

HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Nr. 5 | Oktober/November 2020



BAD & DESIGN
Wasser
marsch!

HOTEL & DESIGN
Boutique-Hotel
Zum Oberjäger

FOOD & DESIGN
Wildes und
Prickelndes

NESPRESSO[®]
PROFESSIONAL

A BALANCE OF
**LAND
&
BEAN**



ENTDECKEN SIE PERU ORGANIC - EIN AUSGEZEICHNETER
NESPRESSO KAFFEE AUS BIOLOGISCHER LANDWIRTSCHAFT, VON
ENGAGIERTEN, PERUANISCHEN KAFFEEBAUERN FÜR SIE KULTIVIERT.



CH-BIO-006
Nicht-EU-Landwirtschaft

Österreich: +43 (0) 810 981 981 (zum Ortstarif)
www.nespresso.com/pro

what else?



CR Peter de Cillia als „Schlossherr auf Zeit“ im Hotel Oberjäger.

Liebe Leserschaft!

Die gesamte Branche steht unter enormen Druck, der noch einige Zeit andauern wird. Die meisten der Betroffenen wollen das Beste daraus machen. Sie stellen sich als Unternehmer den Fakten und versuchen mit Um- und Weitsicht zu reagieren. Die Unsicherheitsfaktoren sind diesmal zwar ganz speziell und vielfältig, zumal auch die Politik – nicht nur hier zu Lande – das Sagen hat. Und wenn dann auch noch Parteipolitik dazukommt – siehe Wiener

Wahlen – wird es ganz schlecht. Da zählen dann nicht nur Fakten, da wird mit allen Mitteln versucht, politisches Kleingeld zu lukrieren. Es wäre wahrlich besser den Gesundheitsexperten völlig autark das Wort, die Einschätzungen und die Maßnahmen zu überlassen. Wie aber bei so vielen Diagnosen und Prognosen sind sich auch die Experten diesmal nicht immer einig, was Sinn macht. Die Politik noch weniger. Das Resultat – ein Wirrwarr an Anordnungen, aber vor allem Angstmache. Trotz aller berechtigter Vorsicht und Umsicht sollte Angst niemals so brutal unser gesellschaftliches und wirtschaftliches Leben bestimmen. Deshalb sind diejenigen Unternehmer, die gerade jetzt nicht den Kopf in den Sand stecken, sondern mit viel Ideenreichtum agieren und überzeugt sind, auch diese Krise zu bewältigen, die Helden der Branche. Ausnahmen bestätigen die Regel, denn wenn dann noch vor der Wintersaison ein großer Liftbetreiber, der wirklich über Jahrzehnte sehr viel Geld als Monopolist verdient hat, jetzt schon ans Zusperrn denkt, weil am Ende der sicher schwachen Saison weniger übrig bleibt oder sogar Verluste zu verzeichnen sind, dann wird einem leicht übel. Ein Faustschlag gegen alle Hoteliers, die sich jetzt rund um die Uhr um Gäste bemühen. Denen wird durch solche Überlegungen jegliche Chance auf ein Durchlavieren genommen. Da sollten jetzt endlich Hoteliers und auch die Politik ein Machtwort sprechen und die „Liftkaiser“, wie sie ja allorts genannt werden, in die Schranken weisen und ihnen endlich vergegenwärtigen, dass nur ein Miteinander ein Überleben sichert. Egoismus ist hier fehl am Platze.

Wir können Ihnen auch mit und in dieser Ausgabe in Zusammenarbeit mit vielen innovativen Firmen wieder demonstrieren, dass es Sinn macht anders zu denken und zu agieren als die Pessimisten, denn nur die Optimisten werden aus der Krise nachhaltig hervorgehen.

In diesem Sinne beste Grüße

Ihr

Peter A. de Cillia
Chefredakteur



new

PRODUKTE
& WEBSEITE

NU finishes

Für das Neueste über unsere farblich abgestimmten Oberflächen besuchen Sie bitte unsere Webseite.

Seien Sie unser Gast

ALISEO GmbH
G E R M A N Y



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



Hotel Zum Oberjäger im Burgenland, Seite 8



Hotel Bergblick in Tirol, Seite 22



Maremüriz Yachthafen Resort (D), Seite 32

H&D H&D INFORMIERT

Editorial	SEITE	3
News	SEITE	5
Buchtipps	SEITE	72
Kolumne Anonymus	SEITE	81
Vorschau, Impressum	SEITE	82

H&D HOTELS & GASTRONOMIE

Boutique-Hotel Zum Oberjäger	SEITE	8
Paradiso Pure.Living In den Dolomiten ..	SEITE	18
Edelweiss Salzburg Mountain Resort	SEITE	20
Hotel Bergblick im Tannheimer Tal	SEITE	22
Austria Trend Hotel Maximilian	SEITE	30
Maremüriz Yachthafen Resort & Spa ...	SEITE	32
Das Ronacher in Kärnten	SEITE	40
Zillertalerhof Alpine Hideaway	SEITE	42
Familotel Das Bayrischzell	SEITE	46
Dunlin Bar in Innsbruck	SEITE	64
DiningRuhm in Wien	SEITE	74
Gasthaus Figlmüller in Wien	SEITE	76
One Thousand Museum in Maimi	SEITE	79
Zur alten Post in Schleswig-Holstein	SEITE	80

H&D BAD & WELLNESS

Wasser marsch!	SEITE	12
Designaffine Armaturen	SEITE	13
Luxus-Produktlinie fürs Bad	SEITE	14
Bad-Innovationen	SEITE	16
Hygienespender	SEITE	17
Dusch-WCs	SEITE	18
Luxus im Badezimmer	SEITE	20

H&D FOKUS

Fachartikel: Der erste Eindruck ist wichtig ...	24
Nachhaltiges Restaurantdesign – Teil IV	SEITE 25
Fachartikel: Ferienhotels 2.0	SEITE 28

H&D MÖBEL & DESIGN

Multifunktions-Sofa	SEITE	29
Edle Polstermöbel	SEITE	34
Möbelhersteller aus Österreich	SEITE	36
Antibakterielle & antivirale Möbelstoffe	SEITE 38	
Schwebeliege mit Wärme	SEITE	44
Strandkorb mit Infrarotwärme	SEITE	45

H&D FOOD & DESIGN

Der Inbegriff von Lebensfreude	SEITE	50
Ein prickelndes Meisterwerk	SEITE	51
Wein und Schaumwein aus Italien	SEITE	52
Burgenländische Sektkellerei	SEITE	54
Biblischer Wein	SEITE	55
Internationales Marken-Portfolio	SEITE	56
Wein und Sekt aus Österreich	SEITE	57
Spülmaschinen-Finanzierungsmodelle ..	SEITE	58
Kaffeegenuss auf höchstem Niveau	SEITE	60
Interview mit Hotelier Daniel Gerber	SEITE	61
Neues Pop-up-Konzept im Park Hyatt Vienna	62	
Wild Things	SEITE	66
Wiberg Genusswelt „Wildzeit“	SEITE	67
Wild hat immer Saison	SEITE	68
Nachhaltiger Kaffeegenuss	SEITE	70
Japanisch genießen	SEITE	73
Food & Design-Produkte	SEITE	78



Megatrend Ganzkörper Kältemedizin

War die Nachfrage von „Ganzkörper Kältemedizin Kabinen -110°“ speziell in Top-Resorts bereits bisher stetig im Steigen, so hat Covid-19 das Kauf- und Leasing-Interesse dieser neuen Ganzkörper Kältekabinen jetzt plötzlich enorm beschleunigt. Vst. Manfred Pesek von Panacool dazu: „Die Antwort ist einfach, die Stärkung des Immunsystems als derzeit bester Schutz vor Covid-19-Ansteckungen ist heute so wichtig wie noch nie zuvor! Hier bieten jetzt 3 Minuten Ganzkörper-Kälteanwendungen bei -110° einen der besten Präventivmaßnahmen zur Stärkung und Training des eigenen Immunsystems gegen Ansteckungen. In Anbetracht einer fehlenden Impfung wird daher diese ‚natürliche Immunisierung durch die Natur‘ von immer mehr Ganzheits-Medizinern aus Deutschland und Österreich einheitlich empfohlen. Neben Gesundheits-Resorts, medizinischen Einrichtungen sowie internationalen Top-Sportclubs, langen daher immer öfter auch Bestellungen aus dem Privatbereich bei uns ein. Und für einen Unternehmer liegt der Mehrwert klar auf der Hand: Er hat einen neuen aktuellen Wettbewerbsvorteil zu bieten, der auch neue Einnahmen liefert“. Anfragen unter www.panacool.com



Hohe Auszeichnung

Mehr als 715.000 Condé Nast Traveler haben bei den prestigeträchtigen jährlichen Readers' Choice Awards ihre Stimme abgegeben und das San Clemente Palace Kempinski als das Top-Hotel in Venedig ausgezeichnet. Eine ganz besondere Anerkennung für das Luxushotel in der Lagune von Venedig mit Blick zum Markusplatz. „Wir fühlen uns sehr geehrt, dass wir das Vertrauen und die Loyalität der anspruchsvollen Leser von Condé Nast Traveler für unser ausgezeichnetes Palasthotel gewinnen konnten“, so Selim Uyar, Präsident des San Clemente Palace Kempinski. „Wir streben stets nach Spitzenleistungen. Diese Anerkennung steht für unser Engagement für unsere Gäste in einer einzigartigen und ruhigen Umgebung, die unvergessliche und bereichernde Erlebnisse garantiert.“ Das San Clemente Palace Kempinski, die begehrteste Adresse in Venedig und Mitglied der Leading Hotels of the World, befindet sich auf einer eigenen Privatinsel, nur zehn Minuten mit dem kostenfreien Bootshuttle des Hotels vom Markusplatz entfernt. In den 196 Zimmer und Suiten, mit 15 Hektar Gärten, Terrassen sowie Innenhöfen genießen Gäste in nächster Stadtnähe Privatsphäre an einem besonderen Rückzugsort.



winterhalter®



UNSERE HILFE IN DER KRISE.

Finanzierungsoptionen für Ihre Spüllösung

Der klassische Kauf ist für Sie in diesen unsicheren Zeiten nicht die ideale Lösung? Kein Problem! Wir bieten Ihnen sichere und planbare Finanzierungsmodelle für alle Spülmaschinenreihen.



Firmeninhaber und Geschäftsführer Hans Georg Hagleitner mit Andreas Hartnagel, dem Deutschland-Verantwortlichen des Unternehmens.

Hagleitner expandiert in Deutschland

Am 23. 9. 2020 erfolgte der Spatenstich. Um acht Mio. Euro baut die Firma in Frankfurt am Main einen Neubau und will von dort ab 2022 seine Vertriebsaktivitäten in Deutschland lenken. Inhaber und Geschäftsführer Hans Georg Hagleitner: „Die Nachfrage nach professioneller Hygiene wird weiter steigen. Corona und der Shutdown haben das Firmenkundengeschäft zwar vorübergehend gedämpft. Perspektivisch aber nimmt die Achtsamkeit der Menschen zu.“



Für Veranstaltungsplaner

Nach der Bekanntgabe der neuen Hygiene- & Sicherheitsmaßnahmen und der Einführung des Global Cleanliness Council präsentiert Marriott International nun die neu definierten Prozesse und umgestalteten Räumlichkeiten auf seiner digitalen Meeting- und Eventplattform [MarriottBonvoyEvents.com](https://www.marriott.com/bonvoyevents). Marriott hat dazu auf die Erfahrungen von Hygieneexperten sowie auf bewährte Verfahren zurückgegriffen, um Gastgeber, Veranstaltungsorganisatoren und -teilnehmer bei der Planung und Durchführung von Meetings und Events bestmöglich zu unterstützen.

Wien-Premiere

Vor dem Amtshaus Landstraße wurde der erste Lamatu Outdoor-Hygienspender in Wien der Öffentlichkeit präsentiert. Dieser Outdoor-Hygienspender von 3D Betondruck Solutions ist durch sein außergewöhnliches Design nicht nur ein Eyecatcher, sondern soll gerade in Zeiten von COVID-19 vor allem Passanten zur Handhygiene animieren. Ermöglicht wurde die Aufstellung durch den Hygienespezialisten und Facility Dienstleister Attensam. Bei der Präsentation waren Erich Hohenberger (Bezirksvorsteher Landstraße), Peter Schrattenholzer (Geschäftsführung Attensam Wien), Susanne Wessely (Bezirksvorsteher-Stellvertreterin Landstraße), Patricia Anderl (Bezirksrätin Landstraße), Stefan Umdasch (3D Betondruck Solutions) und Emil Diaconu (GF Social City Wien) anwesend.

Voller Messeerfolg

Vom 21.– 22. 9. 2020 lud das Handelshaus Wedl unter strengen Covid-19-Sicherheitsmaßnahmen seine Kunden aus Tirol und Vorarlberg zur Wedl Hausmesse. Neben dem ausgezeichneten Sortiment erfuhr auch das Sicherheitskonzept, das gemeinsam mit Crowd Safety Manager Martin Bardy (siflux) für die Veranstaltung entwickelt wurde, äußerst positiven Zuspruch.



Eröffnung des Alpenresort Walsertal

„Ganz oben“ auf dem sonnigen Faschinapass, mit 100 Prozent Ski in – Ski out, ist etwas Großartiges im Entstehen. Im Dezember 2020 eröffnet inmitten der verschneiten Bergwelt des Großen Walsertals und des Bregenzerwalds das 4-Sterne Alpenresort Walsertal. Aus dem Hotel Faschina und dem Hotel Walserhof wird ein neues Wohlfühlresort.





JURA feiert Jubiläum in Österreich

Mit dem Einsatz hochwertiger Materialien, modernem Design und einer gut durchdachten Verkaufsstrategie hat sich das Schweizer Unternehmen JURA als starke Marke positioniert. Heute ist man sowohl in privaten Haushalten als auch in Hotels und Seminarräumen vertreten. Die Firma ist seit ihrer Gründung gewachsen, der Anspruch, höchsten Kaffeegenuss zu bieten, ist geblieben. Heuer feiert man 25 Jahre JURA Österreich. „Wer an Kaffeevollautomaten denkt, der denkt an JURA“, so Annette Göbel, Leitung Verkaufsförderung Jura Österreich (Bild links).

Neue Geschäftsführerin Marketing & Vertrieb

Rosenthal stellt mit einer international versierten Managerin die Weichen für eine erfolgreiche Zukunft. Tanja-Simone Pigorsch verantwortet seit 1. 9. 2020 als Geschäftsführerin die Bereiche Marketing und Vertrieb der Rosenthal GmbH. Zusammen mit Carsten W. Hense – seit 1. 1. 2020 als Chief Operating Officer (COO) im Unternehmen – bildet die Handelsexpertin fortan eine Doppelspitze in der Geschäftsführung.



Neuer Managing Director

Franck Arnold übernahm per 21. 9. 2020 als neuer Managing Director und Regional Vice President die Führung des The Savoy, A Fairmont Managed Hotel, in London. Franck Arnold gilt als bekannter Name in der Luxushotellerie, wo er über 30 Jahre hinweg für einige der weltweit bekanntesten Häuser und Marken tätig war.

Schlafsofa
»Onda«
Mit wenigen
Handgriffen zum
Doppelbett

JOKA. Wohn- und Schlafkultur aus Österreich seit 1921.

www.joka.at

1010 WIEN
Stubenring 12
Tel. +43(0)7673/7451-322
wien1@joka.at

3100 ST. PÖLTEN
Europaplatz 7
Tel. +43(0)7673/7451-327
st.poelten@joka.at

4690 SCHWANENSTADT
Salzburger Straße 22a
Tel. +43(0)7673/7451-338
schwanenstadt@joka.at

6020 INNSBRUCK
Reichenauerstraße 19
Tel. +43(0)7673/7451-330
innsbruck@joka.at

8020 GRAZ
Annenstraße 47
Tel. +43(0)7673/7451-323
graz@joka.at

1120 WIEN
Sagedergasse 50
Tel. +43(0)7673/7451-321
wien12@joka.at

4020 LINZ
Humboldtstraße 11
Tel. +43(0)7673/7451-324
linz@joka.at

5020 SALZBURG
Sterneckstraße 11
Tel. +43(0)7673/7451-325
salzburg@joka.at

6923 LAUTERACH
Bundesstraße 95
Tel. +43(0)7673/7451-328
lauterach@joka.at

9500 VILLACH
Maria-Gailer-Straße 27
Tel. +43(0)7673/7451-329
villach@joka.at



Wenn Kultur auf Design trifft

Im Boutique-Hotel „Zum Oberjäger“ im Schlosspark Lackenbach treffen Denkmalschutz und modernes Interieur aufeinander. Eine mehr als gelungene Symbiose und ein Vorzeigeprojekt der Sonderklasse.

Text: Peter de Cillia; **Fotos:** Hotel Zum Oberjäger, Klaus Vyhnalek, Lisa Schulcz, Daniela de Cillia



Nach langer Zeit wieder einmal ein Hotel besuchen, Gespräche führen und nachvollziehen, wie weit und in welcher Qualität ein Gast sich dort wohlfühlen kann – endlich war es wieder soweit und wir fuhren ins Burgenland. Der Name Esterhazy verspricht Qualität, die einzelnen Unternehmungen der Familienstiftung sind größtenteils bekannt. Aber können die auch ein Hotel betreiben? Wir gingen davon aus, denn ein erfolgreiches Unternehmen überlässt meistens nichts dem Zufall und mit Mag. (FH) Philipp Patzel, Leitung Hospitality bei Esterhazy, wurde ein Profi engagiert, der schon bei „Hollmann Beletage“ oder beim „Altstadt Vienna“ eindrucksvoll bewiesen hat, was er unter Gastgebersein versteht.



Vom Forstmeisterhaus zum Hotel

Bereits 2017 fiel die Entscheidung, im ehemaligen Wohnhaus des Schloss- und Forstverwalters sechs Gästezimmer einzurichten. Das sogenannte Forstmeisterhaus umschließt gemeinsam mit dem Westtrakt des Schlosses und dem östlich gelegenen Stallungstrakt den ersten Schlosshof. Das gesamte Ensemble steht unter Denkmalschutz. Der Stallungstrakt und das Arboretum wurden bereits 2006 saniert und zu einem Museums- und Veranstaltungsbereich mit Café ausgebaut. „Die Sanierung des Gebäudes erfolgte in enger Abstimmung mit dem Denkmalschutz. Noch vorhandene historische Bauelemente wie Türen, Holzböden und die alte Nebenstiege aus massiven Eichenholzblöcken wurden behutsam restauriert und, wo nötig, ergänzt“, erklärt Mag. Jürgen Narath, Leiter Immobilien bei Esterhazy. Alle Ergänzungen am Gebäude erfolgten in historischen Materialien wie Ziegel und Kalk, ganz ohne Zement und Beton.

Liebe zum Detail

Für die Einrichtung und Ausgestaltung der Zimmer konnten Marie Rahm und Monica Singer vom Wiener Designstudio POLKA gewonnen werden. Philipp Patzel arbeitete mit dem Designstudio schon im „Altstadt Vienna“ bei zwei Suiten erfolgreich zusammen. Monica Singer fasst den eigens für das Hotel entwickelten Stil folgendermaßen zusammen: „Leitgedanke des Ausstattungskonzepts sind Fauna und Flora des weitläufigen Schlossparks. Dieser findet sich nicht nur in Stoffen, Mustern und Bildern, sondern auch in den Farben wieder. Wir haben für die

Gestaltung einen eklektischen Mix aus alten und neuen Elementen gewählt. Historische Möbelstücke aus Esterhazy-Beständen treffen auf moderne Designmöbel.“ Das Farbkonzept der Zimmer lehnt sich jeweils an die vorgefundenen Wandfresken und Wandschichten in den Zimmern an und reflektiert zeitgleich auch die Natur der Umgebung: Ein helles Rosé erinnert zart an die Kirschblüte, das kräftige Blau zeigt die Farbpracht der Maulbeerfrucht und ein sattes, gedämpftes Grün umrahmt die Idee des Rosengartens. Das Herzstück des ehemaligen Wohnhauses ist der Kochsalon im Obergeschoss mit einer perfekt ausgestatteten Küche und einer langen Tafel, die zum gemeinsamen Genießen einladen. ➤



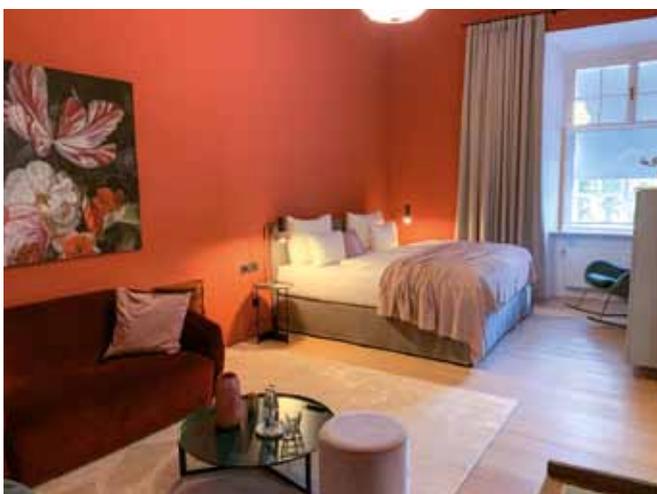


„Wir sind im Grunde genommen schon über vierhundert Jahre Gastgeber, denn an diesem Ort lud die Eigentümerfamilie schon immer Gäste zu Festen und Jagden ein“,

Mag. (FH) Philipp Patzel, Leitung Hospitality bei Esterházy, mit einem Eingangsstatement bei unserem Gespräch.

Die Wandlung zum Boutique-Hotel

Aufgrund der guten Auslastung und der steigenden Übernachtungsanfragen wurde 2019 die Einrichtung weiterer Gästezimmer beschlossen. „Schnell war klar, dass Potenzial für einen weiteren Ausbau gegeben ist. Vier Suiten und insgesamt sechs Doppelzimmer sind deshalb im Westtrakt des Hauptgebäudes entstanden“, so Philipp Patzel. Im Frühjahr 2020 wurde der Westflügel des historischen Schlossgebäudes als Erweiterung des ehemaligen Oberjäger Wohnhauses umgebaut und ein neuer, größerer Salon mit Frühstücksterrasse eingerichtet.



Bring Farbe ins Hotelleben

Für die Ausgestaltung und Möblierung wurde die erfolgreiche Zusammenarbeit mit dem Designstudio POLKA wieder weitergeführt. Jedes Zimmer zeichnet sich durch eine eigene Farbabstimmung sowie Interieur aus. Bezeichnend für die Raumbestimmung im Westflügel ist, dass immer wieder Bezug auf die Fürstinnen von Esterházy genommen wird. Etwa durch die Reproduktion von Gemälden oder als Inspiration für Farbkombinationen im Designprozess. Kernstück der Erweiterung ist der sogenannte Grüne Salon mit Wintergarten und Terrasse mit Ausblick in den Schlossinnenhof. Die Farbgestaltung funktioniert im harmonischen Gegensatz mit der Natur, den Bäumen und den Pflanzen im Hof, welche durch die großzügigen Fensterflächen im Dialog mit dem Innenraum stehen.

Für die Zimmerausstattung wurden wieder Möbelstücke der Familie Esterházy verwendet. Die eklektische Gegenüberstellung von Altem, wie zum Beispiel historischen Möbelstücken, und Neuem, wie etwa in Form von zeitgemäßen Designelementen, zieht sich wie ein roter Faden durch beide Gebäudeteile.

„Ein starkes architektonisches Konzept sowie eine eigenständige Positionierung, getrieben vom Qualitätsgedanken – das waren die erklärten Ziele. Doch Stillstand liegt meinem Team und mir nicht. Wir sind bereits eifrig daran, neue Ideen und Konzepte für das Hotel zu entwickeln“, verrät Philipp Patzel. So liegen schon Pläne vor, weitere Zimmer und Suiten sowie einen großzügigen Badeteich demnächst in Angriff zu nehmen. „Wir wollen uns an Menschen wenden, die eine ganz gewisse, eigene Art von Luxusverständnis haben. Bei dieser Klientel steht ‚Privacy‘ an erster Stelle. So definieren sie Luxus“, so der Vollblutgastgeber. Ruhe, Abgeschlossenheit, höchste Wohnqualität und natürlich ein besonderer Bezug zu feiner Kulinarik runden diese Philosophie ab.

Hauseigene Kulinarik

Das Konzept klingt einfach, setzt aber enorme Qualität der Produkte und einen gewissen Sinn an Großzügigkeit seitens des Gastgebers voraus. Das Frühstück besteht aus einem mehrgängigen

HOTELLERIE KONZEPT

FRÜHSTÜCK | SEMINAR
GLAS | KARAFFE | FRÜCHTE + KRÄUTER

Bio & Vitaminbar
INNOVATIVE TECHNIK
IM ZEITGEIST-DESIGN

Technik
INDIVIDUELL FÜR SIE
ADAPTIERT

BIO - Säfte
IN NACHHALTIGER
PREMIUM QUALITÄT
BIO ZERTIFIZIERT

Menü, wird serviert und besteht fast ausschließlich aus Esterhazy Betrieben, sprich aus den unendlich vielen Hektaren Landwirtschaft. Nach dem Frühstück, am Nachmittag und am Abend können sich Gäste an dem bestens sortierten Kühl- und Weinschrank und an der Bar delectieren. „Einfach aufschreiben, was und wie viel man konsumiert hat, und selber nehmen und genießen“, so Patzel. Wer am Abend das herrschaftliche Ambiente nicht zu einem Abendessen verlassen möchte, der gibt Bescheid und ein Sortiment aus feinsten Wurst, Käse und besonderen hauseigenen Wildspezialitäten steht sodann zur Verfügung.

Fazit

Hier muss man sich einfach wohlfühlen. Mit viel Liebe zum Detail wurde behutsam in ein wirklich altes Ensemble eingegriffen und eine moderne Wohnwelt geschaffen. Klassik trifft Moderne, könnte man auch sagen. Es wurde sehr viel Geld in die Hand genommen, um ein perfektes Urlaubsrefugium zu schaffen. Eine verwöhnte Gästeklientel wird dies auf jeden Fall zu schätzen wissen, denn so viel Geschmack für Design und Qualität in der Kulinarik muss man wahrlich suchen.

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

PS: Die nächsten Großprojekte sind schon weit fortgeschritten. Demnächst beginnt in Eisenstadt gegenüber dem Schloss der Bau eines Vier-Sterne-Superior-Hotels mit 120 Zimmer, einem großzügigen Wellnessbereich sowie einer Rooftop Bar, 65 Eigentumswohnungen runden das Projekt ab. Wir freuen uns jetzt schon auf diese Geschichte.



EIGENPRODUKTION
MADE IN AUSTRIA
Wir produzieren
SIRUP + TECHNIK
bei uns im Haus

VEGAN - ALLERGENFREI - NACHHALTIG
PROUD TO BE
Grapos
SOFT DRINKS
A PRODUCT OF



Nachhaltige
AF-KONZEPTE
VOM PROFI FÜR PROFS

GETRÄNKE + TECHNIK + SERVICE
EXKLUSIV FÜR DIE GASTRONOMIE

www.grapos.com | www.schankomat.com

Wasser marsch!



Wieder einmal haben wir uns mit dem Thema Bad, Sanitär und Hygiene beschäftigt. Aufgrund der aktuellen Lage ist dies wichtiger denn je. Lesen Sie auf den nächsten Seiten über innovative Ideen.

Der Mischer PlaySteel von FIR Italia besteht aus einem einzigen Teil aus Edelstahl AISI 316L – ein unglaubliches Material für ein rechteckiges, ultraminimalistisches Design der neuen Generation, das einzigartig in seiner Art ist, mit extremen Formen und Ecken.

FIR Italia und der Weg zur Vollkommenheit



Die Suche nach Vollkommenheit stellt für jedes designaffine Produkt eine große Herausforderung dar. FIR Italia ist dies mit einer ihrer neuesten Kollektionen LifeSteel®, die kürzlich ausgezeichnet wurde, bestens gelungen.

Am 9. September wurde die Ehrenurkunde in der Kategorie „Wohndesign“ an die italienische Manufaktur FIR Italia vergeben. Den prestigeträchtigen Preis XXVI Compasso d’Oro (Der goldene Zirkel) gab es für das Produkt LifeSteel® designed von Francesco Lucchese.

Diese renommierte Auszeichnung ist die Bestätigung der starken Orientierung an Innovationen sowohl auf ästhetischer als auch auf technologischer Ebene. So orientiert sich die Marke immer wieder erfolgreich an den Marktanforderungen von Generationen. FIR Italia hat in ihren sechzig Jahren Geschichte zunehmend die Qualität ihrer Designobjekte immer weiter verfeinert und schließlich ein so hohes Niveau erreicht, dass sie eine einzigartige Armaturenkollektion wie LifeSteel® präsentieren konnte. Der innovative Charakter der Armaturen ist selbst für einen unerfahrenen Beobachter durch die überraschenden Formen des natürlichen und äußerst minimalistischen Stahls sichtbar.

Ausdrucksstark

LifeSteel® beinhaltet viele ästhetische Züge der Kollektion PlaySteel®, fügt aber einen seitlichen zylinderförmigen Griff hinzu, der wohlproportioniert, ergonomisch und äußerst praktisch ist. Das Endergebnis ist eine visuell sehr ausdrucksstarke Kreation, die meisterhaft mit dem ultradünnen Auslauf in Dialog tritt. Auch in diesem Fall ist, wie bereits bei PlaySteel®, die intensive Suche nach Vollkommenheit, die der DNA des Unternehmens innewohnt, deutlich sichtbar. Beide Kollektionen sind aus Edelstahl AISI 316L gefertigt. Er verleiht beiden Armaturen ein schlichtes und minimalistisches Aussehen. Sie präsentieren sich für den Betrachter optisch klar und harmonisch.

Der Umwelt zuliebe

FIR Italia strebt nicht nur nach Komfort und Schönheit auf rein ästhetischer Ebene, sondern achtet auch auf funktionelle Aspekte, die speziell in der Hotelbranche gefragt sind. Die beiden Kollektionen LifeSteel® und PlaySteel® gehören zudem zum Programm „Green Total Look“. Ein neu entwickeltes Konzept für das Bad, mit dem die Armaturenmanufaktur sichere Lösungen für die Menschen und die Umwelt bieten möchte. So ist es auch kein Zufall, dass bei beiden Kollektionen Edelstahl AISI 316L verwendet wird. Dieses Material gewährt nicht nur ein Höchstmaß an Hygiene, sondern ist auch äußerst umweltverträglich und zudem 100 % recycelbar. Diese Eigenschaften machen Edelstahl in fast allen Bereichen einsetzbar, von der Dusche bis hin zum Spa, aber auch im Wellnessbereich und in der Küche.

Nachhaltigkeit

Das Engagement der Marke zugunsten der Nachhaltigkeit zeigt sich auch in den Wasserdurchflussminderern, die in den Armaturen des Programms „Green Total Look“ installiert sind. Sie können den Wasserverbrauch bis zu 50 % verringern. Dasselbe gilt auch für die Duschköpfe, die mit einem Durchflussbegrenzer versehen sind, der den Wasserdurchfluss auf 9 l/min verringert. Armaturenkollektionen wie LifeSteel® und PlaySteel® sind nicht nur in der Lage, aus Stahl ästhetische und dadurch unvergleichliche Designobjekte zu schaffen, sie schaffen es auch, die Bedürfnisse des Verbrauchers von heute zu berücksichtigen, und zudem einen Mehrwert für den Hotelier zu generieren.

www.fir-italia.it



NEXXUS The New NOW

Schwarzes ultra-mattes Finish verkörpert einen lässigen Luxus in einem unverwechselbaren Design. Eine verlockende Alternative zum Mainstream.

Mutig und kreativ, subtil und raffiniert, ist NEXXUS eine optisch dynamische, ästhetisch ansprechende Ergänzung zum modernen Bad von heute.

- Massive Messingkonstruktion - 1,25 mm Wanddicke
- Sicheres Montagesystem
- Verdeckte, separate Montageeinheit, keine sichtbaren Schrauben
- Pulverbeschichtete Oberfläche

Die NEXXUS-Linie ist definierend und kann mit einer beliebigen Anzahl von Aliseos harmonischen Kosmetikspiegeln und passenden Accessoires kombiniert werden, um ein vollständiges Statement des Designs zu schaffen.

Dezente, funktionale Modernität in ihrer besten Form.



aliseo.de

Anthony Ween
E-Mail: a.ween@aliseo.de
Mobil +49 (160) 420 6261

MEIN LIEBLINGS- DESIGNER? **GEBERIT.**

GEBERIT AQUACLEAN. DAS DUSCH-WC.



DESIGN
MEETS
FUNCTION

Mit Geberit AquaClean Mera beginnt Wellness schon im Badezimmer. Das WC mit integrierter Duschfunktion reinigt den Po sanft mit einem warmen Wasserstrahl und erfüllt somit die steigenden Gästeanforderungen an Komfort und Hygiene. Für ein Gefühl von Frische und Sauberkeit den ganzen Tag. Weitere Informationen zu den vielfältigen Dusch-WC Modellen auf www.geberit-aquaclean.at.



Bad-Innovationen

Dezente Eleganz

Mit der neuartigen Glasur „TitanGlaze“ bringt Villeroy & Boch den Interior-Trend zu matten Oberflächen ins Badezimmer. Die Premium-Kollektion „Memento 2.0“ etwa wirkt in den Mattfarben Stone White, Ebony und Graphite puristisch und elegant, gleichzeitig ist die Oberfläche besonders kratz- und schlagbeständig sowie unempfindlicher gegenüber Fingerabdrücken und kleinen Wasserspuren. Ergänzend dazu sind auch weitere Kollektionen von Villeroy & Boch wie „Artis“, „Loop & Friends“ oder „Venticello“ sowie die bewährten bodenebenen Duschwannen und Badewannen in verschiedenen matten Farbtönen erhältlich.



Smart duschen

Die neue Handbrause „Grohe Rainshower SmartActive“ kombiniert maximales Duschvergnügen mit minimalem Installationsaufwand. Ausgestattet mit der Grohe SmartTip-Steuerung reicht ein einfaches Fingertippen auf die Rückseite der ergonomisch geformten Handbrause, um intuitiv zwischen drei Strahlarten zu wechseln – von sanfter Regendusche bis zum kraftvollen ActiveMassage-Strahl. Zudem wird dank der DripStop-Funktion lästiges Nachtropfen nach Abschalten des Wassers minimiert. Für ein perfekt aufeinander abgestimmtes Badezimmer-Design ist „Grohe Rainshower SmartActive“ in zwei Größen (130 mm und 150 mm), in elf Farben sowie in zwei verschiedenen Formen (rund und eckig) verfügbar.

Effektvolle Raumgestaltung

Die neue Serie „Karl“ von Agrob Buchtal ist eine Hommage an keramische Fliesen.

Bereits seit über 40 Jahren sind Keramikfliesen und die Wirkung unterschiedlicher Glasuren die Leidenschaft des Agrob Buchtal-Keramikingenieurs Karl Weber. In seiner Serie „Karl“ fängt er mit zwei Mosaikformaten und fünf Farbstellungen den Charme ursprünglicher Keramik ein und schafft Raumkonzepte mit authentischer Natürlichkeit, die Vertrautheit und Geborgenheit vermitteln.

Durch die Verbindung von glänzend glasierten und steinmatten, unglasierten Oberflächen entsteht ein faszinierendes Spiel aus edlen Akzenten, handwerklicher Anmutung und einer besonderen Haptik. Gleichzeitig ermöglicht die Kollektion durch ihre Variabilität und Kombiniertfreudigkeit individuelle Arrangements in verschiedenen Anwendungsbereichen. So gestaltet „Karl“ mit Hilfe des ausdrucksstarken 10x10-Zentimeter Mosaikformats Wände und Böden im Hotelbad, aber auch im Foyer oder Restaurant. Für die effektvolle Inszenierung ausgewählter Bereiche bietet Agrob Buchtal außerdem ein 2x2-Zentimeter Mosaik an, das sich aufgrund des filigranen Formats perfekt an Säulen, Rundungen, Tresen und andere organisch geformte Baukörper anschmiegt.



Authentische Materialität

Die Kollektion ist aus hochwertigem Feinsteinzeug gefertigt und in den Farben Black, Indigo, Nude, Terra und White erhältlich. So wie viele Serien von Agrob Buchtal ist auch „Karl“ mit der Veredelung Hytect versehen. Diese innovative Lösung basiert auf der Wirkung des Lichtes und verleiht den Fliesen revolutionäre Eigenschaften: Sie sind extrem reinigungsfreundlich, wirken antibakteriell ohne Chemie und bauen störende Gerüche bzw. Luftschadstoffe ab.

www.agrob-buchtal.de

Hygiene neu gedacht

Hagleitner setzt mit der innovativen Hygienespender-Serie „Xibu hybrid“ neue Maßstäbe in Sachen Technologie und Design.

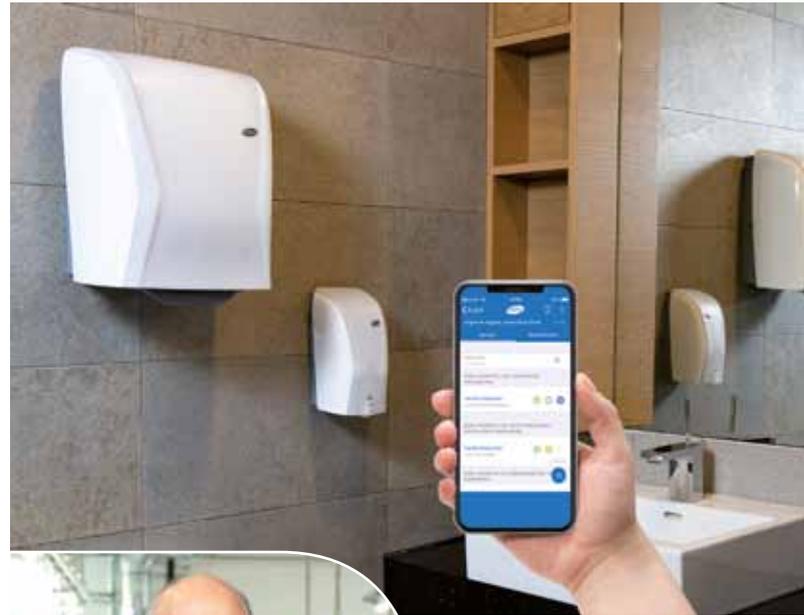


Letzten Herbst präsentierte Hagleitner mit der Weltneuheit „Xibu Towel hybrid“ den ersten Papierhandtuch-Spender, der sich sowohl automatisch als auch manuell betreiben lässt und unabhängig von der Stromversorgung jederzeit alle relevanten Betriebsdaten an die Xibu-App liefert. Nun setzt der heimische Hygiene-Experte noch eins drauf und erweitert das Angebot um weitere Spender: Befüllt mit Desinfektions- und Kosmetikmitteln sowie mit Hygienepapier händigen die Geräte standardmäßig digitale Anwendungsdaten aus – abrufbar via Smartphone. 1.000 verschiedene Designs sollen dabei die Hygiene und das Händewaschen für die Menschen attraktiver gestalten.

„Hygiene erfordert Achtsamkeit“, weiß Firmeninhaber und Geschäftsführer Hans Georg Hagleitner. „Einen Hygienespender vor sich zu haben, ist das eine, ihn zu betätigen, das andere. Es zählen die tatsächlichen Verhältnisse: Angenommen, ein Geschäft verfügt über zwei Zugänge und beide weisen etwa gleich starke Besucherfrequenzen auf. An der einen Tür wird viel desinfiziert, an der anderen wenig. Das kann nun unterschiedliche Gründe haben: Der Spender kann an der einen Tür leer, ohne Strom oder einfach nicht gut genug sichtbar sein. Deshalb hilft es, die Fakten zu kennen – sie digital auszuwerten. Hieraus lassen sich sinnvolle Schlüsse ziehen. Gleichzeitig ist Hygiene dokumentiert, bei amtlichen Überprüfungen bedeutet das eine starke Stütze.“

Strom per Netzteil, Akku oder Energybox

„Xibu hybrid“ heißt die neue Linie von Hagleitner – „hybrid“, weil die Geräte sowohl Hygiene als auch Daten bereitstellen. Für jeden Spender bietet sich Energie in drei Optionen an: per Netzteil, Akku oder „Energybox“. Letztgenannte bündelt die Batterieleistung, um die Spender mit Strom zu versorgen. Nach Ablauf ihrer Lebenszeit wird die „Xibu Energybox“ von Hagleitner zurückgenommen und wiederverwertet.



Geschäftsführer Hans Georg Hagleitner am Produktionsstandort in Zell am See.

Ab sofort stehen insgesamt acht „Xibu hybrid“ Spendertypen zur Verfügung, die zuverlässig Anwendungsdaten zu Abgabemenge, Füllstand und Energiestatus liefern. Neben dem Papierhandtuch-Spender „Xibu Towel hybrid“ werden Geräte zur Hände- und Toilettenbrillen-Desinfektion, für Toilettenpapier und dessen Befeuchtung sowie für Schaumseife, Hautschutz und Raumduft angeboten.

Tausend Designs

„Hygiene und Desinfektion mussten oft schon um gesellschaftliche Akzeptanz ringen, nach oben ist dabei immer noch Luft. Hygiene zielt auf Gesundheit ab, Hygiene darf damit durchaus schön und aufregend wirken“, erklärt Hans Georg Hagleitner. Deshalb überzeugt „Hagleitner Xibu hybrid“ durch ein einzigartiges Design. Die neuen Spender erweisen sich optisch als überaus vielseitig und sind individuell gestaltbar. Während die Gerätefronten in den zwei Grundfarben Schwarz und Weiß verfügbar sind, sind ihre Seitenteile in einer breiten Farbpalette adaptierbar. 200 Unifarben und 800 Muster ergeben zusammen 1.000 unterschiedliche Varianten. Der eigens entwickelte Online-Konfigurator xibudesigner.com führt eindrucksvoll vor Augen, was alles möglich ist.

www.hagleitner.com

xibudesigner.com



Das Hotel Paradiso Pure.Living bietet seinen Gästen Nachhaltigkeit mit allen Sinnen. Auch das Hygienekonzept passt perfekt in das Ambiente.

Ein Paradies in jeder Hinsicht

In den Dolomiten hat das Paradiso Pure.Living eröffnet. Die Gäste genießen dort Nachhaltigkeit mit allen Sinnen – und dürfen sich dank vorbildlicher Hygiene sicher fühlen.

Im Herzen der Seiser Alm, der größten Hochalm Europas, ist das Hotel „Paradiso Pure.Living“ mit hochwertigen Möbeln und natürlichen Materialien ein Paradies auf Erden. In der malerischen Landschaft Südtirols wurde es als erstes vegetarisches Hotel der Dolomiten 2019 eröffnet. Verbundenheit mit der Natur, bewusstes Leben und Nachhaltigkeit stehen im Zentrum des Hotelkonzepts.

Hell und lichtdurchflutet wirken die 41 Zimmer der edlen Herberge, die mit hochwertigen Möbeln, natürlichen Materialien und einem liebevollen Blick für Details eingerichtet ist. Besonderes Augenmerk galt der Gestaltung der Badezimmer, deren puristisches Ambiente in dezenten Farben Ruhe und Harmonie ausstrahlt. Ausgestattet sind die Bäder mit hochwertigen Dusch-WCs (WASHLET™) des japanischen Komplettbad-Anbieters TOTO, dessen Produkte Ästhetik, Funktionalität und Hygiene in Perfektion miteinander verbinden. Neben der Hygiene, dem

Kernthema des Unternehmens, hat auch die Nachhaltigkeit einen hohen Stellenwert in der Firmenphilosophie. Seit Jahrzehnten entwickelt TOTO Technologien, die sich durch Innovation, Ressourcensparen und Respekt für die Umwelt auszeichnen.

Hotels zählen gegenwärtig zu den hygiene-sensiblen Einrichtungen und müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen treffen.

Alexander Spögler, Mitgründer und Managing Director des Hotels, legt daher großen Wert darauf, dass die Badezimmer seines Hauses mit WASHLET™ ausgestattet werden. In der aktuellen Situation, in der Hotels als hygienesensible Einrichtungen gelten und entsprechende Vorsorgemaßnahmen ergreifen müssen, erweist sich der Einsatz der Dusch-WCs als Segen.

„Erstes vegetarisches Hotel in den Dolomiten“, damit wirbt das vor kurzem eröffnete Hotel: Die edle Herberge in Südtirol setzt auf ein ganzheitliches Konzept im schonenden Umgang mit Ressourcen.

Alexander Spögler, Mitgründer und Managing Director, legt großen Wert darauf, dass die Badezimmer seines Hauses mit Dusch-WCs von TOTO ausgestattet sind.



Fotos: TOTO

Lichtdurchflutet und minimalistisch wirken die Zimmer, die mit hochwertigen Möbeln und natürlichen Materialien eingerichtet sind. Ruhe und Harmonie strahlen auch die Badezimmer aus. Die Gäste genießen darin die Sauberkeit und den Komfort von Dusch-WCs. Hier zu sehen ist das TOTO WASHLET™ RX.

Ein WASHLET™ ist in Sachen Hygiene vorbildlich

Verstärkte Maßnahmen für einen höheren Infektionsschutz wirken beruhigend, tragen jedoch nicht unbedingt zum Wohlfühlen bei. Im Paradiso Pure Living können die Gäste erleben, dass es gelingt, speziell im Badezimmer sehr diskret ein hygienisches Umfeld zu schaffen und gleichzeitig ein Gefühl von Luxus und Wohlbefinden zu vermitteln. Um nur eine der innovativen Hygienetechniken von TOTO Dusch-WCs hervorzuheben: Sowohl die Randlosigkeit der WC-Keramik als auch die äußerst effiziente, kreisende Spültechnik TORNADO FLUSH verhindern, dass im Raum die Aerosol-Partikel entstehen – die winzigen in der Luft schwebenden Tröpfchen, die zur Ausbreitung von Keimen und Viren beitragen. Bestätigt hat dies vor Kurzem auch der Hygieneprofessor Klaus-Dieter Zastrow: „Spülrandlose WCs mit der kreisenden Tornado Flush Spülung tragen wesentlich zur Infektionsvermeidung in Badezimmern bei.“

Alexander Spögl ist froh, dass er seine Gäste auch unter den gegenwärtigen Bedingungen verwöhnen kann. „Gerade jetzt ist es für unsere Besucher wichtig, aufzutanken, in intensiven Kontakt mit der Natur zu kommen, sich gesund zu ernähren und einfach einmal zu vergessen, was uns alle in den vergangenen Monaten so intensiv beschäftigt hat. Im gesamten Nachhaltigkeitskonzept unseres Hauses spielt daher auch TOTO eine wichtige Rolle“, so der Hotelier aus Leidenschaft.

Hotels zählen gegenwärtig zu den hygienesensiblen Einrichtungen und müssen besondere Vorsichtsmaßnahmen treffen. Im Bad gelingt dies durch die Dusch-WCs von TOTO.



Die wichtigsten TOTO Hygienetechniken der WC-Keramiken

- Randlosigkeit
- TORNADO FLUSH: Die kreisende Spülung zur gründlichen Reinigung des gesamten WC-Beckens. Weitere Informationen auf der Microsite: <https://de.toto.com/perfekte-hygiene/de/index.php>
- CEFIONTECT: Die langlebige Spezialglasur, die nicht nur eine dauerhaft schöne Oberfläche gewährleistet, sondern auch verhindert, dass sich im Becken Keime oder Ablagerungen festsetzen.

Die wichtigsten TOTO Hygienetechniken der WASHLET™

- EWATER+ zur nachhaltigen Reinigung sowohl der Keramik als auch der Stabdüse mit elektrolytisch aufbereitetem Wasser – Düse und WC-Becken bleiben länger sauber.
- TOTO Dusch-WCs setzen die Düse oberhalb der Keramik ein und lassen sie nach der Nutzung und Reinigung hinter einer Klappe verschwinden. Dies ist eine Besonderheit aller TOTO Dusch-WCs für noch mehr Sauberkeit und Hygiene.





Ein Resort mit gewissem Extra

„Wie daheim“ fühlt es sich an, wenn man die frisch renovierten Hotelzimmer des Edelweiss Salzburg Mountain Resort betritt. Das 5-Sterne-Haus wird in der dritten Generation von Familie Hettegger geführt und überzeugt mit dem gewissen Extra an Luxus – auch in den Badezimmern.

Eingebettet in der wunderschönen Berglandschaft des Großarlals liegt das Edelweiss Salzburg Mountain Resort. Nicht nur die Lage des Hotels ist einmalig, auch seine Ausstattung lässt keine Wünsche offen. Wer das Edelweiss als Gast betritt, taucht ab in eine entspannte Atmosphäre, die man so schnell nicht mehr verlassen möchte. Nebst einem weitläufigen Spa-Bereich,

der sich über fünf Etagen erstreckt und zusätzlich zum beeindruckenden Infinity-Pool gleich mehrere Bäder, Rutschen und Saunalandschaften umfasst, überzeugt das Resort mit großzügigen Zimmern und Luxus-Suiten. Hochwertige Materialien und eine geschmackvolle Einrichtung prägen das Bild der insgesamt 148 Einheiten.





Das Edelweiss

Bauherr: Familienmitglied Sepp Hettegger

Architekt: Köck + Bachler

Installateur: Alois Hettegger Installationen GmbH & Co KG

Wiedereröffnung: 6/2019

Up to date

Auch in den Badezimmern setzte man bei der jüngsten Renovierung und Erweiterung auf besonders hochwertige Produkte. „Wir wollen unseren Gästen die beste und modernste Ausstattung bieten. Da gehört es natürlich dazu, auch bei den Sanitäreinrichtungen up to date zu sein“, meint Juniorchef Peter Hettegger. So sind etwa – je nach Zimmerkategorie – die Badezimmer jeweils mit dem passenden Geberit AquaClean Dusch-WC ausgestattet. Und diese finden bei den Gästen Gefallen: „Wir bekommen überwiegend begeisterte und staunende Rückmeldungen zu den Dusch-WCs.“ Die meisten Gäste hätten zwar schon davon gehört, aber noch nie selbst ein Dusch-WC getestet, fügt Hettegger hinzu. „Bei uns haben sie die Möglichkeit, genau das zu tun.“

„Für das neu renovierte Edelweiss Resort kam nur das Beste infrage. Deshalb haben wir uns bei den Sanitärinstallationen für Geberit Produkte entschieden.“

Peter Hettegger, Juniorchef, Hotel Edelweiss



Eingesetzte GEBERIT Produkte

AquaClean Mera Classic
AquaClean Sela
AquaClean Tuma Comfort
Betätigungsplatte Sigma30
Installationssystem Duofix
Urinalsteuerung Typ 30
Handwaschbecken MyDay
Dachentwässerungssystem Pluvia
Entwässerungssystem Silent-db20
Entwässerungssystem Silent-PP
Entwässerungssystem Silent-Pro
Versorgungssystem Mapress



Inmitten von Natur

Am 11. November 2020 läutet das Hotel Bergblick im Tannheimer Tal eine neue Genusszeit ein. Ein großer Umbau liegt dann hinter dem Haus in der Natur, das viele Stammgäste von nah und fern als außergewöhnlichen Wohlfühlort beschreiben.

Der neue In- und Outdoor-Panoramapool mit einer schönen Liegewiese wird das exklusive Herzstück des SPA im Hotel Bergblick, das sich rundum dem „Sich-Wohlfühlen“ widmet. Der Empfangsbereich, die Lobby, das Restaurant und die Bar sind neu gestaltet, um dem Gast seine Ich-Zeit noch angenehmer zu gestalten. Im Dachgeschoß bietet eine große Deluxe-Suite mit drei Schlafzimmern großzügigen Wohnraum. Das Haupthaus ist um vier Juniorsuiten erweitert, die edel und komfortabel, in warmen Holz- und Naturtönen eingerichtet wurden. Jedes Zimmer ist ein Unikat, die Möbel feinste Handarbeit. In der neuen Tiefgarage sind die Autos der Gäste Sommer wie Winter bestens untergestellt. An Elektroanschlüsse für E-Fahrzeuge ist ebenfalls gedacht.

Alleinlage

Das Tannheimer Tal gilt als eines der schönsten Hochtäler Europas. In einer traumhaften Alleinlage inmitten von Wiesen, Wäldern und Bergen empfangen Hoteldirektor Daniel Braun und sein Team die Genießer mit legendärer Tiroler Gastfreundschaft. Der entschleunigte Rhythmus, der das gesamte Haus prägt, umhüllt einen vom ersten Augenblick. Im November, wenn das neue Bergblick wieder seine Türen öffnet, ist der Winter nicht mehr weit. Kilometerlange Loipen, geräumte Winterwanderwege, Skipisten und Rodelbahnen, Natureisflächen zum Eislaufen, unberührte Landschaften zum Schneeschuhwandern – das ist die Umgebung des Bergblick. Nur drei Minuten sind es mit dem





Auto zum nächsten Skilift. Der Ski- und Wanderbus hält direkt beim Hotel. Mit diesem kommen aktive Wintergäste kostenlos durch das gesamte Tal. Zwischen Jungholz, Tannheim, Grän und Nesselwängle sind die Langläufer auf 160 Kilometern ideal gespurten Loipen unterwegs. Eine besonders beliebte Runde führt von Tannheim zum Vilsalpsee. Auf dem Weg durch das Naturschutzgebiet offenbart sich dem Langläufer ein Blick auf eine ursprüngliche Landschaft und eindrucksvolle Bergpanoramen.

Genussreich

Den Moment genießen, das ist das Gebot der Stunde – auf Ski oder Schritt für Schritt durch die Winternatur, im Tal oder auf den Berggipfeln. Diesem Motto schließt sich auch das Hotel Bergblick an: ein gutes Buch lesen, eine Tasse Tee am Kamin trinken, ein Saunagang mit Panoramablick. Im Wellness-, Spa- und Beautybereich dreht sich alles um das Loslassen. Erholende Massagen und pflegende Behandlungen verwöhnen in einer Winter-Auszeit.

Das Konzept der Naturküche setzt auf frische Produkte von Qualitätslieferanten. Falstaff attestiert der Küche im Hotel Bergblick beste Noten, Gault & Millau zählt diese auch 2020 zu den überzeugenden Restaurants des Landes.

www.hotelbergblick.at



Eine Steuerung für alle Gewerke

Integrale, PC-basierte Gebäudeautomation von Beckhoff



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

www.beckhoff.at/building

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

Die ganzheitliche Automatisierungslösung von Beckhoff:



Flexible Visualisierung/Bedienung



Skalierbare Steuerungstechnik, modulare I/O-Busklemmen



Modulare Software-Bibliotheken

Der erste Eindruck ist wichtig

Der Hotelier, der Gastronom heutigen Zuschnitts, sollte nicht nur in seinem Betrieb professionell agieren, sondern sein Haus und dessen Philosophie auch nach außen maßgeschneidert präsentieren. Eine zeitgemäße Beratung ist für den Erfolg unerlässlich.

Viele PR-Agenturen und Coaches sind am Markt und bieten rund um PR-Auftritte ihre Expertise an. Mit Herbert Dobrovolny hat man einen Profi allererster Güte an der Hand und einer seiner Leitsätze lautet: „Man hat keine zweite Chance, einen ersten Eindruck zu hinterlassen.“

Radio & Fernsehen

Das Arbeitsleben im ORF von Herbert Dobrovolny begann 1975. Er moderierte Hörfunkjournale, präsentierte den Opernball und gestaltete Hörfunkfeatures. Für Ö3 war er der „Wecker-Mann“ und verantwortlich für die Pannen- und Hoppala-Sammlung „Radio Happiness“. Im Fernsehen moderierte er den Opernball und kommentierte royale Ereignisse wie die Hochzeit von Charles mit Camilla. Mehr als fünf Jahre fungierte Dobrovolny als Chefsprecher des ORF und sorgte in dieser Funktion für die korrekte Aussprache von Namen und Begriffen. Ein Mann mit Erfahrung also, der nun seit einigen Jahren die Sparten Medientraining, Supervision und Coaching professionell an seine Auftraggeber vermitteln will.

Herbert Dobrovolny: „Viele erfolgreiche Unternehmer glauben, dass sie keine Beratung rund um ihren Auftritt benötigen. Das Motto lautet: „Ich kenne meinen Betrieb bestens und deshalb kann ich auch perfekt darüber reden.“ Stimmt



aber oft nicht, denn immer wieder werden einige Grundfehler gemacht. Es fehlt sehr oft die exakte Vorbereitung, die Fokussierung auf ein bestimmtes Thema, das man transportieren will, und sehr oft auch die Authentizität“, meint der Experte. Und weiter: „Die Kernbotschaft bei einer Pressekonferenz muss klar erkennbar sein, sonst langweilen sich die Zuhörer und das eigentliche Anliegen geht verloren.“ Die Tourismusbranche ist naturgemäß eine sehr sensible, wie man gerade in schwierigen Zeiten wie derzeit sehen kann. Urlaub ist für jeden anders. Dem Hotelier muss bei seiner Botschaft klar sein, welche Klientel er ansprechen will, und er selbst muss als Persönlichkeit überkommen. „Nur angelernte Sätze, Floskeln einer PR-Agentur sind nicht hilfreich“, meint Dobrovolny. „Ich werde auch für Kritik bezahlt, das muss der Auftraggeber aushalten“, meint der Experte.

Mit einem Satz – man sollte sich immer vor einem Auftritt sowohl vor Gästen und Fachleuten einig darüber sein, was man transportieren will und sich mit einem Profi darauf vorbereiten. Anbei einige Faustregeln des Medienprofis, die solche Auftritte zum Erfolg machen.

Herbert Dobrovolny
Personal Coach
www.herbert-dobrovolny.at

Tipps, um ein „Triple A“ mit Ihrem Auftritt zu erreichen

Konzentrieren Sie sich auf Ihre Aussage.

Was möchte ich vermitteln, wen spreche ich an, womit interessiere ich mein „Publikum“?

Bedienen Sie sich Ihrer Ausstrahlung.

Sie punkten durch Ihre Fachkompetenz. Sie überzeugen mit Ihrem Einfühlungsvermögen. Sie gewinnen mit Ihrem nonverbalen Verhalten.

Nutzen Sie Ihre Authentizität.

Ihre Gestik, Mimik und Stimme sind Ihr individuelles Markenzeichen. Mit dem bewussten Einsatz dieser „Tools“ gestalten Sie die Kommunikation zielorientiert und wertschätzend.

Egal, welche kommunikative Herausforderung auf Sie wartet – Sie werden sie meistern, wenn Sie sich gewissenhaft und professionell unterstützt darauf vorbereiten.





Rezepte für nachhaltiges Restaurantdesign

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

Text: Mag. Arch. Christian Prasser



„KOCH | veg | STATT“ –
Team Nadine Schöllner & Valentina Gräf

FOLGE 4



„Just Green“ – Team Anna Loidl und Julia Ecker



„KOCH I veg I STATT“

Mit jeder Mahlzeit verändern wir die Welt – gut 35 Prozent unseres ökologischen Fußabdruckes wird für die Ernährung aufgebracht! Auch wir als Innenarchitekten sollten diese Überlegungen in unsere Gestaltungsansätze integrieren. Vier 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 letzten Ausgaben. Diesmal wird das Kochbuch „Vegan Österreich – Pflanzlich österreichisch kochen“ als Inspiration für nachhaltige Restaurantkonzepte vorgestellt.

Statement von Nadine Schöller und Valentina Gräf zu ihrem Lokal „KOCH I veg I STATT“

Das Besondere an unserem Konzept ist, dass wir den Gast stark miteinbeziehen wollen und er sich sein eigenes, individuelles Gericht zubereiten lassen kann. Der Restaurantbesuch startet bei uns nicht erst im Restaurant selbst, sondern schon am Markt im Erdgeschoss. Hier schnappt der Besucher sich ein Körberl und befüllt es mit Obst und Gemüse – ganz wie es einem schmeckt. Anschließend folgt er den Farbcodes ins Obergeschoß und gelangt so in die KOCH I veg I STATT.

Dort übergibt der Besucher dem Koch sein Körberl – er kann sich verschiedene Zutaten wie Nudeln, Reis oder Salat hinzufügen

lassen, alternativ kann das Gericht auch als Wrap verpackt werden. Wichtig für uns war es, eine Kommunikation zwischen Gast und Koch herzustellen, um mehr Bezug zur veganen Küche zu erzielen. Da dieses gemeinsame Kochen eventuell etwas Zeit in Anspruch nimmt, haben wir auch eine Kochstation entworfen, wo bereits verschiedene Tagesgerichte zur Auswahl stehen, die man sich aber trotzdem mit frischen Gewürzen zum eigenen Gericht machen kann. Dafür haben wir eine spezielle Halterung entworfen, die ebenfalls die Kommunikation unter den Gästen fördern soll. Eine eigene Kochinsel ist für die Nachspeisen gedacht, hier kann man sich ebenfalls mit ausgewählten Früchten seine Leckereien aufpeppen oder mit den Gewürzgläsern, die hier mit Nüssen, Schokolade oder Smarties gefüllt sind, verfeinern.

Das Körberl, das wir bereits aus dem Markt kennen, spielt nicht nur eine große Rolle in unserem Konzept, sondern auch in der Einrichtung. Nach dieser Form ist unsere Sitzkonstruktion entworfen, die beim Betreten klar im Vordergrund steht.

Auf dem Dach befindet sich eine Rooftop Bar, die ein Gesamtkunstwerk aus der Fassade darstellen soll. Die Sitzgelegenheiten, Stehtische sowie die Bar sind aus der Fassadenform entworfen. Hier bekommt man verschiedene Drinks sowie vegane Snacks, die man über den Dächern von St. Pölten genießen kann.

Statement von Anna Loidl und Julia Ecker zu ihrem Lokal „Just Green“

Das Lokal Just Green ist in zwei, durch eine Bar miteinander verbundene Bereiche geteilt: der an der Fassade gelegene „Fast-Food-Bereich“ und der „Chillout-Bereich“. Um eine Einheit zu erlangen, wurde eine abgehängte Decke aus Metallrohren über

beide Bereiche entworfen, die zusätzlich die Beleuchtung und die akustische Beschallung mitführt. Die Gesamtläche beider Bereiche beträgt in etwa 150 m².

Das Zentrum des Restaurants bildet eine große Tafel, hier findet ein Aufeinandertreffen unterschiedlicher Gäste statt. Das Geschehen wird durch die Spiegel an der Wand wiedergegeben und erweitert das Raumgefühl. Der zweite Raum des Restaurants wird durch eine Glaswand getrennt. Dieser Bereich wird eher ruhig gehalten und dient dem längeren Aufenthalt. Hier können die Ideen fließen, es kann gearbeitet oder einfach nur die ruhige Atmosphäre genossen werden.

Das gesamte Gestaltungskonzept wurde von dem traditionellen Wiener Kaffeehaus sowie dem Kochbuch „Vegan Österreich“ inspiriert. Durch die Lage des Gebäudes bietet das Wesely Haus einen hervorragenden Treffpunkt für die BewohnerInnen sowie SchülerInnen von St. Pölten. Das von uns geschaffene, ganztägig nutzbare Restaurant wurde dahingehend konzipiert, die beiden Zielgruppen zusammenzuführen. Die Farbauswahl sowie die natürlichen Materialien sollen eine warme, einladende und zugleich moderne Atmosphäre verbreiten.

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



„Vegan Österreich“
Pflanzlich österreichisch kochen; Hrsg. Kristina Unterweger und Arnold Pöschl



VORSPRUNG DURCH INNOVATION.

Aktuellstes Beispiel für die Fortsetzung unserer 130-jährigen Tradition den gestiegenen Ansprüchen der Fremdenverkehrswirtschaft bei der raschen Herstellung Ihrer Betriebseinrichtungen gerecht zu werden: Unsere neue 5-Achs CNC Maschine. In Kombination mit unserem bestehenden Maschinenpark sind wir nicht nur in der Qualität sondern auch in punkto Schnelligkeit unschlagbar.



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.



„Just Green“





„Ferienhotels 2.0“

Der erwartbare Siegeszug der „Serviced Apartments“

Autor: Thomas Reisen Zahn

Es zeigt sich, dass der Tourismus die Tragweite dieser globalen Pandemie erst spät erkannt hat. Praktisch über Nacht entstanden neue Arbeitsformen, die das Arbeitsleben noch länger begleiten werden. So wird das „Homeoffice“ auch nach Corona ein fixer Bestandteil der Arbeitswelt bleiben. Die Akteure im Tourismus haben gelernt, dass virtuelles Arbeiten funktioniert. Das wird beispielsweise Geschäftsreisen nachhaltig treffen.

Global betrachtet haben wir in den letzten Monaten das größte „Remote Work“-Experiment der Geschichte erlebt. Was einst als „Telearbeit“ noch eine wenig genutzte, fast exotisch anmutende und mitunter belächelte Arbeitsvariante war, ist heute als „Remote Work“ („Fernarbeit“) zu einem schier unaufhaltsamen Trend geworden. Dabei geht „Remote Work“, dem Begriff nach, noch über das beliebte geworden „Homeoffice“ hinaus, da man dazu an jedem beliebigen Ort einsteigen kann. Vor diesem Hintergrund sind viele Berufstätige nach Aufhebung des Lockdowns ein wenig zögerlich in ihre Büros zurückgekehrt. Und nicht wenige gehen ihrer Arbeit immer noch von unterwegs oder von zuhause aus nach. Die Unternehmer entdeckten ihrerseits plötzlich, dass das Zuarbeiten „aus der Ferne“ weit weniger beunruhigend oder problematisch ist, als sie geglaubt hatten.

Aus Landflucht wird Stadtflucht

Das Coronavirus hat aber auch das Verständnis des Lebens in der Großstadt verändert. Viele fragten sich, was von der Attraktivität des Lebens in der Stadt übrig bleibt, wenn man seine Freunde nicht mehr treffen kann, die Gastronomie auf Zustellung beschränkt ist und Shopping und Kulturveranstaltungen wegfallen. Dazu kommt plötzlich die Angst vor der Bevölkerungsdichte, ein Begriff, der eben noch den Reiz einer Stadt ausmachte. Aus der Kombination dieser neuen Präferenzen lässt sich schon jetzt, ein klarer Trend ableiten: Apartments waren das einzige Beherbergungs-Segment, das sogar mehr Nächtigungen als 2019 verzeichnen konnte. Ferien-Apartments sind nicht länger Relikte aus vergangenen Sommerfrische-Zeiten, sondern erfreuen sich wachsender Beliebtheit, auch als temporäre „Long Stay“-Arbeitsstandorte. Aufgrund der ungewissen Zukunft

von Fernreisen können Ferienhotels mit Apartments zu ansprechenden Orten für längere, oft auch kreative Aufenthalte werden. Insbesondere „Serviced Apartments“ in attraktiven Feriendestinationen haben das Zeug zu einem neuen Hotspot für die angeschlagene Hospitality-Branche.

Buy-to-let schließt die Angebotslücke im Serviced Apartment Bereich

Eine gute Möglichkeit, hier erfolgreich zu agieren, bieten „Buy-to-let“-Modelle. Bei diesem Konzept kauft ein Investor ein „Serviced Apartment“ zum Zwecke der Vermietung, welche über das bestehende Hotel erfolgt. Die Einheit wird als Teil des Hotels professionell vermarktet. Buchungen, auch jene des Eigentümers, laufen über die Hotelrezeption. Dieses neue Instrument zur indirekten Hotelfinanzierung und Steigerung der Frequenz gewinnt speziell in den angesagten Tourismusregionen zunehmend an Popularität.

Der Investor darf die Apartment-Hoteleinheiten nicht als Wohnsitz (Freizeitwohnsitz) nutzen, sondern muss sie dem Hotelbetreiber zur touristischen Nutzung überlassen. Die Einheiten dienen also der gewerblichen Vermietung. Die Brutto-Renditen liegen im Zehn-Jahres-Durchschnitt zwischen 4,5 bis 6,5 Prozent – die erwartete Wertentwicklung der Hotel-Immobilie nicht eingerechnet. Operativ ist ein solches Modell von einem anderen Beherbergungsunternehmen nicht unterscheidbar. Entscheidend für einen erfolgreichen Betrieb solcher „Serviced Apartments“ ist ein marktgerechtes Angebot an Serviceleistungen für die Gäste. Dazu gehören neben der Standardausstattung noch weitere gefragte Einrichtungen, wie etwa ein hochwertiger Wellnessbereich, Arbeitsplätze mit Office-Service und Freizeitanlagen als „Schlechtwetter-Alternative“.

Die Prodingler Beratungsgruppe hat erfolgreich das aktuelle Projekt AlpenParks Chalet & Apartment Alpina Seefeld in Kooperation mit der Unternehmerfamilie Marcati vermittelt. 43 stilvolle „Serviced Apartments“ (Chalet-Stil) mit eigenem Garten oder Balkon wurden dabei umgesetzt.



Verwandlungskünstler

FBF bed&more präsentiert eine neue Innovation: Das Multifunktions-Sofa „Meran“ lässt sich mit wenigen Handgriffen in ein Stockbett mit zwei Schlafplätzen verwandeln.

Qualität, Vielseitigkeit und Zuverlässigkeit: Diese drei Faktoren prägen seit über vier Jahrzehnten die Erfolgsgeschichte von FBF bed&more als Partner der nationalen und internationalen Hotellerie.

Als einer der führenden Anbieter von Hotelbetten und -textilien ist die Fränkische Bettwarenfabrik spezialisiert auf maßgefertigte Komplettlösungen für nahezu jeden Anspruch. Über 30.000 Kunden vertrauen weltweit auf die eigens für die Hotellerie entwickelten Boxspringbetten und Bettssysteme. Darüber hinaus schätzen sie das reichhaltige Angebot an Matratzenschutz und -hygiene, Bettwaren, Bettwäsche sowie das umfangreiche Sortiment an Frottierwaren.

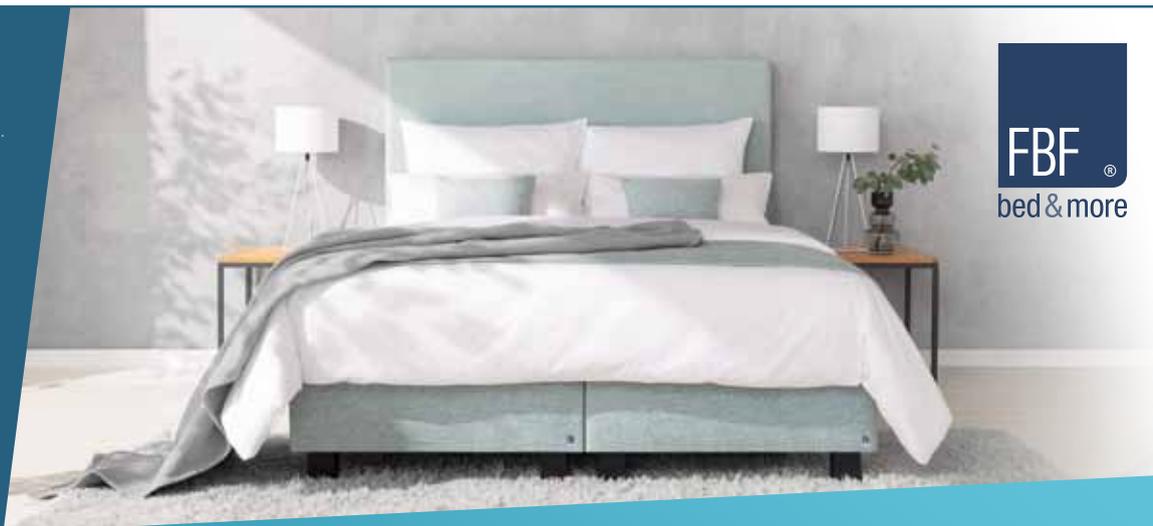
Neu im Programm von FBF bed&more ist das Etagen-Sofa „Meran“: Das speziell für den Hotelbedarf entwickelte Multifunktions-Sofa ist ein robustes und zugleich stylisches Sofa,

mit dem man auf engem Raum bei Bedarf im Handumdrehen zwei vollwertige Schlafplätze schaffen kann. Es ist platzsparend, funktional und komfortabel. Dank der großen Auswahl an Bezugstoffen hat man außerdem zahlreiche Kombinationsmöglichkeiten.

Das Sofabett lässt sich mittels eines einzigartigen Transformations-Systems in wenigen Minuten in zwei bequeme, übereinander liegende Betten umwandeln. Das obere Bett kann mühelos unter Zuhilfenahme des Liftsystems hochgehoben und sicher arretiert werden, anschließend lässt sich das untere Bett einfach herausziehen. Die in den Rahmen eingebaute Leiter und das Seitenschutzgeländer versenken sich bei der Nutzung als Couch zwischen den Betten. Für einen guten Schlaf sorgen die beiden hochwertigen 14 cm starken Kaltschaum-Matratzen auf dem soliden und langlebigen Unterbau.

Designed for your hotel,
created for your guests.

Boxspringbetten
Matratzen
Bettwaren
Bettwäsche
Frottierwaren



FBF
bed & more

überraschende freiräume

Fränkische Bettwarenfabrik GmbH » T +43 810 008281 » office@fbf-salzburg.at » www.fbf-bedandmore.de



Gastro Circle
Salzburg

07. - 09.11.2020



Der jüngere Bruder

Anfang September 2020 öffnete das Austria Trend Hotel Maximilian seine Pforten. Das neue 4-Sterne-Haus im 13. Wiener Gemeindebezirk besticht in nobler Umgebung mit historischem Flair und unaufgeregtem Charme.

Im „jüngeren Bruder“ des benachbarten Austria Trend Parkhotel Schönbrunn stehen den Gästen nun insgesamt 41 Zimmer, eine Sauna, zahlreiche kulinarische Angebote, Terrassen auf zwei Ebenen und ein Fitnessraum zur Verfügung. Während das Parkhotel mit prunkvollem Ambiente punktet, begeistert das Hotel Maximilian mit einer gekonnten Mischung aus Tradition und Moderne. „Das Hotel Maximilian ist nicht nur eine aufregende Erweiterung unseres Hotel-Portfolios, sondern auch die perfekte Ergänzung zum anliegenden Parkhotel Schönbrunn. Durch die direkte Verbindung der beiden Häuser können wir zahlreiche Synergien nutzen, die für unsere Gäste von Vorteil sind. Unter anderem stehen allen Gästen des Hotels Maximilian auch alle Veranstaltungsräume des Parkhotels zur Verfügung“, so Michael Kröger, Geschäftsführer Austria Trend Hotels.

Auch wenn das Austria Trend Hotel Maximilian ein vergleichsweise junges ist: Die Historie des Hotels reicht bis weit in die Vergangenheit. Erzherzog Ferdinand Maximilian Joseph Maria von Österreich wurde im Jahr 1832 im Schloß Schönbrunn geboren – als nächstjüngerer Bruder von Kaiser Franz Joseph I., der dazumal seine Gäste im heutigen Hotel Maximilian unter-

brachte. „Wir sind sehr stolz darauf, unseren Gästen in dieser wunderbaren und geschichtsträchtigen Gegend rund um Schönbrunn mit dem Hotel Maximilian ein weiteres Highlight zu präsentieren. Auch wenn es gerade eine schwierige Zeit für die Stadthotellerie ist, setzen wir damit ein nachhaltiges Investment. Ein Großteil unserer Hotels ist im Segment der Stadthotellerie angesiedelt – dort liegt auch unsere Kernkompetenz, welche wir damit weiter ausbauen möchten“ so Martin Winkler, Vorsitzender des Vorstandes, Verkehrsbüro Group.

Fazit

Speziell in dieser schwierigen Zeit ein starkes Signal sowohl an die Branche, als auch an die Gäste. Die Eigentümer nahmen ordentlich viel Geld in die Hand, um ein kleines, feines zusätzliches Hotel zum „großen Bruder“ zu kreieren. Dabei wurde besonders auf eine hohe Wertigkeit der Materialien geachtet und an heimische Produzenten gedacht. Bei den Betten und der Bestuhlung in den Zimmern griff man zum Beispiel auf die Expertise der österreichischen Manufaktur Symphonic zurück.



Fakten Hotel Maximilian

Bauzeit: 8 Monate

Gesamtinvestitionen: 6,5 Million Euro – gemeinsam mit der Hübner Hotelbetrieb GmbH

33 Deluxe Doppelzimmer, 7 Deluxe Doppelzimmer, Zimmer mit Balkon, 1 Deluxe Einzelzimmer

Zimmergröße: 30 m² bis 35 m²

Insgesamt betreibt Austria Trend Hotels 16 Hotels in Wien mit 2927 Zimmer und 5683 Betten sowie die Schloss Schönbrunn Grand Suite.



© Almwelness Hotel Pierer | Harald Eisenberger



© Dorfhofel Fasching | Mühlbacher



© Almwelness Hotel Pierer

BETTEN | WELLNESSLIEGEN | MATRATZEN | POLSTERMÖBEL | RESTAURANTBÄNKE | SCHLAFSOFAS



NEUER
KATALOG

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

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





Seen-süchtig

Das Maremüritz Yachthafen Resort & Spa ist eine Oase der Ruhe inmitten der Mecklenburgischen Seenplatte. Die gemütliche, maritime Innenausstattung der luxuriösen Ferienwohnungen wurde von Voglauer hotel concept mitgestaltet.

Die Mecklenburgische Seenplatte als Teil des Müritznationalparks zählt zweifellos zu den schönsten Naturlandschaften in Deutschland. Das Maremüritz Yachthafen Resort & Spa liegt auf einem schmalen Uferstreifen südlich der Stadt Waren – er trennt die Müritzniederung auf der einen und den Feisnecksee auf der anderen Seite. Das exklusive Apartmenthotel ist umgeben von Natur pur und bietet im Urlaub die Möglichkeit zum Segeln oder zu einer Schiffsrundfahrt sowie mehrere naturbelassene Badestellen in unmittelbarer Nähe.

5-Sterne-Plus-Standard

Die exklusive Anlage des Maremüritz Yachthafen Resort & Spa wurde in drei Bauetappen errichtet und besticht im klassisch-modernen Baustil durch hohe architektonische Qualität. Die Auswahl an Apartments und Ferienwohnungen gestaltet sich so

vielfältig wie die Wünsche der Gäste, allesamt bieten besten Wohnkomfort in einzigartiger Lage. Insgesamt stehen sechs verschiedene Apartment-Typen – von 51 bis 161 m² Wohnfläche – zur Verfügung, die mit 5-Sterne-Plus-Standard alle Annehmlichkeiten für einen entspannten Aufenthalt bieten. Alle Ferienwohnungen verfügen über Balkon oder Dachterrasse und sind mit moderner Küche sowie zusätzlichem Hauswirtschaftsraum ausgestattet.

Für die außergewöhnliche Möblierung der 184 luxuriösen Apartments zeichnet Voglauer hotel concept mit verantwortlich. Der Spezialist aus Abtenau (Salzburg) produziert seit über 80 Jahren nachhaltige Möbel in bester handwerklicher Qualität und fertigt neben den hochwertigen Küchen auch das edle Holzmobiliar, das für besondere Gemütlichkeit sorgt.

Dabei setzen die Profis aus Österreich auf ein nordisch-maritimes Design, das perfekt die Eigenheiten der Region wider-





spiegelt und einen exklusiven Charme schafft. Oberflächen in Eiche, sanfte Farbtöne wie Sand und Cremabeige sowie edle Tapeten in Muschelloptik bilden dafür die Basis. Noch mehr Wohlfühlatmosphäre in den Premium-Apartments wird zusätzlich durch ein „Cool Fire“ geschaffen.

schränkten Blick auf den See sorgen für mediterranes Flair und eine einmalige Kulisse. Durch die Westausrichtung kann man auf der angeschlossenen Terrasse bei einem erfrischenden Aperitif atemberaubend schöne Sonnenuntergänge erleben.

Tausend Seen Spa

Den Blick auf die Müritz genießt man auch im gesamten SPA- und Wellnessbereich, wo es sich nach einer Fitnessseinheit wunderbar in der Sauna entspannen lässt. Der ergänzende, ca. 400 m² große Außenbereich hingegen besticht mit einem beheizten Pool und phänomenalem Seeblick. Ruhebereiche mit bequemen Liegen und der direkte Sezugang von der Terrasse runden das Erlebnis im „Tausend Seen Spa“ ab.

Mediterrane Küche

Im Hotelrestaurant „OhJulia“ werden in gemütlichem Ambiente Köstlichkeiten der italienischen Küche serviert. Das helle, freundliche Interieur in Verbindung mit dem uneinge-

maremueritz.com

www.voglauer.com/hotel/de/



VOGLAUER
HOTEL CONCEPT



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

**Der Generalunternehmer
für Innenausbau**



Abonnieren Sie
uns auf Instagram!
- @voglaue_hotelconcept



© Copyright 12.18. Investment Management
Maremüritz Yachthafenresort & SPA | Waren | DE

www.voglauer.com



© Maremüritz Yachthafen Resort & Spa



Almwellness Hotel Pierer, Teichalm © Harald Eisenberger

Objektdesign der Extraklasse

Im Einklang mit dem Unternehmensgeist „Architektur. Handwerk. Vision“ fertigt der österreichische Objektausstatter SYMPHONIC innovative Möbel, die für verschiedene Ansprüche und Bedürfnisse alltagstauglich sind und gleichzeitig eine zeitlos schöne, stilvolle Einrichtung kreieren.

Das Edelweiss, Großarl © Gustav Willeit



Als 100-prozentige Tochterfirma der ADA Möbelwerke Holding AG, des größten Polstermöbelherstellers Österreichs, greift SYMPHONIC auf eine jahrzehntelange Erfahrung zurück. Vollendete Handwerkskunst und edle Materialien garantieren eine hochwertige Verarbeitung und erfüllen so die hohen Ansprüche der Hotellerie an Qualität und Design. Vom Einsteiger- bis zum Premium-Segment deckt das Sortiment eine große Gestaltungsvielfalt sowie mehrere Preisklassen ab und erstreckt sich von Betten und Matratzen über Sofas sowie Liegen bis hin zu Stühlen und Bänken. Dadurch ist das Unternehmen auf nationaler und internationaler Ebene ein renommierter und starker Partner.

Neben der perfekten visuellen Gestaltung legt SYMPHONIC immer auch einen Fokus auf hohen Komfort und 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. Denn der Premium-Hersteller versteht es, natürliche Materialien mit einer klaren Formensprache zu verbinden. In handwerklicher Perfektion gefertigt entstehen edle Polstermöbel mit spürbarem Mehrwert.

Komfortabler Sitzgenuss

Großer Variantenreichtum in der Restauranteinrichtung ist mit der Sitzbank CHOICE garantiert. Sie zeichnet sich durch eine moderne Formensprache aus und bietet eine Vielzahl an Möglichkeiten. So können die Armteile passend zur jeweiligen Lehne und die Sitzvariante in Kissenoptik oder als Blocksitz gewählt werden. Mit einem Dekorsockel oder Füßen in Holz, Alu oder Chrom können zudem optische Highlights gesetzt werden. Ob einzeln, als Bank oder Eckvariante – durch unzählige Varianten mit verschiedenen Sitz- und Lehnoptiken, eine große Fußauswahl sowie eine Anfertigung auf Ihre Wunschlänge kann CHOICE jeden individuellen Anspruch erfüllen.

Traumhafter Schlafkomfort

Für das Wohlbefinden der Gäste spielt ein erholsamer Schlaf im Hotel eine bedeutende Rolle. Luxuskomfort ist beispielsweise durch Boxspringbetten garantiert, durch deren hochwertigen Schichtaufbau das Ober- und das Unterbett optimal belüftet werden. Das Boxspringbett KIT von SYMPHONIC besteht aber nicht nur mit erstklassigem Komfort, sondern auch mit einer enormen Gestaltungsvielfalt. Durch die Auswahl der einzelnen Komponenten, des Härtegrades und der Optik lässt sich die Schlafoase perfekt an die persönlichen Bedürfnisse und räumlichen Gegebenheiten anpassen. Erhöhte



Boxspringbett KIT im Dorfhotel Fasching, Fischbach © Mühlbacher

Bettseiten verschaffen der Matratze einen optimalen Halt, womit ein Verrutschen der Matratze verhindert wird. Verschiedene Matratzen und Topper optimieren die Liegeeigenschaften und verwöhnen durch eine ideale Druckverteilung mit einer ausgezeichneten Körperzonenfeinanzpassung. Um das optische Gesamtbild abzurunden, stehen eine große Auswahl an hochwertigen Stoffen und Leder sowie verschiedene Holzarten zur Verfügung.

Die langfristige Kundenzufriedenheit steht an erster Stelle, deshalb setzt SYMPHONIC auf erlesene Qualität, eine umweltschonende Produktion und ausgewählte Partner. Moderne Technologien, traditionelle Handwerkskunst und hervorragende Qualitätsstandards bilden die Grundlage der Produkte. Entdecken Sie die Welt von SYMPHONIC, lassen Sie sich inspirieren und finden Sie Ihr persönliches, neues Lieblingsstück.

www.symphonic.at

Almhof Family Resort & SPA, Gerlos





Wohnserie „Tosca“ von JOKA: Eine klare Formensprache sowie Elemente aus dem Designanspruch der 50er Jahre werden zu einer unverkennbaren Modellserie kombiniert. Sämtliche Sichtholzteile können wahlweise in Eiche, Nuss oder Buche gewählt werden.

Individuelle Raumkonzepte

Ob Computer, Fashion, Automobile oder Möbel – erfolgreiche und begehrte Produkte erkennt man am gewissen Extra. Design ist dabei ein wichtiger Faktor.

Design steht für Storytelling, Image-Transfer und Trends, weckt Begehrlichkeiten, bestimmt den Lifestyle und bereichert das Leben. Das gilt insbesondere für die Einrichtung. Ob pur, geradlinig und klar oder verspielt, romantisch und opulent bis hin zum Art-déco-Stil – die Formensprache zeichnet ein Möbel aus und verleiht ihm seinen eigenen Charakter. Wenn dann noch

handwerkliche Details und einzigartige Features hinzukommen, entstehen Liebhaberstücke mit persönlichem Mehrwert. Experten auf diesem Gebiet sind die Möbelhersteller aus Österreich. Sie sind bis weit über die Grenze hinaus für Authentizität, sorgfältige Verarbeitung, Präzisionstechnik, ökologische Verantwortung, Innovationsgeist und Qualität berühmt. Die gelungene



Playtime von Wittmann vereint klassische Eleganz und einen legeren Auftritt. Playtime lässt sich spielerisch in verschiedensten Varianten gestalten: Geradlinig klar, oder gemütlich über Eck, wahlweise auch asymmetrisch aufregend und neu in seinen Möglichkeiten.

Kombination aus moderner Technik und gelebter Tradition macht sie zum Meister von Individualität, Funktion und ansprechenden Formen. Mit Liebe gefertigte Möbel, die sich den Bedürfnissen der Menschen anpassen, inklusive intelligenter, flexibler Lösungen und spürbaren Komforts – dafür steht die Herkunftsbezeichnung „Made in Austria“. Die Voraussetzungen dafür sind konsequentes Qualitätsmanagement, ein hohes Engagement rund um exklusive Serviceleistungen sowie verlässliche Werte und langlebige Produkte in ansprechendem Design – Attribute, die zu den ausgewiesenen Stärken der Möbelindustrie in Österreich gehören und die Branche auszeichnen. Über alle Wohnbereiche hinweg liefern die Betriebe modernen Lifestyle, individuelle Raumkonzepte und patentierte Funktionen – wohnlich, funktional und dabei immer repräsentativ.

Funktion & Design

Ob filigrane Naturholzmöbel und Holzcreations im traditionellen Stil mit handwerklichen Details, elegante Polstermöbel oder smarte Verwandlungskünstler – der mittelständisch geprägten Möbelindustrie gelingt es, Nachhaltigkeit, Funktion und Design auf besondere Weise zu verbinden. So zählt Österreich zu den überdurchschnittlich starken Forschungs- und Innovationsstandorten in Europa. Auch wenn es um zukunftsweisende Wohnkonzepte geht, haben die Österreicher die Nase vorn. „Die heimische Möbelindustrie gilt international als Vorreiter in Sachen regionale Wertschöpfung und Nachhaltigkeit. Sie hat sich bei wichtigen Trendthemen wie langlebiges Design, Systemintelligenz und Funktionalität als wegweisender Schrittmacher der Branche etabliert“, erklärt Dr. Georg Emprechtinger, Vorsitzender der Österreichischen Möbelindustrie.

www.moebel.at



Sedda ROCCO Salerno taupe mit Relaxlehne: Komfort mit vielen Funktionen und exklusives Design. Vor allem die Linie „Trendsedda“ verarbeitet aktuelle Trends zu formschönen Polstergarnituren, die die Herzen der Designliebhaber erobern.

Die Sitzgruppe Helsinki aus der Terra Kollektion von ADA AUSTRIA besticht durch einen spannenden Mix aus edlem Massivholz und feinsten Bezugsmaterialien. Die Polsterung ist besonders weich und die großzügigen Sitzkissen sind passgenau in die präzise gearbeiteten Ausnehmungen des massiven Holzrahmens eingebettet.



Antibakteriell und antiviral



Möbelstoffe mit antibakterieller und antiviraler Wirkung – Polstermöbel mit der AQUACLEAN Safe Front® Technologie sind im JOKA Sortiment erhältlich.

Der Schutz vor Viren und Bakterien ist aktuell Thema Nummer 1 in allen Medien und Berichterstattungen. Mit Desinfektionsmittel reinigen wir Oberflächen und unsere Hände mehrmals täglich, um uns vor Infektionen zu schützen. Doch auch im eigenen Haushalt möchten wir uns vor Viren und Bakterien schützen, die beispielsweise auch von Haustieren ins Haus gebracht werden oder die wir von draußen mit in den

Wohnraum bringen. Bakterien vermehren sich durch die Zellteilung in kurzer Zeit und Viren können über Kontakt weitergegeben oder nach längerer Zeit aktiviert werden.

Bei JOKA haben wir aus diesen Gründen AQUACLEAN Stoffe mit Safe Front® im Angebot, die sowohl im privaten als auch im gewerblichen Bereich Anwendung finden.



So funktionieren AQUACLEAN Stoffe mit Safe Front®

Die Technologie von AQUACLEAN sorgt dafür, dass Stoffe mit Wasser von jeglichen Flecken befreit werden können. Bei der Produktion wird jede einzelne Faser mit einer Schutzschicht umhüllt, die das Eindringen von Schmutz verhindert. Außerdem verhindert diese Technologie das Eindringen von Bakterien und Viren in den Stoff. Zusätzlich wirkt Safe Front® als dauerhafte Barriere gegen Bakterien und Viren von außen, sodass keine weitere Desinfizierung notwendig ist, da das Eindringen in das Gewebe effektiv verhindert wird. Safe Front® wird standardmäßig bei der Produktion von AQUACLEAN Stoffen angewendet und reduziert die Bakterienaktivität nach 24 Stunden um 99,99 % und die Virusaktivität um 91 % nach zwei Stunden Kontakt. Die antivirale und antibakterielle Wirksamkeit wird durch zwei ISO-Norm Zertifizierungen bestätigt.

Ein weiterer Pluspunkt der AQUACLEAN Stoffe ist die Made in Green® Zertifizierung, die garantiert, dass die Produkte ohne schädliche Substanzen hergestellt werden und bei der Herstellung die Umwelt respektiert wird.

So halten Sie Ihre AQUACLEAN Stoffe sauber

Um die Möbelstücke, die mit AQUACLEAN Stoffen bezogen sind, sauber zu halten, reicht es aus, wenn Sie diese mit einer weichen Bürste absaugen. Flecken wie beispielsweise von Milch, Rotwein oder Blut können einfach mit Wasser entfernt werden. Wenn Sie beispielsweise Polsterüberzüge mit der AQUACLEAN und Safe Front® Technologie waschen, bleibt die Wirksamkeit auch nach mehreren Waschgängen erhalten.

Falls Sie trotz der Hygienegarantie von AQUACLEAN Sofas und Polstermöbel zusätzlich desinfizieren möchten, kann dies mit einer 70-prozentigen Alkohollösung erfolgen, die mit einem

Zerstäuber aus ca. 30 Zentimetern Entfernung aufgesprüht wird. Überschüssige Flüssigkeit sanft abtupfen und auf keinen Fall stark reiben. Die Desinfektion mit Seife oder Bleichmitteln sollte auf AQUACLEAN Stoffen vermieden werden.

AQUACLEAN Safe Front® Möbelstoffe für Haustierbesitzer

Unsere vierbeinigen Mitbewohner wie Hunde und Katzen bringen nicht nur viel Freude ins Zuhause, sondern auch Bakterien, die sich in den Wohnräumen verteilen. Nicht immer kann man es den Tieren verwehren, auf dem Sofa oder dem gemütlichen Polstersessel Platz zu nehmen und so setzen sich Bakterien in den Polstermöbeln fest.

Abhilfe schaffen auch hier Bezugstoffe mit der AQUACLEAN Safe Front® Technologie, die Bakterien nach 24 Stunden um 99,99 % reduzieren.

Neben Bakterien hinterlassen Tiere unter Umständen auch Flecken von dreckigen Pfoten, Blutropfen oder Urin auf den Polstermöbeln. Durch die einfache Reinigung mit Wasser müssen Sie sich keine Sorgen um Ihr Sofa machen, denn diese Flecken lassen sich ganz einfach entfernen.

Wenn Sie allergisch auf Milben reagieren, können Sie ebenfalls auf die antibakterielle Safe Front® Technologie vertrauen.

Das AQUACLEAN Sortiment mit Safe Front® bei JOKA

JOKA setzt auf Bezugstoffe mit der AQUACLEAN Safe Front® Technologie, da sie die Anforderungen an hohe Hygienestandards erfüllen und durch ihre einfache Reinigung punkten. Erkundigen Sie sich bei Ihrem JOKA Händler nach Polstermöbeln mit AQUACLEAN Stoffen.

www.joka.at



Streben nach Perfektion

Das familiengeführte Hotel „Das Ronacher“ zählt schon seit Jahrzehnten zu den Vorzeigehäusern der Region. Stillstand ist aber nicht angesagt. Ganz im Gegenteil. Erst kürzlich wurden wieder zahlreiche Zimmereinheiten im gänzlich neuen Design umgestaltet.

Seit mehreren Generationen werden die Geschicke des Hotels von der Familie Ronacher, immer im perfekten Zusammenspiel mit einem engagierten Team, gelenkt. Über 100 Jahre liegen zwischen der Kurhaus-Eröffnung durch Elise und Hans Ronacher und dem heutigen Hotel. Heute wird das Hotel Ronacher von Simone und Markus geführt, beide Gastgeber aus Leidenschaft.

Für den Erfolg zeichnet unter anderem auch eine ganz spezielle Philosophie verantwortlich – die Mitarbeiter sollen sich an ihrem Arbeitsplatz wohlfühlen. Denn: „Nur wenn jeder in unserem Team wirklich gerne seiner Arbeit nachgeht, ist garantiert, dass sich auch die Gäste in unserem Haus wohlfühlen“, erzählen die beiden. Wertschätzung ist dabei das Zauberwort im bekannten Thermenhotel in Bad Kleinkirchheim. Erfolg scheint den Ronachers in die Wiege gelegt zu sein, denn von Anfang an setzte das Haus auf Gastfreundschaft mit höchster Qualität. Namhafte Stammgäste sind das positive Resultat dieser Einstellung, die die Familie in den Genen zu haben scheint.

Wohlfühlmomente

Ein weiterer wichtiger Aspekt rund um das Thema Erfolg ist das Streben der Familie in Richtung Perfektion. Da werden rund um das Gastgebersein keinerlei Kompromisse eingegangen. Wohlfühlen auch in Form von Design spielt dabei eine wichtige Rolle. Und so wurden kürzlich 24 Luxus-Suiten in einem gänzlich neuen Design gestaltet. Die Luxus-Suiten auf der Panorama-Etage „Sternenhimmel“ bekamen zusätzlich einen eigenen Garten mit Infinity-Pool dazu. So wurde eine eigene, neue Designwelt geschaffen.





Modern, stilvoll, trendige Farben und coole Details sowie ein perfektes Wohnklima durch heimische Naturholzböden. Super hohe Luxus-Boxspring-Betten von „Trece Paris“ sorgen für besonderen Schlafkomfort und einzigartige Designerleuchten sowie Badezimmer mit viel Tageslicht und „Rain-Shower-Duschen“ der Extraklasse bieten ein durchgestyltes Ambiente.

Wellnesshotel auf höchstem Niveau

Der moderne Spa Bereich, das Saunadorf, die Relaxoasen und die aufwändig gestaltete Therme sind einige der exklusiven Angebote. Dazu besitzt das Thermen & Spa Resort das Privileg, Heilwasser aus einer eigenen Thermalquelle nutzen zu können. Das macht das Hotel einerseits zu einem ganz besonderen Haus in Bad Kleinkirchheim und hat der Familie Ronacher außerdem die höchste Auszeichnung im Bereich der Thermenhotels in Österreich eingebracht.

„Das Ronacher“ in den Kärntner Nockbergen ist eines der wenigen Wellnesshotels, welches seinen Gästen heilendes Thermalwasser aus der eigenen Quelle bieten kann. Und die Wirkung des heilenden Wassers der St. Kathrein Quelle ist wissenschaftlich

bewiesen: Das Wasser fördert die Erholung, hilft bei muskulären Problemen, Rheuma oder Gelenksbeschwerden. Das ist mehr als Wellness – das ist Urlaub für Körper, Geist und Seele.

Zeichen des guten Geschmacks

Gesunder Genuss – ganz ohne Verzicht ist das Motto des 5-Sterne-Hauses. Die Gourmet-Küche hat sich dabei auf Slow Food spezialisiert. Die Philosophie besteht darin, natürliche, saisonale, regionale Lebensmittel, kombiniert mit frischen Kräutern aus dem eigenen Garten, zu verwenden. Der Chef der Küche des Kärntner Hotels Ronacher hat sich dem Slow Food verschrieben, weil es darum geht, ein Bewusstsein für die gehobene, gesunde, regionale Küche zu schaffen und ganz einfach, weil Genuss Zeit braucht. Dass die frischen Lebensmittel auf beste Qualität geprüft werden und auf Regionalität geachtet wird, versteht sich von selbst. Zubereitet werden die Speisen nach schonenden Rezepten, denn der Eigengeschmack soll erhalten und der nahrhafte Wert auf keinen Fall zerstört werden. Dabei orientiert sich das Team an Rezepten der Region, dem Genussland Kärnten, aus ganz Österreich sowie der mediterranen Nachbarländer.

www.ronacher.com

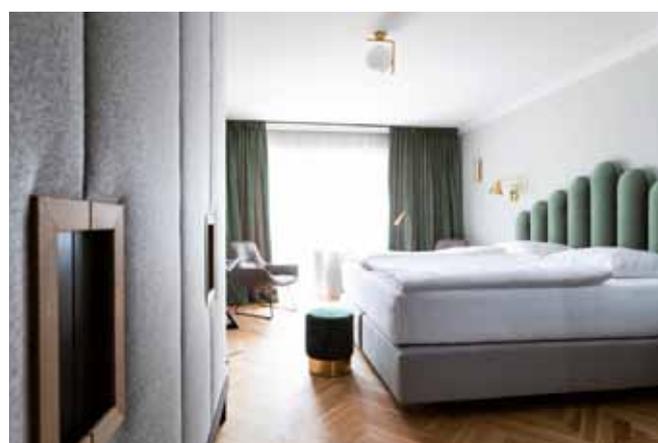




Tradition – Reloaded

Jung, frisch, authentisch und gern ein bisschen anders. In Mayrhofen bringen zwei querdenkende Gastgeber mit ihrem innovativen und stylischen Hotelkonzept frischen Wind in die Tiroler Hotellerie.

Franz-Josef und Katharina Perauer kombinieren in ihrem Zillertalerhof Alpine Hideaway raffiniert ein weltoffenes Mindset mit einem besonderen Gespür für Stil und Tradition. Endlich wieder einmal ein „Platzerl“ in den Bergen, das es schafft, zu überraschen – der Touch der großen, weiten Welt und ein bisschen Rock 'n' Roll. Ein kosmopolitisches Setting im Zillertal.



„Weltreise in sechs Akten“, begleitet von Sommelière Katharina Wasserer, Restaurantleiterin sowie Fachfrau für „Flüssiges“. Wirklich spannend ist es aber auch, ein Gefühl für die kleinen und größeren Freuden des Lebens zu geben, die der Leidenschaft der Visionäre im Hotel entspringen. Morgens inhale und exhale beim Yoga am Pool kitzelt die Lebensgeister wach. Nach der Bergtour ein paar Längen im beheizten Outdoorpool ziehen und dabei den Ausblick auf die Zillertaler Alpen genießen.

Spür es

Man könnte lange von dem neuen Style of Living im Hotel schwärmen. Das junge Gastgeber-Ehepaar hat jahrelang an seinem Alpine Hideaway gefeilt, ließ sich bei Auslandsaufenthalten in den Metropolen dieser Welt inspirieren und holte internationale Designer an Bord. Oder man lässt sich zu Lobeshymnen auf das ausgezeichnete Fine Alpine Dining in dem Boutiquehotel hinreißen. Küchenchefin Silvia Wohlfahrt verführt zur kulinarischen





Dem amerikanischen Künstler David Hockney hätte der Pool sicherlich gefallen. Interaktion und Kommunikation mit Locals, Freunden und Gästen – dafür ist die HOF BAR Wine & Cocktailbar da: Eine kleine, feine Bar im Herzen von Mayrhofen mit höchsten Ansprüchen an Qualität und Lässigkeit, Midcentury grüßt die Tiroler Berge. Der HOF SPA vereint ein holistisches Wellbeing mit Tiroler Saunakultur und tiefenwirksamen Treatments von BARBOR Cosmetics. Das Ehepaar Perauer hat – nach

Berge und Wiesen laden zum Aktiv-Sein ein: per pedes auf 532 Kilometer gut ausgebauten Wanderwegen oder auf alpinen Biketouren für alle Ansprüche. Das Refugium hat vorgesorgt und topmoderne E-Bikes von KTM zum Verleih bereitgestellt. Zehn Zillertaler Sommerbergbahnen geben gern eine „Aufstiegshilfe“ auf Höhen zum Weit-Blicken. Wenn Action gefragt ist, dann sind Rafting, Canyoning und Tubing die atemberaubende Wahl in und an rauschenden Gebirgsbächen. Oder luftig-locker mit dem Gleitschirm über das Tal schweben. „Mach doch, was



du willst“ ist in diesem Zusammenhang liebevoll gemeint. Das Zillertal und die Outdoor-Erlebnisse sind ziemlich beste Freunde – vom Golfen bis zum Sommer-Skifahren am Hintertuxer Gletscher, vom Klettern bis zum Joggen, Nordic Walking und Reiten. Jetzt ist die beste Zeit, das Sport-Equipment in den Koffer zu packen und einfach loszufahren. Im Hotel treffen gekonnt lebensbejahender Spirit auf urbanen Flair und alpinen Traum.

www.zillertalerhof.at

internationalen Wanderjahren – aus dem Hotel in Mayrhofen ein alpin-urbanes Zuhause entwickelt, das eine neue Generation Reisender anspricht, die viel Wert auf Design, Kulinarik und Individualität legt.

Mittendrin

Der Spätsommer und Herbst kommen bunt daher. Strahlendes Himmelblau, prächtige Naturfarben, schroffes Felsgrau und ewiges Gletscherweiß. Haustür auf, Naturschauspiel an: Der Zillertalerhof liegt umgeben vom Hochgebirgs-Naturpark Zillertaler Alpen.





Die „Diva Relax Swing“ Schwebeliegen von Physiotherm sind eines der liebsten Wohlfühlplatzerl der Hotelgäste im Salzburg Mountain Resort Edelweiss.

Schwebend relaxen

Mit „Diva Relax Swing“, der ersten Schwebeliege mit Wärme, vereint Physiotherm Design und Entspannung auf höchstem Niveau.

Auch im Hotel Schwaigerhof in Schladming sorgt die „Diva Relax Swing“ bei den Gästen für ganzheitliche Entspannung.



Dass Wärme unmittelbar mit Wohlbefinden und Gesundheit verbunden ist, hat der Mensch instinktiv immer schon gewusst. Schon die alten Römer wussten, deren positive Wirkung in den Thermen zu nutzen, um durch Wärmeanwendungen das Gewebe zu lockern, Schmerzen zu lindern und den Körper zu reinigen. Wärme tut einfach gut und trägt auch viel zum seelischen Wohlsein bei.

Pure Entspannung

Mit „Diva Relax Swing“, der ersten Schwebeliege mit Wärme, hat Physiotherm die Unterstützung für eine geistige und körperliche Entspannung nun neu definiert. Die leichten rhythmischen Bewegungen der freischwingenden Liege ermöglichen den Zugang zu einer tiefen psychischen und physischen Regeneration. Gleichzeitig entspannt die wohltuende Wärme die Muskulatur reflektorisch und wirkt beruhigend auf das gesamte vegetative Nervensystem. Durch die einzigartige Kombination aus Bewegung und Wärme verstärken sich diese positiven Effekte synergistisch.

„Physiotherm Diva Relax Swing“ setzt mit Hilfe der ergonomischen Bauweise und zweier integrierter Heizzonen dieses Konzept konsequent um. Dadurch wird die mentale Tiefenentspannung ebenso unterstützt wie belebendes Power-Napping. Zudem kann durch die milde Wärme eine Linderung muskulärer Verspannungen und Schmerzen erreicht werden.

Rundum wohlfühlen

Erfolgreich im Einsatz ist „Diva Relax Swing“ bereits u. a. im Luxus-Resort Edelweiss Großarl, das nicht nur in den stilvollen Zimmern und Suiten, sondern auch im Wellness-Bereich höchsten Komfort bietet. Das Edelweiss Mountain Spa erstreckt sich über fünf Etagen mit eigenen Bereichen für Familien und Erwachsene und bietet einen atemberaubenden Panoramablick über die Salzburger Bergwelt. Nach Sauna, Infrarotkabine oder Dampfbad sowie nach dem Schwimmen im Infinity Pool lässt es sich im gemütlich gestalteten Ruheraum wunderbar entspannen. Wobei mehrere „Diva Relax Swing“ Schwebeliegen dazu einladen, zu dem zurück zu finden, was im Leben wirklich zählt – zu Ruhe und Wohlbefinden, schlicht und einfach zu sich selbst. „Wir haben viele wunderbare Plätze im Haus, aber eines der liebsten Wohlfühlplatzerl unserer Gäste sind im Ruheraum ‚Vogelfrei‘ die Swing Wärme-liegen von Physiotherm“, erklärt Peter Hettegger, der gemeinsam mit seiner Familie die Edelweiss-Hotels in Großarl und Berchtesgaden führt.

Peter Hettegger, Edelweiss Hotel
Großarl und Berchtesgaden



„Physiotherm Cocoon Relax“ lädt im Indoor- sowie im wettergeschützten Outdoor-Bereich für ein bzw. zwei Personen zum Verweilen und Entspannen ein.

Die neue Form des Cocoonings

Bei „Cocoon Relax“ kombiniert Physiotherm auf einzigartige Weise die Behaglichkeit eines Strandkorbes mit gesunder Infrarotwärme.

Infrarotstrahlung ist die beste Art, Wärme zu genießen. Durch die gelungene Verbindung von Form und Infrarotheiz-element verschmelzen bei „Physiotherm Cocoon Relax“ Behaglichkeit und positiver Effekt zu einem einzigartigen Wohlfühlerlebnis in eigenständiger Ästhetik. Optisch vereint sich bei „Cocoon Relax“ das gestalterische Zitat des Strandkorbs mit der Geborgenheit ausstrahlenden Wirkung eines Ohrensessels. Dabei sind Schlichtheit und Leichtigkeit in Gestaltung und Handhabe die Leitlinien des Designs.

Alle tragenden Bauteile des „Cocoon Relax“ sind aus stabilem Aluminium gefertigt, dies betrifft sowohl die Basis als auch die Struktur des Korbaufsatzes. Die Flechtung des Grundkörpers besteht aus witterungs- und UV-beständigem Miro-tex, einem Polyrattan-Geflecht. Die Basis ist für die edle Holzoptik mit Resysta belegt. Dieses haltbare und zugleich nachhaltige Material wird zu ca. 60 % aus

Reishülsen gefertigt und ist zu 100 % recycelbar. Dabei ist Resysta witterungsbeständig, wasserfest und UV-resistent sowie in Optik und Haptik kaum von natürlichem Holz zu unterscheiden. Dank des von Physiotherm entwickelten 3D-Infrarotsystems stellt „Cocoon Relax“ einen außergewöhnlich homogenen Wärmeeintrag sicher. Das innovative 3D-System optimiert die Infrarotanwendung, gestaltet sie angenehm und unterstützt die Wärmeverteilung in den Körper. Das Infrarotelement erzielt im Vergleich zu Sitzheizungen einen deutlich höheren Wärmeeintrag, unabhängig von der Sitzposition oder der Rückenform. Mit einer ebenfalls witterungsbeständigen Polsterung der Sitz- und Rücken-kissen aus outdoor-zertifiziertem Mischgewebe und einem Innenleben aus hochwertigem Schaumstoffkern sind alle Ansprüche einer pflegeleichten und wetterresistenten Qualität erfüllt.

www.physiotherm.com



Das Comeback der Sommerfrische

Raus aus dem Lärm und dem Getriebe des Alltags in der Stadt. Ab aufs Land, hinein in die Natur. Ruhe und Entspannung pur. Zeit für Familie und Bewegung. Dass die Sommerfrische alles andere als verstaubt ist, zeigt das 4-Sterne-Superior-Familotel „Das Bayrischzell“ im gleichnamigen Ort.





Foto: Das Bayrischzell / Lukas Raubner, Greiner & Trimmel

„Wir erleben aktuell ein Comeback des Urlaubs in den Bergen in Verbindung mit einer hohen Nachfrage nach sportlichen Aktivitäten wie Berg- und Seenwandern oder Radfahren“, berichtet Manfred Pletzer, CEO der Pletzer Resorts, zu denen das erste Familotel in Oberbayern zählt. Das im Sommer 2020 neu eröffnete Hotel setzt eine innovative Urlaubsphilosophie um, die Familie, Genuss und Bewegung optimal verbindet. Kein Wunder, dass das Hotel vom Start weg ausgebucht war und die Pletzer-Gruppe trotz der aktuellen Umstände auf eine gute Sommersaison zurückblickt. Das Erfolgskonzept: „Unsere von Sportmedizinern entwickelten Move & Relax Programme und gute eigene Coaches.

Wir bauen unser Angebot laufend aus und binden damit die Gäste. Und wir sind gut und schnell erreichbar. Das ist ein Vorteil in Zeiten wie diesen“, denkt Manfred Pletzer. Seiner Ansicht nach hat Corona den Trend zur Sommerfrische sogar verstärkt.

Fokus mit Zukunft

Das Bayrischzell ist ein Sport- und auch ein Familienhotel. Warum die Pletzer Gruppe auf die jungen Generationen setzt? „Wir wollen gerade diese zu gemeinsamer Bewegung und Sport motivieren. Das schätzen die Eltern und begeistert die Kinder“, sagt





Foto: Das Bayrischzell / Daniel Waschig

Manfred Pletzer. Als Mitglied der Hotelkooperation Familotel ist Das Bayrischzell speziell auf die Bedürfnisse von Gästen mit Babys, Kids und Teens ausgerichtet. „Wir legen einen großen Fokus auf die kindergerechte Einrichtung und Ausstattung und setzen auf ein besonderes Angebot im Bewegungs- und Wellnessbereich speziell für Kinder, von Massagen bis zur Indoor-Kletterwand“, so Manfred Pletzer. Eine Besonderheit ist die von KLAFS geplante und errichtete Familien-Textilsauna. „Das Um und Auf für uns war eine sehr hohe Betriebssicherheit aufgrund unserer vielen sehr jungen Gäste. Diese gewährleistet ein geschickter Unterbankofen in der großzügigen Saunakabine. Besonders familienfreundlich sind auch die großen Fensterfronten, durch die die Eltern ihre Kinder im Hallenbad im Auge haben“, hebt Manfred Pletzer hervor.

Perfekt umgesetzt von KLAFS

Das Move & Relax Konzept ist neu und innovativ. Trotz viel Bewegung darf die Erholung nicht zu kurz kommen. „Wir stehen für ein vielseitiges und großzügiges Wellnessangebot und legen großen Wert auf hochwertige Entspannungsbereiche. Dabei arbeiten wir seit vielen Jahren sehr eng und gut mit KLAFS zusammen. Uns verbindet neben den gemeinsamen Wurzeln im Tiroler Brixental der Anspruch, unseren Gästen die höchste Qualität zu bieten. Besonders schätzen wir die Bereitschaft und Flexibilität für maßgeschneiderte Lösungen“, betont Manfred Pletzer.

Mit Familien-Textilsauna, Finnischer Sauna, Dampfbad, Sanarium® und Infrarotliegen von KLAFS bietet das Familotel vielseitige Badeformen mit verschiedensten Klimazonen. „Das Design ist klassisch, funktionell gehalten ohne zusätzliche Spielereien. Wir haben alles, worauf es ankommt. Modern und ansprechend, zeitlos und geradlinig. Dezente Farbtöne, die Wärme ausstrahlen. Mit indirekter Beleuchtung, dem Blick ins Freie und die Natur“, schwärmt der Geschäftsführer. Die Gäste haben damit immer das Gefühl, direkt in der Natur zu sein. Also Sommerfrische pur.

www.dasbayrischzell.de

Die KLAFS GmbH ...

... schaffte bereits über 35.000 faszinierende, einzigartige, maßgeschneiderte und nachweislich guttunende Entspannungsorte in österreichischen Hotels, Fitness-Studios, Freizeitbädern und privaten Wellness-Oasen.

... steht als Marktführer für Sauna- und Spa-Angebote mit kompromissloser Qualität, durchdachtem Design, hohem Komfort, Innovationen, Betriebssicherheit und exzellentem Service.

... beschäftigt 65 Mitarbeiter alleine in Österreich.

www.klafs.at

Wo robuste Allrounder gefragt sind



X8

Kaffeegenuss – frisch gemahlen, nicht gekapselt

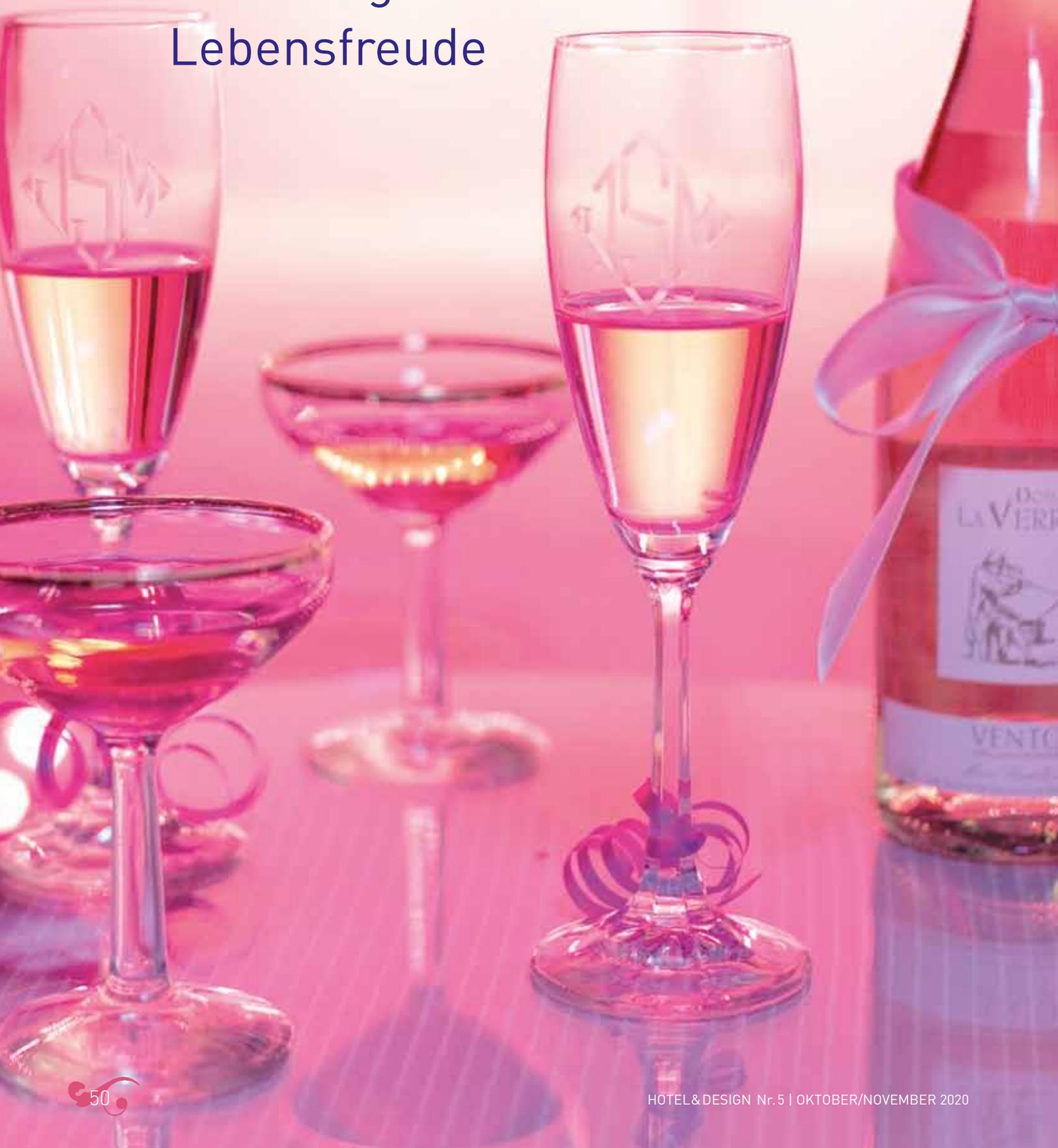
- Zentraler Kombiauslauf und Tassenpositionierungshilfe für perfekten Kaffeegenuss auf Knopfdruck
- Abschließbarer Bohnenbehälter und Wassertank zum Schutz vor Fremdeinwirkung
- Frontal angeordnete, große Tasten für eine intuitive Selbstbedienung

Ideale Einsatzgebiete:
Selbstbedienungszone,
Großbüro, Kantine,
Catering

Empfohlene
Tageshöchstleistung:
80 Tassen

Alles, was prickelt ...

Der Inbegriff von Lebensfreude



Ein prickelndes Meisterwerk



Seit 130 Jahren hat sich das Wiener Familienunternehmen der Sektproduktion verschrieben. Seit zwei Jahren füllt die Sektmanufaktur ihre Große Reserve ab und erfüllt die enge Partnerschaft mit der österreichischen Kultur mit neuem Leben.

Kaum ein Ort des kulturellen Geschehens, an dem nicht mit erlesenem Sekt aus dem Wiener Traditionsunternehmen angestoßen wird: An der Wiener Staatsoper klingen die Sektgläser ebenso schön und häufig wie in den Kammerspielen, dem Theater in der Josefstadt, der Volksoper, dem Wiener Konzerthaus, im Mumok, Belvedere oder im Theater an der Wien. Die lebendige Verbindung zur Kultur ist der Familie in die Wiege gelegt: Schon Gründer Johann Kattus war Gründungsmitglied des Musikvereins, wo auch heute noch besondere Momente mit KATTUS-Sekt gefeiert werden. In fünfter Generation sind heute Johannes Kattus mit seiner Schwester Sophie in der bekannte Sektmanufaktur in Döbling tätig und überraschen mit perlenden Innovationen. Erst letztes Jahr präsentierten sie die erste Große Reserve in der Firmengeschichte, das KATTUS Kunststück. Es steht an der Spitze der österreichischen Sekt-Qualitätspyramide.

ragenden Sekt wieder ein einzigartiges Kunstwerk zu machen. Im Zentrum seiner Interpretation steht die Kokarde, die ebenso an die Theaterwelt wie an wichtige Freiheitsbewegungen erinnert und die Demokratisierung des Sektes zum Ausdruck bringt – Sekt als die schönste Requisite besonderer Momente oder Begleiter im alltäglichen Genuss. „Die Entwicklung des künstlerischen Prozesses ist ebenso faszinierend wie die Entstehung des Sektes, der jedes Jahr mit einem besonderen und einzigartigen Geschmack überzeugt“, erzählt der Firmenchef.

Die neue Auflage von „Das KATTUS Kunststück – Die Große Reserve“ bietet für Liebhaber der österreichischen Sektkultur einen formidablen Anlass, Kunst und Genuss zu verbinden.

Das neue KATTUS Kunststück

Der herausragende Sekt – selbstverständlich nach der Méthode Traditionnelle hergestellt, wie es bei KATTUS guter Brauch ist – reifte unter den wachsamen Augen von Kellermeister Herbert Pratsch 40 Monate lang auf der Hefe; 10 Monate mehr als von der höchsten Qualitätsstufe gefordert. Mit „dem Besten, was unseren Keller je verlassen hat“ geht KATTUS auch in der Förderung junger Künstler neue Wege. Jede der auf 750 Stück streng limitierten Magnumflaschen verdient den Namen „Kunstwerk“ zu Recht. Für die Premiere wurde jede Flasche von Alvar Bohrmann handbemalt, woraus sich ein überdimensionales Kunstwerk formte, das Gaumen und Augen gleichermaßen inspirierte. Für die zweite Auflage der Großen Reserve wählte das Familienunternehmen Leo Mayr aus, um aus einem heraus-

Erhältlich ab Hof – Anfragen bitte unter: office@kattus-borco.at

Johann Kattus Sektellerei, Billrothstraße 51, 1190 Wien, www.kattus-borco.at

Johannes Kattus mit Schwester Sophie und Künstler Leo Mayr.





Im Herzen des Veneto wachsen unter besten klimatischen Bedingungen die Trauben für die „Villa Doral“ Bio-Schaumweine heran.

Eine Reise nach Italien



Gemeinsam mit Transgourmet durften wir Ende August das italienische Weingut Vini Tonon besuchen und vor Ort bei der Zertifizierung der „Villa Doral“ Bio-Schaumweine dabei sein.

Text: Nicole Hoffmann, **Fotos:** Christian Maislinger

Unter der Eigenmarke „Vonatur“ bietet Transgourmet ausgewählte Produkte an, die nicht nur strenge Nachhaltigkeitsrichtlinien und den Anspruch an hervorragende kulinarische Qualität erfüllen, sondern darüber hinaus auch besondere Geschichten erzählen. Alle Produkte stehen für klar benannte Herkunftsregionen und eine schonende Herstellung, bei der die Tradition und Philosophie der Produzenten einfließen.

Um die Einhaltung der Qualitäts- und Nachhaltigkeitskriterien sicherzustellen, besucht Transgourmet seine „Vonatur“-Lieferanten – im In- und Ausland – regelmäßig vor Ort und unterzieht diese einer strengen Kontrolle und Zertifizierung. Wir durften kürzlich exklusiv bei einem solchen Audit dabei sein und Transgourmet nach Italien begleiten ...

Weinbau aus Leidenschaft

Ziel unserer Reise war das malerische Städtchen Vittorio Veneto in Norditalien. Eingebettet in eine sanfte Hügellandschaft, inmitten der Weinberge, ist hier im Prosecco-Produktionsgebiet Conegliano Valdobbiadene das Weingut Vini Tonon beheimatet, das den Gastronomiegroßhändler in Österreich mit hochwertigen Bio-Schaumweinen unter dem Namen „Villa Doral“ beliefert ...

Das Weingut wurde 1936 von Pietro Tonon begründet und produziert heute mit 20 Mitarbeitern jährlich insgesamt rund 2 Mio. Flaschen Wein und Prosecco. Wobei nicht nur klassische D.O.C.-, sondern auch D.O.C.G.-Qualitäten mit kontrollierter und garantierter Ursprungsbezeichnung hergestellt werden.



Inzwischen wird der Betrieb in dritter Generation von Loris Tonon geführt, der – mit Unterstützung der gesamten Familie sowie Geschäftsführer Giulio Puliè – noch heute nach den bewährten Grundsätzen des Gründers arbeitet: eine intensive Pflege der Weinreben verbunden mit einer schonenden, traditionellen Weinherstellung unter Berücksichtigung des technologischen Fortschritts.

Vorreiter im Bio-Anbau

Nach einem kurzen Spaziergang durch die schöne Altstadt von Vittorio Veneto starteten wir unser Audit in den nahe gelegenen Weingärten, die Ende August – kurz vor der Lese und bei strahlendem Sonnenschein – ein atemberaubendes Panorama boten. Hier reifen die saftigen Glera-Trauben, die traditionell für die Prosecco-Herstellung verarbeitet werden, unter optimalen klimatischen Bedingungen heran. Viel Sonne, viel Regen und ein nährstoffreicher Boden garantieren beste Traubenqualität und intensiv-fruchtigen Geschmack. Dabei gilt Vini Tonon in der Region seit 25 Jahren als Vorreiter im biologischem Weinbau. Rund die Hälfte der Prosecco-Produktion (ges. 800.000 Flaschen D.O.C.) erfolgt mittlerweile in Bio-Qualität unter dem bewussten Verzicht auf chemische Dünger, Unkrautvertilgungsmittel und Pestizide.

Prickelnde Vielfalt

Danach ging es weiter ins Weingut, wo die Trauben nach der Tradition italienischer Weinherstellung schonend verarbeitet und in temperaturgesteuerten Stahltanks gelagert werden, um unter Druck die feine Perlage zu entwickeln. Auf hochmodernen Anlagen werden die „Villa Doral“-Schaumweine anschließend exklusiv für Transgourmet abgefüllt und jede Flasche – als charakteristisches Merkmal – händisch mittels Bügelverschluss verschlossen.

Integriert in das „Vonatur“-Nachhaltigkeits-Sortiment bietet Transgourmet in Österreich vier verschiedene Schaumweine aus dem Hause Vini Tonon an: Neben dem klassischen „Villa Doral



Mit Unterstützung der ganzen Familie und Geschäftsführer Giulio Puliè (li.) führt Loris Tonon (Mitte) das Weingut in dritter Generation mit viel Liebe und Leidenschaft.

Prosecco D.O.C.“ und dem aus Bianchetta-Trauben hergestellten Bio-Frizzante „Villa Doral Pecc’oro“ umfasst das Sortiment auch einen frisch-fruchtigen „Chardonnay Frizzante“ sowie einen erstklassigen „Rosé Frizzante“, der mit Noten von wilden Erdbeeren begeistert – beide ebenfalls in Bio-Qualität.

Fazit

Nachdem wir umfassende Einblicke in die Produktion nehmen und die hochwertigen Weine und Schaumweine natürlich auch verkosten durften, lässt sich ein rundum positives Fazit ziehen. Unter Einhaltung höchster Qualitäts- und Nachhaltigkeitsstandards produziert Vini Tonon erstklassige Produkte, die geschmacklich in jeder Flasche die Liebe und Leidenschaft der ganzen Familie für den Weinbau widerspiegeln. Diese Begeisterung ist bei Loro Tonon ebenso spürbar wie bei seinen beiden Töchtern und den Schwiegersöhnen, die ebenfalls im Betrieb tätig sind und unsere Reise durch ihre Herzlichkeit und offene Gastfreundschaft zu einem unvergesslichen Erlebnis machten. 



© A-Nobis / Barbara Amon

Genuss und Kultur

Ende September öffnete in Zurndorf die A-Nobis Sektkellerei neu ihre Pforten. Nach höchsten ökologischen Standards wurde auf 3.600 Quadratmetern Fläche eine Erlebnis- und Genusswelt rund um Sekt und Champagner geschaffen.

Der Firmenname A-Nobis (lat.: von uns) spiegelt nicht nur die österreichische Herkunft wider, auch die Initialen des Unternehmerpaares Norbert und Birgit Szigeti sind darin verankert. 2018 gegründet, wurde nun Ende September 2020 die Sektkellerei im burgenländischen Zurndorf neu eröffnet: In außergewöhnlichem Ambiente wird auf 3.600 Quadratmetern Fläche die handwerkliche Sektherstellung für BesucherInnen erlebbar gemacht. Durch die raffinierte Architektur rund um das Atrium kann man alle Stationen der traditionellen Flaschengärung „durchlaufen“ – von der Traube bis ins Glas.

Geboten wird ein Erlebnis für alle Sinne, das die Spitzenerzeugnisse der Kellerei – „A-Nobis“ Sekte & „Norbert Deux-Cœurs“ Champagner – vor den Vorhang holt und zudem als naturnaher und kultureller Anziehungspunkt auch das touristische Angebot der Region attraktiv erweitert. „Mit der Eröffnung erfüllen wir uns zwei Jahre nach der Gründung unserer Firma A-Nobis den Traum, einen Genusort in der Region zu schaffen, in der wir verwurzelt sind. Unsere Zurndorfer Sektkellerei in ‚Green Building‘-Bauweise vereint unsere Leidenschaft für Sekt, Natur, Kunst und Kultur“, freuen sich Norbert und Birgit Szigeti.

In der neuen Sektkellerei lagern derzeit bereits rund 1 Mio. Flaschen, die Norbert Szigeti in den vergangenen Jahren kreiert hat. Pro Jahr kommen rund 250.000 Flaschen dazu.

Kulturprogramm

Neben der eindrucksvollen Demonstration der Sektherstellung wird es bald im hauseigenen kleinen Museum auch einige Artefakte aus der Römerzeit zu sehen geben. Diese Preziosen wurden während der Bauarbeiten vor Ort gefunden und vom Bundesdenkmalamt als Leihgabe zur Verfügung gestellt.

Darüber hinaus werden in der Kellerei Malereien und Objekte von Nikolaus Eberstaller ausgestellt. Der Österreicher ist ein international prämiertes Corporate Designer, der auch das Markendesign für „A-Nobis“ und „Norbert Deux-Cœurs“ entworfen hat. Die Ausstellung bildet den Startschuss für das Kunst- und Kulturprogramm „A-Nobis Kultur“.

www.a-nobis.at



© A-Nobis / Sacha Würzinger

Feierliche Eröffnung der A-Nobis Sektkellerei
Zurndorf: Norbert und Birgit Szigeti



© Weinkellerei Lenz Moser/ Robert Herbst

Viele Jahrzehnte schlummerte im Weinkeller von Lenz Moser ein historisches 1.000-Eimerfass, das 2017 aufwändig restauriert wurde. Während dabei das Fass – mit 56.589 Litern Fassungsvermögen – neu gebaut wurde, ist dessen monumentales Schmuckstück original erhalten geblieben: der kunstvoll geschnitzte Fassboden. Die schöne Schnitzerei wurde neu zum Leben erweckt. Sie beeindruckt mit drei Metern Durchmesser und zeigt die biblische Szene, als Noah den Rebstock von Gott dem Herrn empfängt.

Ganz im Zeichen dieser Geschichte aus Genesis (1. Buch Mose) steht deshalb auch die erste Abfüllung, die ab sofort als Sonderedition erhältlich ist: „Lenz Moser Noah“. Nach 18 Monaten Reifezeit im 1.000-Eimerfass brilliert die Rotwein-Cuvée mit einer feinen Holznote und einer außergewöhnlichen Vielschichtigkeit: Zweigelt sorgt für die fruchtig-verspielte Stilistik, Cabernet Sauvignon bringt sich mit kernigem Körper und ausdrucksstarker Beerenfrucht ein und Merlot komplettiert den Wein mit Fülle und subtiler Würze. Die Trauben für „Noah“ stammen aus dem Schlossweingut Souveräner Malteser Ritterorden in Mailberg, das seit 1969 von der Weinkellerei Lenz Moser bewirtschaftet wird.

Biblischer Wein

Im historischen 1.000-Eimerfass gereift, ist „Lenz Moser Noah“ eine vielschichtige Rotwein-Cuvée mit besonderer Geschichte.



Streng limitiert

Aufgrund der begrenzten Menge ist „Lenz Moser Noah“ auf 70.000 Flaschen limitiert. Dies macht die exklusive Rotwein-Cuvée ebenso zum Sammlerstück wie das besondere Flaschenetikett, das eine Zeichnung der Schnitzerei mit dem Motiv „Noah empfängt den Rebstock von Gott dem Herrn“ zeigt. Jede Flasche ist mit einem Anhänger versehen, der die Geschichte dieses besonderen Rotweins erzählt.

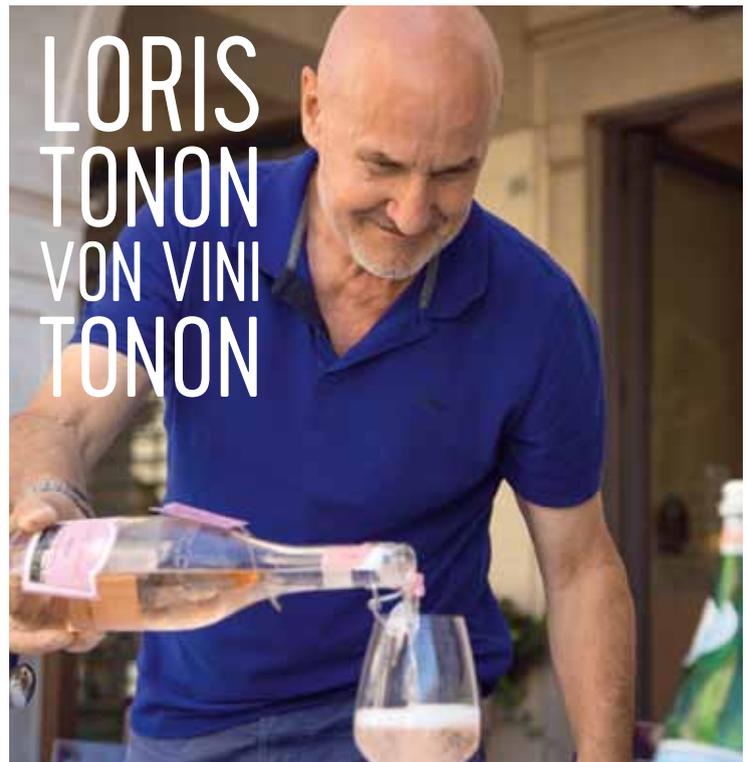
www.lenzmoser.at/shop/



TRANSGOURMET

VONATUR

LORIS TONON VON VINI TONON



Gegründet 1936 von Pietro Tonon werden die Besonderheiten der Region Vittorio Veneto, eine Stadt an der Nordspitze von Prosecco DOCG, von Generation zu Generation weitergegeben. Ständige Forschung, eine sorgfältige Aufmerksamkeit für die Weinberge und die Berücksichtigung des technologischen Fortschritts unter Wahrung der Traditionen der italienischen Weinherstellung und der Lehren von Pietro Tonon beschreiben das Erfolgsrezept der Familie.

Schaumweine aus aller Welt

Henkell-Freixenet bietet als einziger Produzent weltweit Sekt, Champagner, Crémant, Cava und Prosecco aus eigener Herstellung und den besten Weinregionen der Welt an. Durch den Erwerb führender Häuser in ganz Europa ist es dem Unternehmen gelungen, den Sprung in die Spitzenklasse der Schaumwein-Produzenten zu schaffen.

Neben Traditionsmarken wie „Henkell“, „Kupferberg“ und „Söhnlein Brillant“ finden sich auch „Mionetto“ Prosecco, der Winzerchampagner „Alfred Gratien“ sowie (seit dem Zusammenschluss 2018) die internationale Nr. 1 Cava-Marke „Freixenet“ im Portfolio.





Patrick Paternina (li.) will gemeinsam mit seinem Team in Österreich durchstarten.

Neuer Player

Eggers & Franke startet in Österreich mit einem ausgewählten Sortiment an internationalen Spirituosen sowie Premium-Weinen und Schaumweinen.

Die berühmteste Marke im Vertrieb von Eggers & Franke ist „Fernet-Branca“, der weltweit bekannteste Bitter. Aber auch andere Spirituosen wie „Moskovskaya“, „Cointreau“ oder „Rémy Martin“ sowie die renommierten Weine „Baron Philippe de Rothschild“ und „Doppio Passo“ finden sich im deutschlandweiten Vertriebsportfolio.

1804 gegründet, ist Eggers & Franke heute einer der führenden Wein- und Spirituosen-Distributoren in Deutschland. Anfang 2019 wagte man erstmals auch einen Schritt über die Grenzen und eröffnete in Österreich eine neue Niederlassung, die seither in Wien von Geschäftsführer Patrick Paternina geleitet wird. Er ist seit 25 Jahren erfolgreich in der FMCG-Branche aktiv und war die letzten 11 Jahre in führenden Positionen bei Bacardi tätig. Nachdem nun alle Strukturen geschaffen sind und das 8-köpfige erfahrene Marketing- und Vertriebsteam perfekt aufgestellt ist, will Patrick Paternina jetzt so richtig durchstarten und das Potential in der österreichischen Gastronomie voll ausschöpfen.

Internationales Marken-Portfolio

Zu Beginn liegt der Schwerpunkt von Eggers & Franke Österreich auf den Top-Brands aus dem Hause Fratelli Branca, einem Partner der ersten Stunde. Flaggschiff ist natürlich „Fernet-Branca“, dazu kommen der Minzlikör „Branca Mentha“, der Espresso-Likör „Borghetti“ sowie „Grappa Candolini“.



Ein weiterer Fokus liegt auf italienischen (Schaum-)Weinen: Besonders stolz ist man auf den Vertrieb von „Doppio Passo“. Für diesen Trendwein werden nur ausgewählte Trauben verwendet, die in Südtalien nach dem jahrhundertealten Verfahren der zweifachen Gärung auf den Schalen (ital.: ripassare) verarbeitet werden.

Den Kern des Schaumwein-Portfolios bildet das Prosecco-Sortiment des Hauses Ruggeri, das vorerst fünf Qualitäten umfasst. In fünfter Generation geführt, ist Ruggeri einer der international angesehensten Prosecco-Hersteller Venetiens. Darüber hinaus finden sich auch die bekannten deutschen Sekt-Marken „Geldermann“ und „Mumm“ im Vertrieb von Eggers & Franke.

Beim Markenaufbau schöpft das Österreich-Team Kraft aus der Stärke und jahrzehntelangen Erfahrung der Gruppe und nutzt den 48-Stunden-Lieferservice und das große österreichweite Netzwerk des Vertriebsteams für enge persönliche Verbindungen zu den Geschäftspartnern. Patrick Paternina hat jedenfalls viel vor und liebäugelt schon jetzt mit weiteren Top-Marken: „Wir sind klar auf Expansionskurs und freuen uns über neue schlagkräftige Partnerschaften.“



Wilder Wein

Der Weingarten von Martin Pasler in Jois mit Blick auf den Neusiedlersee fällt sofort auf. Hier herrscht emsiges Summen und Brummen, das Gras wächst kniehoch und die Laubwand ist deutlich üppiger als anderswo. Seit 2008 wurden die Reben nicht mehr geschnitten – denn Martin Pasler setzt auf eine minimalinvasive Weingartenbewirtschaftung. Nachdem die Reben ihre gewonnene Freiheit zunächst mit ungestümer Vitalität auslebten, begannen sie schließlich von selbst ihr Wachstum zu zügeln. Gleichzeitig wurden die Beeren kleiner und ihr Geschmack entwickelte eine unvergleichliche Intensität, die im „Chardonnay wild“ und „Zweigelt wild“ wunderbar zur Geltung kommt. Der Holzfass-gereifte „Chardonnay wild“ (Jahrgang 2013) wurde beim diesjährigen Salon Österreichischer Wein als Gewinner in der Kategorie Alternativwein prämiert.

Die Marke Goldeck

Als erste registrierte Weinmarke Österreichs steht Goldeck seit 1859 für reinsortige Sektkualität aus 100 % heimischen Trauben. Mit dem Relaunch wurde das Sortiment neben dem Klassiker Grüner Veltliner um die Sorten Welschriesling und – erstmals – einen Rosé aus Zweigelt-Trauben erweitert. Goldeck stellt speziell für die Gastronomie eine attraktive und preiswerte österreichische Alternative für heimischen Qualitätsschaumwein in der Getränkekarte dar.



Relaunch Schlumberger

Dieses Jahr feiert die Marke Schlumberger den größten Relaunch der letzten 40 Jahre. Ganz nach dem Motto „Moderne trifft auf 180-jährige Tradition“ wurde das Äußere der Produkte mehr dem Inneren angeglichen. Beim Design wurde auf ein zeitgemäßes Erscheinungsbild gesetzt, welches den Produkten einen unverwechselbaren Wiedererkennungswert verleiht. Neu und prominent auf dem Etikett ist das Schlumberger Versprechen „Austrian Sparkling“ zu finden.



130 Jahre Hochriegl

Zum 130-jährigen Geburtstag bedankt sich die Marke mit einem großen Jubiläumsgewinnspiel. 500.000 Flaschen der beiden Sorten Trocken und Rosé wurden mit Neckhangern ausgestattet. Die Teilnahme erfolgt online unter:

<https://www.hochriegl-sekt.at/gewinnspiel>. Das Gewinnspiel läuft von September bis März 2021. Die GewinnerInnen dürfen sich über Musickarten für CATS, Dinner-Gutscheine für das Wiener Riesenrad und den Donauturm sowie Hochriegl Geschenkpakete freuen. Als Hauptpreis gibt es zweimal ein Wien-Wochenende für zwei Personen im 4-Sterne Austria Trend Hotel Astoria plus Musicalbesuch zu gewinnen.



Trink
Pink!

Liebe das Leben

PAGO sorgt mit der neuen Limited Edition Drachenfrucht-Pink Guave für intensive Genussmomente. Erlebe die unverwechselbare Kombination von erfrischend fruchtiger Drachenfrucht und süß-säuerlicher Pink Guave. Der Geschmack von reifen Äpfeln und die Frische von Zitronen runden die Komposition zu einem Getränk ab, bei dem Urlaubsträume wahr werden.

www.pago.at



Hygienesicher spülen mit den Untertischspülmaschinen der UC-Serie.

Hygienesicherheit ohne Investment

Das Coronavirus hat unsere Welt auf den Kopf gestellt. Hygienesicherheit ist das beherrschende Thema. Winterhalter bietet sichere und planbare Finanzierungsmodelle für alle Spülmaschinenreihen.

Gläserspülmaschine der UC-Serie.



Das Thema des „Gläserspülens“ hat immer mit absoluter Sauberkeit und Hygiene zu tun. In diesen unsicheren Zeiten ist der klassische (Spülmaschinen-) Kauf jedoch nicht für jeden die ideale finanzielle Lösung. Der Geschirrspülprofi Winterhalter hat dafür eine überzeugende Lösung parat. Gerade jetzt können hohe Investitionen eine echte Herausforderung sein. Um dennoch kurzfristig und kostengünstig hygienesicher spülen zu können, bietet Winterhalter für alle Spülmaschinenreihen verschiedene Finanzierungsmodelle an. Bei der Langzeitmiete können Kunden die Spülmaschine zu einer festen Monatsrate mieten. Eine Anzahlung ist nicht nötig und der Service ist inklusive. Ebenfalls möglich ist eine Ratenzahlung. Die Laufzeit kann hier individuell vereinbart und gewählt werden.

Pay per Wash

Mit Pay per Wash müssen Kunden ihre Spülmaschine weder kaufen noch mieten. Die sonst üblichen Anschaffungskosten entfallen. Beahlt wird nur dann, wenn die Maschine tatsächlich spült. Die Abrechnung bei Pay per Wash erfolgt nach tatsächlicher Nutzung, mit einem exakt kalkulierten Preis pro Spülgang. Darin sind Maschine, Körbe, Wasseraufbereitung und passende Spülchemie enthalten. Auch eventuell anfallende Reparaturen und Kosten für Wartung sind in dem festgelegten Preis inbegriffen. Je nach Maschinengröße, Ausstattung und Tarif kann ab 21 Cent gespült werden.

Weitere Informationen unter:
www.winterhalter.com/at-de/service
www.winterhalter.at/finanzierung

www.winterhalter.at

KATTUS

STIL UND QUALITÄT SEIT 1857



WWW.KATTUS.AT

f kattus

📷 kattus_sekt

Kaffeegenuss auf höchstem Niveau



Mit der GIGA X8 und der GIGA X3 beweist JURA Schweizer Innovationskraft und Professionalität bis ins kleinste Detail. Je nach Bedarf und Einsatzgebiet garantieren die beiden Kaffeefullautomaten Qualität von der Bohne bis in die Tasse.

Überall, wo Kapazitäten bis zu 200 Tassen an der Tagesordnung sind, überzeugt die GIGA X8 mit Qualität, Funktionalität und Zuverlässigkeit. Gepaart mit Höchstleistung in allen Belangen resultiert daraus ein Hightech-Vollautomat, der ideal auf die Anforderungen von Etagen-, Seminar-, Catering- oder Coffee-to-go-Lösungen zugeschnitten ist. Zwei Hochleistungs-Keramikscheibenmahlwerke liefern zuverlässig über Jahre eine präzise, konstant gleichmäßige Mahlung. Dafür sorgt eine Topinnovation: A.G.A.® (Automatic Grinder Adjustment) – die elektronisch gesteuerte, automatische Nachjustierung. Die GIGA X8 verfügt über einen durchdacht konstruierten höhenverstellbaren Kombiauslauf, der mit Milch und Milchschaum verfeinerte Trendspezialitäten dank Feinschaum-Technologie in Vollendung gelingen lässt. Für Kaffeespezialitäten in Rekordzeit sorgt die Speed-Funktion. Gesteigerte Leistung bei gleichzeitiger Qualitätsoptimierung – das ist die neue GIGA X8.

Modernste Technologien für perfekten Genuss

Überall, wo Kapazitäten bis zu 150 Tassen an der Tagesordnung sind, überzeugt ebenfalls die GIGA X3. Ideal konzipiert für die Anforderungen von Großbüros, dem Frühstücks-, Seminar- und Tagungsbereich sowie Selbstbedienungszonen. Die Bedienung über das prägnante, 4,3" große, hochauflösende Touchscreen-Farbdisplay präsentiert sich vollkommen intuitiv. Klar verständliche, moderne Grafiken führen selbst ungeübte Benutzer. Die geschirrspülertaugliche Restwasserschale lässt sich mit nur einer Hand entnehmen,

leeren und wieder einsetzen. Dabei verhindert der optimal gelegte Schwerpunkt ein Überschwappen. Einfach, sauber, schnell, bequem – der Fünf-Sterne-Gedanke reicht bis ins kleinste Detail.

TÜV-zertifizierte Hygiene-Garantie

Genauso einfach, logisch und intuitiv wie die Bedienung funktioniert die Pflege. 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.

www.jura.com



Respekt spielt eine große Rolle

Hotelier Daniel Gerber erzählt im Interview mit HOTEL & DESIGN über das Erfolgsrezept der Gerber Hotels und die Leidenschaft der gesamten Familie sowie aller Mitarbeiter für den Beruf.

Gemeinsam mit seinem Bruder Mario und der gesamten Familie führt Daniel Gerber die Gerber Hotels im Tiroler Kühtai. Authentizität und Respekt sind dem jungen Hotelier dabei sehr wichtig: gegenüber seinen Gästen, aber auch gegenüber seinen Mitarbeitern. Dass Gerber Hotels mittlerweile neben Hotels auch Restaurants, eine Bar und eine Ski-Schule betreibt, verdankt der engagierte Geschäftsführer nicht nur seiner Familie, sondern auch seinen Mitarbeitern und natürlich seiner ausgeprägten Leidenschaft für den Tourismus.

Herr Gerber, die Gerber Hotels sind ein richtiger Familienbetrieb, in den seit drei Generationen die gesamte Familie eingebunden ist. War von Anfang an klar, wer welche Aufgaben übernimmt?

Ja, im Laufe der Jahre hat sich gezeigt, dass wir unsere Stärken in der Unternehmensgruppe enorm verbessern können, wenn sich unsere Aufgaben nicht überschneiden und die wichtigsten Säulen der Gerber Hotels unter der richtigen Führung im Sinne der Familie sind.

Sie haben viele Neuerungen in Ihren Hotels eingeführt, z. B. die Gerber Card. Wo nehmen Sie die Inspiration für solche Innovationen her?

Der Tourismus ist ständig im Wandel und es sind immer mehr Innovationen nötig, um den Gästen alle Wünsche zu erfüllen. Die Familie Gerber versteht den Zweig Tourismus sehr gut und ist ständig bemüht Neues zu schaffen.

Braucht es regelmäßig Neuerungen, um Gäste auf sich aufmerksam zu machen oder besteht bei Ihnen auch der Wunsch nach Vertrautem?

Diesen Balanceakt kann man nur halten, indem man ein starkes Team hinter sich stehen hat und dieses auch täglich schätzt und pflegt. Es ist wichtig, einen guten Mix aus Neuem und Ver-



Daniel Gerber liebt die Berge und genießt das schöne Panorama im Tiroler Kühtai bei einem Fläschchen PAGO-Fruchtsaft.

trautem zu bieten. Die Gastfreundschaft und die Dienstleistung ist immer noch das „A und O“ eines erfolgreichen Familienbetriebes.

Sie haben mit den Hotels, den Restaurants, der Ski-Schule samt Sportgeschäft und der kürzlich eröffneten Bar 2020 einen guten Produkt-Mix. Gibt es Pläne, sich noch breiter aufzustellen?

Investitionen sind in einem gesunden Unternehmen enorm wichtig. Mit den Investitionen der letzten Jahre sind wir gut bedient und momentan gut ausgelastet.

Worauf achten Sie bei der Lieferantenauswahl für Ihre Betriebe?

Handsschlag-Qualität! Wir haben Partnerschaften mit unseren Firmen, die über 30 Jahre zurückgehen und die auch immer ein Bestandteil unseres Erfolges waren und sind.

Sie bieten Ihren Gästen PAGO-Säfte an, die für Genuss und Qualität stehen, ganz nach dem Motto „Liebe das Leben“. Was bedeutet für Sie Lebensqualität?

Lebensqualität bedeutet für mich im Hier und Jetzt zu leben. Zeit für die Familie und die Liebsten nehmen, wann immer es geht, und jeden Tag so genießen als wäre es der letzte. Das ist nicht immer leicht, aber machbar. 



Genüsse im 1824 Living Room

In Zusammenarbeit mit The Macallan launcht das Park Hyatt Vienna ein neues Pop-up-Konzept.

In Zeiten wie diesen ist es für Gastronomen wichtiger als je zuvor, kreativ zu sein. Die immer wieder wechselnden gesetzlichen Maßnahmen lassen alles bisher Bekannte ruhen, und neue Ideen müssen her. Im Park Hyatt Vienna ist man gegenüber allem Neuen positiv eingestellt, und dank vieler kreativer Köpfe entstehen immer wieder neue Konzepte, die den Gegebenheiten entsprechend angepasst, für den Genuss der Wienerinnen und Wiener zur Verfügung stehen. So auch das neue Pop-up-Konzept – 1824 Living Room.

Connaisseurs unter sich

Seit Anfang Oktober 2020 begrüßt das Park Hyatt Vienna, in Zusammenarbeit mit The Macallan – Highland Single Malt Scotch Whisky, seine Gäste im neuen Wohnzimmer für Wiener Connaisseurs. Der bereits seit 2014 in der Stadt bekannte Living Room wurde durch eine Cocktailbar und liebevolle Details ergänzt und auch der Name wurde entsprechend angepasst. In Anlehnung an das Gründungsjahr von The Macallan steht das Pop-up-Konzept nun unter dem Namen „1824 Living Room“.

Bereits beim Betreten der Lobby sticht das Konzept ins Auge. Über wenige Stufen erreicht man die mit dem Design der „Tales of the Macallan River“ verzierten Türe, hinter welcher man sich direkt vor dem neuen Bereich für Genießer befindet.

„The Macallan River“ meint den schottischen Fluss Spey, der als kreative Vorlage für die neu vorgestellte Edition No. 6 gilt. Die reizende Whisky Lounge bietet 30 Sitzplätze in absoluter Wohlfühlatmosphäre. Üppige Sessel und Sofas heißen ihre Gäste nach einem aufregenden Tag in der Innenstadt Wiens willkommen. Hier kann man sich ganz zu Hause fühlen, entspannen und eine große Auswahl an veredelten Whiskys zusammen mit fantastischen Cocktails und anderen edlen Getränken wie Champagner oder ausgewählten Weinen genießen.

Einzigartige Genussmittel

Neben 1824 Signature Cocktails wie „The Untold Story“, „Antique Brass“ oder „Spay Mule“ aus dem Hause The Macallan finden sich auch charmante Kreationen aus der Feder des Chef-Barkeepers Adrian Martinez auf dem Menü wieder. Echte Connaisseurs oder die, die sich einmal durch die große Vielfalt verschiedener Whiskysorten probieren möchten, werden in den Rubriken „Perfect Serve“ und „Flights“ fündig. Kleine Snacks aus der The Bank Brasserie Küche, wie hausgemachtes BBQ-Popcorn, einen Hokkaido-Kürbis-Toast und Rauchlachs-Rilette runden das Angebot perfekt ab. Wer eher etwas Süßes zu seinem Whisky mag, kommt ebenfalls auf seine Kosten. Präsentiert in einem Schokoladen-Humidor finden Gäste eine große Auswahl



© Stefano Tradision

an feinen Pralinen aus der Feder des Park Hyatt Vienna Patisserie Chefs Oliver Ivanschits. Die außergewöhnlichen The Macallan Sondereditionen, die von Zeit zu Zeit wechseln, kann man nicht nur vor Ort genießen, sondern auch für daheim käuflich erwerben. Ein geschäftliches Meeting, ein Absacker nach dem Abendessen oder als Treffpunkt für einen geselligen Abend mit Freunden – der 1824 Living Room bietet für viele Anlässe einen edlen Platz mitten in der Stadt. Zudem stellt der 1824 Living Room einen exklusiven Rahmen für Veranstaltungen und Feierlichkeiten.

Exklusive Adresse

„Die Zusammenarbeit mit dem Team von The Macallan hat uns von Anfang an begeistert. Wir legen sehr viel Wert auf qualitativ hochwertige Partner für unser Haus und sehen hier großes Potenzial. Der Living Room war immer schon ein sehr beliebter Platz unserer Gäste und hat mit der neuen Bar nun noch mehr an Charme gewonnen“, freut sich Monique Dekker, General Managerin des Park Hyatt Vienna. „Das Park Hyatt zählt zu den exklusivsten Adressen in Wien. Qualität, Prestige und Tradition verbinden das Luxushotel mit den edlen schottischen Whiskys von The Macallan. Die neue Lounge ‚1824 Living Room‘ zeigt, wie sich die beiden Marken ergänzen, ohne dabei laut zu sein. Besonders freut mich, dass jede Variante aus dem The Macallan Sortiment, die wir als Vertriebspartner in Österreich führen, auch tatsächlich auf der Karte angeboten wird. So kommen alle Besucher in den Genuss außergewöhnlicher Whisky-Spezialitäten“, so Florian Czink, Geschäftsführer Top Spirit.

parkhyattvienna.at

Über die neue The Macallan – Edition No 6

Die limitierte Edition The Macallan No. 6, die sechste und letzte Erweiterung der Edition-Serie von The Macallan, erzählt die Geschichte einer einzigartigen Länderei und eines außergewöhnlichen Flusses, an dem Whiskyproduktion, Landwirtschaft und Natur in vollkommener Harmonie miteinander verbunden sind. Vol.-%: 48,6

Farbe: Messing antik

Aroma: aromatische frische Früchte, Muskat, Ingwer, Schokolade, Toffee, Vanille und Eiche

Gaumen: Pflaumen und süße Orange, Zimt, Muskat, ausgewogene Eichenaromen, Toffee und Hafer

Finish: von Gewürzen begleitete, lang anhaltende frische Fruchtigkeit, die im Abgang dem Aroma von Schokolade und getoastetem Hafer weicht

The Macallan Edition No 6 ist ab Oktober 2020 im ausgewählten Spirituosenfachhandel sowie im „1824 Living Room“ ab einem UVP von € 130,- erhältlich.



www.topspirit.at

Wenn ein Wandervogel sesshaft wird

Konstantin Karvounis eröffnet Dunlin Bar in Innsbruck.



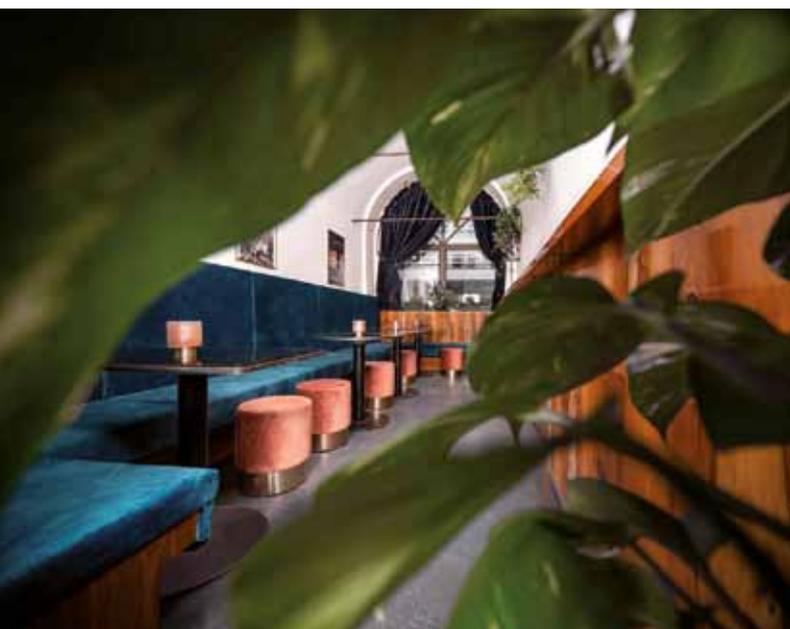
Der Namensgeber

Nach Dunlin – einem Wandervogel – ist die Bar des gebürtigen Steirer benannt. Er selbst bezeichnet sich als ebensolcher, ist er doch bereits auf vielen Wanderschaften zwischen der Steiermark, Griechenland und Tirol gewesen. Vor sieben Jahren hat er in Innsbruck seine Heimat gefunden und ist hier happy. Die Idee für seine eigene Bar hatte er lange vor dem coronabedingten Lockdown, und die Pandemie hat ihn auch nicht davon abgebracht. „Ich freue mich sehr, dass ich mit meinen Drinks offizieller Teil der Innsbrucker Bar-Szene sein darf. Sie hat sich gut entwickelt, hat aber natürlich noch Potenzial“, sagt Karvounis.

Nach dem Lockdown hat er endlich seine eigene Bar eröffnet. Jetzt präsentiert der 31-jährige Barkeeper seine neue Barkarte. Damit hat Innsbruck einen neuen Hotspot in Sachen Barkultur. Seine Philosophie für die Studentenstadt ist, seine Klientel bei der Drink-Wahl miteinzubinden und ihre Geschmäcker für Neues zu öffnen. Insgesamt neun Signature Drinks mit klingenden Namen wie „Shades of Grapes“ (mit Monkey 47 Schwarzwald Gin und Balsamico-Essig), „Morning Glory“ oder „Coconut Madness“ serviert er seinen Gästen neben Spritzer, Bier und alkoholfreien Getränken. Viermal im Jahr will er dieses Angebot wechseln und dabei genauso schlicht und mediterran bleiben wie sein Interieur.

Bottled drinks

In seiner Bar bietet er auch kleine Snacks an und gibt sogenannte „bottled drinks“ (in Flaschen abgefüllte, fertige Drinks wie Gimlet oder Negroni) mit nach Hause. Mit 40 Sitzplätzen sieht er sein Lokal primär als After-Work-Bar und hat Dienstag bis Samstag von 16 bis 1 Uhr offen. Im Winter plant er, seine Öffnungszeiten noch um einen weiteren Tag auszubauen und so den Innsbruckern Barklassiker und seine Signature Drinks näherzubringen: „Die Wünsche meiner Gäste sind bunt gemischt. Gerade nach Whisky wird sehr oft gefragt. Aber eigentlich zählt primär, dass der Drink schmeckt und genau den Wunsch erfüllt, den sein Genießer hat.“



© Roland Graf



The MACALLAN®

HIGHLAND SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY

EDITION N°6

C5.V393.T23.2020-006



Tales of The Macallan River

An untold story

Wild Things



Die WIBERG Gewürze für herbstliche Genüsse

DIE WILDZEIT BRICHT AN – DAS BESTE AUS DEM WALD

Die Hauptjagdzeit steht vor der Tür und damit auch die Vorfreude auf köstliches Wildfleisch auf den Tellern. In der vorwinterlichen Jahreszeit steht zartintensives Fleisch aus dem Wald wieder hoch im Kurs. Verfeinert mit den Gewürzspezialitäten aus dem umfangreichen WIBERG Sortiment, erhalten herbstliche Speisenklassiker ihr gewisses Etwas oder auch eine völlig neue geschmackliche Note mit etwa dem Youngster in der Exquisite Range: Forest Flair.

FÜR WILD & WILDES GEFLÜGEL

Wildente, Fasan, Wachtel und Taube mögen es gerne fruchtig. Ob Crema di Aceto Pflaume oder AcetoPlus Preiselbeere bleibt ganz dem Genießergaumen überlassen. Das erstgenannte Produkt ist ein violett-fruchtiger konzentrierter Pflaumen-saft in einer Essigzubereitung. In der Küche ist dieser Crema di Aceto zwar ein All-rounder, wenn es um das Dekorieren und Abschmecken geht, an der Seite von Wild fühlt sich die Essigzubereitung aber besonders wohl. Zu Hirsch, Wildschwein und Gämse ist dieser Geschmacksbringer ein wahres Highlight. Für Furore sorgt auch der zuvor erwähnte Sortimentsnovize Forest Flair. Die Zutaten der Gewürzzubereitung stammen sinnbildlich aus den Tiefen der Wälder und repräsentieren, wie kein anderes Gewürz, den Geschmack der grünen Heimat von Wildfleisch. Durch das Odeur von Bergbohnenkraut, Steinpilzen, Wacholder und Himbeeren wähnt man sich in der duftenden Dunkelheit des Unterholzes. Das ausgleichende geschmackliche Pendant bildet die Mischung aus Fichtennadeln, Zirben- und Latschenöl, die ätherisch-harzige Komponenten hinzufügt. Das Ergebnis ist eine Gewürzzubereitung, die den Reichtum des Waldes einfängt und dem Wildfleisch ein geschmacklich harmonisches Zuhause gibt.

Pilze sind seit jeher köstliche Begleiter in Wildgerichten. Steinpilze, Eierschwammerl, Parasol und Co. sind zwar hervorragend, können aber schwer verdaulich sein. Aus diesem Grund empfehlen sich Gewürze, die die Bekömmlichkeit der kleinen Waldbewohner verbessern, wie etwa Pfeffer, Kümmel und Origanum. Leichte Aromen von Knoblauch oder Bärlauch bereichern die Pilze zusätzlich.

DER WIBERG TIPP

Der Geschmack der Forest Flair Wald Gewürzzubereitung ist einzigartig und enthält intensive bis zarte Aromen, die es zu bewahren gilt. Deshalb empfiehlt WIBERG das Fleisch und die Pilze nicht im Vorfeld zu marinieren, sondern nach dem Garprozess zu würzen. Das Fleisch sollte scharf angebraten und während der Rastzeit mit Forest Fair vollendet werden. Als i-Tüpfelchen kann man die Speisen, kurz vor dem Servieren mit Distel-Öl beträufeln. Dieser leicht nussige Begleiter ist ein kongenialer Partner, wenn es um die Wald Gewürzzubereitung und um Wildfleisch geht.



Mehr Informationen zu den WIBERG Produkten finden Sie unter www.wiberg.eu





Wild hat immer Saison

Das Wild aus der Fleischmanufaktur von Esterhazy stammt ausschließlich aus freier Wildbahn und wird in der betriebseigenen Fleischmanufaktur am Seehof in Donnerskirchen verarbeitet und zu verschiedensten Wildspezialitäten veredelt. Mit der Marke Pannatura wollen die Eigentümer vor allem die Qualitätsgastronomie erobern.

Der respektvolle Umgang mit Wild steht bei Esterhazy im Vordergrund – und diese Einstellung ist entscheidend für die Qualität. Das Fleisch von Wildschwein, Reh, Hirsch & Co schmeckt nicht nur hervorragend, es ist auch fettarm und hat einen hohen Gehalt an wertvollen ungesättigten Fettsäuren.

Die im Wald lebenden Tiere ernähren sich ausschließlich von Naturprodukten, bewegen sich viel und sind frei von jeglichen Antibiotika. Das Wild wird weidgerecht erlegt, die Tiere haben keinen Stress zu erleiden, und das Fleisch wird danach auch weidgerecht von den Profis bei Pannonia weiterverarbeitet.

Wirtschaften mit Weitsicht

Esterhazy engagiert sich seit etlichen Jahren für den Schutz der biologischen Vielfalt auf den rund 44.000 Hektar umfassenden Flächen. In zahlreichen Naturschutz- und Forschungsprojekten mit Partnern wie dem WWF Österreich, der Universität für Bodenkultur Wien und dem Forschungsinstitut für Wildtierkunde der Veterinärmedizinischen Universität Wien wird bewiesen, dass ein Agieren als erfolgreicher Wirtschaftsbetrieb im Einklang mit der Natur sehr wohl bestens möglich ist.

Für sein Engagement wurde der Betrieb bereits 2017 mit dem Wildlife Estates Label der European Landowner Organisation (ELO) ausgezeichnet.

„Dieses Gütesiegel wird ausschließlich an europäische Land- und Forstbetriebe verliehen, die ihr Bestreben zur Erhaltung und Förderung der Artenvielfalt durch eine vernetzte Denkweise und konkrete Management-Maßnahmen unter Beweis stellen“, so





Fotos: Esterhazy/Andreas Hoffenscher; Daniela de Cillia



„Wild sollte und könnte das ganze Jahr über auf der Speisekarte stehen.“

Mag. Markus Kratzer, GF Pannatura Manufaktur

Mag. Markus Kratzer, Geschäftsführer der Pannatura Manufaktur. „Wir zerlegen und verarbeiten das Wild auf höchstmöglich hygienischem, internationalem Standard und gehen zudem sehr gerne auf spezielle Wünsche der Wirte und Köche ein. So wollen wir tatkräftig mit einer Topqualität das Thema ‚Wild‘ vermehrt in der Gastronomie salonfähig machen, denn der derzeitige Pro-Kopf-Verbrauch in Österreich ist noch sehr niedrig.“ Und der Fachmann weiter: „Wild sollte und könnte das ganze Jahr über auf der Speisekarte stehen. Das ist möglich und unser Ziel. Wirte mit Weitblick haben das schon längst erkannt und nutzen vermehrt unser Angebot.“

Die Fleischmanufaktur

Die Standortauswahl der Anfang 2020 errichteten Fleischmanufaktur am Seehof Donnerskirchen wurde unter Berücksichtigung der historischen Entwicklung getroffen, denn am Hof selbst werden seit Generationen im Sinne bestmöglicher Nährstoffkreisläufe Rinder gehalten. Auch die Nutzung der angrenzenden land- und forstwirtschaftlichen Flächen für die Jagd hat seit vielen Jahren Tradition. Daher setzte Pannatura den Schwerpunkt des neuen Betriebes gezielt im Wildbretbereich.

Dabei war es dem Unternehmen ein Anliegen, nach außen die ursprüngliche Gestaltung des Komplexes zu erhalten. Hinter den Fassaden eines ehemaligen Arbeitergebäudes gewährleistet modernste Technik Fleischverarbeitung auf hohem Niveau.

Auf rund 500 Quadratmetern Betriebsfläche werden künftig von vier bis sechs Mitarbeitern rund 100 Tonnen Wild und 25 Tonnen Bio-Angus-Rind pro Jahr verarbeitet und veredelt. Für Landwirte und Jäger besteht zudem die Möglichkeit, diese Infrastruktur per Lohnveredelung zu nutzen. Durch die Ver-

netzung des gesamten Betriebes mit einem Softwaresystem wird eine lückenlose Chargenrückverfolgbarkeit gewährleistet. Zudem wird ein optionaler Trophäenservice (Auskothen etc.) angeboten.

Die großen Jagdflächen mit sehr unterschiedlichen Gegebenheiten machen Esterhazy zum größten privaten und vor allem vielfältigsten Jagdanbieter in Österreich. Rund 22.000 Hektar Wald, 12.000 Hektar See und Schilffläche sowie 6.000 Hektar Landwirtschaft machen diese Jagdflächen zu einzigartigen Lebensräumen. Neben den Besonderheiten im Pannonischen Raum können nahezu alle Schalenwildarten sowie Nieder- und Wasserwild bejagt werden. Die Reviere erstrecken sich vom Seewinkel über das Leitha- und Rosalingebirge bis ins Oberpullendorfer Becken.

www.pannatura.at/fleischmanufaktur



Nachhaltiger Kaffeeegenuss mit Nespresso Professional

Von der Bohne bis in die Tasse und darüber hinaus: Nespresso setzt bei Professional Kunden mit erstem Bio-Kaffee auf nachhaltigen Kaffeeegenuss und Kapsel-Recycling. Bis 2022 wird zudem jede Tasse für zu Hause und im Professional Bereich CO₂-neutral.



PERU ORGANIC

Als Teil eines Relaunches der Nespresso Professional Origins Range präsentiert Nespresso seinen ersten Bio-Kaffee. Der bio-zertifizierte und ausschließlich aus peruanischen Bohnen hergestellte Kaffee PERU ORGANIC ergänzt seit Anfang des Jahres die Professional Range von Nespresso. „In Zusammenarbeit mit den lokalen Kaffeebauern in Peru ist es gelungen, den ersten bio-zertifizierten Single-Origin Nespresso Kaffee herzustellen. Dieser folgt strengen landwirtschaftlichen Prozessen und Kontrollen entlang der gesamten Lieferkette, vom Erzeuger bis zu unseren Produktionsstätten“, so Michael Ilsanker, Coffee Ambassador Nespresso Österreich.

Auf der Suche nach den feinsten ökologischen Arabica-Bohnen für den Neuzugang im B2B-Sortiment begab sich Nespresso in die entlegensten Regionen Perus. Auf über 1.000 Metern, versteckt in den Hängen der Anden wurde die perfekte Bohne dafür gefunden. Das Zusammenspiel vom subtropischen Klima des Hochlandes und der Luftfeuchtigkeit sorgen für die Qualität der besonderen Kaffeebohne.

Recycling – jeder Beitrag zählt

Doch nicht nur während, sondern auch nach dem Kaffeeegenuss steht Nachhaltigkeit für Nespresso ganz oben auf der Tagesordnung: Mehr als 1.500 Sammelstellen stehen den Business-Kunden für das Recycling gebrauchter Nespresso Kapseln zur Verfügung. Dazu zählen Nespresso Boutiquen, Altstoffsammelstellen ausgewählter Gemeinden und Postpartner. Zusätzlich kann bereits in 16 Regionen in Österreich bequem über das öffentliche Sammelsystem für Metallverpackungen recycelt werden.

Nespresso Kaffee bis 2022 CO₂-neutral

Breits seit 2017 agiert Nespresso innerhalb seiner eigenen Geschäftsabläufe CO₂-neutral. Nun hat sich der Pionier für portionierten Kaffee dazu verpflichtet, bis 2022 jede Tasse Nespresso Kaffee CO₂-neutral zu machen – sowohl zu Hause als auch für Geschäftskunden. Dieses ambitionierte Ziel baut auf mehr als zehn Jahren Arbeit auf, in denen Nespresso seine operativen CO₂-Emissionen weitgehend reduziert und die Restmengen durch Agroforstwirtschaft kompensiert hat.



NEU

JAPANISCH GENIESSEN

WIBERG

Zwei neue Gewürzmischungen nach traditionell japanischem Vorbild bereichern die WIBERG Mix-Spezialitäten. Die Newcomer **Shichimi Togarashi** und **Gomashio** wurden mit der typischen WIBERG Finesse neu interpretiert und zusammengestellt.





Weihnachtszeit – Die schönsten Geschichten, Traditionen und Rezepte rund ums Fest

Elisabeth Auersperg-Breunner

Wenn die erste Kerze auf dem Adventkranz brennt, beginnt die Zeit, die vielen als die schönste Zeit des Jahres gilt: die Weihnachtszeit. Die Autorin erzählt von den Vorbereitungen und der Vorfreude bis zum Weihnachtsabend, von den Ursprüngen kirchlicher und heidnischer Riten, von Traditionen und Brauchtum. Die passionierte Sammlerin von Kunstwerken und kunsthandwerklichen Objekten präsentiert ihre ganz persönlichen Glanzlichter und lässt den besonderen Zauber spürbar werden.

Hardcover, 22 x 28 cm, 192 Seiten, ca. 150 Abbildungen, ISBN 978-3-7106-0444-7, Brandstätter



The Wiener Schnitzel Love Book!

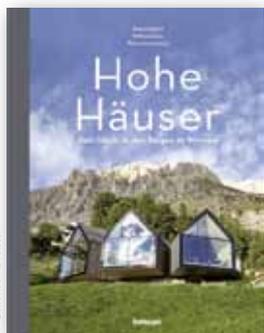
Meissl & Schadn, Florian Weitzer, Severin Corti

Dieses Buch ist wohlgerne kein Kochbuch. Gastronom Florian Weitzer und Restaurantkritiker Severin Corti heben den Solitär der Wiener Küche auf ein Podest. Dafür haben sie prominente Autoren und Beitragende, darunter Wladimir Kammer, Massimo Bottura und Maria Happel, auf eine literarische und feuilletonistisch pointierte Reise voller Überraschungen geschickt.

Wer Wiener Schnitzel mag, wird das Wiener Schnitzel Love Book lieben!

Hardcover, 20 x 27 cm, 208 Seiten, ca. 60 Abbildungen, 35,00 €,

ISBN 978-3-7106-0457-7, Brandstätter



Hohe Häuser – Vom Glück, in den Bergen zu Wohnen

Maria Seifert, Wolfram Putz & Peter Feierabend

Das Leben in den Bergen ist vor allem von der spürbaren Nähe zur Natur geprägt – umgeben von einer friedlichen Ruhe, kann man sich hier bestens erholen. Straßenlärm und Hektik wie in der Stadt gibt es nicht. Stattdessen warten Hütten, Chalets und Hotels in den Bergen, die uns als Sehnsuchtsorte glücklich machen. Jedes der ausgewählten individuellen Domizile ist der ideale Anlaufpunkt für Bergliebhaber, um sich dauerhaft oder für eine kurze Verschnaufpause zwischendurch „einzunisten“.

Hardcover, 22,3 x 28,7 cm, 192 Seiten, ca. 150 Farbfotografien, 40,00 €,

ISBN: 978-3-96171-204-5, teNeues



Service Upgrade

Wie Sie Ihre Kunden verstehen, gewinnen und begeistern

Maria-Theresa Schinnerl

Das wichtigste Alleinstellungsmerkmal für ein erfolgreiches Unternehmen ist Kundenservice. Egal ob im Handel, der Reisebranche, Hotellerie, Gastronomie oder in der Bank – es gibt sie, die universellen Fähigkeiten und Kenntnisse im täglichen Kontakt mit Kunden, die jeder haben kann, um exzellenten Service anzubieten. Maria-Theresa Schinnerl zeigt, wie man sich durch perfekten Service zu einem dauerhaften Vorteil sowie Kunden- und Gästebindung verhelfen kann.

Hardcover, 21 x 24 cm, 185 Seiten, 19,95 €, ISBN 978-3-99060-192-1, Goldegg Verlag



Das Ultimative Skibuch – Legenden, Resorts, Lifestyle & mehr

Gabriella Le Breton

Alles, was den passionierten Skifahrer begeistert: Skiexpertin Gabriella Le Breton hat es in dieses Buch gepackt. Sie beginnt bei den Pionieren des Alpinismus und ist bei der Entwicklung des modernen Skisports noch lange nicht am Ende. Sie versammelt die schönsten Ausblicke, die entlegensten Resorts, die besten Restaurants und vieles andere, was abseits der Piste noch Spaß macht.

Hardcover, 24,5 x 31,4 cm, 256 Seiten, ca. 150 Farb- und Schwarz-Weiß-Fotografien, 50,00 €,

ISBN: 978-3-96171-297-7, te Neues



Hühnerbrust mit Shichimi Togarashi Terijaki-Gemüse

WIBERG NEUPRODUKTE 2020

KAISEKI – JAPANISCH GENIESSEN

In Gesellschaft (kai) zu sitzen und gutes Essen (seki) zu genießen, wird nicht nur in Japan geschätzt. Kaiseki ist eine Philosophie der Zubereitung, die die Qualität der Komponenten an oberste Stelle stellt. Nur die erlesensten Zutaten werden verwendet und auf kunstvolle Weise angerichtet. Mit Bedacht auf Qualität und Authentizität wurden die Inhalte der Neuprodukte Shichimi Togarashi und Gomashio ausgewählt. Die neuen Gewürzmischungen wurden nach traditionell japanischem Vorbild, jedoch mit der typischen WIBERG Finesse neu interpretiert und zusammengestellt. Das Ziel: höchster Genuss in guter Gesellschaft.

SHICHIMI TOGARASHI GROB – KLASSISCHES TISCHGEWÜRZ NACH JAPANISCHER TRADITION

Das klassische Tischgewürz beinhaltet nach japanischer Tradition mindestens sieben Komponenten und wird deshalb auch die „Sieben-Gewürze-Mischung“ genannt. WIBERG interpretiert die japanische Gewürzmischung neu und verleiht dem Geschmack Japans durch das natürliche Orangenaroma eine fruchtig-duftende Note. Die ausgewogene Chili-Schärfe, der würzige Geschmack aus der Norialge und der prickelnde Abschluss im Gaumen durch die feine Säure des Szechuanpfeffers zaubern einem das „Land der aufgehenden Sonne“ ins Gericht. Shichimi Togarashi grob eignet sich ideal zum Verfeinern von Würzsaucen, Sushi, Suppen, Nudeln, Ramen, Reisgerichten, Fisch und Fleisch sowie zum Dekorieren von Speisen. Es lässt sich vielseitig in der kreativen und modernen Küche einsetzen.

GOMASHIO – DUFT FERNÖSTLICHER RÖSTAROMEN

Gomashio ist ein typisches Gewürz aus der japanischen Küche. Die Mischung aus geröstetem Sesam verleiht dem Gericht nicht nur den klassisch nussigen Geschmack, sondern sorgt durch die naturbelassene grobe Körnung auch für Ästhetik auf dem Teller. Zudem ist es beliebt in der gesunden Küche, da es den Speisen – trotz des geringen Anteils an Meersalzflöckchen – eine angenehme, delikate Würze verleiht. Es eignet sich hervorragend für Salate, Gemüse, Reisgerichte, Fisch, Fleisch, vegetarisch und vegane Gerichte. Fernöstlicher Zauber auf heimische Teller: Lachsfilet „Gomashio“ oder Fried Rice Gomashio Style.



Lachsfilet Gomashio, Tokyo Meatball und Fried Rice mit japanischen Sesam

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.



Ruhmreiches Sushi

Die DiningRuhm-Inhaber Sascha und Marcel Ruhm haben sich mit ihren zweimal jährlich stattfindenden, exklusiven Sushi Wochen in den letzten Jahren eine eingefleischte – man ist versucht zu sagen eingefischte – Fangemeinde aufgebaut. Nicht verwunderlich, sind ihre Kreationen der japanisch-peruanischen Nikkei-Küche doch etwas ganz Besonderes.



Lachs Nigiri mit Teriyaki-Sauce flambiert, Hamachi mit Yuzu-Sojasauce und frischen Jalapeños, hausgemachtes Tamago und Tuna Nigiri mit Spicy Miso Sauce und Frühlingszwiebel fanden sich ebenso auf der „Sushi Wochen“-Karte wie auch Sushirollen. Unter anderem Lobster Dragonroll, Crunchy Spicy Salmon in knusprigen Tempura Flakes gerollt und Crispy Salmon Skin Roll mit Teriyaki-Sauce. Gastgeber Sascha Ruhm: „Sushi ist nicht gleich Sushi! Im DiningRuhm ist jede Sushirolle und jedes einzelne Nigiri perfekt durchgeplant. Unsere Gäste zollen uns diesen Einsatz mit ihrer Treue und dem positiven Feedback.“ Die Forderung der Fans war eindeutig – diese ruhmreichen Sushis das ganze Jahr über genießen zu dürfen.

Room for Sushi

Sascha und Marcel Ruhm kommen diesem Wunsch mit Freude nach und eröffnen nun mit dem SushiRuhm eine räumliche Erweiterung ihres Restaurants DiningRuhm im vierten Wiener Gemeindebezirk. Der hinzugewonnene Raum beherbergt nicht nur ausreichend Platz zur Herstellung der feinen Kreationen, sondern auch eine Sushibar, an der Gäste direkt beim Sushichef bestellen und genießen können.

Küchenchef Marcel Ruhm: „Der SushiRuhm bietet uns optimale Bedingungen für perfektes Sushi. Der Reis wird an der Sushibar bei 40 Grad warmgehalten und der Fisch in der Sushi Vitrine gekühlt. Wir wollen Wiens bestes Sushi bieten.“

Marcel's Kochstil hat einen stark asiatischen Einschlag, wobei er größten Wert auf regionale Produkte legt. Aus nationalen und internationalen Erfahrungen sowie der Liebe zu regionalen Produkten ist die Speisekarte des DiningRuhms entstanden.

Ein zwölfgängiges Sushibar Menü ist bereits in Planung, welches nur direkt an der Bar erhältlich sein und vom Sushichef über den Tresen serviert wird. Ebenso in Vorbereitung sind Sushi Workshops mit Marcel Ruhm persönlich. Entworfen und geplant hat den SushiRuhm Alexander Schuster von Supastudio. Das ruhmreiche Sushi wird im ganzen Restaurant bestellt werden können. Die beliebten DiningRuhm-Gerichte bleiben natürlich auf der Karte, das Sushi wird zusätzlich angeboten.

Das DiningRuhm

Das DiningRuhm bietet einen modernen Küchenstil, der sich aus japanisch-peruanischen Rezepten und österreichischen sowie internationalen Qualitätsprodukten zusammensetzt. Sascha Ruhm nutzte nach seiner Lehre zum Gastronomiefachmann im Drei-Gault-Millau-Haubenrestaurant Landhaus Bacher in Mautern die einmalige Gelegenheit, seine Erfahrungen im mit drei Michelin Sternen ausgezeichneten Restaurant The Fat Duck in England auszubauen, welches 2008 das zweitbeste Restaurant der Welt war. Marcel Ruhm ist schon seit seiner Lehre ein begeisterter Koch mit vielen eigenen Ideen und Mut, Neues zu erproben. Bei Nobu Matsuhisa, insbesondere in dessen Nobu Restaurants in St. Moritz und auf Mykonos, welche für außergewöhnliches Sushi und perfekte Sashimikreationen bekannt sind, konnte er viele Ideen sammeln, die sich in seinen Gerichten widerspiegeln.

www.diningruhm.at

Schon seit ihrer Lehrzeit zu Gastronomiefachmännern hatten die Brüder Sascha und Marcel Ruhm, den Wunsch, ein eigenes Restaurant in Wien zu eröffnen.





Tradition wird von den Brüdern Hans und Thomas Figlmüller bereits in der vierten Generation gepflegt.



Tradition und Innovation

Die Neugestaltung des Gasthauses Figlmüller Bäckerstraße in Wien ist vollendet.

Das Wiener Architekturbüro BMW Architekten kann auf eine lange Liste erfolgreicher Hospitality-Projekte zurückblicken, viele davon im Zusammenhang mit der Neugestaltung namhafter österreichischer Traditionsmarken. Jetzt hat BMW das beliebte Gasthaus Figlmüller in der Bäckerstraße einem Refurbishment unterzogen und um eine ganze Hausnummer erweitert.

Unter Touristen wie Einheimischen gilt Figlmüller als erste Anlaufstelle für Wiener Küche, die sich der Tradition verpflichtet fühlt, dabei aber mit der Zeit geht. Das Erscheinungsbild des Lokals spiegelt dieses Spannungsfeld zwischen Tradition und Innovation, zwischen Altem und Neuem, wider. Dank des Zusammenschlusses zweier Hausnummern bietet das Lokal nun auf 450 m² Platz für 250 Gäste. Neugeschaffene Durchbrüche verbinden den neuen und den ursprünglichen Teil des Gasthauses. Schräg gestellte Flanken der Öffnungen lenken die Blicke und wirken wie Bilder an der Wand, die sich auf den jeweils angrenzenden Raum öffnen.



Vertraut & zeitgemäß

Klassische Wiener Wirtshaus-Materialien wie Holz und Fliesen kamen zum Einsatz und wurden im Zuge der Umgestaltung neu interpretiert und stimmig mit modernen Elementen gepaart. Das Ergebnis ist eine vertraute und zugleich erfrischend zeitgemäße Atmosphäre: „Ziel war es, das seit mehr als 100 Jahren bewährte Figlmüller-Konzept im Kern zu erhalten, es aber einem modernen Rahmen einzubetten“, erklärt BWM-Architekt Erich Bernard. So wurde etwa die Lambris, jene für Wiener Wirtshäuser typische Wandvertäfelung, als traditionelles Element beibehalten. Ihre Profilierung wurde allerdings neu entworfen und sorgt in abgewandelter Form für ein frisches Aussehen. Des Weiteren wurden Spezialleuchten entwickelt, deren Gestell aus Messing und Stoffschirmen mit gebeiztem Wiener Geflecht bestehen. Im Bereich der alten Ausschank wurde der Steinboden mit rotem Adneter

Marmor ergänzt und die neue Ausschank dagegen mit warmen Kirschholz verkleidet. In den neuen Räumen wurden geölter Fischgrät-Parkett ausgelegt und mit dunkelgrünem Triestiner Aurisina-Marmor Akzente gesetzt.

Wiener Wirtshausatmosphäre

Die Fliese, ein weiteres typisches Element der Wiener Wirtshäuser, kam gleich mehrfach zum Einsatz. Dunkelgrüne Fliesen bekleiden die Hinterwand und die Decke im Bereich der neuen Ausschank sowie die Durchgänge, dessen Bodenschwellen in dunkelgrünem „verde Assoluto-Naturstein“ gestaltet wurden. Bei der Bestuhlung entschied man sich für gebrauchte, urige Wirtshausstühle, die frisch gebeizt und lackiert wurden.



© BWM Architekten / Severin Wörner





... Neue Kollektion

Mit dem Launch seiner neuen Teppichfliesenkollektion „NY+LON Streets“ präsentiert Interface nicht nur ein aufregendes, neues Design, sondern auch eine neue PVC- & bitumenfreie Rückenkonstruktion, in der biobasierte und recycelte Materialien verwendet werden. Damit reduziert das Unternehmen den CO₂-Fußabdruck des Gesamtprodukts und kommt dem Ziel seiner Mission Climate Take Back™ ein ganzes Stück näher.



Es darf befeuert werden

Stone Oven entsteht aus einem neuen Konzept des Herstellers Alfa Forni. Der Markt für Outdoorküchen vergrößert sich mit diesem Produkt, dessen Design durch den Stirnbogen aus Edelstahl komplett erneuert ist. Dieses stylische Detail, das dem robusten und leistungsfähigen Stone Oven Backofen Eleganz verleiht, ist das Ergebnis der raffinierten Arbeit von spezialisierten Alfa-Handwerkern.

Exklusive Premiumserie

Ideal Standard präsentiert mit den neuen Atelier Collections seine ausgereifte Designphilosophie und den hohen Anspruch bei der Gestaltung von Lebensräumen. Die Premiumserien der Atelier Collections sind in Zusammenarbeit mit dem italienischen Designstudio Palomba Serafini Associati entstanden. Das exklusive Sortiment umfasst Keramikprodukte, Armaturen, Badezimmermöbel, Acryl- und Mineralgusswannen sowie Accessoires. Teil der Atelier Collections sind die Waschtisch- & Möbelkollektion Conca, die Armaturenserien Conca und Joy, die WCs und Bidets der Serie Blend, die Waschtischkollektion Extra, die freistehenden Badewannen Conca und Around sowie die erweiterte Waschtischserie Ipalys mit ihrer umfangreichen Farbpalette.



Profipflege zur Entlastung ...

Kleidung, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommt, muss hygienisch in einwandfreiem Zustand sein. Deshalb erfolgt die professionelle Aufbereitung der Berufskleidung für das Gastgewerbe bei dem Textildienstleister MEWA mit industriellen Großwaschmaschinen in desinfizierenden Waschverfahren bei mindestens 60 Grad. Dabei unterliegt der ganze Prozess – vom Einsammeln der Bekleidung über das Waschen bis zur Wiederauslieferung – einer Hygiene- und Qualitätskontrolle.



Die perfekten Gläser für edle Tropfen

Ob schottischer Whisky, irische Sorten oder Whisky aus Tennessee – Whiskyliebhaber wissen wie entscheidend ein perfekt geformtes Glas für jede Nuance und die einzigartigen Aromen des edlen Tropfens ist. LEONARDO bietet eine Vielzahl von Spezialgläser für unterschiedliche Whiskyprodukte an, die genau diese



Geschmacksentfaltung garantieren. Klassisch wird es mit dem 3-teiligen Set der Serie SPIRITII. Die hochwertige Relieftchnik auf Gläsern und Flasche setzt ein klares Statement in Sachen höchster Qualität.

Ein weiteres 2-er Gläserset der Reihe wird mit acht praktischen Kühlsteinen ergänzt. Diese sorgen für die perfekte Temperatur des Whiskys, ohne diesen dabei zu verwässern.

Für Milchschnitten-Fans

Mit dem Know-how der Thermomix Rezeptentwicklung und den Köstlichkeiten des italienischen Süßwarenherstellers Ferrero holen die beiden Familienunternehmen ab sofort das Beste aus beiden Welten hervor. Das Ergebnis? Ab Oktober starten die Unternehmen gemeinsame Marketingaktivitäten rund um eine der liebsten Nachspeisen aus den Kindheitstagen der ÖsterreicherInnen: der Milchschnitte.



Der neue architektonische Leuchtturm

Das „One Thousand Museum“ in Miami verkörpert auf 62 Etagen gehobene Wohnvisionen mit Blick über den Museum Park und die Biscayne Bay. Enzo Enea schlägt dabei den Bogen zur Natur: Seine Landschaftsarchitektur rundet die kurvige Formsprache der unlängst verstorbenen Pritzker-Preisträgerin Zaha Hadid sorgfältig ab.

Downtown Miami ist damit um ein architektonisches Wahrzeichen reicher. Von Enzo Enea gestaltete Landschaften und Zaha Hadids Architektur fließen im Wohnturm nahtlos ineinander über. Mit der Entwicklung des Gemeinschaftsprojekts starteten sie 2013. Kurz nach ihrem letzten Besuch auf der Baustelle im März 2016 verstarb Zaha Hadid in Miami unerwartet. Das „One Thousand Museum“ bleibt in den USA der letzte ikonische Bau der ersten Frau, die den Pritzker-Preis gewinnen konnte. Es ist zugleich das einzige Hochhaus, das die britisch-irakische Grande Dame der Architektur in der westlichen Hemisphäre hinterlässt. „Zaha Hadid bleibt für mich als kreative Visionärin eine ewige Quelle der Inspiration“, sagt Enzo Enea, Gründer und Creative Director von Enea Landscape Architecture. „Es ist eine Ehre, dass ich dieses besondere letzte Projekt mit ihr planen und gemeinsam mit unseren Partnern in ihrem Sinne vollenden konnte.“

Natürliche Fortsetzung

Ein weißes Exoskelett in Hadids organisch-kurvenreicher, gestalterischer Handschrift bildet die tragende und aussteifende Struktur des 216 Meter hohen Gebäudes. Das säulenartige Geflecht fächert sich entlang des „One Thousand Museum“ auf und verzweigt sich nach oben hin. In der kristallinen Glasstruktur, welche die 62 Stockwerke facettenartig umhüllt, spiegelt sich das Wasser der Biscayne Bay. Den Wohnturm von Zaha Hadid begrünen Gärten von Enzo Enea auf vier unterschiedlichen Niveaus. Wilde Tamarinde, Virginia-Eichen, Erdbeerguaven und Caesalpinien spenden ebenerdig Schatten zum Biscayne Boulevard hin. Den Boulevard schmücken ondulierende Mosaik des brasilianischen Landschaftsarchitekten Roberto Burle Marx. Diese Wellenmuster nehmen Enzo Enea und Zaha Hadid gestalterisch auf.

Dieses Gestaltungselement greift Enea und sein Team in der achten Etage des „One Thousand Museum“ wieder auf. Hier wird man unter freiem Himmel von einem großzügigen Erholungsraum mit organisch geformten Pools und Pflanzbereichen empfangen. Kokospalmen sowie die einheimischen Baumarten Balsamapfel und Meertraube spenden Schatten und geben Sauerstoff ab, was ein angenehmes Mikroklima schafft. ▀



Enzo Enea komplementiert das letzte architektonische Vermächtnis von Zaha Hadid.





© Hotel „Zur alten Post“ / Fotografin Yvonne Söll

Goldene Herbsttage

Das Hotel „Zur alten Post“ in Büsum macht Lust auf Meer. Das UNESCO-Weltnaturerbe Wattenmeer in Schleswig-Holstein versprüht auch während der Nebensaison seinen Charme.



Nur wenige Schritte von Hafen und Deich entfernt befindet sich das Viersternehotel „Zur alten Post“ in Büsum. Es ist damit ein idealer Ort, um herbstliche Tage an der See zu genießen. Auf Abwechslung muss dabei nicht verzichtet werden, denn auch in diesem Jahr findet eine Reihe von Veranstaltungen statt.

Winterauszeit

Das familiengeführte Hotel „Zur alten Post“ verwöhnt seine Gäste in dem Traditionsrestaurant während der kühleren Jahreszeit zudem kulinarisch mit saisonalen Gerichten und den passenden Weinen. Das Restaurant vereint Tradition und Moderne. Auf der Speisekarte finden sich klassische Gerichte und zeitgemäße leichte Kreationen. Auch während der Kohltage verfolgen

Küchenchef Hauke Schröder und sein Team das Farm-to-table-Konzept und verwenden heimische Produkte abgestimmt auf saisonale Einflüsse. Gäste dürfen sich mit spannenden Kohlgerichten auf kulinarischen Genuss freuen. Die „Minibar – Café und Vinothek“ bildet neben dem Restaurant das Herzstück des Hotels. Dem Gastgeberpaar Andra Hansen und Patrick Kebekus ist es ein besonderes Anliegen, ihren Gästen regelmäßig kulinarische Besonderheiten mit Bezug zur Region anzubieten. Dazu gehört eine spannende und gut selektierte Weinkarte, die vor allem mit den ausgewählten bio-organischen Weinen aufwartet. Bereits in der vierten Generation führen Andra Hansen und Patrick Kebekus das Traditionshaus mit 50 Zimmern, das 2019 sein 130-jähriges Jubiläum feierte. Das junge Direktoren-Duo agiert dabei mit Weitblick und stellt unter dem Motto „Tradition und Moderne“ die Weichen für den Weg des Hauses.



www.zur-alten-post-buesum.de

KOLUMNE 

„Ich hab doch nichts zu verschenken ...“

Der Werbespruch unserer Formel-1-Legende Niki Lauda (Gott hab ihn im Autofahrerhimmel selig) war schon genial, traf er doch ziemlich genau Herr und Frau Österreichers Zugang zum Leben, und auch der unselige Werbespruch „Geiz ist geil“ wandert immer noch in den Köpfen herum. Ganze Branchen leiden gewaltig ob dieser Einstellung, denn die Wertigkeit für ein Lebensmittel ist zum Beispiel noch immer nicht bei der Masse angekommen. Und so wird fleißig Ausschau gehalten nach Aktionen, und die meisten greifen erst dann zu, wenn das Kilo Fleisch so einen aberwitzigen Niedrigstpreis hat, dass es schon obszön wirkt. Der in Österreich allmächtige Handel spielt da eifrig mit, denn die Aktionen bezahlt in der Regel nicht er, sondern der Produzent, der gelistet bleiben will. Ein unsäglicher Kreislauf. Und irgendwie spielen jetzt auch einige Wirte und Touristiker mit. Die Zeiten sind nicht einfach, und speziell die Gastro- und Hotelbranche leidet immens – keine Frage, denn weniger

Gäste, Stornierungen wegen Reisewarnungen, all das setzt jeden Unternehmer gewaltig unter Druck. Nur jetzt gibt es die einen, die Preise erhöhen, nur klagen und sich beim Lockdown nicht einmal überlegt haben, ihren Stammgästen das Menü zum Abholen als Alternative anzubieten. Und dann gibt es jene, die sich schnell Alternativangebote überlegt haben, ihre Stammgäste und auch neue Gäste noch freundlicher umwerben und dem einen oder anderen Gast, wenn es passt, einfach so ein zusätzliches Goodie in Form eines Probierachterls oder Ähnlichem spendieren. Ziemlich selten bei uns, in Italien als Beispiel mittlerweile gang und gäbe. So hält man Gäste freundschaftlich bei der Stange. In so – für ALLE – schwierigen Zeiten werden solche Zeichen der Wertschätzung sicher honoriert. Man muss halt nur ein wenig großzügig sein, auch wenn es schwerfällt,

meint Ihr
Anonymus

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

Leserbriefe: anonymus@hotel-und-design.at

Vorschau auf H&D Nr.6 | Dezember 2020

HOTEL NATIONAL: Hotelprojekt für Eisenstadt

Mit dem Ankauf der ehemaligen Gebietskrankenkasse setzt Esterhazy einen Schritt in Richtung Ausweitung des Schlossquartiers. In den kommenden Jahren entsteht auf dem Areal ein multifunktionaler Gebäudekomplex, der ein Hotel sowie Eigentumswohnungen und Büroräumlichkeiten beherbergt.



HOTEL INTERNATIONAL: Dual Brand Hotels

Die Hotels Hyatt Place Paris Charles de Gaulle Airport und Hyatt House Paris Charles de Gaulle Airport wurden offiziell eröffnet. Damit geht Hyatt in Frankreich zum ersten Mal mit einem Dual-Brand-Hotel an den Start und ist dort nun mit insgesamt zwölf Hotels vertreten.

Interieur-Trends 2021

Tipps und Trends für das Wohnen 2021. Was ist angesagt? Welche Materialien und Werkstoffe sind gefragt? Bei uns erfahren Sie es.



Rudda



Landrefugium Obermüller

Pool & Wellness

Entspannung und Erholung sind Eckpfeiler für einen erholsamen Urlaub und wichtiger denn je. Top-Produzenten präsentieren Ihnen innovative Ideen rund um diese Themen.



Wedl Genusswelten

FOOD&DESIGN

Edle Kulinarik für die Festtage

Weihnachten und Silvester – edles Schlemmen steht auf der Karte und wir verraten Ihnen, wie Sie Ihre Gäste auf höchstem Niveau verführen können.



The Balvenie / Top Spirit

Exquisite Spirituosen

Man gönnt sich ja sonst nichts – wie bei allen kulinarischen Fragen – die Qualität sollte auch bei Spirituosen immer an erster Stelle stehen. Ein exquisites Angebot demonstriert den Gästen beispielhaft die Philosophie des Hauses.

Erscheinungstermin: 10. Dezember, Redaktionsschluss: 13. Nov. 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 [P] (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, Nicole Hoffmann, Thomas Reisenzahn

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:

WIBERG

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.

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

**Gestresst?
Verspannt?
Rückenschmerzen?**

DIE PHYSIOTHERM INFRAROTTECHNIK KANN:

- Verspannungen lösen
- Rückenschmerzen lindern
- die Abwehrkräfte stärken
- die Durchblutung verbessern

**Sicher
genießen
– alleine und
zu zweit!**

**Die beste Wärme für Ihre Gäste
– in unseren Suiten, Zimmern, im Spa- und Saunabereich.**

Wir präsentieren Ihnen die Vorteile und Möglichkeiten unserer Modelle vor Ort – am besten noch heute, in Ihrem Haus!

Physiotherm GmbH

Physiothermstraße 1, 6065 Thaur, Austria

Telefon +43 5223 54 777, infrarot@physiotherm.com

Innovative Hygiene.



xibudesigner.com

Weil das Leben bunt ist

1.000 Designs je Hygienespender

für Händedesinfektion, WC-Brillen-Desinfektion,
WC-Papier; zudem um WC-Papier zu befeuchten –
ferner für Schaumseife, Papierhandtücher, Hautschutz
und Raumduft

