer der gelungensten Bar-Neuzugänge in Wien. Hier stimmt alles. Klein, aber fein, und vor allem durchdacht. Ohne Schnickschnack und enden wollendes zeitgeistiges Design. Stammgäste werden sich hier sehr schnell einfinden und wohlfühlen und vielleicht einen „Negroni“ bestellen und sich fühlen wie weiland Graf Camillo Negroni in Florenz, als er das erste Mal diesen nunmehr zum Klassiker gewordenen Cocktail bestellte.

Barkeeperin Isabella Lombardo





Foto: David Johnson

## L'Arc – Brasserie & Bar méditerranéenne

Top-Gastronom und Männermodel Selle Coskun entwarf gemeinsam mit Meissl Architects ein neues Szenelokal in Innsbruck, das sich mediterran in Meeresblau und Sonnengold präsentiert.

Es ist eine neue Interpretation einer modernen Brasserie – inspiriert von der Gastfreundschaft des Mittelmeerraumes und der Vision eines gemütlichen Zusammenkommens in entspannter Atmosphäre.

„L'Arc“ – der Bogen – nennt sich das neue Szenelokal, das Anfang Dezember 2019 unweit der Innsbrucker Triumphpforte eröffnet hat. Gemeinsam mit Meissl Architects konzipierte der gastronomieverfahrene Selle Coskun seinen jüngsten Betrieb als

Brasserie und Bar, mit mediterranem Flair. L'Arc entfaltet die feinsten Geschmacksnoten der mediterranen Küche und versetzt sie mit einem Feinschliff aus der französischen Küche. „Hier wird die unkomplizierte Gastfreundschaft von Herzen gelebt. Man kommt in entspannter Atmosphäre zusammen, um einen schnellen Kaffee, ein Glas exquisiten Wein oder gaumenfreundliche Cocktails zu genießen, über den Tag zu plaudern und dazu eine feine Auswahl kleiner Speisen zu bestellen – egal zu welcher Tageszeit“, beschreibt Coskun das zugrundeliegende Konzept.

### Die Architektur

Genießen und Verweilen zu jeder Zeit – diesen Ansatz unterstützt die räumliche Aufteilung des Lokals hervorragend: Im hinteren Bereich laden eine lange Bank und bequeme Stühle dazu ein, in privater und ruhiger Atmosphäre zu sein. Die große Fensterfront kann im Sommer geöffnet werden und bietet dann Zugang zu einem lauschigen Gastgarten. Im Winter schafft das Panoramafenster trotz der Zurückgezogenheit einen Bezugspunkt zur Außenwelt.

Der vordere Bereich bietet das absolute Kontrastprogramm. Hier trifft man sich an Stehtischen zum schnellen Kaffee, lockeren Small Talk oder unverhofften Feierabend-Drink mit Freunden.

Herzstück ist eindeutig die lange Bar, in Gold getaucht und gezielt in Szene gesetzt. Die Goldtöne lassen sich als Akzente auch bei Leuchten oder Accessoires wiederfinden. Ein besonderes





Element sind die eigens für das Lokal angefertigten goldenen Raumtrennelemente aus Metall, die mit ihrer ornamentalen, lasergefertigten Optik einen echten mediterranen Hingucker bieten. Entstanden ist das Konzept aus der Idee des Betreibers heraus, die schließlich gemeinsam mit den Interior-Spezialisten von Meissl Architects bis ins Detail ausgearbeitet wurde, sodass das Lokal zwar einer stringenten Linie folgt, Akzente aber durchaus die Persönlichkeit Coskuns widerspiegeln.

### Das Interior Design

Das L'Arc ist nicht nur schick und cool, sondern vor allem sympathisch und gemütlich. Dunkelblauer Samt für Stühle, Polster und Vorhänge sorgt für eine gedämpfte, fast mystische Stimmung im gesamten Lokal. „Das Lokal soll in Innsbruck für sich stehen, ein völlig neues Bar-Erlebnis bieten, abseits von Altbekanntem. Stereotypen interessieren uns nicht“, so Gordon Grusdat, Projektleiter und Partner bei Meissl Architects.

### Das Lokalkonzept

Mit L'Arc – Brasserie & Bar méditerranée hat die ungezwungene, fröhliche Lebensart, die man am Mittelmeerraum so liebt, endlich auch in Innsbruck Einzug gehalten – und darf, ganz im Sinne des südlichen Gemüts, gerne auch mit einem wohlwollenden Augenzwinkern betrachtet werden. Hier nimmt man sich und die Welt nicht so ernst, hier dreht sich alles um den Genuss, das Beisammensein und die Lust am Leben. Der Gastgeber bringt dabei einen Erfahrungsschatz mit, der sich sehen lassen kann: Bereits mit 19 Jahren avancierte Selle Coskun zum Barchef im damaligen Szenelokal Hofgarten. Drei Jahre später eröffnete er seine erste eigene Bar in Innsbruck, übernahm ein wenig später das Jimmy's und wurde Teilhaber zweier weiterer Gastronomiebetriebe in Innsbruck. Als Markenbotschafter für verschiedene internationale Getränkemarken wirkte er zudem bei der Konzeptentwicklung mehrerer Bars in Istanbul, Berlin und New York mit.

V.l.n.r.: Gordon Grusdat, Projektleiter & Partner bei Meissl Architects, und Top-Gastronom & Männermodel Selle Coskun





© leisure communications / Florence Steiner / Michael Rathmayr

## Kunstvolle Genusspremiere für Kattus Kunststück – die Große Reserve

Die Sektmanufaktur stellte ihre erste Große Reserve in streng limitierter Auflage vor. Jede der 750 Flaschen ist ein Unikat, das von Alvar Bohrmann handbemalt wurde.

Sie steht nicht nur an der Spitze der österreichischen Sektpyramide, sie ist auch das Beste und Hochwertigste aus der Sektmanufaktur Kattus: das Kattus Kunststück – die Große Reserve, hergestellt nach der Méthode traditionnelle. Das Familienunternehmen übertrifft für die erste Auflage seiner Großen Reserve alle Vorgaben: Statt der geforderten 30 Monate 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. Die glockenreine und würzige Sortenaromatik ist von zartgrünen Äpfeln geprägt, die – typisch für den Grünen Veltliner – den authentischen und eleganten Pfeffernoten weichen. Das Kattus Kunststück – die Große Reserve besticht durch ihre besondere Trockenheit. Mit einer Dosage von nur sechs Gramm pro Liter ist sie im Extra-Brut-Bereich angesiedelt. Die Trauben des reinsortigen Grünen Veltliners stammen aus Martinsdorf von der Riede Ralessen und wurden handverlesen.



## 750 Unikate

„Kattus ist eng mit der österreichischen Kulturlandschaft verbunden. Das zeigt die Große Reserve eindrucksvoll. Zusammen ergeben die 750 Magnum-Flaschen ein Gesamtkunstwerk. Jede Flasche ist ein handbemaltes Unikat und ein Kunstwerk für sich. Wir verbinden Innovation und Tradition: Die Flaschen wurden von Alvar Bohrmann gestaltet und werden den Gästen am Ball der Wiener Philharmoniker serviert. Firmengründer Johann Kattus war Gründungsmitglied des Wiener Musikvereins. Die Partnerschaft mit der Kultur erfüllen wir bereits in fünfter Generation mit neuem Leben und prickelnden Ideen“, erklärt Johannes Kattus.



V.l.n.r.: Maria und Ernst Polsterer-Kattus, Künstler Alvar Bohrmann, Sophie und Johannes Kattus.

## Flaschenkunst

Bohrmann ging mit seiner Arbeit „Pour One Out“ als Sieger eines Künstlerbewerbs in Zusammenarbeit mit der Akademie der bildenden Künste hervor. Seine über 50 Zeichnungen zeigen Figuren aus unterschiedlichen Zeiten und Kulturen: Momente religiöser Opferrituale, Momente des Posens und Prollens, Schiffstauen und ägyptische wie frühchristliche Darstellungen von Libationen. Im Zentrum der Ereignisse steht der Schaumwein, der nicht als Symbol des Luxus, sondern als integrativer Bestandteil des Zelebrierens von besonderen Momenten und Anlässen zur Schau gestellt wird.

Nicht nur die Flasche selbst ist ein Kunstwerk für sich, auch ihre Verpackung. Der Karton zeigt ein ausgewähltes Fragment, das in seinem formsprechenden Charakter die Flaschenzeichnung aufnimmt. In jedem Karton findet sich ein Bild des Gesamtkunstwerks, das die Flasche als Teil des großen Ganzen wahrnehmbar macht.



## Prickelnde Eleganz am Tanzparkett

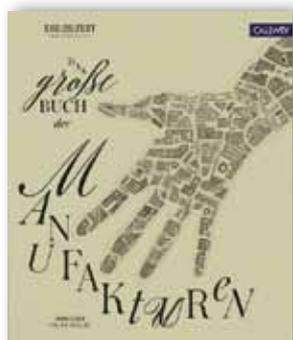
Kattus Kunststück – die Große Reserve wurde in den Logen am 79. Ball der Wiener Philharmoniker am 23. Jänner 2020 ausgeschenkt. In der langjährigen Zusammenarbeit mit dem glanzvollen Ball öffnet sich mit dem Kattus Kunststück ein neues Kapitel, das bildende und darstellende Kultur mit österreichischer Schaumweinkultur verbindet. Das eleganteste Ballereignis des Jahres zieht jedes Jahr zahlreiche internationale Gäste an, die in den Genuss des Kattus Kunststücks gekommen sind. Es präsentierte sich im Rahmen der Ballnacht als Botschafter für herausragende Sektkultur aus Österreich.

## Kattus Kunststück – die Große Reserve

Rebsorten:  
100 Prozent handverlesene Grüner-Veltliner-Trauben  
Jahrgang: 2015  
Herkunft: Ried Ralessen, Martinsdorf im Weinviertel  
Alkohol: 12,5 Prozent  
Dosage: 6 g/l – Extra Brut  
Reifezeit: 40 Monate  
Méthode traditionelle

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





## Das große Buch der Manufakturen

Olaf Salié

Das große Buch der Manufakturen führt ein in die wunderbare Warenwelt der handgefertigten Produkte, die sich der Nachhaltigkeit und Qualität, dem Sinn für Schönheit und der Tradition und Innovation gleichermaßen verpflichtet fühlen. Es ist das umfangreichste Nachschlagewerk der besten Manufakturen in der D/A/CH-Region. Kuratiert und ausgesucht wurden die knapp 300 Manufakturen aus dem Bereichen Möbel, Tischkultur, Körperpflege, Papeterie, Textilien und vielen weiteren Geschäftsfeldern von Olaf Salié in Zusammenarbeit mit der ZEIT.

Gebunden, 416 Seiten, 49,95 €, ISBN: 978-3-7667-2422-9, Callwey



## Best of Interior 2019

Janina Temmen

Best of Interior ist der wichtigste Wohndesign-Award für Innenarchitekten und Interior Designer. Gesucht wurden auch in diesem Jahr wieder herausragende Einrichtungskonzepte: harmonisch, wohnlich, zeitgemäß und persönlich. In individuellen Wohn-Geschichten porträtiert die Autorin Janina Temmen die Konzepte. Jedes einzelne Projekt ist besonders, überraschend und ästhetisch. In Summe bilden die Geschichten die gesamte Bandbreite des Interior Design im Wohnbereich ab.

Gebunden, 280 Seiten, 59,95 €, ISBN: 978-3-7667-2421-2, Callwey

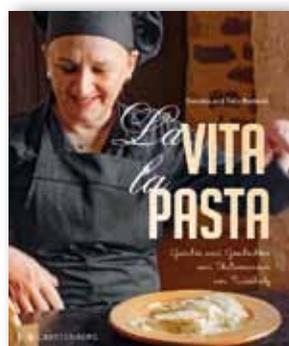


## Erfolgreich in der Privathotellerie

von Freyberg/Gruner/Lang

Wie gelingt es, sich am hart umkämpften Hotelmarkt mit seinem Privathotel von der Masse abzuheben, seinem Hotel ein einzigartiges „Gesicht“ zu geben? Die Autoren haben mit ihrem Buch einen unverzichtbaren Ratgeber geschaffen, der wissenschaftliche Erkenntnisse genauso berücksichtigt wie die langjährige praktische Erfahrung etablierter, sehr erfolgreicher Privathoteliers. Dazu ist es ihnen gelungen, außergewöhnliche Hotelunternehmen herauszufiltern und die Verantwortlichen für ein Interview zu gewinnen.

Hardcover, 224 Seiten, 270 mm x 200 mm, 49,90 €, ISBN: 9783875150667, Matthaes Verlag

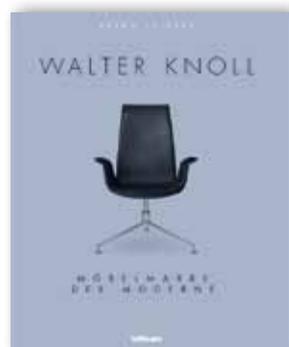


## La Vita, la Pasta – Gerichte und Geschichten von Italienerinnen am Nudelholz

Daniela und Felix Parenzi

Hausgemachte Nudeln sind in Italien unverzichtbar. Vom Lago Maggiore bis ins sonnige Salento ist die Kunst der Herstellung und Zubereitung fest in Frauenhand. Daniela und Felix Parenzi haben sie in ihren Küchen besucht, ihnen über die Schulter geschaut, haben ihre herzerwärmenden Erlebnisse und die köstlichsten 70 Rezepte in diesem Buch angerichtet.

Gebunden, 192 Seiten, 19,5 x 23,5 cm, farbig illustriert, 28,80 €, ISBN 978-3-8369-2166-4, Gerstenberg



## Walter Knoll – Möbelmarke der Moderne

Bernd Polster

Als jüngst das Thomas Mann House in Los Angeles von der Bundesrepublik gekauft wurde, griff man bei der Einrichtung auf Polstermöbel der Marke Walter Knoll zurück, um deutsche Kreativität und wirtschaftskulturelle Leistungsfähigkeit zu illustrieren. Der spannend erzählte Werdegang des Unternehmens zeigt, dass im Raum Stuttgart, einer der stärksten Wirtschaftsregionen der Welt, schon vor 150 Jahren Design und Kultur zu blühen begannen und die Stadt so zu einem Zentrum der Moderne wurde.

Hardcover, 352 Seiten, 25 x 32 cm, 200 Farb- und 200 Schwarz-Weiß-Fotografien, 50,00 €, ISBN 978-3-96171-098-0, Verlag teNeues

# Premium-Geschmack

Die 25. Edition der METAXA Private Reserve ist die perfekte Ergänzung zum METAXA 12 Sterne und METAXA Angels' Treasure Single Cask Strength, Nr. 1019.

Das Besondere an METAXA sind die Rezeptur und die typische Sanftheit und Ausgewogenheit im Geschmack. Er wird heute nach wie vor in Griechenland und mit der gleichen traditionellen Methode und Sorgfalt hergestellt, die Spyros Metaxa bereits vor über einem Jahrhundert seinen Produkten zukommen ließ. Verfeinert werden die Weindestillate mit ausgesuchten Muskatellerweinen und einem geheimen Bouquet aus mediterranen Kräutern und Rosenblättern, die dem METAXA die Sanftheit im Abgang verleihen.

## METAXA PRIVATE RESERVE

Die METAXA Private Reserve war die erste Eigenkreation von Metaxa Master Constantinos „Costas“ Raptis, als er 1992 zum fünften Kellermeister des Hauses Metaxa ernannt wurde. Seither wird die METAXA Private Reserve jedes Jahr aus nur einem einzigen Fass in einer streng limitierten Anzahl in ganz besondere Dekanter abgefüllt. Jeder Dekanter ist nummeriert, von Costas Raptis signiert, ästhetisch in der Erscheinung und minimalistisch im Design. Der große Eichenkorken mit der Prägung spiegelt die Verbundenheit zur Natur wider. METAXA Private Reserve genießt man am besten pur oder mit einem Eiswürfel.



## METAXA Angels' Treasure Single Cask Strength, Nr. 1019

Im Jahr 2015 kreierte Metaxa Master Costas Raptis die erste Edition des METAXA Angels' Treasure, eine Mischung aus gereiften Muskatellerweinen und exquisiten Weindestillaten. Die Spirituose in Cask Nr. 1019 ist so kostbar, dass nur 4.500 Karaffen abgefüllt wurden. Jede Einzelne verfügt über eine Seriennummer, das Siegel des Salamina-Kriegers in Gold und ein elegantes Design, das an die geschwungene Form von Engelsflügeln erinnert. Gekrönt von einem einzigartigen Verschluss, der einen Tropfen des kostbaren Inhalts darstellt, ist jede Karaffe ein wahres Kleinod, das die Einzigartigkeit der bernsteinfarbenen Spirituose widerspiegelt. METAXA Angels' Treasure Single Cask Strength wird vorzugsweise pur getrunken.

## METAXA 12 STERNE

Die einzigartige Sanftheit von METAXA 12 Sterne ist das Ergebnis außergewöhnlichen handwerklichen Könnens. Subtile Anklänge von Eichenholz, Früchten und Gewürzen geben einen ersten aromatischen Eindruck. Getrocknete Blumen und Kräuter, Kaffee und Schokolade harmonieren mit getrockneten Zwetschken und Orangenschalen. Ein Hauch von honigsüßen Feigen sorgt für ein samtiges, seidiges Geschmackserlebnis. Eine Ahnung von Gewürzen und Orangenschale rundet das ganze sinnliche Erlebnis ab.

Alle drei METAXA-Spezialitäten präsentieren sich im neuen Design und sind bereits in der heimischen Gastronomie erhältlich.

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



# Moin Moin

Mit dem neu eröffneten Courtyard by Marriott wird ein „designter“ Anker in der Hamburger City ausgeworfen.

Fotos: Marriott International

Hamburg ist ja immer eine Reise wert, zumal die Atmosphäre der alten Hansestadt auch zum wiederholten Male Faszination auf die Besucher ausübt. Da muss man nicht Vergleiche und Attribute wie „Das Venedig des Nordens“ heranziehen. Maritim geprägte Architektur, alte Schiffscontainer und verschlungene Kanäle – Seitenarme der Elbe – bilden die Kulisse für den modernen Spirit der Stadt. Verschiedene Museen, feinstes Seafood und das berühmte Nachtleben machen die Stadt zu einer durch und durch lebendigen Metropole. Die Kanäle, das Meer, die Altstadt und die zahlreichen fashionablen Einkaufsgeschäfte zeichnen sich durch noble Eleganz, Hamburger Understatement und viel Geschmack aus. So verhält es sich auch mit dem jüngsten Hotelprojekt aus dem Hause Marriott. Mit der Eröffnung des

Courtyard by Marriott Hamburg City ist die Marke nun zweimal in der Hansestadt vertreten. Das 277 Zimmer umfassende Haus, ein neu aufgezogener Bau, befindet sich in ziemlich zentraler Innenstadtlage, unweit zahlreicher Restaurants, Läden, kultureller Sehenswürdigkeiten und Geschäftsvierteln.

## Rund ums Wasser

„Wir freuen uns sehr, neben dem Courtyard Hamburg Airport nun erstmals auch ein Haus in der Innenstadt zu haben“, so John Licence, Vice President Premium and Select Brands für Europa bei Marriott International. „Hamburg ist als führender Wirtschaftsstandort bekannt. Das Hotel ist also ideal für individuell reisende, zukunftsorientierte Gäste geeignet, die unterwegs das Geschäftliche mit dem Angenehmen verbinden wollen.“ Modernes Interieur, Blautöne und von der Stadt inspirierte Aufnahmen der Hamburger Fotografin Ester Haase prägen die helle, offen gestaltete Lobby. In gemütlichem Ambiente können Gäste hier wahlweise arbeiten oder entspannen. Die verschiedenen Räume rund um die Lobby scheinen ineinanderzufießen und präsentieren sich hell, freundlich, ohne unnötigen Schnickschnack oder zu viel gewolltes Design.

## Essen wie am Markt

Das Restaurant „Böckmann’s“, ebenfalls ein neues, einzigartiges Markthallenkonzept, serviert Hamburger Spezialitäten der Saison, zubereitet in einer Showküche, während an einer eigenen Tartar-Bar





Rinder-, Lachs- oder Gemüsetartar mit Soßen wie Miso-Nussbutter zusammengestellt werden kann. Man verschreibt sich hier ganz bewusst dem „Tartar“ – die Qualität und die Präsentation überzeugen für eine Hotelküche beeindruckend. Darüber hinaus gibt es Snacks zum Mitnehmen, von gesunden Kleinigkeiten bis hin zu kompletten Mahlzeiten. Die Bar wartet zudem mit besonderen Cocktails auf, darunter der traditionelle Hamburger Minz-Gin-Tonic, den man übrigens unbedingt verkosten sollte, sowie regionale und internationale Weine.

Geschäfts- und Privatreisende. Die fünf geräumigen Junior-Suiten bieten einen separaten Wohnbereich, Schlafcouch, Esstisch, Badewanne und Dusche. Auch hier wirkt nichts „aufgesetzt“, sondern chic und modern, auf jeden Fall gekonnt reduziert auf das Wesentliche. Für Tagungen und Veranstaltungen stehen 454 m<sup>2</sup> an flexibel gestaltbaren Flächen zur Verfügung, die sich in acht separate Räume unterteilen lassen. Der Fitnessbereich erstreckt sich auf 65 m<sup>2</sup> und der Spa umfasst Sauna und Ruheraum – ideal nach einem langen Tag auf den Beinen.

### Wohlfühlambiente

Die großzügigen, modernen Zimmer sind mit buntem Bettkopfteil, das Hamburgs Kanäle zeigt, ausgestattet und verfügen zudem über helle Holzmöbel, 49-Zoll-Fernseher, schnelles WLAN und eine ergonomisch gestaltete Arbeitsecke – ideal für

### Fazit

Eine gelungene Hotelöffnung mit einem durchdachten Kulinarikkonzept, das sicher auch Einheimische sehr bald schätzen werden, zumal auch die Preisgestaltung sehr moderat ausgefallen ist.

Courtyard by Marriott zählt europaweit nun mehr als 60 Häuser. In den nächsten Jahren sind weitere Eröffnungen in wichtigen Wachstumsmärkten wie England und Frankreich, aber auch in neueren Regionen wie Armenien und Island geplant. Innovation wird bei der Marke großgeschrieben, um auf die sich ständig wandelnden Bedürfnisse der Gäste einzugehen. Zu den neuesten Zimmerdesign-Features zählen gemischt nutzbare Bereiche zum Arbeiten, Schlafen, Entspannen und Styling.

### HOTEL&DESIGN-Bewertung

|             |   |   |   |   |   |
|-------------|---|---|---|---|---|
| Architektur |  |  |  |  |   |
| Design      |  |  |  |  |   |
| Kulinarik   |  |  |  |  |  |
| Service     |  |  |  |  |   |



© Courtyard by Marriott Hamburg City/Jenzer Eggers/Anthoni/Jenzer



# Die Radisson Hotel Group eröffnet siebtes Hotel in Dubai

Das neue, designorientierte Hotel setzt die Expansion der Radisson Hotel Group in wichtigen Metropolen weltweit fort und ist das siebte Hotel der Gruppe in Dubai.

Das Radisson Blu Hotel „Dubai Canal View“ vereinbart einzigartigen Spirit mit einem aufregenden Design. Das Hotel liegt in der größten und beeindruckendsten Hafenanlage der Welt und bietet einen spektakulären Blick auf den Hafen und den Downtown Dubai District. Die 206 stilvollen Zimmer mit fantastischer Sicht warten auf mit einem bemerkenswerten Komfort, einzigartigen Annehmlichkeiten und einem malerischen Blick auf den Dubai-Kanal und die Innenstadt der Glitzermetropole. Hotelgäste haben zudem freien Zugang zum Fitnesscenter sowie zum Pool, Spa und Kinderclub des Hotels.

## Vielfalt

Die Restaurants und Bars des Hotels punkten mit einer stilvollen Umgebung und bieten eine große Auswahl für die unterschiedlichsten Geschmacksvorlieben. Das im zweiten Stock gelegene BAI ist ideal, um die neuesten Sportereignisse zu verfolgen oder einfach nur einen geselligen Abend zu genießen. Die Gäste können sich bei wichtigen Spielen mit einer Pizza direkt aus dem Holzofen stärken oder köstliche Snacks und Getränke genießen. Die Terrasse ist der ideale Ort für ein lässiges und zugleich elegantes Speiserlebnis.

Ob legeres Floatlife oder ein Platz am Pool – das Shelf hat alles. Die trendige 180°-Terrasse ist von Sonnenaufgang bis Sonnenuntergang geöffnet und somit ideal, um sich am Pool zu sonnen und dabei köstliche Gerichte mit leichten und frischen Aromen zu genießen. Raffiniert und doch entspannt ist das hoteleigene Bake House, der perfekte Ort, um einen köstlichen Kaffee zu trinken oder einen leichten Happen zu essen. International inspirierte Speisen bietet The Larder. Das Restaurant setzt ganz auf frische Zutaten und lokale Produkte, den täglichen Auftakt dafür bildet das beliebte Super-Frühstücksbuffet von Radisson Blu.

## Leisure

Das Dreamwork's Spa des Hotels bietet eine breite Palette von Behandlungen und Entspannungstechniken aus aller Welt an, in eleganten Behandlungsräumen mit Blick auf den Dubai Water Canal. Zusätzlich zu den Spa-Dienstleistungen verfügt das Radisson Blu Hotel „Dubai Canal View“ über ein voll ausgestattetes Fitnessstudio und einen Außenpool. Das Radisson Blu Hotel „Dubai Canal View“ verfügt über modernste Tagungs- und Veranstaltungsräume und ist für Veranstaltungen jeder Größenordnung bestens gerüstet. ▀

# Paris, mon amour

Die Hotelgruppe „Mama Shelter“ hat nun das zweite Haus in der französischen Metropole eröffnet.



Die innovative Boutique-Hotelmarke hat damit im Messeviertel Porte de Versailles einen neuen Hotspot mit 207 Zimmern für Design-Liebhaber geschaffen, von dem aus man sowohl alle Sehenswürdigkeiten leicht erreichen als auch den typischen französischen Lifestyle erleben kann.

Das neue Mama Paris West liegt in einem lebendigen Viertel nur wenige Minuten vom Pariser Zentrum entfernt. Entspannt wird auf dem 260 Quadratmeter großen Rooftop, in der Sauna oder bei Live-Konzerten, die regelmäßig am Wochenende bei Mama stattfinden. Etwas mehr „Action“ finden Gäste dank Kicker, Pingpongischen, einem hoteleigenen Mini-Basketballplatz sowie Fitnesscenter. Sich kreativ austoben? Auch das geht hier: Im Hotel-Shop werden eigene Designs und Bilder auf Taschen oder T-Shirts gedruckt.

Die Architektur des Mama Shelter Paris West stammt aus der Feder von Jean-Michel Wilmotte, während die 207 Zimmer von den bekannten Innenarchitekten Dion & Arles design wurden.

## Kreativität en gros

Im Inneren herrscht eine wilde Mischung von Farben, Formen und Materialien wie Bast, Holz oder Stoff, die das Hotel zu einer bunten Oase machen. Für Mama typisch, ist auch die Decke des Restaurants wieder ein wahrer Hingucker: Die handgemalten Kreidezeichnungen auf schwarzem Hintergrund vom französischen Künstler Beniloy beherrschen den Raum und erzählen die Geschichte der Stadt sowie von Mama. Aber auch die Küche überzeugt: So dürfen sich Gäste in dem 445 Quadratmeter großen Restaurant auf hausgemachte und authentische Gerichte, die in Kooperation mit 3-Sterne-Koch Guy Savoy entstanden, freuen.

Für Meetings gibt es neun sogenannte Ateliers für bis zu 110 Gäste, alle in unterschiedlicher und ausgefallener Optik. Das Abenteuer Mama Shelter begann 2008 mit dem Mama Paris East. Heute finden sich die einzigartigen Hotels in Städten wie Marseille, Toulouse, Belgrad, Prag, Los Angeles, London und Lille.

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





## Vollständige Transformation



Sheraton Hotels & Resorts präsentiert das umfassend renovierte Sheraton Grand Warschau. Im Herzen der historischen Hauptstadt Polens gelegen, zählt das Hotel mit seinen 350 Zimmern zu den ersten Sheraton-Häusern weltweit, in denen die Elemente des neuen Markenkonzepts zum Tragen kommen.

Zurück zu seinen Ursprüngen als Treffpunkt für Einheimische und Reisende, dieser Gedanke spielt bei der Neugestaltung der traditionsreichen Marke die tragende Rolle. Neben den vertrauten Annehmlichkeiten und der gewohnt entspannten Atmosphäre der Marke Sheraton genießen Gäste nun dank sorgfältig durchdachter Renovierungen und Neugestaltungen eine neue Art der Zugehörigkeit und Gemeinschaft. Die einladende, inspirierende Lobby verfügt über einen ausgeklügelten Community-Table mit integrierten technischen Funktionalitäten, an dem Gäste und Einheimische miteinander oder nebeneinander arbeiten, essen, trinken und verweilen können. Für Telefonate können sich Gäste in schallisolierte Kabinen zurückziehen und so Gespräche in Ruhe tätigen. Die von Goddard Littlefair entworfene Lobby spiegelt die kontrastreiche und wandlungsvolle Geschichte Warschaws wider. So wurden Materialien und Muster modern miteinander kombiniert und zahlreiche Kunstwerke angebracht, wobei das Interieur in zarten Cremefarben und Blautönen gehalten ist.

Zwei neue Restaurants kommen mit der Renovierung zum bestehenden Mezzano hinzu, die vom polnischen Chefkoch Marcin Sasin geleitet werden. Das italienische Restaurant Cucina Mia begrüßt seine Gäste in freundlicher Atmosphäre an einem Gemeinschaftstisch in einem offenen, hellen und lichtdurchfluteten Raum. Neben einem Wandbild der lokalen Künstlerin Agata Czeremuszkin-Chrut prägen die Farben Olivgrün, Rot und Hellbraun den Raum. Das Innendesign wird von tiefem Blaugrün und hellen Korallenfarben sowie orientalischen Dekorelementen bestimmt und die offene Küche bietet den Gästen kurzweilige Einblicke ins dortige Geschehen.

Die modernen, von Alex Kravetz entworfenen Gästezimmer begeistern mit natürlichem Licht und einem atemberaubenden Blick über die Stadt und bieten ein zeitgemäßes, wohnliches Ambiente samt Hightech-Annehmlichkeiten. Elf flexible Konferenzräume mit einer Fläche von insgesamt 1.125 m<sup>2</sup> eignen sich sowohl für Meetings als auch für Großveranstaltungen. Zu den umfangreichen Wellness- und Fitness-Einrichtungen gehören ein hochmoderner Fitnessraum, drei Behandlungsräume, eine Sauna, ein Dampfbad sowie Ruheräume.

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



## Der Wirt als Pädagoge

Die Themen „Umwelt“ und damit verbunden „Nachhaltigkeit“ sind mittlerweile in aller Munde, und das ist ja auch gut so. Den Konsumenten sollte endlich bewusst sein, dass ein gutes Stück Fleisch, ein knackiges Gemüse oder ein saftiger Apfel, so sie mit Qualitätskriterien gezüchtet wurden, eben ihren Preis haben. Lebensmittel als Diskontware zu sehen ist meiner Meinung nach ein Anachronismus par excellence. Ein gutes Produkt, in dem viel Zeit und Liebe steckt, ist gesund und schont die Umwelt. Der Idealfall lässt sich so skizzieren: Die Milch und die Eier vom Milchbauern gleich um die Ecke, das Getier ebenfalls, das Gemüse und die Kräuter vom eigenen Garten und das Obst vom Bauern – erraten, ebenfalls um die Ecke. Die Wirklichkeit schaut natürlich etwas anders aus. Ein großes Urlaubshotel kann schwerlich die Masse an Produkten, die tagtäglich benötigt werden, vom Bauern um die Ecke beziehen. Und ich denke da nicht nur an Milch, Eier und Gemüse, sondern an die vielen Rinder- und Lambraten, die tagtäglich in der Hotelküche verarbeitet werden. Hier ist Ehrlichkeit angesagt. Und hier könnten Wirte zu Lehrern für eine Philosophie werden, die endlich in die Köpfe aller Gäste/Konsumenten gelangen sollte. Das Motto ist eigentlich einfach – Ich als Wirt bemühe mich, möglichst viele Bauern aus der Umgebung, aus den unmittelbaren Regionen als Lieferanten zu gewinnen, versuche vieles in meinem eigenen Gasthausgarten anzubauen und schaue, dass der biologische Fußabdruck möglichst gering ausfällt. So all dies in Eigeninitiative nicht gelingt, vertraue ich mich einem Großlieferanten an, der dieselbe Philosophie verfolgt. Alles ist heutzutage möglich, man muss es nur wollen, aber auch bereit sein, dafür mehr zu zahlen. Wenn der Wirt teurer einkauft, weil er Qualität haben will und nicht ein Massenprodukt fraglicher Herkunft, muss er naturgemäß dies auch seinen Gästen weiterverrechnen. Wo liegt das Problem? Immer mehr Menschen bzw. Gäste sind bereit, für Qualität auch mehr zu bezahlen, und diejenigen, die noch nicht so weit sind, die muss man langsam, aber sicher dorthin erziehen. Mit Mittagsmenüs um 8 Euro geht das aber nicht – da muss die Qualität auf der Strecke bleiben. Wer da was anderes behauptet, ist nicht wirklich ehrlich zu seinen Gästen. Bei diesem Preis kann das Fleisch nicht wirklich von heimischen Tieren kommen, und das Gemüse kommt eher aus spanischen oder holländischen Zuchtfarmen. Und wer auf seine Speisekarte im Winter noch immer Erdbeeren setzt, sollte vom Gast insofern bestraft werden, als dass diese Erdbeeren nicht bestellt werden. Ich bin überzeugt davon, dass es immer mehr Gäste gibt, die dies auch so sehen, und wie gesagt, die anderen sollten vom Anbieter, sprich Wirt, dorthin „erzogen“ werden. Nicht mit erhobenem Zeigefinger, sondern mit einfachem Menschenverstand,

meint Ihr anonymus.

*H&D gibt in jeder Ausgabe einer bekannten Persönlichkeit die Möglichkeit, über in der Branche diskutierte oder relevante Themen zu schreiben.*

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

*Leserbriefe: [anonymus@hotel-und-design.at](mailto:anonymus@hotel-und-design.at)*

## Vorschau auf H&D Nr. 2 | April/Mai 2020



### Luxus auf Ibiza

Gelegen am Rande eines Pinienwaldes an der Westküste Ibizas, offeriert 7Pines Kempinski eine Symbiose aus Ibiza-Flair und entspanntem Luxus. Das All-Suite-Resort spiegelt das Flair der Insel authentisch wider und ergänzt es mit modernen Designelementen.

### Der gesunde Schlaf

Gut schlafen im Hotel – einer der zentralen Punkte, um Stammgäste zu generieren. Vom Bett über Matratzen bis zur Bettwäsche und, auch ganz wichtig, zu Pölstern. Der perfekte Schlaf umfasst mehrere Komponenten. Wir zeigen Ihnen, wie man Gäste richtig bettet.



Das Forschungszentrum in der Hagleitner Zentrale entwickelt wirksame Stoffe für einwandfreie Hygiene.

### Reinigung & Hygiene

Gäste müssen sich im Hotel, im Restaurant, im Waschraum und im Spa wohl und sicher fühlen. Speziell in hochsensiblen Zeiten mit hoher Ansteckungsgefahr ist oberste Hygiene angesagt – nicht nur in der Küche.



© HEFEL

### FOOD&DESIGN

#### Der Griller ist angefeuert

Was kommt heuer auf den Grill? Wir bringen Trends, die auch Ihr Grillfest zum erfolgreichen Event werden lässt.

#### Sommerliche Durstlöcher



Tafelberg



Montenegro Amaro Italiano

Der nächste Sommer kommt bestimmt, und die Gastgärten füllen sich – Party ist angesagt. Wir präsentieren Drinks, die dabei nicht fehlen sollten.

Erscheinungstermin: 20. April, Redaktionsschluss: 23. März 2020

## HOTEL & DESIGN IM TOP-FORMAT

|  |  |   |   |  |  |
|--|--|---|---|--|--|
| <p><b>1 Seite</b><br/>abfallend:<br/>214 x 305 mm<br/>(+ 3 mm Überfüller)<br/>U2 und U3<br/>208 x 305 mm<br/>(+ 3 mm Überfüller)</p> <p><b>€ 4.600,-</b></p> | <p><b>1/2 Seite hoch</b><br/>abfallend:<br/>104 x 305 mm<br/>(+ 3 mm Überfüller)<br/>oder<br/>Satzspiegel:<br/>87 x 252 mm</p> <p><b>€ 2.900,-</b></p> | <p><b>1/2 Seite quer</b><br/>abfallend:<br/>214 x 150 mm<br/>(+ 3 mm Überfüller)<br/>oder<br/>Satzspiegel:<br/>178 x 126 mm</p> <p><b>€ 2.900,-</b></p> | <p><b>1/3 Seite hoch</b><br/>abfallend:<br/>72 x 305 mm<br/>(+ 3 mm Überfüller)<br/>oder<br/>Satzspiegel:<br/>56 x 252 mm</p> <p><b>€ 2.350,-</b></p> | <p><b>1/3 Seite quer</b><br/>abfallend:<br/>214 x 102 mm<br/>(+ 3 mm Überfüller)<br/>oder<br/>Satzspiegel:<br/>178 x 84 mm</p> <p><b>€ 2.350,-</b></p> | <p><b>1/4 Seite hoch</b><br/>abfallend:<br/>104 x 150 mm<br/>(+ 3 mm Überfüller)<br/>oder<br/>Satzspiegel:<br/>87 x 126 mm</p> <p><b>€ 1.800,-</b></p> |
|--|--|---|---|--|--|

Alle Preise sind Nettopreise zuzüglich 20 % Mwst. plus 5 % Werbeabgabe.

## IMPRESSUM

Offenlegung nach § 25 Mediengesetz

**Grundlegende Richtung:**

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

**Medieninhaber und Herausgeber:**

Peter A. de Cillia, Brigitte Strohmayer

**Verlags- und Redaktionsadresse:**

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

**Redaktionsleitung und Chefredakteur:**

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

**Verlags- und Produktionsleitung:**

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

**Redakteure dieser Ausgabe:**

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

**Lektorat:**

Jorgi 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: GuitarHotel/Ralph Notaro

**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 Münnchendorf  
UID-Nr. ATU62346866

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

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

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Verlages. Vorbehaltlich Satz- und Druckfehler. Derzeit gilt die Anzeigenpreisliste 2020.

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

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

# KATTUS

STIL UND QUALITÄT SEIT 1857



WWW.KATTUS.AT

f kattus

Instagram kattus\_sekt

NESPRESSO®  
PROFESSIONAL



## EIN BESONDERES KAFFEE-ERLEBNIS

Und so individuell wie Ihre Gäste.

### NESPRESSO MOMENTO

JETZT  
WILLKOMMENS-  
ANGEBOTE  
ENTDECKEN

FÜR INSPIRIERENDE  
KAFFEE MOMENTE

*what else?*

