HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Nr. 4 | August/September 2020

HOTEL & DESIGN | Fachmagazin für Hotellerie & Gastronomie | Cover: Mandarin Oriental | € 6,– | Peter A. de Cillia, Rainergasse 16/2, 1040 Wien | Österreichische Post AG | 02Z042006 M | Retouren an PF 555, 1008 Wien

HOTEL & DESIGN

Wohlfühlen im Hotelzimmer

AUTO & DESIGN

Mobilität neu durchdacht

FOOD & DESIGN

Kaffee & süße Verführungen

BESTE DRUCKQUALITÄT
ZUM GÜNSTIGEREN PREIS.
RE-START ZUM
BEST-PREIS.
MINDESTENS
10%*
GÜNSTIGER
office@
bauermedien.at
BAUER MEDIEN
WIR MACHEN DRUCK. SIE HABEN LUFT.
*abhängig von jeweiliger Drucktechnik und Produktionsverfügbarkeiten. Angebot gültig bis zum 30.10.2020
BAUER MEDIEN PRODUKTIONS- & HANDELS- GmbH
Baumannstraße 3/19 | A-1030 Wien | Tel: +43 1 876 61 61-45 | office@bauermedien.at | www.bauermedien.at

Der CR bei einem „Spritzwein“ in einem Grinzinger Weingarten.

Verehrte Leserschaft!

Das Leben, die Umgangsformen, das Reisen – alles hat sich in den letzten Monaten verändert. Und es wird sicher noch eine Weile so bleiben, zumindest bis man einen geeigneten Impfstoff gefunden hat. Bei allen Krisen, die die Menschheit bis jetzt durchzustehen hatte, könnte nun endlich der Zeitpunkt gekommen sein, an dem nicht nur ein paar wenige Lehren daraus ziehen, sondern sehr viele. Das immer Mehr, das immer Schnellere und immer Selbstverständlichere könnte zumindest ansatzweise der Entschleunigung Platz machen. Bei allen verständlichen Überlegungen für wirtschaftliche Erfolge sollte man den Zeitpunkt des wirtschaftlichen Einbruchs nutzen und der Qualität und Beständigkeit mehr Sympathie entgegenbringen. Ein kleines Beispiel dafür? Ein übervolles Haus bringt viele Gäste. Fühlen die sich aber wirklich wohl, und stimmt da auch der Pro-Kopf-Umsatz? Wäre es nicht besser, sich auf weniger Gäste zu konzentrieren, die Qualität damit zu heben und den Gast dadurch viel leichter dazu verführen, mehr zu konsumieren? Wie auch immer, der Markt wird in Zukunft noch viel mehr entscheiden, wohin die Reise geht, und da könnte österreichisches Know-how, das ja speziell in der heimischen Hotellerie und Gastronomie immer eine gewisse Vorreiterrolle innehatte, wieder mit innovativen Ideen punkten. Das richtige Wohlfühlambiente, die regionale Küche, die dieses Wort auch verdient, und Gastgeber, die an erster Stelle Dienstleistung und nicht nur Profit vermitteln, könnten da einen Erfolgsweg beschreiten. Wir versuchen für genau diese Zielgruppe ein idealer Ideenlieferant zu sein.

Bei uns finden Sie Produkte von Qualitätsherstellern, die helfen Ihr Haus nicht zu behübschen, sondern zu verschönern und zwar nachhaltig. Bei uns finden Sie Ideen, wie sie durch Küche und Keller bei Ihren Gästen punkten können. Und auch hier steht immer wieder Qualität im Vordergrund, geschaffen von Produzenten, die ihr Handwerk verstehen. Der Gast von heute ist sehr verwöhnt, sehr flexibel, sehnt sich nach Ruhe, Geborgenheit, natürlich auch Abenteuer – aber diese müssen nicht in Massenbesäufnissen enden. Denn eine prinzipielle Frage sollten Sie sich stellen – brauchen und möchten wir einen „Ballermann“ in den Alpen? Ich glaube, die Branche könnte darauf ruhig verzichten, denn der Slogan „Weniger ist mehr“ macht immer mehr Sinn,

meint Ihr

Peter A. de Cillia
Chefredakteur

H&D INFORMIERT

Editorial ... SEITE 3
News ... SEITE 5
Buchtipps ... SEITE 50
Kolumne Anonymus ... SEITE 57
Vorschau, Impressum ... SEITE 58

HOTELS & GASTRONOMIE

Hotel Gut Brandlhof ... SEITE 8
Mandarin Oriental Vienna ① ... SEITE 21
Berg-Chalet Schmiedalm ② ... SEITE 22
Therme Laa – Hotel & Silent Spa ③ ... SEITE 24
Mountain Wellnesshotel Almgut ④ ... SEITE 25
Emser Thermenhotel ⑤ ... SEITE 26
Hotel Chesa Valisa, Kleinwalsertal ⑥ ... SEITE 44
Hanner mag man eben ⑦ ... SEITE 48
Verwöhnhotel Sonnhof im Salzachtal ⑧ ... SEITE 51
Lefay Resort & SPA Lago di Garda ⑨ ... SEITE 52
Hyperion Hotel in Leipzig ⑩ ... SEITE 55

INTERIEUR & DESIGN

Hotelzimmer zum Wohlfühlen ... SEITE 11
Fliesenverlegung im Hotel Alpen Tesitin SEITE 12
Boden-Innovationen ... SEITE 14
Tischlerarbeiten im Moar Gut ... SEITE 15
Hotelausstattung ... SEITE 16
Büromöbel aus Österreich ... SEITE 18

FOKUS

Das Wettrennen um den Inlandsgast ... SEITE 20
Perfekter Druck, perfekter Preis ... SEITE 28
Auto-Special: Mobilität neu durchdacht SEITE 30
Nachhaltiges Restaurantdesign – Teil III SEITE 34
Tabakkonsum neu erfunden ... SEITE 46

FOOD & DESIGN

Kaffee & süße Verführungen ... SEITE 36
Für Naschkatzen ... SEITE 37
Wiberg Genusswelt: Süße Saucen ... SEITE 38
Kaffeegenuss ... SEITE 39
Kaffeespezialitäten-Profi ... SEITE 40
Kaffee- und Teeprodukte ... SEITE 42
Sommer im Glas ... SEITE 43
Ausnahme-Champagner ... SEITE 47

Patricia Yeo © Maslina Resort

Von Manhattan nach Hvar

Die „Mindful Luxury"-Philosophie des neuen Maslina Resorts, das Anfang August auf der kroatischen Insel Hvar eröffnet hat, erstreckt sich bis in seine Küche. Traditionelle mediterrane Gerichte modern interpretiert. Um dieses Konzept mit Leben zu füllen, konnten die Betreiber die mehrfach ausgezeichnete Köchin Patricia Yeo gewinnen. Nach vielen Jahren in New York City, wo ihr Restaurant AZ im Jahr 2002 mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde, und Stationen in Las Vegas, London und Singapur ist Yeo schon jetzt begeistert von der Produktvielfalt vor ihrer neuen Haustüre auf Hvar.

Premium ECO Resort

Das Priesteregg Premium ECO Resort im Salzburger Land empfängt seit Dezember 2019 seine Gäste zusätzlich in der neuen Villa Etaner und der Wilderer Villa. Diese zwei exklusiven Unterkünfte erweitern das Portfolio des Resorts. Außerdem wartet das Priesteregg Bad mit seinem fast schwebend wirkenden Himmelbecken auf die Villen- & Chalet-Bewohner und sorgt für Erholung und Entspannung auf jeder Ebene. Alles in einem steht das Resort für grünen Luxus, kombiniert mit maximaler Privatsphäre, exquisitem Hotelkomfort und herzlicher Gastfreundschaft.

Auszeichnungen für Sani Resort

An der Küste der bekannten Kassandra-Halbinsel gelegen, präsentiert sich das Sani Resort auf einem 1.000 Hektar großen Gelände mit Naturschutzgebiet als wahres Hideaway. Es umfasst fünf 5-Sterne-Hotels. Das preisgekrönte Familien- und Beach-Hotel Sani Resort erhält bei den diesjährigen „TripAdvisor Travellers' Choice Awards" Auszeichnungen in verschiedenen Kategorien. Das Sani Dunes wurde in diesem Jahr als eines der 25 besten Hotels der Welt ausgezeichnet. Das stylische Adult-friendly-Hotel liegt direkt am Strand und besitzt den größten beheizten Außenpool Griechenlands. Eine Auszeichnung der 25 besten Familienhotels der Welt erhielt das Porto Sani. In der Kategorie Familienhotels konnte sich das Hotel, welches in diesem Jahr mehrere Millionen in Renovierungsmaßnahmen investiert hat, den zweiten Platz in ganz Griechenland sichern.

Radisson Blu

Radisson Blu, die Upper-upscale-Marke der Radisson Hotel Group, hat das Radisson Blu Resort Maldives eröffnet, ein privater Rückzugsort im Alifu-Dhaalu-Atoll und das erste Anwesen der Gruppe auf den Malediven. Das Resort befindet sich auf der Insel Huruelhi und einer weiteren kleinen Insel, nur 105 Kilometer entfernt vom internationalen Flughafen Velana in der Hauptstadt Malé.

Hohe Wertschätzung

Balsam für die Seele in diesen schwierigen Zeiten: Simon Petutschnig, der aus Eberstein in Kärnten stammende Küchenchef im exklusiven Restaurant FERA in Palma, wurde von den internationalen Gästen des Tripadvisor sowie dem renommierten Reisemagazins Condé Nast nun als eine der besten Adressen Mallorcas ausgezeichnet.

Simon Petutschnig (links), Ivan Levy

©fera

Neues ibis Styles

Die trendige Economy-Marke ibis Styles von Accor setzt ihren Expansionskurs weiter fort und eröffnete kürzlich das ibis Styles Parndorf Neusiedler See. Das ca. 50 km südlich von Wien gelegene Hotel befindet sich neben dem größten Designer-Outlet Mitteleuropas nahe dem Neusiedler See. Als Betreiber des Hauses fungiert die tristar GmbH, die als Franchisenehmer in Österreich bereits das ibis Styles in Klagenfurt führt. Das Designhotel verfügt über 136 komfortable Zimmer mit High-speed-WLAN, Flatscreen-TV und Klimaanlage.

© Andreas Kolarik/Reed Exhibitions

Vorbereitungen für „Alles für den Gast“

Am 14. Juni hat die Österreichische Bundesregierung die gesetzlichen Rahmenbedingungen zur Abhaltung von Messen veröffentlicht und somit die langersehnte Planungssicherheit für Veranstalter und Aussteller der führenden Gastronomie- und Hotelleriefachmesse „Alles für den Gast“ im November gegeben. Die Branchenmesse kann also laut derzeitigem Stand, vom 7. bis 11. November 2020 im Messezentrum Salzburg, mit minimalen und zusätzlichen Sicherheitsauflagen durchgeführt werden.

Stiegl-Chefbraumeister Christian Pöpperl

Preis für Stiegl

Bei Stiegl setzt man seit jeher auf Qualität und Sortenvielfalt. Zahlreiche Auszeichnungen und Preise bestätigen dies immer wieder auf nationaler und internationaler Ebene. Und so gab es kürzlich bei Stiegl wieder mehr als einen Grund zum Feiern, denn bei der diesjährigen Falstaff Bier Trophy wurden erneut zahlreiche Bierspezialitäten aus der Salzburger Privatbrauerei ausgezeichnet. Das Stiegl-Pils ist mit dem 1. Platz in der Kategorie PILSNER einer der Top-Winner und begeisterte die Bierexperten mit seinen hopfentypischen Geschmacks- und Aromaeindrücken sowie grasigem Eindruck von Frühlingswiese und vielen verschiedenen Zitrusaromen.

Neues Projekt in Vorarlberg

Inspiration und Geselligkeit in Verbindung mit der Natur: Die Fuchsegg Eco Lodge entsteht derzeit in Egg in Vorarlberg auf einer Fläche von über 9.000 Quadratmetern inmitten von Wiesen, Wäldern und Bergen und fügt sich klar in die vorherrschende Landschaftsstruktur ein. Künftigen Gästen stehen 30 Wohneinheiten verteilt auf drei Häuser zur Verfügung. Diese sind nachhaltig gebaut und schlicht designt in Anlehnung an die für die Region typischen Vorsäß-Hütten.

© studio Walder

Alte Donau statt Ibiza

Krise? Welche Krise? Österreichs „Ripperlhochburg“, das Strandcafé an der Alten Donau, hat sich in den letzten Wochen zum Gastro-Hotspot der Stadt entwickelt. Während die Lokale in der Innenstadt leiden, wird der seit 1921 Traditionsbetrieb mit dem legendären Holzfloß am Wasser von den Wienern gestürmt. Großer Beliebtheit erfreuen sich auch die Gastronomiegutscheine der Stadt Wien. Mehr als 2.000 im Wert von rund 100.000 Euro wurden bereits eingelöst.

© SROBIN CONSULT/lepsfoto

© Messe Stuttgart

interbad verschoben auf 2021

Die interbad wäre im Herbst die erste Branchenplattform im Bereich Schwimmbad, Sauna und Spa gewesen, die seit den Corona-Beschränkungen unter strengen Auflagen hätte stattfinden können. Dennoch herrscht in Deutschland und auch international situationsbedingt Unsicherheit, die sich zuletzt in Absagen bemerkbar machte. Daher hat sich die Messe Stuttgart – nach Rücksprache mit Ausstellern und engen Partnern – dazu entschlossen, die interbad auf nächstes Jahr zu verschieben. Der neue Termin: 21. bis 24. September 2021.

Auszeichnung für Privatbrauerei Egger

In der Privatbrauerei Egger „knallen die (Bier-)Korken": Nach der jüngst erfolgten Kür zu einem der besten Märzenbiere des Landes wurde das Unternehmen nun mit dem „German Brand Award 2020" für exzellente Markenführung ausgezeichnet. Im Vorjahr hat die Privatbrauerei Egger ihre Produktverpackungen maßgeblich verändert. Unter Federführung der in Hamburg ansässigen Agentur Pacoon wurde der neue Marken- und Produktauftritt erarbeitet. Das neue „look & feel" verbindet dabei gelungen Tradition und Moderne.

Italien wiederentdecken

Fernreisen sind aktuell aus dem Rennen, die Sommerreisesaison 2020 birgt daher die Gelegenheit, eine altbekannte Urlaubsdestination wiederzuentdecken: Bella Italia. In den Gassen der ewigen Stadt tummeln sich nur vereinzelt Touristen – eine einmalige Chance also, Rom in aller Ruhe und ohne Trubel zu erkunden. Oder vielleicht ist es endlich an der Zeit, Florenz einen Besuch abzustatten? Wurde die Stadt doch in den vergangenen Jahren wiederholt von exotischeren Reisezielen ausgestochen. Und wer nach so vielen Wochen in den eigenen vier Wänden nur noch raus in die Natur will, den lockt die Adria-Küste oder sizilianische Olivenhaine. Egal wo es hingehen soll, am besten schläft es sich dabei in den italienischen Rocco Forte Hotels, denn die Forte Familie hat für ihr Hotelportfolio garantiert die schönsten und malerischsten Orte ausfindig gemacht.

Der Anker ist geworfen

Über ein Jahr holte sich Bürgermeister Alois Schroll österreichweite Impulse für die neue Gastronomie in der Ybbser Stadthalle ein, die derzeit noch generalsaniert wird. Last but not least wurde die einzige Veranstaltungshalle Österreichs, die direkt an der schönen Donau liegt und am 9. Jänner wiedereröffnet wird, ausgeschrieben. Die Eventzampana und Wiener Gastro- & Catering-Grande-Dame Hannah Neunteufel bekam den Zuschlag.

© MarkusMorianz

Hannah Neunteufel und Alois Schroll

W Ibiza für Boho-Feeling

W Hotels Worldwide, eine Marke von Marriott International, hat das mit Spannung erwartete W Ibiza an der Promenade von Santa Eulalia eröffnet und bringt mit der frechen W-Interpretation des charakteristischen Ibiza-Styles die unverwechselbare Energie der Marke, die Whatever/Whenever®-Service-Philosophie und zahlreiche, lebhafte Angebote auf die Balearen. Die Architektur und das Interieur von Baranowitz + Kronenberg spiegeln das Erbe der Weißen Insel wider.

Spannend & entspannend

Das Hotel Gut Brandlhof investierte 1,2 Millionen Euro in die Renovierung.

Über die Jahrhunderte avancierte der Brandlhof vom Bauernhof zur Haflingerzucht und seit 1980 von der Frühstückspension über das Sporthotel zum Seminar-, Incentive- und Golfhotel. Wieso Modernisierungsarbeiten aber auch vor dem Hintergrund der Covid-19-Pandemie wichtig bleiben, erklärt die Eigentümerfamilie des 4-Sterne-Superior-Hotels Birgit Maier und Alexander Strobl.

Moderne Behaglichkeit

„Die vergangenen Wochen und Monate stellten die gesamte Tourismusbranche vor eine außergewöhnliche Herausforderung. Die Schließung der Betriebe ging an niemandem vorbei. Wir haben die Zeit aber aktiv genutzt, unseren Gästen und Mitarbeitern ein zweites Zuhause zu schaffen, in das sie gerne zurückkehren", berichtet Eigentümerin Birgit Maier.

Rund 1,2 Millionen Euro wurden in die Renovierungsarbeiten investiert. Damit wurden unter anderem die zwei Stuben „Zinnkrug" und „Herrenhaus" im hauseigenen Restaurant mit einer neuen Holzvertäfelung, modernen Teppichen, Vorhängen, gemütlichen Stühlen und stilvollen Tischkombinationen veredelt. Außerdem wurden 36 Zimmer in rund neun Wochen kernsaniert. Neben neuen Fenstern und Balkontüren wurden die Zimmer auch mit neuen Teppichen, Vorhängen und einer neuen Gesamtmöblierung ausgestattet. „Helle Badeeinheiten mit modernen Walk-in-Duschen, große Räume, schnelles Internet und komfortable Matratzen werden von unseren Gästen besonders geschätzt", so Maier.

Wahrung der Tradition

Neben entscheidenden Schritten zur Modernisierung des Hauses wie beispielsweise dem Bau des Konferenzbereichs für Business-Gäste im Jahr 2000, dem Zubau zur Erhöhung der Zimmeranzahl 2007 oder der Erneuerung des Spa-Bereichs 2009 wurden einige Bereiche bewusst ausgelassen. Dazu zählt die Fassade: Statt die dunkle Holzfassade mit Sandstrahlern zu bearbeiten, um sie heller und moderner wirken zu lassen, erhält man sie in ihrer originalen Form. Damit stellt sich der Brandlhof gegen den Trend der Branche. Mit den wiederhergestellten weißen Fensterrahmen im Stil alter Salzburger Gutshöfe verweist die Fassade auf die über 600 Jahre alte Geschichte des Brandlhofs. „So kann der regionale Charme des Hauses bis heute bewahrt werden", bemerkt Eigentümer Alexander Strobl.

Investitionen in die Mitarbeiterzufriedenheit

Zusätzlich zu dem ausgiebigen Freizeitangebot und zahlreichen Benefits wie flexiblen Arbeitsplänen und Bonusprogrammen profitieren auch die Mitarbeiter von den Renovierungsarbeiten. Erst im Vorjahr wurden 1,1 Millionen Euro in 31 neue Mitarbeiterstudios investiert. Da das Gebäude thermisch saniert wurde, wurde das Vorhaben auch aus den Mitteln der Umweltförderung des BMK gefördert. „Das trägt mit dazu bei, dass unsere 120–140 Mitarbeiter im Schnitt seit 5,8 Jahren bei uns angestellt sind. Einige sind sogar schon seit zehn, 20 oder sogar 30 Jahren dabei", zeigt sich Birgit Maier erfreut.

Regionale Wertschöpfung

Nachhaltigkeit und Regionalität spielen beim Brandlhof in allen Bereichen eine große Rolle. „Das beginnt bei der täglich frischen Milch vom Bauernbetrieb nebenan, zieht sich über die Energieeffizienz des Hauses und geht bis zur Ausstattung und Dekoration. Wir vergeben die Bauarbeiten vorzugsweise an Pinzgauer Betriebe. Damit übernehmen wir vor allem vor dem Hintergrund der Coronakrise unseren Teil der sozialen Verantwortung und unterstützen unsere Region", erläutert Maier.

www.brandlhof.com

Was macht ein gutes Hotel-zimmer aus?

Neben den üblichen Qualitäts-ansprüchen bei Interieur und hygienischer Sanitärausstattung muss unter anderem auch auf Böden, Fliesen und Co. geachtet werden. Auf den nächsten Seiten finde Sie ein paar Beispiele für Hotelzimmer zum Wohlfühlen.

Die Fliesen-kollektion Creos von Ceramiche Refin interpretiert die sanfte, leicht unregelmäßige Oberflächenstruktur von durchgehenden Harzböden. Hellere Töne verschmelzen mit dunkleren Schattierungen in einem aquarellartigen Zusammenspiel, wodurch die gespachtelte oder gewellte Textur des Harzes nachempfunden wird.

© Silbersalz

Wellness mit Weitblick

Bei der letzten Erweiterung des Alpen Tesitin Panorama Wellness Resorts in Südtirol wurden auf einer Fläche von 3.400 m² Fliesen mit Produkten von Murexin verlegt. Auch im Infinity-Sole-Relax-Pool.

In absoluter Traumlage auf einem weitläufigen Sonnenplateau nahe dem Südtiroler Kronplatz begrüßt die Familie Feichter in ihrem Alpen Tesitin Panorama Wellness Resort mit viel Herzlichkeit Gäste aus aller Welt. Eingerahmt von den majestätischen Gipfeln der Dolomiten – inmitten von sattgrünen Wiesen im Sommer und schneebedeckten Weiten im Winter – fühlen sich hier Aktivurlauber, Ruhesuchende und Feinschmecker gleichermaßen wohl. Sie schätzen die Naturnähe ebenso wie den Komfort und die Geborgenheit des familiären 5-Sterne-Hotels.

In der jüngeren Vergangenheit wurde das Haus modernisiert und erweitert und begeistert nun u. a. mit einer beeindruckenden Pool- und Wellness-Landschaft mit atemberaubender Aussicht. Im Wellnessbereich sowie im Bereich des Hoteleingangs und in den Suiten wurde eine Gesamtfläche von 3.400 m² mit hochwertigen Fliesen ausgestattet, für deren Verlegung verschiedene Murexin-Produkte zum Einsatz kamen. Die Arbeiten wurden vom erfahrenen Team des Südtiroler Fliesenleger-Meisterbetriebes Amhof OHG ausgeführt.

Perfekte Fliesenverlegung

Herzstück der Arbeiten und mit dem größten Aufwand verbunden war die Abdichtung und Verfliesung des neuen Infinity-Sole-Relax-Pools, der auf 1.200 Metern Höhe bewegtes Salzwasser zum Schweben und Relaxen bei 36 Grad bietet. Aufgrund der Belastung durch das Salzwasser musste die Fliesenverlegung am Becken chemikalienbeständig ausgeführt werden.

Im Wellnessbereich wurde Feinsteinzeug in verschiedenen Formaten verlegt, ebenso in den Bädern der Suiten und im Eingangsbereich. Wasserberührte Flächen wurden im Zuge der Vor-

Im Wellnessbereich wurde Feinsteinzeug in verschiedenen Formaten verlegt, ebenso in den Bädern der Suiten und der Hotel-Lobby.

© wisthaler.com

© wisthaler.com

Das Verfliesen des Infinity-Sole-Relax-Pools stellte eine besondere Herausforderung dar.

bereitungsarbeiten normgerecht abgedichtet. Bei der Auswahl der Materialien wurde besonderes Augenmerk auf sehr gute Qualität gelegt. Dieser hohe Anspruch wurde bis zu den Produkten, die für den Einbau bzw. zur Verklebung zum Einsatz kamen, fortgesetzt.

Die Profis von Amhof verließen sich bei der Verklebung des großformatigen Feinsteinzeugs und des Natursteins beim Beckenkopf auf Systemprodukte der Murexin Epoxy-Serie: Der Epoxy-Klebemörtel „EKY 91 Weiß“ ist lebensmittelecht, wasserdicht, frostfest, bakteriostatisch, alterungs- und chemikalienbeständig. Er ist insbesondere bei einer Beanspruchung durch aggressive Wässer geeignet. Mit den gleichen Vorteilen überzeugt der Epoxy-Fugenmörtel: Der „FMY 90“ lässt sich leicht mischen, einfugen und nachwaschen. Fugen auf Epoxidbasis sind ebenfalls bakteriostatisch und sehr gut zu reinigen – extrem wichtige Eigenschaften beim Einsatz in Sole- oder Thermalbecken.

Über Murexin

In den letzten neun Jahrzehnten ist die Murexin GmbH zu einer international agierenden Unternehmensgruppe gewachsen. 400 motivierte und erfahrende Mitarbeiter geben in den Produktionen in Wiener Neustadt, im ungarischen Szekszárd und im slowenischen Puconci ihr Bestes, um den Kunden höchste Qualität und herausragenden Service liefern zu können. Dabei spielen Forschung und Entwicklung eine wichtige Rolle: Das österreichische Traditionsunternehmen erwirtschaftet rund ein Drittel seines Umsatzes mit innovativen und effizienten Produkten, die nicht älter sind als fünf Jahre, und ist in vielen Bereichen Marktführer. Murexin ist für Bau-Profis der Partner für perfekt abgestimmte Produkte und Systeme. In sechs Sparten finden sich rund 3.000 Artikel für die Verlegung von Parkettböden und Fliesen sowie aus den Bereichen Beschichtungs-, Abdichtungs-, Estrich- und Mörteltechnik bzw. Farb- und Anstrichtechnik.

www.murexin.at

Folgende Murexin-Produkte wurden für die Fliesenverlegung verwendet:

Epoxy-Feuchtigkeitssperre 2K EP 170
Profi Dichtfolie Schnell Maximo PSM 1K
Universal Abdichtung PU 500
Flex Klebemörtel KGF 65 Grau
Flexfuge Profi FX 65
Spezialklebstoff X-Bond MS-K88
Epoxy-Klebemörtel EKY 91 Weiß
Epoxy-Fugenmörtel FMY 90
Naturstein Silikon SIL 50

www.murexin.at

© Silbersalz

www.alpentesitin.it

Keramikfliesen, die mehr können

Die keramischen Fliesen der deutschen Marken Agrob Buchtal und Jasba erfüllen höchste Ansprüche hinsichtlich Ästhetik, Komfort und Hygiene. Dank der innovativen Hytect-Oberfläche bieten sie jedoch neben bester Funktionalität und einer großen Bandbreite an Formaten, Dekoren und Farben auch einen ganz besonderen Zusatznutzen: Sie wirken antibakteriell ohne Chemie und neutralisieren störende Gerüche sowie Luftschadstoffe. Gleichzeitig sind sie extrem pflegeleicht und hygienisch.

Hytect-Oberfläche

Die Wirkung von Hytect basiert auf dem Prinzip der Photokatalyse. Dabei wird Titandioxid in die Glasur der Keramikfliesen dauerhaft als „Katalysator" eingebrannt, der bei Lichteinfall eine Reaktion zwischen Licht, Sauerstoff und Luftfeuchtigkeit in Gang setzt. Auf diese Weise bildet sich Aktivsauerstoff, der einerseits unangenehme Gerüche und Luftschadstoffe abbaut und andererseits Mikroorganismen wie Bakterien, Schimmelpilze oder Keime zersetzt. Ganz ohne chemische Substanzen.

Die mit der Hytect-Technologie veredelten Fliesen sind darüber hinaus hydrophil, sprich wasserfreundlich, und sehr leicht zu reinigen. Anstatt Tropfen zu bilden, verteilt sich das Wasser gleichmäßig als dünner, flächiger Film auf der Fliese. Der Vorteil: Verschmutzungen werden vom Wasserfilm unterspült und lassen sich dann mühelos entfernen.

Die photokatalytische Wirkung von Hytect verbraucht sich im Übrigen nicht, sondern wird allein durch Licht immer wieder aufs Neue aktiviert. Die normale Raumbeleuchtung reicht dazu schon aus.

Lebendiges Design

„New Wave" steht nicht nur für die Musikkultur der frühen 1980er Jahre, sondern auch für die neue Kymo-Floorwear. Das Design ist inspiriert von den ineinander fließenden Wellen, die sich bilden, wenn Regentropfen auf eine Wasseroberfläche treffen. Ständig in Bewegung, entstehen aus den überlappenden Wellen immer neue Formen. Diese Dynamik ergibt sich durch die Ton-in-Ton-Farbgebung im Materialmix von feinster naturmatter Neuseelandwolle und zart glänzender Viskose und wird durch den Halbversatz der Kreise nicht nur betont, sondern regelrecht zum Leben erweckt. „New Wave" gibt es in sechs Standardfarben, die das urbane Lebensgefühl der New-Wave-Ära widerspiegeln.

Naturholzböden im Gastronomiebereich

Das Sheraton Grand Tbilisi Metechi Palace in Tiflis startete als Luxushotel seine Karriere 1989. Nach einem vierjährigen Umbauprojekt durch studio wrightassociates wurde das Hotel 2019 wiedereröffnet. Dabei kreieren die wohngesunden Naturholzböden von mafi eine wohltuende Atmosphäre. Durch die spezielle mafi Thermobehandlung „Vulcano" ist der Domino-Boden verzugssicherer und somit ein langlebiger Eyecatcher. Sowohl das Domino-Parkett als auch die Eichendielen behalten durch die bewährte mafi Veredelung mit natürlichen Ölen ihre Offenporigkeit. Dadurch sind sie leichter zu reinigen, was insbesondere im Restaurant- und Barbereich von größter Wichtigkeit ist.

Märchenhafter Familienurlaub

Huber realisiert die Tischlerarbeiten beim Großprojekt „Moar Gut“.

Das Familien Natur Resort Moar Gut in Großarl bietet alles, was Groß und Klein auf liebevolle und luxuriöse Weise glücklich macht. Mit seinen Einrichtungen und Aktivitäten spannt das 5-Sterne-Kinderhotel einen Bogen von einem entspannenden Familienurlaub hin zu einem erholsamen Luxusurlaub im Salzburger Land. Märchenhaft eingebettet in die umliegenden Wiesen, Wälder und Almen begeistert das Moar Gut mit einem Bauernhof, abwechslungsreicher Kinderbetreuung, regionaler Gourmet-Küche samt exquisitem Weinkeller bis hin zu Spa-Anwendungen. Perfekt zum Entspannen und Genießen.

Moar to come

Derzeit ist das Moar Gut geschlossen und wird umfassend umgebaut und erweitert, um ab Oktober 2020 – unter Berücksichtigung der Ressourcenschonung und einem rücksichtsvollen Umgang mit der Natur – noch glanzvoller zu erstrahlen: Mit neuer Reithalle, der Alpinen Spa Welt, der lichtdurchfluteten Seestubn mit See-Restaurant sowie Seebar und dem neu gestalteten Natur-Kinderhof bleiben keinerlei Wünsche offen.

Seit Jänner dieses Jahres ist die Tischlerei Huber aus Hüttschlag Partner des Projektes und wird dieses auch bis zum Ende auf der Baustelle begleiten. Angefangen bei den Umbauarbeiten des Bestandes über die komplette Ausstattung des Seerestaurants und des Wellnessbereiches bis hin zur Einrichtung der Suiten und des Kindergartens im Untergeschoss wird alles von Huber gefertigt. Die Salzburger Tischlerei hat sich seit über 125 Jahren dem kreativen Innenausbau verschrieben und schafft mit liebevoll und detailreich gestalteten Holzmöbeln und -einrichtungen besondere Wohlfühlatmosphäre.

DER SCHLÜSSEL FÜR ZUFRIEDENE GÄSTE

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

Huber

HOLZ UND TEXTIL MIT STIL

5612 Hüttschlag, Nr. 96a · Tel.: +43 (0) 6417-234 · www.tischlerei-huber.at

Chalets . Restaurants . Buffets . Bars . Gästezimmer .Wellness .Skihütten .Türen . Facelifting.Accessoires.

Tischlermeister Christoph Aichhorn verbindet mit der Familie Kendlbacher vom Moar Gut schon eine langjährige Zusammenarbeit und bestes Vertrauen in Sachen Inneneinrichtung. Insbesondere bei einer Großbaustelle sind diese Faktoren umso wichtiger für eine gute Umsetzung der Wünsche und Vorstellungen der Bauherren sowie Architekten.

Trotz der Coronakrise wird bei der Tischlerei Huber fleißig weitergearbeitet, um so die zeitgerechte Fertigstellung der verschiedenen Projekte zu garantieren, sodass die Gäste ihren Urlaub im Moar Gut bald wieder genießen können.

www.tischlerei-huber.at | www.moargut.com

Waldheimatsuite im Dorfhotel Fasching, Fischbach

©Mühlbacher

SYMPHONIC: Individualität zum Wohlfühlen

Ankommen, zurücklehnen und entspannen. Nach einem langen Tag soll das Hotel für den Gast wie ein zweites Zuhause sein.

Das Edelweiss, Großarl

© Michael Huber

Ein stimmungsvolles Ambiente und ein harmonischer Einrichtungsstil sorgen für Wohlfühlcharakter. Von der Rezeption bis zum Hotelzimmer und Restaurant bietet SYMPHONIC höchsten Komfort in der Hotelausstattung und verleiht jedem Raum eine persönliche Note.

Almwellness Hotel Pierer, Teichalm

Ob klassisches oder modernes Design, schlichte Eleganz oder gemütliches Ambiente – verschiedene Stoff- und Lederausführungen, diverse helle und gedeckte Töne sowie unterschiedliche Musterungen sorgen für eine individuelle Einrichtung passend zum jeweiligen Hotelstil.

Neben der perfekten visuellen Gestaltung legt SYMPHONIC immer auch einen Fokus auf smarte Funktionen: So können Polstermöbel in verschiedenen Sitzhöhen, Sitztiefen und Polsterungen ausgewählt werden. Das gilt auch für das Design: Ob bodennah oder auf Füßen, klassisch oder hochmodern – die Bänke, Sessel und Sitzlandschaften lassen sich maßgeschneidert ordern. In handwerklicher Perfektion gefertigt, entstehen edle Polstermöbel mit spürbarem Mehrwert.

Einfach loslassen und entspannen

Luxuskomfort beim Schlafen ist zum Beispiel durch Boxspringbetten garantiert, durch deren hochwertigen Schichtaufbau das Ober- und das Unterbett optimal belüftet werden. Beim Design und in der Fertigung legen wir größten Wert auf hohen Komfort, feinste Materialien und eine perfekte Verarbeitung. Vom Kopfhaupt über die Bettbox bis hin zu den Füßen kann das Boxspringmodell nach dem jeweiligen Einrichtungsstil individuell geplant werden. Die Optik wird dabei maßgeblich durch das Kopfhaupt bestimmt. Die großzügigen Kopfhäupter von SYMPHONIC nehmen im gesamten Raum eine zentrale Stellung ein und ziehen alle Blicke auf sich. Mit verschiedenen Stoffen und Farben sowie individuellen Steppungen von Caro über Buttoned bis hin zu Diamond kann die Gestaltung ganz an den Stil des Objekts angepasst werden. Die Auswahl des Bettes entscheidet daher auch über den Charakter und die Wirkung des Raumes.

Einrichten mit Stil

Mit innovativen und preisgekrönten Entwürfen schafft SYMPHONIC Ruhepole mit Persönlichkeit und erfindet die zeitgenössische Objektausstattung immer wieder neu. Vom Einsteiger- bis zum Premium-Segment deckt das Sortiment eine große Gestaltungsvielfalt sowie mehrere Preisklassen ab. Dadurch ist das Unternehmen auf nationaler und internationaler Ebene ein renommierter und starker Partner. Durch eine energieeffiziente und ressourcenschonende Produktion entstehen hochwertige Möbelstücke, die zu langjährigen Begleitern werden. Regelmäßige Produktionsaudits unterstreichen die hohen Qualitätsstandards.

Auf Erfahrung setzen

Als hundertprozentiges Tochterunternehmen des österreichischen Polstermöbelherstellers ADA setzt SYMPHONIC auf jahrzehntelange Erfahrung, hochwertige Materialien, moderne Handwerkskunst und innovative Fertigungstechnik. Entdecken Sie die Welt von SYMPHONIC, lassen Sie sich inspirieren und finden Sie Ihr persönliches, neues Lieblingsstück mit Wohlfühlcharakter.

www.symphonic.at

Smarte Übergänge vom Working zum Living

Das Büro befindet sich im Wandel. Jetzt hat der Trend „Office to go“ oder auch „Remote Work“ einen weiteren starken Schub erfahren.

Work-Place-System von Bene für individuellen Work- und Lifestyle.

Innerhalb kürzester Zeit gelang es der Wirtschaft, aufgrund von Corona den Arbeitsplatz nach Hause zu verlegen. Dank neuer Online-Tools erwies sich das Homeoffice dabei als überraschend effizient. Experten erwarten zwar keinen grundlegend strukturellen Wandel, gehen aber davon aus, dass das heimische Büro ein fester Bestandteil unserer Arbeitswelt bleiben wird. Zumindest für einige Tage in der Woche.

Homeworking auf Vormarsch

Nun sind professionelle Lösungen für die bisher improvisierten Heimarbeitsplätze gefragt. Als ausgewiesene Experten und Schrittmacher auf diesem Gebiet gelten die Büromöbelhersteller aus Österreich. Ob für moderne Unternehmen, Freelancer oder Homeworker und Kreative – die Office-Profis gestalten individuelle Raumlösungen für alle relevanten Workspaces. Denn das Tempo, mit dem sich Aufgaben und räumliche Umgebungen verändern, nimmt zu. Entsprechend flexibel und variabel müssen die Möbel sein.

Wohnlichkeit im Arbeitsalltag

Das gilt insbesondere für das Arbeiten in den eigenen vier Wänden. Da die Grenze zwischen „Home“ und „Office“ fließend ist, sollen Büromöbel natürlich auch in der Form und Ausführung gefallen. Kein Problem für die Einrichter aus Österreich. Ihnen gelingt es, mit smarten Bürosystemen den persönlichen Workflow zu unterstützen und gleichzeitig den professionellen Arbeitsplatz mit warmen Materialien, wohnlichen Farben, flexiblen Funktionen sowie formschönen Extras ins häusliche Umfeld zu integrieren. Ergonomisch korrekt versteht sich. Dazu gehören Beinfreiheit ebenso wie bewegliche Tischplatten, ausreichend Platz für alle Arbeitsutensilien und die passende Beleuchtung.

Stauraum und Zonierung: Schranksystem im authentischen Materialmix von Wiesner-Hager.

Ergonomie und Gesundheit

Ein weiterer wichtiger Faktor lautet: gesundes Sitzen. Wer bisher zu Hause von dem Küchenstuhl oder der Couch aus gearbeitet hat, wird es bereits schmerzhaft zu spüren bekommen haben: Zum Arbeiten rund um die Uhr eignen sich diese Sitzgelegenheiten nicht. Die Büroexperten aus Österreich empfehlen deshalb Bürostühle mit höhenverstellbarer Rückenlehne zur Anpassung an Lordose und Brustwirbel. Die modernen Sitztalente entlasten übrigens nicht nur die Wirbelsäule, sondern punkten darüber hinaus mit attraktiven Argumenten.

Hygiene und Wohlfühlfaktor

Aber auch für den Büroalltag im Unternehmen bietet die österreichische Büromöbelindustrie kreative Lösungen, die in Zeiten der Pandemie unabdingbar sind. So stehen überall dort, wo mehrere Menschen zusammenkommen, Hygienekonzepte ganz oben an. Das gilt natürlich auch für den Arbeitsplatz. Physical Distancing heißt das Gebot der Stunde. Mit klugen Raumstrategien ermöglichen Bürosysteme made in Austria deshalb, neben der Optimierung von Arbeitsabläufen, auch das Abstandhalten: Clevere Wegeführung, effiziente Flächenplanung und elegante Möblierungsideen machen es möglich. Ein Plus an Hygiene liefern darüber hinaus Oberflächen mit antimikrobiellen Beschichtungen.

Braun Lockenhaus:
Komfortabel bedienbarer Klapptisch für flexiblen Einsatz.

Trennblende von Blaha:
Sichtschutz, magnetische Pinnwand und akustisch wirksam.

Neue Raumkonzepte und Akustiklösungen

Ein weiterer wichtiger Bereich in diesem Kontext ist das Thema Akustik. Ob im Unternehmen oder im Homeoffice: Geräusche lenken ab, stören die Aufmerksamkeit und wirken sich kontraproduktiv auf den Workflow aus. Um ungestört arbeiten zu können, haben die Office-Experten aus Österreich zahlreiche Möglichkeiten entwickelt, die sich unkompliziert in das Büro integrieren lassen. Wie zum Beispiel Akustikpaneele. Einfach an der Wand oder Decke montiert, wirken sie schallabsorbierend und begeistern zugleich als moderne Designelemente. Aber auch Schränke mit hinterlegtem Akustikvlies, Deckensegel oder akustisch wirksame Stoffbezüge sowie Pinnwände und Raumteiler bringen Ruhe an den Schreibtisch.

H&D FACH-KOMMENTAR

Autor:
Thomas
Reisenzahn

Das Wettrennen um den Inlandsgast

Unkoordiniert und mit austauschbaren Inhalten.

Sinnvolle Werbung meist nur auf betrieblicher oder regionaler Ebene.

Wie rasch eine Branche am Abgrund stehen kann, haben die letzten Monate gezeigt. Ein unerwarteter, brutaler Dämpfer wirkt sich umgehend auf alle Wertschöpfungsbereiche aus. Der Großteil davon ist auf steigende Zahlen ausgerichtet.

Die jüngste, international noch nicht überstandene Krise hat ein Buhlen um den Inlandsgast ausgelöst. Sämtliche Ebenen im Tourismusmarketing, von der ÖW über Länder und Destinationen bis hin zu den Verbänden und Betrieben, haben ein Wettrennen um die begehrten Gäste gestartet. Das Werbe-Feuerwerk war zuletzt nicht zu übersehen, aber leider auch ziemlich unkoordiniert.

Zwanghaft wurden weitgehend austauschbare Sujets und Slogans vermittelt, einzig bei den Organisationslogos kam es zu einer Abgrenzung. Der werbliche Föderalismus hat uns wieder einmal die Schwächen in unserem Tourismusdenken deutlich gemacht. Wo doch alle über Grenzöffnungen begeistert waren, wurden die Grenzen in der Inlandswerbung, trotz austauschbarer Angebote, streng eingehalten.

Das Abklatschen am Berg, „es geht bergauf", die Auferstehung einer inhaltslosen Retro-Sommerfrische, Geografie-Stunden mit dem „Wilden Westen" und vom „Süden, der so nah ist" – all dies grenzt schon oft an den Hilfeschrei einer Daseinsberechtigung.

Dass viele Marketing-Ebenen im Inland nicht benötigt werden, sollte eigentlich schon längst bekannt sein. Bundesländer bedürfen kaum der Werbung, sinnvoll erscheint nur eine betriebliche oder regionale Ansprache.

Eine große Herausforderung ist, dass sich digitale Prozesse nur selten flexibel und einfach auf das traditionelle Geschäft und die bestehenden Strukturen übertragen lassen. Entsprechend hoch ist der Druck für LTOs und Destinationen, ihre klassischen Geschäftsmodelle auch kritisch zu hinterfragen und anzupassen.

Eines hat der Shutdown deutlich gezeigt: Der Onlineverkauf hat insbesondere im Handel neue Höhen erreicht. Kann man daraus schließen, dass Buchungsstrecke und Wertschöpfungskette funktionierten? Nur bedingt. Online buchbar waren alle Akteure nur sehr eingeschränkt. Es fiel auf, dass viele Systeme nicht mehr den eCommerce-Standards entsprechen oder der Gast gar über die teuerste Schiene, jene der (Online-Travel-Agencies) OTAs. geleitet wurde. Es wurde in den letzten Jahren trotz europaweit groß angelegter Direktbuchungskampagnen verabsäumt, das letzte Stück des Weges, die direkte Buchung, effizient abzubilden und durchzusetzen.

Die Vertriebskanäle werden sich indes weiterentwickeln und die Provisionsaufwendungen weiter steigen. Die Beherbergungsbranche, die in der Dienstleistungskette das höchste Risiko trägt, ist mit einer wachsenden Marktmacht der globalen Online-Reservierungsplattformen konfrontiert. Auf der anderen Seite funktionieren die Buchungsmöglichkeiten bei LTOs und Destinationen sehr schlecht und es bleibt – zum wiederholten Male gesagt – unter dem Strich für die Betriebe zu wenig über.

Prodinger Tourismusberatung | Thomas Reisenzahn, t.reisenzahn@prodinger.at

Frisch desinfiziert

Mit dem „Corona-Guide" unterstützt Hagleitner die Hotellerie und Gastronomie bei der korrekten Einhaltung aller Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen. Der Guide, gratis abrufbar auf cdn.hagleitner.com, liefert hilfreiche Tipps für die Reinigung und widmet sich dabei gesondert jedem Bereich. Wo braucht es einen desinfizierenden Reiniger? Wo muss ein Desinfektionsmittel-Spender bereitstehen? „Potenzielle Übertragungswege im eigenen Betrieb zu erkennen und mit dem richtigen Desinfektionsmittel gezielt zu unterbrechen, ist entscheidend", erklärt Kerstin Heine, Chemikerin und Desinfektionsexpertin bei Hagleitner. Um die Schutzmaßnahmen sichtbar zu machen, bietet Hagleitner diverse Aufsteller, Anhänger und Schleifen an, die zeigen: Hier wurde frisch desinfiziert!

Zukunftsmusik

Die führende internationale Luxushotelkette Mandarin Oriental eröffnet 2023 ein 5-Sterne-Hotel in Wien.

Das Mandarin Oriental Vienna entsteht in einem der schönsten Jugendstilobjekte der Stadt, in der Riemergasse 7 im ersten Wiener Gemeindebezirk, in dem sich fast ein Jahrhundert lang das Wiener Handelsgericht befand. Ein entsprechender Betreibervertrag wurde mit der Eigentümerin der Liegenschaft, der schweizerischen Brisen Group, in diesen Tagen unterzeichnet.

Purer Luxus

Das Hotel wird über 151 Gästezimmer und Suiten sowie umfangreiche Hoteleinrichtungen verfügen. Im Innenhof entsteht ein großzügiger Aufenthaltsbereich mit Restaurant, Bar und Wintergarten. Dazu kommt ein Spa mit Schwimmbad und Fitnesscenter. Ebenfalls geplant sind flexibel nutzbare Bankett- und Konferenzräumlichkeiten.

Im ausgebauten Dachbereich sowie dem obersten Regelgeschoß werden 17 Luxusapartments mit einer Gesamtnutzfläche von rund 3.500 Quadratmeter entstehen. Diese werden als Residences at Mandarin Oriental direkten Zugang zu allen Einrichtungen des Hotels haben. „Nach einem intensiven und sorgfältigen Auswahlprozess haben wir den perfekten Partner für unser Investment in dieses einzigartige historische Gebäude gefunden“, erklärt Dimitry Vallen, CEO der Schweizer Investment-Management-Gesellschaft Brisen Group, die die Liegenschaft 2016 erworben hat. „Wir sind stolz darauf, dass sich Mandarin Oriental für unser Projekt entschieden hat und damit Wien zu einem neuen Eckpfeiler der Gruppe in Europa macht.“

Luxuriöses Alpen-Hideaway

Im exklusiven Design-Chalet Schmiedalm werden Sommerträume wahr.

In Saalbach Hinterglemm hoch oben am Berg, liegt auf einer privaten Alm das exklusive Berg-Chalet Schmiedalm. Das großzügige und zugleich luxuriös gestaltete Chalet bietet auf 400 Quadratmetern für bis zu zehn Personen einen idealen Rückzugsort fernab der Massen. Familien, Freunde und Paare können hier einen individuellen Luxusurlaub ganz nach ihren Wünschen verbringen. Durch ein Höchstmaß an Privatsphäre inmitten der wunderschönen Berglandschaft wird es den Gästen leichtfallen, abzuschalten und den herausfordernden Alltag der letzten Monate weit hinter sich zu lassen.

Exklusiver Sommerurlaub

Im Luxus-Chalet logieren Gäste in einer prädestinierten Lage im renommierten Wander- und Bike-Gebiet Zwölferkogel. Zum Abschluss eines erlebnisreichen Tages können Gäste in ihrer persönlichen Wellness-Oase, einem eigenen Alpen-Spa mit Sauna und Swimmingpool, die Seele baumeln lassen und wohltuende Massagen und Beauty-Behandlungen direkt im Chalet genießen. Auf Wunsch verwöhnt ein Privatkoch gourmetaffine Gäste in der vollausgestatteten Designküche und kreiert alpine Gaumengenüsse mit Kräutern aus dem eigenen Chalet-Garten.

Luxuriöses alpines Design

Das großzügige Chalet bietet Gästen ein exklusives Urlaubszuhause auf drei Etagen und überzeugt mit hochwertigem und gemütlichem Design, welches hochwertige Materialien wie Natursteine, edle Hölzer oder feine Loden gekonnt inszeniert. Im geräumigen Wohnzimmer begrüßt die Bewohner ein eindrucksvoller Kronleuchter aus Horn, der in Kanada speziell für die Schmiedalm gefertigt wurde. Gemeinsam mit den renommierten Designern von Weber Interior Design & Decoration aus Zell am See hat die Inhaberin das Chalet mit viel Gespür und Liebe zum Detail eingerichtet. Im Master Bedroom, zwei weiteren Schlafzimmern und zwei zusätzlichen Schlafkojen unterm Holzdach auf der Galerie des Chalets können bis zu zehn Personen die nächtliche Stille des Bergs genießen. Ob von einer der privaten Terrassen, von einem der Balkone oder mithilfe des chaleteigenen Teleskops – das Sternenzelt über der Schmiedalm ist zu jeder Jahreszeit mehr als einen Blick wert. Neben privatem Pool, offenem Kamin und durchdachtem Wohndesign im gesamten Chalet lässt die Schmiedalm Gäste bereits durch ihre privilegierte Lage zur Ruhe kommen.

Biobauernhof

Die Passion der Inhaberfamilie Hasenauer, die neben der Schmiedalm auch das 4-Sterne-Superior-Hotel Unterschwarzachhof und die hochwertige Location „Der Schwarzacher“ betreibt, ist ihr Biobauernhof am Berg mit eigener Käserei. Zum Frühstück auf der Schmiedalm gehören daher auch selbstgemachte Butter, ofenwarmes Bauernbrot, Käse aus der eigenen Biokäserei und frische Heumilch direkt aus dem nahegelegenen Stall.

www.unterschwarzach.at

Das neu gestaltete Hotelrestaurant und die neuen Silent Club Zimmer der Therme Laa – Hotel & Silent Spa, ein Resort der Vamed Vitality World, setzen neue, spannende Akzente im niederösterreichischen Gesundheitstourismus.

Qualitätsoffensive im Weinviertel

Das neue Erscheinungsbild des Restaurants führt die architektonische Linie des international einzigartigen Silent Spa mit seinen Gestaltungselementen durch das gesamte Resort weiter. Im Restaurant lag ein wesentliches Augenmerk auf dem nun geräumigeren Buffetbereich, der den Gästen einen genussvollen und gesunden Start in den Tag ermöglicht. Zwei neue, separierte Bereiche können exklusiv gebucht werden und ermöglichen ein ungestörtes Kulinarikerlebnis. Ob privat oder geschäftlich, man findet hier das angemessene Ambiente für ein kleines Event.

Regionale Gourmetqualität

Weiters setzt das Restaurantteam ab sofort noch stärker auf die Regionalität der verwendeten Produkte sowie auf ein noch breiteres Angebot an veganen, vegetarischen oder biologischen Speisen. Diese Schwerpunkte sind sowohl am modern gestalteten Frühstücksbuffet „spür- und schmeckbar“ als auch am Abend während eines mehrgängigen Menüs. Für externe Gäste bietet die Therme Laa weiterhin die Möglichkeit eines großzügigen Frühstücksbuffets oder – an ausgewählten Terminen – den Genuss eines „Weinviertler Brunch“.

Gesunder Schlaf

Im Gesundheitshotel bietet der neue Silent Club Floor nun Raum für den individuellen Rückzug nach einem Tag Erholung. In den Silent Club Zimmern setzt die Raumgestaltung Highlights mit Boxspringbetten von Joka, Echtholz-Parkettböden sowie einem modernen Lichtkonzept. In ausgewählten Zimmern sorgen Schallplattenspieler des Marktführers Pro-Ject für einen einzigartigen Hörgenuss. Bei der Neugestaltung der Zimmer stand das Konzept „Gesunder Schlaf“ im Mittelpunkt, das gemeinsam mit Schlafforschern erarbeitet wurde. Einiges, was zu einem gesunden, erholsamen Schlaf beiträgt, findet sich in der „Sleep Well Box“ auf den Zimmern wieder – eine besondere Aufmerksamkeit, deren Inhalt den Gästen als Geschenk für zu Hause zur Verfügung steht.

„Gesunder Schlaf ist in unserer hektischen Zeit der Schlüssel zur Erholung und zum Wohlbefinden. Die neuen Silent Club Zimmer sind der perfekte Rückzugsort nach einem entspannenden Wellness-Tag. Ob mit einem guten Tee oder klassischer Musik vom Plattenspieler – hier kann auch der Tagesausklang frei gestaltet werden, und so wird für eine erholsame Nacht gesorgt“, so der stellvertretende Geschäftsführer der Therme Laa – Hotel & Silent Spa, Reinhold Hofmann.

www.therme-laa.at

Neue Alm.Spa-Landschaft, neuer Weinkeller, neue Zirbenzimmer und Panorama-Suiten: Das Mountain Wellnesshotel Almgut in St. Margarethen im Salzburger Lungau verspricht einen rundum aufbauenden Sommerurlaub.

Der Zauber der Zirbe

„Natürlich und echt" ist das Motto im groß erweiterten Mountain Wellnesshotel Almgut in St. Margarethen im Salzburger Lungau. Das 4-Sterne-Superior-Hotel der Gastgeber Hans und Irmi Lüftenegger hat noch mehr Platz für Entspannung und Erholung geschaffen. Entstanden sind eine groß ausgebaute Alm.Spa-Landschaft mit Indoor-Outdoor-Infinity-Pool, erdige Zirbenzimmer, weitsichtige Panorama-Suiten – und ein gut sortierter Weinkeller. Im Hotel Almgut verbinden sich herzliche Gastfreundschaft, moderner Komfort und Lungauer Gemütlichkeit zu einem ganz persönlichen Urlaubserlebnis.

Der Duft der Biosphäre

Typisch für das Wohngefühl im Hotel ist die Zirbe, die im größten UNESCO-Biosphärenpark Österreichs geschützt ist. Die Menschen im Salzburger Lungau schätzen die wohltuende Kraft der „Königin der Alpen", die seit jeher für Möbel, Betten und Wandverkleidungen verwendet wird. Und sie schwören auf ihren intensiven Duft, der das Wohlbefinden fördert, den Herzschlag verlangsamt und für einen tiefen, erholsamen Schlaf sorgt. Die „Pinus cembra" schafft im Almgut auch in der Alm.Spa-Landschaft eine gute Atmosphäre, die sich bei einer Saunaaufgussreise „durch den Zirbenwald" genießen lässt. Sogar der Zirbenschnaps, den man mit Gastgeber Hans herstellt und verkostet, gilt im Salzburger Lungau als Medizin.

© Alm.Gut GmbH & Co KG

Gut essen, gut schlafen

Gutes für Leib und Seele hält auch Küchenchef Manuel Faninger bereit. Seine Kreationen setzen vor allem auf die typischen Produkte aus der Lungauer Genussregion wie den „Eachtling" (Kartoffel) und das „Schöpserne" (Lammfleisch). Er versteht es, aus Bodenständigem eine moderne und leichte Küche entstehen zu lassen. Am Ende des Tages ziehen sich die Gäste in ihre gemütlichen Zirbenzimmer zurück. Die natürlichen Materialien, der Duft der Zirbe und die frische Almluft sorgen für einen tiefen Schlaf.

www.almgut.at

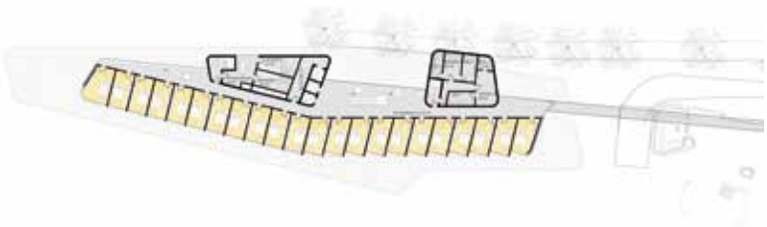
Emser Thermenhotel in Bad Ems

In der Kurstadt Bad Ems entsteht am westlichen Stadteingang ein neuer Kurbereich: Direkt neben der Emser Therme ist ein neues Thermenhotel am Ufer der Lahn geplant. Baubeginn war im Mai 2020.

In unmittelbarer Nachbarschaft zur Emser Therme, die bereits 2012 von 4a Architekten geplant und errichtet wurde, entsteht derzeit ein neues Thermenhotel am Ufer der Lahn. Das Viersternehotel umfasst 84 Doppelzimmer und Seminarräume, ein Restaurant und als Highlight eine Rooftop-Bar im Dachgeschoss. Um das umfangreiche Raumprogramm auf dem schmalen Baugrundstück entlang der Lahn realisieren zu können, greift der viergeschossige Baukörper die langgestreckte Grundstücksform auf.

Transparentes Erscheinungsbild

Behutsam in die Umgebung eingebettet, folgt der Neubau in Form und Materialität den zentralen Gestaltungselementen der Emser Therme wie beispielsweise dem Flusskiesel. Im Erdgeschoss befinden sich Foyer, Restaurant und Bar sowie die Seminarräume, letztere sind nach Süden ausgerichtet. Die Nebenräume liegen auf der Straßenseite und bilden einen schützenden Rücken zur Viktoriaallee. Hier verleihen großflächige Verglasungen sowie Vor- und Rücksprünge in der Fassadengestaltung dem Neubau ein lockeres und transparentes Erscheinungsbild im Stadtraum.



Freier Blick in die Natur

Bei der Grundrissgestaltung haben die Architekten besonderen Wert darauf gelegt, allen Hotelgästen Aussicht auf den Naturraum zu ermöglichen. Für maximale Aufenthaltsqualität sind sämtliche Zimmer auf allen vier Ebenen nach Süden ausgerichtet und geben mit großflächigen Verglasungen den Blick auf die Lahn frei. Im Dachgeschoss befindet sich eine Rooftop-Bar mit großem Außenbereich und fantastischem Ausblick auf die Kurstadt Bad Ems und das Lahntal. Damit bietet das Thermenhotel seinen Gästen ein Ambiente zum Wohlfühlen und Entspannen – über einen Bademantelgang im ersten Stock steht den Hotelgästen das gesamte Bäder- und Wellness-Programm der benachbarten Emser Therme zur Verfügung.

Baubeginn	Mai 2020
Geplante Fertigstellung	Herbst 2021
BGF	7.070 m²
BRI	28.000 m³
Lph. HOAI	1 bis 9
Renderings/Pläne	4a Architekten GmbH
Luftaufnahmen	Emser Therme GmbH

| BA12.20G |

Einfach konfigurierbar: TwinCAT 3 Lighting Solution für DALI 2

www.beckhoff.at/lighting-solution

Mit TwinCAT 3 Lighting Solution stellt Beckhoff eine Lichtlösung vor, die vom Engineering bis zur Wartung auf die Vereinfachung aller Arbeitsschritte setzt. Alle typischen Lichtregelungen sind integriert, die Anzahl der DALI-Linien ist unbegrenzt. TwinCAT 3 Lighting Solution ist auch für Betreiber leicht über Excel konfigurierbar und zugleich voll HTML- und webfähig, dezentral skalierbar sowie direkt über Panel bedienbar. Schnelle Funktionsänderungen, Adressierungen und Erweiterungen sind direkt im Betrieb möglich, ebenso wie von DALI-Linien unabhängige Gruppierungen.

Direkt vom Panel aus bedienbar: TwinCAT 3 Lighting Solution vereinfacht die Umsetzung individueller Lichtlösungen.

New Automation Technology BECKHOFF

Perfekter Druck, perfekter Preis

Die Hochglanzbroschüre, das Kundenmagazin, den Folder, die Einladung zum Event – das alles und mehr druckt BAUER MEDIEN in höchster Qualität, und managt dazu noch die Versandlogistik. Der Preis? Mindestens 10 Prozent günstiger als der Mitbewerb.

Sich bei den Stammgästen in Erinnerung rufen, das eigene Angebot bei neuen Zielgruppen präsentieren, Kundenkontakte aufrecht halten und pflegen – das ist als Gastronom und Hotellier gerade jetzt besonders wichtig. Mit einem Direct Mailing im Postkasten kann man Kunden sympathisch ansprechen, eine Broschüre in eleganter Optik zeigt das Hotel oder Restaurant von der attraktivsten Seite. Hochwertige Einladungen machen einen Event von vornherein zu etwas Besonderem. BAUER MEDIEN unterstützt die Branche dabei und realisiert das Druckprodukt mit Bestpreis-Versprechen: Das Angebot ist mindestens 10 Prozent günstiger als der Mitbewerb, ausgeführt wird der Auftrag in perfekter Qualität.

BAUER MEDIEN: Philipp (li.) und Michael Bauer

Modernste Technologie

Wie das funktioniert? Die Basis dafür ist ein innovatives Geschäftsmodell: das Mieten von Druckmaschinenkapazitäten – in EU-geförderten Ländern, natürlich auch in Österreich.

Damit sichert BAUER MEDIEN die Umsetzung der Aufträge auf modernsten Druckmaschinen und gibt die Vorteile direkt an seine Kunden weiter.

„Wir können unter anderem deshalb diese Top-Konditionen anbieten, weil wir bei EU-geförderten Druckereien einkaufen. Dabei vergleichen wir jede Menge Preise und nutzen die neuesten Technologien", erklärt Michael Bauer. Sein Sohn Philipp ergänzt: „Das ist unsere Philosophie und das Geschäftsmodell, von dem unsere Kunden in vieler Hinsicht profitieren – zum Beispiel auch, was die Geschwindigkeit betrifft – das macht uns in Österreich keiner nach."

Denn die schnelle Ausführung ist ein weiteres Plus: BAUER MEDIEN arbeitet 24 Stunden, sieben Tage die Woche, ohne Wochenend-Zuschläge. „Nur mit den modernsten Maschinen gibt es höchste Produktivität und beste Qualität", weiß Michael Bauer, der auf Wunsch die Printprodukte mit Spezialveredelungen zu echten Highlights aufwertet –natürlich ebenfalls zum Bestpreis.

Sparen beim Versand

Perfekte Printprodukte umfassen mehr als ihre Produktion: Verpackung, Versandart, Versandanbieter und Tarife, die gesamte Distribution spielt eine wichtige Rolle. Wird die Versandlogistik clever ausgeführt, kann man deutlich sparen, mittels Porto-Optimierung sogar bares Geld. Auch darum kümmert sich BAUER MEDIEN mit jahrzehntelanger Erfahrung, damit Folder, Mailings und Magazine schnell und günstig zu den Adressaten kommen – und das jeweilige Hotel oder Restaurant rasch wieder ausgebucht ist.

Das Familienunternehmen

Die BAUER MEDIEN Produktions- & Handels-GmbH ist ein österreichisches Familienunternehmen mit Sitz in Wien-Landstraße. Bestpreis bei höchster Druckqualität, schnelles Service, beste Beratung und umfassende Unterstützung bei der Abwicklung gehören zum Kern der Firmenphilosophie.

www.bauermedien.at

- Bestpreisgarantie
- modernster Maschinenpark
- 365-Tage-Produktion
- keine Sonn- und Feiertagszuschläge

Mobilität neu durchdacht

Automobile der neuesten Generation müssen viel bieten. Komfort, Sicherheit und Effizienz im Verbrauch sind ein Must-have – Fahrspaß inklusive.

Concept Car

Mit dem DS AERO SPORT LOUNGE ist es gelungen, Effizienz neu zu erfinden, ohne Kompromisse in puncto Charakter und Design einzugehen. DS Automobiles präsentiert eine neue Form des Automobils. Die Proportionen und die Karosserie sind so entwickelt worden, dass sie optimale aerodynamische Effizienz erzielen. Die Länge (fünf Meter) und die abfallende Dachlinie des DS AERO SPORT LOUNGE reduzieren zusätzlich den Luftwiderstand. Die Luft wird am Kühlergrill über seitliche Lufteinlässe an den 23-Zoll-Rädern vorbeigeführt. Die automobile Revolution findet auch im Innenraum statt. Bildschirme werden virtuell und interaktiv. Die Oberfläche erwacht zum Leben, um neue Formen des Infotainments erleben zu können. Alle für den Fahrer notwendigen Informationen werden dank Augmented Reality auf die Windschutzscheibe projiziert. Die Mittelarmlehne dient dabei als Schaltzentrale.

Die Zukunft ist schon da

Mit dem ID.3 schlägt Volkswagen ein neues Kapitel in der Geschichte der Mobilität auf – sie wird elektrisch und nachhaltig. Schon das Design macht den Charakter des Kompaktmodells deutlich: Es ist fließend-weich und konzentriert-straff zugleich, die Scheinwerfer wirken wie Augen. Der niedrige cw-Wert von 0,27 trägt stark zur hohen Reichweite bei. Unterm Blech stecken wegweisende Technologien aus dem Modularen E-Antriebsbaukasten (MEB), den der ID.3 als erstes Modell des Volkswagen Konzerns nutzt. Der ID.3 startet mit zwei Modellvarianten, die sich bei der Batterie unterscheiden. Der ID.3 Pro Performance, der perfekte Allrounder für Alltag und Freizeit. Seine Batterie bietet 58 kWh Netto-Energieinhalt und bis zu 426 km Reichweite (WLTP). Die E-Maschine leistet 150 kW (204 PS), eine Variante mit 107 kW (146 PS) folgt später. Der ID.3 Pro S kommt auf 77 kWh Netto-Energieinhalt in der Batterie, eine Reichweite bis zu 549 km (WLTP) und ebenfalls 150 kW (204 PS) Leistung. Er startet voraussichtlich noch 2020.

Der Alleskönner

Er punktet als Transporter, Familienvan, Shuttle und Camper mit grenzenloser Vielseitigkeit: der Caddy von Volkswagen Nutzfahrzeuge. Erstmals basiert der Bestseller auf dem Modularen Querbaukasten (MQB). Damit ändert sich die Caddy-Welt – dank MQB halten neue High-End-Technologien ihren Einzug in die Baureihe: Innovative Assistenzsysteme erhöhen die Sicherheit und den Komfort, vernetzte Infotainment- und digitalisierte Bediensysteme machen den Caddy zum Smartphone auf Rädern und das neue Twindosing lässt die Turbodieselmotoren (TDI) so sauber werden wie nie zuvor. Gänzlich neu und auffallend sportlich wurde das Exterieur designt. Parallel verbesserten sich signifikant Cockpit, Funktionsführung und das Platzangebot im hochmodernen Innenraum. Der Caddy als Allrounder ist das Multitool unter den Stadtlieferwagen und Familienvans. Er wird mit drei hochmodernen 2,0-Liter-Turbo-Dieselmotoren, einem 1,5-Liter-Turbo-Benziner und einem 1,5-Liter-Turbo-Erdgasantrieb auf den Markt kommen.

Aufwertungen der anderen Karosserievarianten. Dazu zählen elektrifizierte und dadurch effizientere Motoren als Otto und Diesel mit integriertem Starter-Generator, die nächste Generation Fahrassistenzsysteme und das Infotainment-System MBUX (Mercedes-Benz User Experience).

E-Klasse Coupé und Cabriolet kommen im Herbst 2020 zu den europäischen Vertriebspartnern.

Der neue Vito & eVito Tourer

Er ist ein ausgewiesener Spezialist für Handwerk, Handel und Service: Der Erfolg des Mercedes-Benz Vito basiert auf Stärken wie Vielseitigkeit, Flexibilität und einem ausgewogenen Preis-Leistung-Verhältnis. Umfangreich aktualisiert, ist die Neuauflage jetzt noch attraktiver. Highlights der Modellpflege sind der lokal emissionsfreie eVito Tourer (Stromverbrauch kombiniert: 27,8–27,9 kWh/100 km; CO_2-Emissionen kombiniert: 0 g/km) mit drehmomentstarker E-Maschine und 359–360 Kilometern Reichweite sowie die effiziente und leistungsstarke Vierzylinder-Diesel-Generation der Motorenfamilie OM 654. Neuheiten im Infotainment-Bereich und bei den Assistenz-Systemen sowie Aufwertungen beim Design runden das Fahrzeug ab.

Attraktivierung für E-Klasse Coupé & Cabriolet

Mercedes-Benz E-Klasse Coupé und Cabriolet sind die besonders emotionalen Vertreter der Oberklasse-Modellfamilie. Das Design wurde nun sportlich geschärft: Insbesondere die Frontpartien haben eine Auffrischung erfahren. Die serienmäßigen Voll-LED-Scheinwerfer erhalten flachere Gehäuse, und das Innenleben der LED-Heckleuchten wurde überarbeitet. Zugleich übernehmen die Zweitürer im Zuge der Modellpflege die wesentlichen

Der Mercedes-Benz EQV

Ab sofort kann die neue batterieelektrisch angetriebene Großraumlimousine von Mercedes-Benz, der EQV, bestellt werden. Zur Markteinführung ist der Van mit Stern in der Variante mit langem Radstand als EQV 300 erhältlich. Er kombiniert emissionsfreie Mobilität mit überzeugenden Fahrleistungen, hoher Funktionalität und ästhetischem Design. Die Batterie mit einer nutzbaren Kapazität von 90 kWh ermöglicht eine Reichweite (WLTP) von bis zu 352 Kilometern. Ob für die umweltbewusste Familie, den Freizeitsportler oder als Shuttle-Fahrzeug.

Neuer C4 & Ë-C4 – 100 % elektrisch

Die Citroën Produktoffensive im SUV-Segment wurde durch den Erfolg der SUV-Modelle Citroën C3 Aircross und Citroën C5 Aircross bestätigt. Nun feiern gleich zwei neue Citroën Modelle ihre Weltpremiere: Der neue Citroën ë-C4 ist 100 % elektrisch und der neue Citroën C4 wird mit effizienten Verbrennungsmotoren angeboten. Die Silhouette zeichnet sich durch eine erhöhte, ausdrucksstarke Karosserieform und eine aerodynamische, fließende Linienführung aus. Die einzigartige Dachlinie und die schräg geführte Heckscheibe unterstreichen die aerodynamischen Eigenschaften des neuen Citroën ë-C4 und des neuen Citroën C4. Dabei werden Eleganz und Dynamik einer Limousine geschickt kombiniert mit den 690 Millimeter großen Rädern, der hohen Motorhaube und dem kraftvollen Charakter eines SUV. Bei der individuellen Gestaltung des neuen C4 können Kunden aus 31 Außenvarianten und sechs Innenraumambienten wählen. Die neue Kompaktlimousine wird in sieben verschiedenen Außenlackierungen erhältlich sein. Der neue Citroën ë-C4 verfügt über eine Leistung von 100 kW (136 PS). In allen drei Fahrmodi (Eco, Normal, Sport) beträgt die Höchstgeschwindigkeit 150 km/h. Die Batterie hat eine Kapazität von 50 kWh für eine Reichweite von bis zu 350 Kilometern nach WLTP.

Spannung pur

Elektrisch, emissionsfrei, voller Energie: Das ist der neue Opel Mokka. Der deutsche Hersteller enthüllt jetzt die zweite Generation seines kompakten Bestsellers. Der komplett neue Mokka legt einen kraftvollen Auftritt hin, ist hochmodern und macht in jeder Hinsicht Spaß. Als Elektrofahrzeug fährt er zudem vollkommen emissionsfrei. Der neue Mokka ist effizienter und kompakter denn je – perfekt für die entspannte Runde durch die Stadt ebenso wie für flotte und sichere Autobahnfahrten.

FOLGE 3 Text: Mag. Arch. Christian Prasser

Rezepte für nachhaltiges Restaurantdesign

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

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. 4 Kochbücher dienten als Ausgangspunkt für eine Entwurfsidee für jeweils ein Restaurantkonzept. Aus der Inspiration der Kochbücher und einer Recherche zu den Überlegungen der Kochbuchautorinnen wurde 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.

H&D berichtete darüber in den Ausgaben Nr. 1 & 3. Diesmal wird das Kochbuch, Nose to Tail, als Inspiration für nachhaltige Restaurantkonzepte vorgestellt.

Statement von Christina Windsor und Fabian Schubert zu ihrem Lokal „The Cube“

Wir wollen einen Ort schaffen, in dem Materialien, Funktionalität und Ideologie unter dem Aspekt der Langlebigkeit und Nachhaltigkeit stehen. Des Weiteren wirken wir als Gegenbewegung zum offenen Markt des 21. Jahrhunderts. Frei nach den Mottos: „Es wird gegessen, was auf den Tisch kommt“ und „Es wird verwendet, was das Tier hergibt“.

Das Hauptmerkmal unseres Projektes ist der „Cube“, auch Namensgeber des Restaurants, welcher inmitten einer Arena aus Sitzmöglichkeiten als Showküche dient. In ihm werden die außergewöhnlichen Gerichte zubereiten, durch seine Transparenz unterstreicht er den starken Schnitt zwischen Außen und Innenwelt. Als Kontrast zum grellen, sterilen und hygienischen Innenraum wird durch die richtigen Materialien und Farbstimmungen eine Atmosphäre entwickelt, welche zum Bleiben einlädt und somit den Leuten die Chance gibt, sich mit Ruhe und Zeit einer ganzheitlichen Ernährungskultur zu stellen.

Um diesen Gedanken zu unterstützen, agiert das Untergeschoß als Marktplatz für den Kauf tierischer Produkte in verschiedenster Ausführung (nicht nur Lebensmittel). Auch eine hauseigene Fleischerei darf, um die gesellschaftliche Schüchternheit in Bezug auf rohes Fleisch und dem eher verruchten Beruf des Fleischers aufzuheben, in unserem Konzept natürlich nicht fehlen. Parallel dazu können Workshops und Seminare abgehalten werden, um das Thema besser in die Gesellschaft zu bringen.

Das Obergeschoss dagegen agiert als eine Art natürliche Haustechnik, denn mit verschiedensten Maßnahmen (Aktivkohlefläche, Regensammelstelle, Solarpaneele, Wurm- und Kräuterkisten etc.) kann ein nachhaltiger und bewusster Betrieb geschaffen werden. Gleichzeitig kann das Wesely Haus zu einem Ort des Verweilens werden und als Hotspot in St. Pölten ein Raum der Inspiration und Entwicklung sein. „Ich möchte keine Rezepte schreiben, sondern Geschichten erzählen“, so Fergus Henderson.

Statement von Philipp Reiter und Daniel Tuma zu ihrem Lokal „Razzional“

„… utilize every part of the pig.“ (Fergus Henderson) Mit diesem Zitat war die Maxime unseres Restaurantentwurfs geboren: Jedes Teil vom Schwein zu verwenden, Gemüse von der Wurzel bis zur Blüte zubereiten, Räume von vorne bis hinten, von oben bis unten zu nutzen.

Ein Restaurant, in dem Rationalität, Effizienz und Nachhaltigkeit und Ästhetik kompromisslos vereint werden. 78 Sitzplätze, 110 m² Fläche, 3,68 m Raumhöhe, 45 m² Küchenbereich, zwei Ebenen. Diese Werte sprechen für sich. Möglich wurde dies durch ein ausgeklügeltes Kojensystem, das durch Verschachteln einen Höchstwert von Sitzplätzen erreicht. Trotz aller Kompaktheit blieb die notwendige Ergonomie dennoch erhalten.

Für ein gesundes Raumklima sorgen die natürlichen Materialien. Ein wichtiger Bestandteil ist das regionale Nadelholz, die Tanne, in unserem Fall noch mit pflanzlichem Öl versiegelt.

Linoleum in pastellen Farbton, braunes Rindsleder und die einzigartige Maserung des Natursteins Azul Macaubas ergänzen das aparte Ambiente.

Effizienz bedeutet auch, Leerstand zu vermeiden. Das Restaurant öffnet zum Sonnenaufgang und schließt erst zu später Stunde. Die helle Gestaltung der Wände bringt eine frische, muntere Atmosphäre am Frühstückstisch sowie im weiteren Tagesverlauf mit. In den Abendstunden wird das Ambiente mit gedimmtem Licht und Verdeckung der hellen Wände mit schwarzen Vorhängen, entschleunigt. Razzional – ein Restaurant, dass sich diesen Namen verdient hat.

Leitung

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

Fergus Henderson: Nose to Tail, Basel, Echtzeit Verlag 2014 (deutsche Ausgabe)

Nächste Folge: Vegan Österreich – Pflanzlich österreichisch kochen; Kristina Unterweger & Arnold Pöschl (Hrsg.)

Wie möchten Sie Ihren Kaffee? Bitte mit süßer Verführung!

Gebackene Zimt-Waffel mit Vanilleeis und Schoko-Kardamomsauce (Rezept auf www.wiberg.eu)
Mehr von der WIBERG-Genusswelt-Serie auf Seite 38

Foto: FRUTAROM

Für Naschkatzen

Runde Sache

Mit fix-fertig gebröselten Knödeln erweitert Toni Kaiser sein umfangreiches Angebot an österreichischen Mehlspeisen. Ob Topfenknödel, Nougatknödel oder fruchtig gefüllt mit Marillen und Zwetschken – die Knödel sind bereits fertig gekocht und mit Bröseln ummantelt, sodass sie nur noch erwärmt werden müssen und im Handumdrehen servierfertig sind. Ihr flaumiger Teig wird aus österreichischem Topfen, natürlichen Rohstoffen und ohne Palmfett hergestellt.

Colour up your Life

Mit drei neuen gefüllten Donuts aus softem Germteig sorgt Vandemoortele für geschmackliche und farbliche Abwechslung. Neben dem „Triple Chocolate Donut“ für Schokoholics begeistern die beiden sommerlichen Sorten „Smoothie Mango“ und „Smoothie Blueberry“ mit trendigen Fruchtfüllungen sowie mit bunten Glasuren und hübscher Dekoration mit Baiser-Stückchen. Als Add-on werden zu den Donuts farbidentische Papiertütchen in Braun, Gelb und Lila mitgeliefert – für ein hygienisches Handling der Produkte.

Erfrischend fruchtig

Als Spezialist für italienische Eis- und Dessert-Kreationen hat bindi, seinen hohen Ansprüchen folgend, die Rezepturen der beliebten Sorbet-Sorten „Mango“, „Mirtillo“ und „Ananas“ weiter optimiert. Der hohe Anteil an Fruchtpüree aus echten Früchten garantiert einen unverfälschten Geschmack, auf künstliche Aromen wird gänzlich verzichtet. Dank des besonderen Herstellungsverfahrens haben die „Gran Gelato Sorbetti“ einen perfekt abgestimmten Luftaufschlag für eine zart schmelzende Cremigkeit und beste Portionierbarkeit. Ideal für erfrischende Dessert-Kreationen und Aperitifs.

Vegane Kuchen-Variationen

Auch bei süßen Desserts fragen die Gäste immer öfter nach veganen Angeboten. Froneri offeriert eine große Auswahl an veganen Kuchenspezialitäten und erweiterte diese kürzlich um locker-leichte „Zitronen-Kuchenstreifen“ aus Zitronen-Muffin-Teig mit erfrischender Fruchtfüllung. Je nach Bedarf können Gastronomen die Portionsgröße individuell festlegen: Ob schnittiges Kuchen-Dreieck oder XL-Stück, die Kuchenstreifen bieten volle Flexibilität. Tipp: Im Sommer zusammen mit einer Kugel Fruchtsorbet servieren.

WIBERG ERWEITERT PRODUKTSORTIMENT

DIE NEUEN WIBERG SÜSSEN SAUCEN

Passend zum Hochsommer lüftet die Marke WIBERG das Geheimnis rund um ihre Neuprodukte. Das Besondere daran: WIBERG geht neue Wege und erweitert das Produktsortiment mit süßen Dessertsaucen. Drei sind es insgesamt an der Zahl und jede einzelne erzählt eine eigene, genüssliche Geschichte. Voller Emotion, bunt und ausgesprochen lecker: Sweet & Spicy – Schoko & Kardamom, Sweet & Salty – Karamell & Ursalz sowie Sweet & Fruity – Erdbeere & Limettentaste lassen die Genussherzen höherschlagen.

SCHLECKERMÄULER WERDEN SIE LIEBEN

Kennen Sie das Gefühl, das sich einstellt, wenn man mit einer Gabel in einen warmen Schokokuchen sticht und die flüssige Schokolade austritt? Oder wenn man über eine frische Waffel mit Eis eine fruchtige Erdbeersauce laufen lässt?

Eine Nachspeise ohne passendes Topping wäre wie der Sommer ohne Sonne. Mit drei neuen süßen Saucen bringt WIBERG Klassiker auf den Markt, die durch die pfiffigen Geschmackskombinationen Erdbeere & Limette, Karamell & Ursalz sowie Schoko & Kardamom das gewisse Extra bekommen. Die Saucen-Trilogie erweitert das WIBERG Produktsortiment um eine komplett neue Range. Und mit dem coolen und farbenfrohen Auftritt in der handlichen Quetschflasche lässt sich von außen erahnen, was drinnen steckt und welchen Genuss es weckt.

SWEET & FRUITY – ERDBEERE & LIMETTENTASTE

Der absolute Klassiker unter den dreien – „Sweet & Fruity“ – kombiniert den fruchtigen Geschmack der Erdbeere mit einem erfrischenden Hauch von Limette. Fixstarter in der süßen Küche, gern auch mal das „i-Tüpfelchen“ auf einem leichten Sommersalat, wird die Erdbeer-Limetten-Sauce zum Verfeinern von Eisbechern, Sorbets, Parfaits, Mousse, Torten, Kuchen, Pancakes, Palatschinken und vielen weiteren Dessertkreationen verwendet.

Unser TIPP: Flavouring – mixen Sie WIBERG „Sweet & Fruity“ mit frischen Erdbeeren.

SWEET & SALTY – KARAMELL & URSALZ

Süß und salzig – eine kulinarische Verbindung, die den beliebten Trend zur Kombination einander widersprechender Geschmacksrichtungen aufgreift. Feines Karamell mit dezenter Ursalznote macht „Sweet & Salty“ einfach unwiderstehlich. Der Kreativität in der süßen Küche sind hierbei kaum Grenzen gesetzt, so lassen wir uns einen Schoko-Haselnuss-Brownie mit Salty-Karamell-Mousse buchstäblich auf der Zunge zergehen.

Unser TIPP: Foaming – Sahne/Obers und süße Sauce mischen und im Sahnesiphon aufschlagen.

SWEET & SPICY – SCHOKO & KARDAMOM

Es heißt, Liebe gehe durch den Magen. Dem stimmen wir eindeutig zu, denn die fein-würzige Schärfe des Kardamoms hinterlässt ein leichtes Prickeln, zwar nicht im Bauch, aber auf der Zunge. Und der unwiderstehliche Geschmack nach Zartbitterschokolade lässt Genuss-Herzen höherschlagen. Quick, aber nicht dirty lassen sich die süßen Saucen vielseitig einsetzen.

Unser TIPP: Finishing – direkt aus der Flasche auf Dessert und Teller.

Topfen-Vanillecreme mit Erdbeer-Limettensalat und knusper Streusel

Mehr Informationen zu den WIBERG Produkten finden Sie unter www.wiberg.eu sowie auf unserem YouTube-Kanal!
Hinweis: Produkte sind in D/AT und CH ab August im ausgewählten Fachhandel erhältlich.

Luxury Cup

Die Tasse ist bekanntlich ein zentrales Element beim Kaffeegenuss. Wie das Weinglas sorgt sie nicht nur für eine besondere Aromaentfaltung, sie schafft vor allem auch eine besondere Atmosphäre und ist Teil des gastronomischen Auftritts beim Gast.

Julius Meinl erweitert nun die Tassen-Kollektion um eine Luxury-Edition in edlem Schwarz und Gold. Sie ist exklusiv Kunden vorbehalten, die das Außergewöhnliche schätzen und ihren Gästen den Top-Blend „1862 Premium“ servieren. Die elegante Tasse aus schwarzem Porzellan mit goldenem Logo wurde von Matteo Thun designt, dessen Handschrift auch die ikonische rote Tasse und die Ivory Cup tragen. Inspiriert von der Geschichte, wie der Kaffee während der Türkenbelagerung nach Wien kam, leitet sich das ikonische Design der Tasse vom auf den Kopf gestellten Fez und der schwarzen Quaste, die den Henkel bildet, ab.

Rekordumsatz

Im letzten Geschäftsjahr konnte Julius Meinl den weltweiten Umsatz um 4,5 % auf 186 Mio. Euro steigern. Damit erzielte der Wiener Kaffeeröster nicht nur zum zehnten Mal in Folge ein Umsatz- und Gewinnplus, sondern vermeldet für 2019 sogar das erfolgreichste Jahr der Unternehmensgeschichte. Im HoReCa-Bereich konnten prominente Neukunden wie das Sheraton Grand Salzburg, das Kongresshotel in Linz, das Vienna Marriott oder das Querfeld Bootshaus gewonnen und damit die Marktführerschaft in Österreich gefestigt werden. Marcel Löffler, CEO der Julius Meinl Coffee Group: „Die Marke Julius Meinl steht weltweit für Wiener Kaffeehauskultur: für Genuss, die perfekte Tasse Kaffee und ein entspanntes Lebensgefühl. Mit unserer mehr als 158-jährigen Expertise, den edlen Mischungen und der traditionsreichen Wiener Röstung sind wir weltweit ein attraktiver Partner für die Premium-Gastronomie.“

Zusätzliche Features

Die Handwerkskunst und Ästhetik einer Siebträgermaschine mit der einfachen Bedienung und der Prozess-Sicherheit eines Vollautomaten zu verbinden – diesen Anspruch erfüllt die „Schaerer Barista“. Um kundenindividuelle Bedürfnisse und Effizienz noch besser zu vereinen, wurde die Kaffeemaschine um einige Erweiterungen ergänzt: Während Mahlgrad und Brühzeit automatisch überwacht und bei Bedarf auch automatisch nachgestellt werden, bereitet das optionale Supersteam-Dampfsystem Milchschaum in drei verschiedenen Konsistenzen zu. Interessant für Lokale mit hohem Getränke-Output sind zudem die neuen extern aufgesetzten Bohnenbehälter: Mit einem Fassungsvermögen von über einem Kilogramm pro Behälter ist ein durchgängiger Betrieb ohne ständiges Nachfüllen gewährleistet.

Der Kaffeespezialitäten-Profi für perfekten Genuss

JURA, das Schweizer Traditionsunternehmen, überzeugt sowohl mit der X10 als auch mit der GIGA X8 durch Vielseitigkeit, Bedienerfreundlichkeit und Individualität.

Die JURA X10 beherrscht 31 verschiedene Spezialitäten und deckt damit das gesamte Spektrum der mit Milch und Milchschaum verfeinerten Kaffees sowie die volle Bandbreite von Schwarzkaffeespezialitäten ab. Für ein stets perfektes Mahlergebnis und eine zusätzliche Aromasteigerung sorgt eine Top-Innovation: der Professional Aroma Grinder. Dank der One-Touch-Lungo-Funktion weiß sie sogar mit Caffè Barista und Lungo Barista zu begeistern. Zusätzlich verfügt sie über unterschiedliche Temperaturstufen für Heißwasser, was Teeliebhaber besonders schätzen. Über ihren soliden, höhenverstellbaren Kombiauslauf gelangen auf Knopfdruck wahlweise eine oder gleichzeitig zwei Kaffeespezialitäten in die Tassen bzw. Gläser. Die Bedienung über das hochauflösende, 4,3" große Touchscreen-Farbdisplay gestaltet sich vollkommen intuitiv. Klar verständliche, moderne Grafiken führen selbst ungeübte Benutzer auf direktem Weg zum Ziel. Ganz auf die spezifischen Bedürfnisse zugeschnitten, lassen sich Kaffeespezialitäten beliebig programmieren und benennen.

TÜV-zertifizierte Hygiene-Garantie

Genauso intuitiv wie die Bedienung funktioniert die Pflege der JURA X10. Integrierte Spül- und Reinigungsprogramme sorgen, in Kombination mit Original-Pflegeprodukten von JURA, für TÜV-zertifizierte Hygiene und Sauberkeit. Sogar die Milchsystem-Reinigung der JURA X10 ist automatisiert und funktioniert auf Knopfdruck. Der massive Kombiauslauf lässt sich mit wenigen Handgriffen zerlegen. Die darin vorn angeordneten Milchausläufe sind bequem zugänglich und können bei Bedarf ganz einfach ersetzt werden.

Weil Höchstleistung zählt

Mit der GIGA X8 stellt JURA eine komplett neue Vollautomaten-Generation für den professionellen Einsatz vor. Sie brilliert in sämtlichen Belangen und ist gleich viermal professioneller. Ein komplett neues Innenleben macht die JURA GIGA X8 robuster, effizienter und zudem intelligenter. Das Schweizer Traditionsunternehmen JURA beweist damit einmal mehr Schweizer Innovationskraft und Professionalität bis ins kleinste Detail. Überall, wo Kapazitäten bis zu 200 Tassen an der Tagesordnung sind, überzeugt der Vollautomat für den Profi-Bereich mit Qualität, Funktionalität und Zuverlässigkeit. Gepaart mit Höchstleistung in allen Bereichen resultiert ein Hightech-Vollautomat, der ideal auf die Anforderungen von Etagen-, Seminar-, Catering- oder Coffee-to-go-Lösungen zugeschnitten ist.

Schweizer Hightech

Die neue JURA GIGA X8 hat's in sich: Zwei Hochleistungs-Keramikscheiben-Mahlwerke liefern zuverlässig über Jahre eine präzise, konstant gleichmäßige Mahlung. Ein Bypass führt während der Kaffeeextraktion automatisch die gewünschte Menge Heißwasser zu. So vermischt sich der frisch gebrühte Kaffee unter optimalen Bedingungen gleichmäßig mit dem heißen Wasser. Die daraus resultierende lange Spezialität zeichnet sich durch volles Aroma und hervorragende Bekömmlichkeit aus. Die JURA GIGA X8 verfügt zudem über einen durchdacht konstruierten höhenverstellbaren Kombiauslauf, der mit Milch und Milchschaum verfeinerte Trendspezialitäten dank Feinschaum-Technologie in Vollendung gelingen lässt. Die Bedienung über das prägnante, 4,3" große, hochauflösende Touchscreen-Farbdisplay präsentiert sich klar verständlich und vollkommen intuitiv. Auf direktem Weg führt sie zum Ziel, denn der Touchscreen liest einem im wahrsten Sinne des Wortes sämtliche Kaffeewünsche von den Fingerspitzen ab. Besonderes Augenmerk der Ingenieure von JURA galt der Neukonstruktion des Restwasserschalenkonzepts. Gerade in hektischen Situationen brilliert die innovative Lösung. Die spülmaschinentaugliche Restwasserschale lässt sich mit nur einer Hand entnehmen, leeren und wieder einsetzen. Dabei verhindert der optimal gelegte Schwerpunkt ein Überschwappen.

Automatische Milchsystemreinigung

Genauso einfach, logisch und intuitiv wie die Bedienung funktioniert die Pflege der neuen JURA GIGA X8. Original Pflegeprodukte von JURA sowie integrierte Spül- und Reinigungsprogramme sorgen für TÜV-zertifizierte Hygiene auf Knopfdruck. Ebenso durchdacht präsentiert sich die Milchsystemreinigung. Vollautomatisch und per Touch aufs Display gestartet, garantiert sie perfekte Sauberkeit im Umgang mit Milch. Der massive Kombiauslauf lässt sich mit wenigen Handgriffen zerlegen. Die darin vorn angeordneten Milchausläufe sind bequem zugänglich und können bei Bedarf ganz einfach ersetzt werden.

www.jura.com

Rundum-sorglos-Paket

Transgourmet bietet mit Java für jede Betriebsform, jede Betriebsgröße und jede Anforderung das perfekte Rundum-sorglos-Paket in Sachen Kaffee: Von der Maschine über passendes Porzellan bis hin zu Merchandising-Artikeln und Kaffeebeigaben bietet man den Kunden ein 360°-Service. Alle Java-Kaffees werden in der hauseigenen Kaffeerösterei, der „Javarei“ im steirischen Bruck an der Mur, schonend geröstet. Aktuell werden auch die drei bewährten „Jabana“-Kaffeesorten in das Java-Sortiment integriert: So sind ab sofort „Java Espresso“, „Java Crema“ und „Java Prematuro“ erhältlich. Für die Gastro-Kunden ändert sich außer dem Namen und dem Design nichts – sie profitieren von einem noch breiteren Sortiment zum gewohnt attraktiven Preis.

Nachhaltiger Teegenuss

Mit der „Bio ProfiLine“ präsentiert Meßmer ein neues Tee-Sortiment für die Hotellerie und Gastronomie. Die neun hochwertigen Teesorten bestehen allesamt aus bio- und UTZ-zertifizierten Rohwaren und sind nicht künstlich aromatisiert. Die Papiertaschen sind ebenso recyclebar wie die Faltschachteln im blauen Design, und die Doppelkammerbeutel können einfach im Biomüll entsorgt werden. Für die Präsentation, beispielsweise am Frühstücksbuffet, bietet Meßmer ein elegantes Holz-Display, das ebenfalls dem Nachhaltigkeitsgedanken Rechnung trägt. Die „Meßmer Bio ProfiLine“ umfasst zwei Schwarztees („Darjeeling“ und „English Breakfast“), einen Grüntee („Korakundah“), vier Kräutertees („Kamille“, „Kräuter“, „Pfefferminze“, „Rooibos-Orange“) sowie zwei Früchtetees („Beeren“ & „Zitronen-Linde“).

Kompostierbare Kapseln

„Dallmayr Gran Verde“ besteht zu 100 % aus fair gehandeltem und organisch-biologisch angebautem Kaffee aus Peru. Das südamerikanische Land ist Vorreiter beim Anbau von fair gehandeltem Kaffee in Bio-Qualität und fördert durch Fairtrade-Prämien die soziale Entwicklung in den Anbaugebieten. Neben Bohnen- und gemahlenem Filterkaffee bietet „Dallmayr Gran Verde“ erstmals auch drei kompostierbare „Capsa“ Kapsel-Sorten, die mit dem Nespresso-System kompatibel sind: „Lungo Classico“ und „Lungo Intenso“ mit Arabica-Bohnen aus dem peruanischen Hochland sowie „Gran Verde Espresso“ mit Arabica-Hochland- und Robusta-Bohnen sind typisch vollmundig im Geschmack. Die Kapseln sind frei von Aluminium, bestehen aus biobasierten Rohstoffen und sind industriell kompostierbar.

Kompakt & flexibel

Als kleinere Variante der „Black&White4“ bietet Thermoplan die „Black&White4 compact“ an, die für geringe bis mittlere Bedarfsmengen an Standorten mit wenig Platz konzipiert ist. Der kompakte Kaffee-Vollautomat ist schmal und leicht konstruiert und wartet mit praktischen Ausstattungs-Features auf: Das ergonomische Design, die einfache Bedienung via Touch-Display und das zeitgesteuerte Reinigungsprogramm sind komfortabel und erleichtern den täglichen Betrieb. Die „Black&White4 compact“ lässt sich durch individuelle Ausstattungsoptionen anpassen oder erweitern und ist somit flexibel und vielseitig einsetzbar.

Neupositionierung

Unter dem Namen „Selected“ präsentiert Teekanne ein rundum überarbeitetes Tee-Sortiment für die Gastronomie. Dabei setzt man auf ein neues, modernes Packungsdesign, nachhaltige Materialien und 100 % Bio-Rohwaren. Das abwechslungsreiche Sortiment umfasst zehn Bio-Teemischungen im Pyramidenbeutel. Dieser besteht ebenfalls aus biologisch abbaubarem Material und ermöglicht eine optimale Aromaentfaltung der vorportionierten losen Tees.

Sommer im Glas

Zum Chillen gehören auch hochwertige Getränke, dann ist der Spaßfaktor umso höher.

© Philipp Lipiarski

Prickelnder Markenrelaunch

Die Ikone der österreichischen Sektkultur erstrahlt ab sofort in neuem Glanz. Vom Markenlogo über das Flaschendesign bis hin zum Werbesujet und Webshop wurde der Schlumberger-Markenauftritt gemeinsam mit der Werbeagentur Leo Burnett überarbeitet. Nach einem umfassenden Markenprojekt mit den renommierten Instituten Brand Logic sowie Brand Trust feiert Schlumberger einen prickelnden Relaunch. Das neue und frische Erscheinungsbild steht weiterhin für Tradition, Kennerschaft aber auch modernen Lifestyle.

Tonic mal anders

Mit dem „First Vinegar Tonic" setzt Mautner Markhof einen neuen Trend in der Gastronomie. Hergestellt aus natürlichen Zutaten, erhalten die beiden Sorten durch die Verfeinerung mit hauseigenem Essig ihre besondere, fein-säuerliche Note: „Mautner's First Vinegar Tonic Apple Cider" mit Apfelwein aus österreichischen Äpfeln eignet sich ideal für herbe Drinks mit Wodka, Gin oder Wermut. Die Variante „Raspberry" wird mit Rotweinessig, Himbeerwein sowie Himbeersaft verfeinert und harmoniert u.a. wunderbar mit Prosecco oder Gin. „Mautner's First Vinegar Tonic" in der 250 ml-Glasflasche schmeckt aber ebenso pur als Erfrischungsgetränk.

© Moët Hennessy / Pixeloma

Zeitreise

Das Haus Moët Hennessy präsentiert vier ausgefallene Drinks für einen genussvollen Sommer, kreiert vom preisgekrönten Barkeeper Kan Zuo aus der The Sign Lounge. Die sommerlichen Cocktails basieren auf verschiedenen Spirituosen – Belvedere Pure Vodka, Hennessy Very Special und Glenmorangie Original 10yo – sowie Veuve Clicquot Brut Champagner und stehen für eine Zeitreise durch die letzten Jahrzehnte. Die klingenden Namen der Drinks: „Blue Lagoon Highball", „Sex on the Beach feat. The Sign", „Padovani" und „Mojito Nr. 3".

Coole Drinks

Der Spirit of Bavaria Vodka, der Soul of Bavaria Gin und der Wood of Bavaria Whisky vom Hersteller Münchner Spirituosen liegen voll im Trend. Die qualitativ hochwertigen Spirituosen sind nicht „irgendein" neues Münchner Schickeria-Getränk wie einige Konkurrenzprodukte, die teilweise von Non-Münchnern lukrativ in Szene gesetzt werden. Vielmehr handelt es sich um ein echtes Münchner Familienunternehmen mit Herz, Stil und ehrlicher Tradition seit 1907.

„Unsere Familie lebt das Bewusstsein für Bio-Qualität und Klimaschutz schon seit Jahren aus Überzeugung“, sagt Geschäftsführerin Magdalena Kessler.
(v.l.n.r.: David, Magdalena, Sieglinde und Klaus Kessler)

Fotos by Chesa Valisa / Nicolas Felder

Naturverbundene Innovation

Im 4-Sterne Naturhotel Chesa Valisa im vorarlbergischen Kleinwalsertal treffen Ökologie, Fortschritt und Tradition zusammen. Seit Oktober 2019 ist das Naturhotel das erste klimaneutrale Hotel Vorarlbergs. Magdalena und David Kessler setzen mit ihrem Hotel auf Klimaschutz, Bio-Qualität und Regionalität. Das reicht vom Gemüse, Fleisch und Wein bis hin zu nachhaltigen Getränkesystemen.

Die Ursprünge des Naturhotels Chesa Valisa gehen mit der Errichtung des Walserhauses auf das Jahr 1507 zurück. 1930 wandelte man den Bauernhof in eine Fremdenpension und später in einen Gasthof um. 1985 erschufen Klaus und Sieglinde Kessler daraus das Naturhotel Chesa Valisa. Seit 2002 vergrößerten sie das Hotel mit laufenden Umbauarbeiten. Federführender Architekt ist Hermann Kaufmann, der mit seinem Design eine Nominierung für den Staatspreis der Architektur in der Kategorie Tourismus und Freizeit erhielt. Seit 2007 ist das Hotel ein hundertprozentiges Bio-Hotel. Im Jahr 2019 übernahmen Magdalena und David Kessler in 14. Generation den Familienbetrieb, in diesem Jahr wurde aus dem Chesa Valisa das erste klimaneutrale Hotel Vorarlbergs.

Klima zum Wohlfühlen

Als Klaus Kessler sich 2003 das Ziel setzte, das Chesa Valisa in ein Bio-Hotel umzuwandeln, gab es in der Region nur einen einzigen Bio-Bauern. „Mein Vater ist damals von Bauer zu Bauer gegangen und hat Aufklärungsarbeit geleistet. Als wir 2007 zum ersten Bio-Hotel Vorarlbergs wurden, konnten wir unser Gemüse und Fleisch bereits aus der Region beziehen. Heute gibt es bei uns schon 18 Bio-Bauern“, erzählt Magdalena Kessler, „der nächste wichtige Schritt war klimaneutral zu werden, das ist uns 2019 auch gelungen.“

Unterschiedlichste Maßnahmen haben zu diesem Siegel beigetragen. Begonnen beim Strom bis zur Heizung achtet man auf klimaschützende und CO_2-neutrale Systeme. Auch bei den Bauarbeiten setzt man auf energiesparende und ökologische Holzbauweise. Gäste und Mitarbeiter nutzen E-Bikes und die Walser-Busse kostenlos. Für Gäste, die während des Aufenthaltes auf ihren PKW verzichten, ist die Tiefgarage gratis und es stehen ihnen im Winter und Sommer entsprechende Sportausrüstung kostenlos zur Verfügung.

Feinste Bio-Kulinarik

Das Restaurant „Kesslers Walsereck“ bietet Gästen höchste Kulinarik in Bio-Qualität. Gemüse, Kräuter und Fleisch stammen aus der Region oder aus dem eigenen Permakulturgarten. Auch auf der Getränkekarte findet man durchgehend Bio-Angebote. Begonnen beim Wein bis zu den alkoholfreien Getränken. Die Komplettumstellung auf Bio bringt Herausforderungen mit sich. „Es war nicht einfach ein geschmacklich gutes Bio-Cola zu finden“, erzählt Magdalena Kessler, „das haben wir mit den Grapos Bio-Limos dann geschafft.“ Der Postmix-Spezialist Grapos entwickelt seit Jahren Sirupe und Schanksysteme für den nachhaltigen Offenausschank. Grapos konnte als erster Hersteller Sirupe für Limonaden wie Cola, Orange und Zitrone für Offenausschanksysteme in Bio-Qualität anbieten und setzt auf regionale Ressourcen. Das spiegelt sich auch in der Servicekultur wider: Um Gastronomen eine 24/7-Serviceleistung zu garantieren, gibt es Grapos-Partner wie das in Tirol angesiedelte Unternehmen Hogatron.

Authentizität schafft Vertrauen

Diese Kontinuität macht sich für das Naturhotel bezahlt: „Die Mehrheit unsere Gäste kommt genau deshalb zu uns, weil wir ein klimaneutrales Bio-Hotel sind und das nicht aus einem Trend heraus machen. Wir betreiben kein ‚Greenwashing‘. Gerade jetzt in der Coronakrise haben wir gemerkt, dass die Gäste das zu schätzen wissen“, erzählt Magdalena Kessler. Das Naturhotel konnte nach dem Lockdown einen Anstieg der Buchungen verzeichnen.

In den nächsten Jahren will das Hotel nicht mehr wachsen. „Das Hotel hat jetzt eine Größe, wo wir unsere Gäste noch beim Namen kennen und sie nicht nur eine Zimmernummer sind“, sagt Magdalena Kessler, „Neuentwicklungen beziehen sich in nächster Zeit darauf, unseren eigenen Mitarbeitern etwas zurückzugeben. Für sie wird die ‚Natur-Hotel-Lodge‘ gebaut, in die wir 3,3 Millionen Euro investieren. So können wir ihnen eine Unterkunft in Fußnähe zum Naturhotel bieten. Zufriedene Mitarbeiter sind für uns und auch für unsere Gäste sehr wertvoll.“

Zertifizierte Bio-Limos von Grapos

Der österreichische Postmix-Spezialist Grapos entwickelt seit über 50 Jahren Sirupe und Geräte für den nachhaltigen Offenausschank. Die Produktpalette erstreckt sich auf über 100 Sirupe. Darunter sind auch Sorten in zertifizierter Bio-Qualität enthalten, wie die Grapos Bio-Limos mit den fünf Sorten Bio-Cola, Bio-Orange, Bio-Zitrone, Bio-Kräuter und Bio-Holunder. Das Offenausschanksystem von Grapos ist besonders nachhaltig. Im Vergleich zu herkömmlichen Portionsflaschen entsteht ein 90 % kleinerer ökologischer Fußabdruck sowie eine 90 % geringere CO_2-Belastung. Das wurde von einer Studie der TU Graz belegt.

www.naturhotel.at www.grapos.com

Tabakkonsum neu erfunden

Mit IQOS von Philip Morris wird eine neue Rauchalternative angeboten.

In Österreich gibt es rund 1,3 Millionen erwachsene Raucher und Raucherinnen. Eine Vielzahl von ihnen sucht nach anderen, besseren Alternativen: zu Feuer, Asche, zum Zigarettenrauchgeruch – zu den vielen Nebeneffekten, die jeder Raucher/jede Raucherin kennt. Nun bietet Philip Morris eine Lösung an: Seit 15. Mai 2020 gibt es IQOS, den Tabakerhitzer von Philip Morris auch in Österreich.

Die Alternative

Die technologische Innovation des Tabakerhitzers IQOS wendet sich an erwachsene RaucherInnen, die nach einer besseren Alternative zur Zigarette suchen, ohne auf Tabak zu verzichten. Wie der Name „Tabakerhitzer" ausdrückt, handelt es sich um zeigefingerlanges Gerät, in das ein Stick mit echtem Tabak eingeführt wird. Der Tabak im Stick wird erhitzt, aber nicht verbrannt. Das ist der große Unterschied zu Zigaretten: bei Zigaretten wird der Tabak bei Temperaturen von über 600 °C verbrannt, wohingegen beim Tabakerhitzer der Tabak auf bis zu 350 °C erhitzt wird.

IQOS ist weder gesund noch risikofrei. Für die Gesundheit ist es am besten, mit dem Rauchen ganz aufzuhören. Vielen RaucherInnen gelingt das aber nicht oder sie wollen nicht aufhören. Für diese RaucherInnen ist ein Wechsel zu IQOS eine Alternative.

Die Erklärung

Durch das Erhitzen eines Tabaksticks mit IQOS entstehen bis zu 95 Prozent weniger Schadstoffe im Vergleich zum Rauchen von Zigaretten. Es entfällt der Verbrennungsprozess, wie man ihn vom Anzünden einer Zigarette kennt und damit gibt es kein Feuer, keine Asche und keinen Zigarettenrauchgeruch. Über 7 Milliarden USD hat Philip Morris in den letzten zwölf Jahren in die Entwicklung von IQOS investiert, an der über 400 ExpertInnen und WissenschaftlerInnen gearbeitet haben. Philip Morris hat sich vom Tabakkonzern zu einem technologiegetriebenen Unternehmen transformiert.

Mit Österreich ist IQOS nun in 53 Ländern auf dem Markt vertreten. Bereits knapp 15 Millionen erwachsene IQOS-NutzerInnen gibt es weltweit. In Österreich wird der Tabakerhitzer IQOS primär über Trafiken verkauft. Philip Morris plant, bis Ende des Jahres flächendeckend vertreten zu sein.

© Kate & Kon

Katharina und Konstantin Wolf

Bollinger: La Grande Année

Kate & Kon bieten ab sofort zwei Ausnahme-Champagner an. „Als Generalimporteur für Bollinger in Österreich ist es uns eine große Ehre und Freude die beiden Ausnahme-Champagner ab sofort in Österreich anbieten zu können“, erklären Katharina und Konstantin Wolf, Geschäftsführer der österreichischen Qualitätsmarke Kate & Kon.

La Grande Année 2012

Die Cuvée-Assemblage 2012: 65 % Pinot Noir, 35 % Chardonnay

La Grande Année ist der Inbegriff des Savoir-faire, das bei Bollinger seit jeher überliefert wird. Er reift exklusiv in kleinen gebrauchten Eichenfässern heran. Nach langem Heranreifen auf der Hefe wird jede Flasche heute immer noch von Hand gerüttelt und degorgiert.

La Grande Année Rosé 2012

Die Cuvée-Assemblage 2012: 67 % Pinot Noir, 33 % Chardonnay

La Grande Année Rosé ist ein weiterer Ausdruck des La Grande Année und wird durch die Assemblage mit einem roten Wein der La Côte aux Enfants ergänzt. Dieser Wein steht somit für das gesamte Savoir-faire des Hauses und die Fähigkeit, eine Cuvée zu schaffen, deren Qualität einzigartig ist.

Luxusprodukte in Krisenzeiten – war der Einbruch stark zu spüren oder überschaubar?

Luxusprodukte, die unter anderem der „Aufmerksamkeit“ dienen, wurden weniger nachgefragt. Champagner war unter anderem stark betroffen. Luxusprodukte wie beispielsweise sehr rare Weine, Sammlerflaschen oder auch High Quality Food waren gefragt wie eh und je.

Gibt es Unterschiede zwischen Bestellungen seitens der Gastronomie und des Privatverbrauchs?

Die Gastronomie war bis 15. Mai geschlossen und somit auf Nullumsatz. Danach waren die Gastronomen sehr verhalten und sind es noch heute, was auch verständlich ist. Bei den einen läuft es wieder sehr gut, bei den anderen schwächer. Die ländlichen Betriebe haben es aktuell wohl etwas besser als die städtischen. Der Privatkunde hingegen war ein ganz wichtiger Überlebenshelfer in dieser Zeit. Menschen haben sich sehr mit der Thematik Essen und Trinken auseinandergesetzt und wollten vor allem auch Neues lernen. Ohne den Privatkunden wären wir auf Nullumsatz gewesen.

Auf welche Produkte setzen Sie in naher Zukunft besonders?

Die Produkte werden sich nicht verändern. Unser Sortiment ist extrem reduziert und ausgesucht. Es hat sich vielleicht noch etwas verschärft, aber grundsätzlich bleiben unsere Partner unsere Partner, hoffentlich für lange Zeit. In guten wie in schlechten Zeiten – daran sollte man vor allem jetzt denken.

Welche Signale kommen aus der Spitzengastronomie?

Aktuell kann man hier noch keine Prognose abgeben. Wir befinden uns alle in einer unsicheren Situation und müssen positiv nach vorne schauen, gut über unsere Konsequenzen nachdenken und persönlicher Einsatz zählt mehr denn je. Ich denke die Spreu wird sich vom Weizen trennen. Die hart Arbeitenden werden dafür auch wieder belohnt werden. Familienbetriebe werden hoffentlich in einer gestärkten Form aus dieser Krise gehen.

Hanner mag man eben

Drei Hauben, zwei Sterne und viele Auszeichnungen mehr – Heinz Hanner hat mit seinem Restaurant Gourmetgeschichte geschrieben und startet jetzt mit unterschiedlichen, innovativen Ideen wieder durch.

In den letzten drei Jahren ist es schon etwas ruhiger geworden rund um den Sternekoch, der mit seinem Restaurant in Mayerling jahrelang erfolgreich Kulinarikgeschichte schrieb. Viele Berühmtheiten, wahre Gourmets, aber auch „Seitenblicker" schlemmten sich durch die innovative Küche des „Everybody's Darlings". Irgendwann beschloss Hanner und sein Team die Herberge der feinen Genüsse zu schließen. Die Gerüchteküche brodelte kräftig. Tatsache ist – heute ist Heinz Hanner schuldenfrei, das Restaurant ist samt Grundstück an Bau-Tycoon Hans Peter Haselsteiner verkauft, und der wandelt nun das Anwesen in eine „Vinzirast" mit Gemüsegarten etc. um. „Vorbei ist vorbei. Ich schaue voller Tatendrang in die Zukunft und weiß, dass ich noch einiges bewegen kann", ist Hanner beim Gespräch optimistisch. Viele Ideen, die in letzter Zeit in der Schublade lagen, werden jetzt in die Tat umgewandelt. Unter anderem das sehr interessante „Küchenprojekt".

Der Neubeginn

Mehr als 60 Jahre Gastronomieerfahrung bringen die Profiküchenausstatterin Alexandra Saidnader aus Enns und der ehemalige Zweisternekoch auf die Waage und sie marschieren ab sofort gemeinsam – mit einer Idee – so simpel wie genial, zumal davon sowohl Profiköche als auch fortgeschrittene Hobbyköche profitieren sollen. „Wir konzipieren schnell und unkompliziert Küchen, die auf die Bedürfnisse und das Können des Koches, der Köchin maßgeschneidert sind. Das machen zwar auch viele andere Küchenplaner, aber ich als Koch weiß wirklich von Anfang an, wo was am besten hingehört. Auf was man achten sollte, was unnötig ist, und wo noch immer sehr viele Fehler gemacht werden. Und genau da wollen wir ansetzen“, so Hanner voller Elan.

Während Alexandra Saidnader in mehr als 32 Jahren hunderte Profiküchen für ihre Kunden plante, entwickelte Heinz Hanner seine Jausenstation in Mayerling zum Vierhaubenrestaurant und war damals schon beachteter Vorreiter im modernsten Restaurant- und Küchendesign. Ihr gesammeltes Know-how über die Bedürfnisse von Gastronomen werden die beiden nun vereinen und künftig maßgeschneiderte Küchenkonzepte entwickeln und realisieren.

Heinz Hanner und Alexandra Saidnader versprechen:

„Bei uns planen ‚Profis für Profis'. Unsere Kunden können ab sofort von unserer jahrzehntelangen Erfahrung profitieren und das zu einem sensationellen Preis-Leistungs-Verhältnis!“

Schnell und effizient

Im Mittelpunkt ihrer Arbeit steht kreatives und lösungsorientiertes Denken auf qualitativ höchstem Niveau. Und das zu mehr als fairen Preisen. „Als Familienbetrieb können wir nicht nur äußerst flexibel auf Kundenwünsche eingehen, wir kennen auch die typischen Gastronomiestrukturen der heimischen Szene in- und auswendig. Außerdem geben wir unsere Einkaufsvorteile an unsere Kunden weiter, wodurch wir konkurrenzlose Preise anbieten können“, so Alexandra Saidnader.

„Unser Leistungsspektrum beinhaltet auf Wunsch auch Kundenanalysen, Jahreszielplanung sowie Personalschulungen für die Küche und Service. Wir begleiten unsere Kunden in allen Phasen, von der Einreichplanung bis zum 24/7-Service in Notfällen“, meint Heinz Hanner zum geplanten Rundumpaket.

Der Kochfanatiker

Hanner hat aber vom Kochen nicht genug. Schon sehr bald übernimmt er als Senior Consulter für einen weltweit tätigen Investor die Verantwortung für all dessen kulinarische Belange. Ob Schlosshotel, Weingut oder Restaurant – Hanner ist schon in der Phase der Planung und Realisierung einiger vielversprechender kulinarischer Neuheiten, die auch in Österreich Standorte haben werden, und zwar sehr bald. Im Spätherbst wird es losgehen und dann wir man sich wieder verwöhnen lassen können durch den ganz eigenen Stil von Hanner. Dass er Stil hat, hat er schon bewiesen. Irgendwie könnte das Kommende sich so wie die große Kür gestalten. Diejenigen, die schon etwas darüber wissen, freuen sich schon, und die anderen werden jetzt ein wenig rätseln, was da denn so kommen könnte. Aber Geduld – gut Ding braucht Weile, und das Jahr 2020 fängt für Hanner erst so richtig an.

Heinz Hanner: hanner.wien@gmx.at | Alexandra Saidnader: alexandra@saidnader.at

Jungbrunnen – Die neue Wellness- und Badekultur

Kari Molvar

Kaum etwas bereitet mehr Vergnügen, als in die Komfortzone abzutauchen und seinen Körper zu pflegen. Seit Jahrhunderten ein wichtiges Ritual – in den Schwitzhütten des amerikanischen Südwestens, römischen Bädern, Hamams im Osmanischen Reich, japanischen Quellen oder finnischen Saunas. Die Autorin entführt in diesem Buch zu den außergewöhnlichsten Entspannungsorten der Welt und stellt innovative Praktiken vor, die man in den eigenen Alltag integrieren kann.

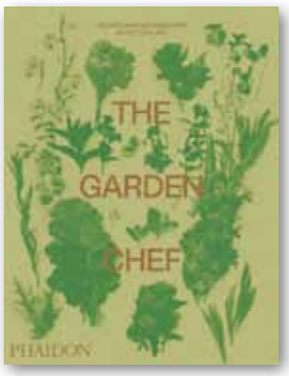
Hardcover, fadengebunden, 21 × 26 cm, 256 Seiten, vollfarbig,
ISBN DE 978-3-89955-883-8, gestalten

The Green Life – Der Wohn-Guide für ein nachhaltiges Leben

Marion Hellweg

Nachhaltig, natürlich und plastikfrei – das ist der neue grüne Lebensstil. In inspirierenden Wohnbeispielen werden zahlreiche umweltbewusste und zukunftsorientierte Einrichtungs- und Dekoideen vorgestellt. Dazu enthüllen internationale Designer motivierende Konzepte für einen achtsamen Umgang mit der Umwelt. Im Fokus stehen dabei natürliche Materialien und nachwachsende Rohstoffe, organische Stoffe sowie umweltfreundliche Wandfarben, die einen gesunden Lebensstil ermöglichen.

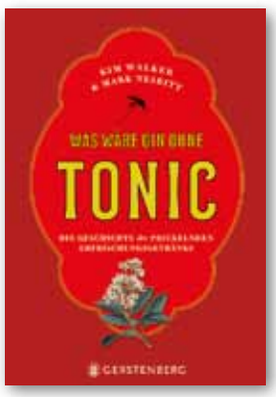
Hardcover, 23,8 x 16,7 cm, 224 Seiten, mit über 200 Abbildungen, 26,80 €,
ISBN 978-3-7913-8641-6, Prestel



The Garden Chef

Für viele Restaurantchefs ist der Garten eine Verlängerung der Küche. Ob ein Dachgarten in der Stadt mit Kräutern und Gewürzen oder ein größerer Garten mit Obstbäumen – diese fruchtbaren Orte bringen spannende Produkte hervor und sorgen für inspirierende Ideen. Das Buch präsentiert nicht nur Rezepte, sondern bietet Einblicke in die Küche von 40 internationelen Top-Chefs, die mit den Ingredienzen kochen, die sie selber anbauen, und stellt somit eine Inspirationequelle für Köche mit grünem Daumen dar.

Flexibound, 27 x 20,5 cm, 256 Seiten, in Englisch, 35 €, ISBN 9780714878225, Phaidon



Was wäre Gin ohne Tonic? Die Geschichte des prickelnden Erfrischungsgetränks

Kim Walker, Mark Nesbitt

Wussten Sie, dass Tonic ursprünglich als verdauungsförderndes Getränk genossen wurde? Und dass Chinin, das für den bitteren Geschmack im Tonic sorgt, einst mit Brandy, Rum oder Wein gemischt wurde, und nicht mit Gin? Die Autoren schildern die spannende Geschichte des perlenden Erfrischungsgetränks von der Entdeckung Chinins, das früher als fiebersenkendes Mittel eingesetzt wurde, bis zum ersten Gin Tonic, den Soldaten des Britischen Empire gemixt haben.

18 x 25 cm, 144 Seiten, 20,60 €, ISBN 978-3-8369-2172-5, Gerstenberg

© 2020 Lorenz Andreas Fischer / lorenzfischer.photo

ALPEN – Ein Hochgebirge im Wandel

Lorenz Andreas Fischer

Extreme Wetterverhältnisse, der Wechsel der Jahreszeiten, das Gefrieren und Schmelzen: Die Alpen sind im permanenten Wandel. Gleichzeitig ist das höchste Gebirge Mitteleuropas für uns Menschen ein Ort des Rückzugs, der Ruhe und Beständigkeit – ein Sehnsuchtsziel seit Generationen. Dieser Bildband führt uns die Schönheit der Berge unverstellt vor Augen, aber auch deren Bedrohung durch den Klimawandel, und zeigt uns eindrücklich, wie wichtig der Schutz dieser einzigartigen Urlandschaft ist.

Hardcover, 25 x 28,7 cm, 288 Seiten, ca. 200 Farb- und Schwarz-Weiß-Fotografien, 35 €,
ISBN 978-3-96171-262-5, teNeues

Genussreich

Nach Neugestaltung von Restaurant und Zimmern in lässigem alpinen Style macht der neue, ganzjährig beheizte Panoramapool mit Wellness-Bereich den Sonnhof endgültig zum Refugium für Genießer.

Atemberaubend war die sonnige Lage hoch über dem Pongauer Salzachtal schon immer. Nun kann man sie vom warmen Wasser aus erleben: Der soeben eröffnete, ganzjährig beheizte 15-Meter-Außenpool mit Schwimmbahn, Massagezonen und Unterwasserliegen ist mit seinem kinoreifen Bergblick der neue Instagram-Hotspot im Salzburger Land. Wer „nur" relaxen möchte, kommt ebenfalls auf seine Rechnung: Aroma-Dampfbad, Biokräutersauna, finnische Panoramasauna, drei Ruheräume, zwei wunderschöne Wellness-Terrassen, abgetrennter Familienraum, exklusive Liegezonen im Garten und Wellness-Bereich sowie Lounge-Ruheraum mit Teebar und Erfrischungsgetränken.

Die Sonnenhanglage hoch über dem Pongauer Salzachtal macht den 4-Sterne-Sonnhof nicht zuletzt zum idealen Ausgangspunkt für Wander- und Radausflüge sowie zu nahen Ausflugszielen wie der imposanten, nach jahrelanger Wegerenovierung wieder eröffneten Liechtensteinklamm, eines der schönsten Naturdenkmäler Salzburgs.

Regionale Gourmetküche

Dazu sorgt die innovative, heimatverbundene Kräuterküche von JRE Vitus Winkler für außergewöhnliche Gourmeterlebnisse. Das mit Vier-Gault-Millau-Hauben ausgezeichnete À-la-carte-Restaurant „Vitus Cooking" samt privatem Extra-Dining-Room und begehbarem, gläsernem Weinraum zählt mittlerweile zu den besten des Landes. Wertvoller Genuss mit hochwertigen Zutaten ist für Vitus Winkler Lebensphilosophie, wobei der feinfühlige Einsatz von Kräutern eine prägende Rolle spielt. Ergänzend zu Fleisch, Wild und Fisch versteht sich der Salzburger Shootingstar ebenso auf spannende vegetarische Kreationen. „Es ist die unendliche Vielfalt an Kräutern und natürlichen Geschmäckern, die meine kulinarische Spielwiese sind. Hier kann ich zeigen, dass der Horizont des Geschmacks grenzenlos ist", so Vitus Winkler.

www.verwoehnhotel.at

Das Leben nähren

Lefay Resort & SPA Lago di Garda kreierte ein neues ganzheitliches Wellnessangebot zur Stärkung des Immunsystems.

Das wissenschaftliche Komitee von Lefay hat ein neues Wellnessangebot geschaffen, welches darauf abzielt, das Immunsystem zu stärken und somit einen Gesundheitszustand in Bestform anzustreben. Aufgebaut auf den Prinzipien der Klassischen Chinesischen Medizin, kombiniert die Lefay SPA Method das holistische Wellnessprogramm mit verschiedenen Elementen zur Unterstützung des Immunsystems.

Aktivitäten in der Natur

Der energetisch-therapeutische Garten des Resorts, welcher nach den Prinzipien der Traditionellen Chinesischen Medizin gestaltet wurde, soll für Gäste ein Ort sein, an dem sie durch verschiedene Aktivitäten ihr körperlich-energetisches Gleichgewicht wiederherstellen können. Stretching der Meridiane, Qi Gong, Tai Chi sowie gezielte Atemübungen sollen dazu dienen, Stress abzubauen und die Lunge zu belüften.

Das Lefay SPA Menü

Die richtige Ernährung spielt nicht nur eine Schlüsselrolle in der Präventivmedizin, sondern auch, wenn es darum geht, das Immunsystem aufzubauen und zu stärken. Gemäß der Lefay SPA Method ist der beste Ernährungsansatz die Wahl von leichten, kalorienarmen und entgiftenden Speisen, die gleichzeitig eine ausreichende Energieversorgung des Körpers sicherstellen.

Phyto- und Aromatherapie

Phytotherapie ist eine medizinische Wissenschaft, bei der Pflanzen zu präventiven Zwecken eingesetzt werden. Auch in der Philosophie der Lefay SPA Method sind Phyto- und Aromatherapie ein integraler Bestandteil. Für die Behandlung von akuter Bronchitis viralen Ursprungs hat sich beispielsweise die südafrikanische Geranie als wirksam erwiesen. Ebenso hat Holunder wegen seines hohen Flavonoidgehalts eine nachweisliche antivirale Wirksamkeit. Aufgrund der durch Düfte hervorgerufenen psychotropen Wirkung hat sich auch die Aromatheraphie als sehr effizient herausgestellt. Unterschiedliche Aromen können verschiedene positive Effekte auf das Nervensystem haben.

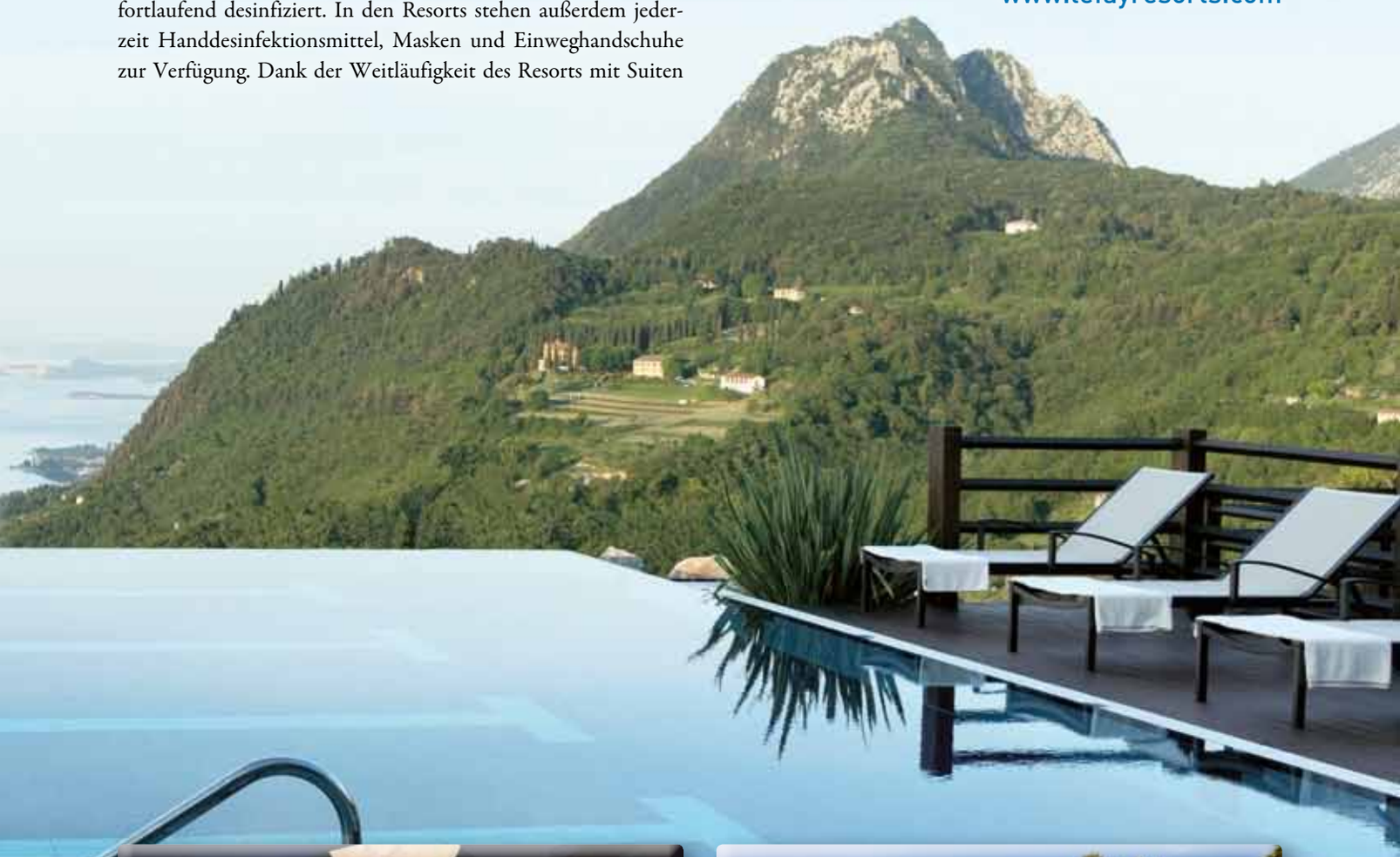
SPA Behandlungen

Ein wesentlicher Aspekt der Lefay SPA Method sind die individuell auf die Bedürfnisse der Gäste abgestimmten Behandlungen. Die neue „Nutrire La Vite"-Massage beginnt mit einer Stimulierung der Energiepunkte, die zur Stärkung des Immunsystems beiträgt. Die anschließende Moxibustion mit Fokus auf die Bereiche Milz und Bauchspeicheldrüse dient dazu, den gesamten Körper zu erwärmen, Blockaden zu lösen und den Energiefluss anzuregen. Die Massage eignet sich besonders für Gäste, die unter Energielosigkeit, Müdigkeit und Appetitlosigkeit leiden. Das Antistress-Gesundheitsprogramm „Il Recupero dell'Energie Originale" ist ein umfassendes Gesundheitsprogramm und wird ab einer Aufenthaltsdauer von fünf Nächten empfohlen.

Höchste Sicherheit mit Lefay Care

Um Gästen und Mitarbeitern ein Höchstmaß an Sicherheit zu bieten, hat Lefay das Programm „Lefay Care“ ins Leben gerufen. Dieses Programm, welches der Eindämmung der Ausbreitung von COVID-19 dient, wurde vom wissenschaftlichen Ausschuss von Lefay anhand der Richtlinien der Weltgesundheitsorganisation sowie nationaler und lokaler Vorschriften erarbeitet. Alle öffentlichen Bereiche sowie sämtliche Gästeanlagen werden mithilfe eines hochmodernen innovativen Verfahrens fortlaufend desinfiziert. In den Resorts stehen außerdem jederzeit Handdesinfektionsmittel, Masken und Einweghandschuhe zur Verfügung. Dank der Weitläufigkeit des Resorts mit Suiten ab einer Größe von 50 Quadratmetern und dem 3.800 Quadratmeter großen Spa-Bereich fällt es Gästen leicht, den Abstand zu wahren. Die Angestellten des Resorts werden regelmäßigen Serum- und immunologischen Tests sowie Temperaturmessungen unterzogen. Außerdem tragen sie entsprechende Schutzausrüstung und haben an ausführlichen Schulungen zu den neuen Gesundheitsmaßnahmen teilgenommen.

www.lefayresorts.com



Rekordjahr für Tiroler Kleinbrauerei

Mit einem jährlichen Ausstoß von 40.000 Hektolitern zählt die Tiroler Brauerei Starkenberger zu den Geheimtipps in der österreichischen Braulandschaft. Elf Biersorten werden hoch über Imst produziert, darunter auch Spezialitäten wie das „Schlosspils“, die „Bioperle“, der „Festbock“ oder das „Gold Spezial Dunkel“. Das „Gold Lager“ kommt jetzt zu besonderen Ehren: In der Bier-Trophy des Gourmetmagazins Falstaff wurde das Tiroler Heimatbier als bestes helles Lagerbier in der Kategorie „Lagerbier“ ausgezeichnet. Bei der internationalen Bierolympiade holte Starkenberger Bier bereits über 40 Mal Gold und zählt damit zu Österreichs meistprämierten Bieren.

Wilde Versuchung

Für Feinschmecker ist bekanntlich der Herbst die schönste Jahreszeit, denn das Ende der Schonzeit lockt Wildliebhaber von überall in die heimischen Gaststuben. Dort verheißt schon allein der deftig-aromatische Geruch von Fleisch, Pilzen und Knödel wahre Geschmackshighlights und gesellige Abende. Damit auf dem Teller auch wirklich alles stimmt, bietet das Handelshaus ausschließlich hochwertige Produkte, frische Beilagen und die passende Weinbegleitung. In erster Linie bezieht das Handelshaus Wedl Produkte aus Österreich. Ob klassisches Wildbret oder wildere Besonderheiten, der Genussherbst kann also kommen.

Sauberer und ungetrübter Badespaß

Der Pool rückt ins Zentrum der Aufmerksamkeit für ungetrübten Badespaß! Für ein anhaltendes Badevergnügen ist es wichtig, das Poolwasser, Schwimmbecken und die Pooltechnik regelmäßig zu warten. Mit dem richtigen Werkzeug und den passenden Pflegeprodukten von BWT ist das ein Kinderspiel: Das umfangreiche Filtertechnik- und Pflegesortiment für Pools von Europas führendem Wassertechnologie-Unternehmen bietet für sämtliche Reinigungsschritte die optimale Lösung.

Wirksame Schallabsorption

Der Langenthaler Textilhersteller Création Baumann bietet weltweit eine der vielseitigsten Kollektionen von Akustikstoffen an. Nun wird dieses Segment mit einem wunderbar weich fallenden, transparenten Vorhangstoff mit sehr wohnlicher Ausstrahlung und ausgezeichneter Schallabsorption ergänzt. Sigmacoustic heißt die Neuheit. Dass der Stoff zu 100 % in der Schweiz in nachhaltiger Produktion hergestellt wird, ist ein weiterer positiver Aspekt.

Business und Budget mit viel Poesie

Geplan Design gestaltete den kürzlich eröffneten Hotelkomplex aus Hyperion Hotel und H2 Hotel in Leipzig.

Seit 1977 verwandelt Geplan Design Innenräume in aller Welt in Orte, die begeistern. Vor allem in der Gastronomie und Hotellerie und darüber hinaus auch in Büro- und Verwaltungsgebäuden. „Unser Anspruch und zugleich unsere Stärke liegen darin, Authentizität zu schaffen und diese erlebbar umzusetzen“, so Cord Glantz, der gemeinsam mit seinem Zwillingsbruder Rolf Glantz Geplan Design leitet.

Der Planungsansatz

Ganz im Sinn der familiengeführten Hotelgruppe H-Hotels.com gestaltete sich der Planungsbeginn, als die Gruppe im Herbst 2017 auf Geplan Design zukam, um ein neuartiges Hotelkonzept zu realisieren. Der Doublebrand aus Hyperion Hotel und H2 Hotel vereint auf rund 12.000 Quadratmeter Neubaufläche die

Angebote eines luxuriösen Business-Hotels mit dem eines jungen Budgethotels. Restaurants, Bars, Fitness- und Konferenzbereiche, 524 Zimmer und sechs Suiten sollen Gäste aus aller Welt verwöhnen. „Dieses Cross-over-Konzept der beiden Häuser ist in der Hotellerie ein Novum. Es wird Leipzig verändern", ist sich Rolf Glantz sicher.

Gäste wollen sich wohlfühlen, nirgendwo lange warten und Komfort genießen. Geplan Design sieht sich hier in der Verantwortung. Perfekte Funktion und Logistik sind Schlüsselbegriffe für die Innenarchitekten. Es geht um sinnvolle Wegeführung und den effektiven Einsatz des Personals. Damit das Konzept wirtschaftlich aufgeht, muss ein reibungsloser Betrieb gewährleistet sein. „Das ist für uns Planer ein extrem wichtiger Punkt", betont Cord Glantz. „Im Idealfall wurden wir daher vom künftigen Betreiber sehr früh in die Planung involviert. Nur so können wir bei komplexen Hotelprojekten wie hier in Leipzig das Beste aus der Hochbauarchitektur herausholen und dem Betreiber finanzielle Vorteile sichern."

Das Besondere an den beiden Hotels in Leipzig ist die verbindende Bauweise: „So wird der Back-of-the-House-Bereich, zu dem u. a. Büros und Küche zählen, nur einmal benötigt", erläutert Alexander Fitz, CEO der H-Hotels AG. „Kongressteilnehmer können Zimmer in verschiedenen Preiskategorien buchen und das Personal kann flexibel eingesetzt werden. Dieses Konzept ermöglicht uns effizienteres Arbeiten und bietet unseren Gästen die Annehmlichkeiten von zwei verschiedenen Produkten."

Der Gast und die Poesie

Geplan Design hat sich bei der Planung von Leipzig als traditionelles Dichter- und Buchdruckerzentrum leiten lassen. Im Hyperion Hotel übernimmt bereits die Rezeption Signalfunktion: Ein Kronleuchter wirft mit aus Metall gelaserten Buchstaben sein reizvolles Schattenspiel in den Raum. Es begleitet den Gast entlang einer geschwungenen Treppe bis hinauf in den Co-Working-Bereich. Portraits von namhaften Literaturpersönlichkeiten schmücken die Hotelfluren. „Statt mit nur einer Nummer an der Zimmertür wird der Gast hier zusätzlich von einem Dichter begrüßt", erklärt Rolf Glantz.

Die 187 Hotelzimmer und sechs Suiten des Hotels sind mit Sichtbetonoberflächen und Naturmaterialien in warmen, erdigen Tönen gestaltet, ein lässiger Stil von dezenter Eleganz. Die Möbel sind luftig gestaltet, wenig voluminös und bestehen aus Stahlrahmen mit eingehängten Elementen wie Ablage- und Arbeitsflächen. Gut durchdacht und komfortabel ist auch das Bad. Der reduzierte Materialeinsatz und die Doppelfunktion der Tür, die entweder die Toilette oder das komplette Bad abschließt, sorgen für eine optimale Raumnutzung. Bodentiefe Fenster holen die Stadt ins Zimmer und geben urbanes Lebensgefühl. Auch in den beiden Restaurants sowie in der Lounge Bar ist die Dichtung allgegenwärtig: Akustiklamellen mit Lichtinszenierung an den Decken erinnern an durch die Luft flatternde Buchseiten, illuminierte Wandverkleidungen an aufgeschlagene Bücher.

Budgethotel mit Atmosphäre

Im H2 Hotel sind vor allem junge Städtetouristen und Familien zu Gast. Die insgesamt 337 Einzel-, Doppel- und Mehrbettzimmer wirken trotz des begrenzten Platzangebots ruhig und großzügig. Mit ungewöhnlich hochwertigen Materialien wie Echtholzfurnieren gelingt es auch im Budgethotel für Wohlfühlatmosphäre zu sorgen. Vier einzelne runde Rezeptions-Counter in der Lobby ermöglichen mehreren Gästen gleichzeitig den Check-in. Auch die Möglichkeit eines unkomplizierten Self-Check-ins ist gegeben. Für Komfort und Hygiene in den Sanitäranlagen der öffentlichen Bereiche sorgen die automatischen Türen.

Im sogenannten Pizza-„Hub" versorgt ein Snackshop mit Gastro-Frischeinsel und Front-Cooking-Station die Gäste rund um die Uhr mit frischen Gerichten. Dieser offen gestaltete Gastronomiebereich wird über unterschiedlich gestaltete Zonen und ein differenziertes Sitzplatzangebot in kleinere Einheiten gegliedert. Für eine angenehme Raumakustik auf der großen Fläche sorgen sogenannte „Baffels", die in Gruppen phantasievoll zu weißen „Wolken" zusammengefasst sind.

www.h-hotels.com

Die Krise und das liebe Geld

Es kriselt gewaltig in der Wirtschaft – rund um Tourismus naturgemäß jetzt ganz besonders. Die Stadthotellerie, besonders in Wien, ist am ärgsten betroffen, da fast keine Touristen Urlaub in der Stadt machen. Wenn jemand aus dem Ausland kommt, dann zieht es ihn in die Alpen oder an die Seen. Der viel zitierte „Wirt ums Eck" ist wieder voll, denn die Stammgäste halten die Treue, größere Lokalitäten in der Innenstadt, die fast ausschließlich von Urlaubern in den Sommermonaten leben, sind mit einer fast gähnenden Leere konfrontiert. So weit, so schrecklich, aber auch nachvollziehbar. Die Lage wird sich erst beruhigen, wenn ein Impfstoff gefunden wird und einsetzbar ist. Das wird noch dauern, und die betroffenen Hotels und Gaststätten werden solange um ihre Existenz zittern müssen. Der Ferienhotellerie am See und am Berg geht es besser – solange keine Cluster entstehen – siehe St. Wolfgang, da haben sich anscheinend Praktikanten auf einer Party nach Dienstschluss angesteckt. Ich glaube, das wird nicht der einzige Cluster in diesem Sommer bleiben. Vielen Menschen ist einfach die Dramatik der ganzen Situation nicht präsent – das hat natürlich auch mit Verstand und Verantwortung zu tun, und beides fehlt vielen. Einmal nicht Party machen können – na und, wo ist da das Problem? Viele Menschen wollen einfach nicht wahrhaben, dass das Virus kein Mascherl trägt, irgendwie erkennbar ist und sich nur alte und vorerkrankte Menschen aussucht. Die Eigenverantwortung, die jeden Tag gepredigt wird, ist leider ziemlich mäßig vorhanden, wenn man den Partybildern aus Mallorca, Kroatien, England, aber auch beispielsweise von der Donauinsel oder aus Kärnten folgt. Und dann kommen die ewigen Nörgler, zum Beispiel diejenigen, denen alle Hilfsleistungen zu langsam ausbezahlt werden und die Formulare dafür zu kompliziert erscheinen. Also, wenn ein Unternehmer das nicht selber ausfüllen kann, dann hat er hoffentlich einen Steuerberater dafür. Die können das und machen das auch richtig, und sollte ein Wirt nicht zwei Monate auf das Geld warten können, weil er sonst insolvent ist, dann hat er schon vor Corona vieles falsch gemacht. A bisserl eine Eigenkapitaldecke im Laufe der Jahre aufzubauen, sollte doch jeder Wirt schaffen,

meint
Ihr
Anonymus

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

Vorschau auf H&D Nr. 5 | Oktober/November 2020

© BWM Architekten / Sandra Warnig

Eine Ikone mit frischem Glanz

Das Wiener Architekturbüro BWM Architekten kann auf eine lange Liste erfolgreicher Hospitality-Projekte zurückblicken. Jetzt haben BWM Architekten das beliebte Gasthaus Figlmüller in der Bäckerstraße einem Refurbishment unterzogen und um eine ganze Hausnummer erweitert.

Innovative Badkonzepte

Das Hotelbad muss schon lange ein idealer Rückzugsort zum Wohlfühlen sein. Wir zeigen Ihnen einige herausragende Beispiele.

Die Serie Ceratherm T von Ideal Standard.

Tischkultur

Die Anforderungen an die Tischkultur haben sich in den letzten Monaten bedeutend verändert. Ein gut durchdachtes Hygienekonzept ist extrem wichtig. Die Herausforderung ist es, das Gefühl hygienischer Sicherheit zu geben, aber gleichzeitig Genussmomente zu ermöglichen.

Bauscher hat mit dem neuen Konzept Change diese Anforderungen erfolgreich vereint.

FOOD & DESIGN

Herbstliche Genüsse

Heimisches Wild – purer Genuss und noch dazu sehr gesund. Eine abwechslungsreiche Wildküche und viele andere herbstliche Schmankerln machen Appetit.

© Wald

Das Hirschgulasch zählt zu einem der beliebtesten Wildgerichte.

© Schlumberger

Wein, Sekt & Co

Lassen wir so richtig die Korken knallen. Höchste Qualität im Glas verführt Gäste zu mehr Konsum.

Themenrundschau „Alles für den Gast“

Die Leitmesse für die Branche wird nach derzeitigem Stand stattfinden. Wir zeigen Ihnen die Highlights.

Erscheinungstermin: 19. Oktober,
Redaktionsschluss: 17. September 2020

IMPRESSUM

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

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

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

Redaktionsleitung und Chefredakteur:
Peter A. de Cillia

Redakteure dieser Ausgabe:
Daniela de Cillia, Peter A. de Cillia

Lektorat:
Alexandra Höfle, Edition Atelier

Fotos:
Daniela de Cillia, Pixabay, Unsplash, Archiv
Fotorechte für nicht gekennzeichnete Fotos sind von Hotels und Herstellern kostenlos zur Verfügung gestellt.

Cover:
Mandarin Oriental

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

Erscheinungsweise:
6 x jährlich

Auflage:
12.000 Exemplare

Aboservice und Verrechnung:
Peter A. de Cillia
Rainergasse 16/2/13, 1040 Wien
+43 676/93 83 202
p.decillia@hotel-und-design.at
UID-Nr. ATU 58875088

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.

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

NEW DESIGN
UNIVERSITY
PRIVATUNIVERSITÄT ST. PÖLTEN

NORMAL IST GEFÄHRLICH

STUDIERE AN DER NEW DESIGN UNIVERSITY

BACHELORSTUDIUM INNENARCHITEKTUR & 3D GESTALTUNG
BACHELORSTUDIUM DESIGN, HANDWERK & MATERIELLE KULTUR
MASTERSTUDIUM INNENARCHITEKTUR & VISUELLE KOMMUNIKATION
LEHRGÄNGE AKUSTIK & DESIGN – FOOD DESIGN – PRODUKTDESIGN – LICHTTECHNIK & GESTALTUNG – UND VIELES MEHR

JETZT ANMELDEN!

(c) NDU/Schmiderer, Wieser, Pala, Hanke und Gura. Fotos: N. Korab.

WWW.NDU.AC.AT

Die New Design University
ist die Privatuniversität
der Wirtschaftskammer NÖ
und ihres WIFI

WIBERG

Süßer Dreier

NEU

Schoko, Karamell und Erdbeere machen Dessertträume wahr. Die drei neuen süßen Saucen erweitern das WIBERG Sortiment um eine komplett neue Range. Probieren Sie die pfiffigen Geschmacksrichtungen Schoko & Kardamom, Karamell & Ursalz sowie Erdbeere & Limette.

Unsere Neuheiten für 2020 –
ab August im ausgewählten Fachhandel.

www.wiberg.eu