

HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Nr. 6 | Dezember 2020

Fachmagazin für Hotellerie & Gastronomie | € 6,- | Cover: SENHOOG Luxury Holiday Homes | Peter A. de Cillia, Rainergasse 16/2, 1040 Wien | Österreichische Post AG | 2020/42006 M | Retouren an PF 555, 1008 Wien



INTERIEUR-TRENDS
Die Zukunft
einrichten

PRIVATCHALET
Senhoog Luxury
Holiday Homes

FOOD & DESIGN
Inspirationen
für das Fest

Wo Vielseitigkeit, Bedienung und Individualität zählen



Die neue X10

Kaffeegenuss – frisch gemahlen, nicht gekapselt

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

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

Empfohlene
Tageshöchstleistung:
80 Tassen



Verehrte Leserschaft!

Covid-19, dieses verdammte Virus hat uns noch immer in Geiselhaft. Weihnachten und Silvester wird heuer noch anders sein. Anfang 2021 sollte aber zumindest mit Impfungen dagegen begonnen werden, und damit können wir wieder mit Zuversicht ans Aufholen

der entgangenen Umsätze herangehen. Dabei sollten wir von Anfang an nicht Schnelligkeit, sondern Qualität als oberste Prämisse stellen. Es macht doch mehr Sinn weniger Gäste, die aber mehr ausgeben wollen und können, zu begeistern und zu bedienen und nicht Massen. Die sind nur kurz im Ort, im Hotel, in der Bar, die lassen die Sau raus und beschädigen so nachhaltig den Ruf der gesamten Branche. Ich meine, die Zeiten des Massentourismus sollten nach dieser Erfahrung endgültig vorbei sein. Qualität über Quantität, sollte der Wahlspruch sein. Diejenigen, die sich schon seit jeher auf diese Linie festlegten, die werden ganz sicher keine Probleme beim „Aufholen“ der Umsätze haben. Immer mehr, immer größer, diese Philosophie hat auf Dauer keine Chance im Tourismus, speziell in einem kleinen Land wie Österreich. Die Verantwortlichen sollten sich weltweit als Pioniere des guten Geschmacks, als Qualitätsanbieter etablieren. Einen „Ballermann“ in den Alpen brauchen wir weder im Winter noch im Sommer. Und viele Umfragen zeigen auf, dass immer mehr Urlauber sich nach Geborgenheit, Ruhe, Erholung und sicherlich auch Party, aber auf hohem Niveau, freuen. Und genau diese Betriebe, die das anbieten, werden die Gewinner der Zukunft sein.

Wir wollen diese Betriebe begleiten, deshalb präsentieren wir Ihnen Produzenten, die mit Qualität punkten, zeigen Trends, die sich nachhaltig etablieren könnten, und stellen Betriebe vor, die mit Innovationen und Geschmack anspruchsvolle Gäste bewirten wollen. Diejenigen, die jetzt schon intensiv an das „Danach“ denken, werden erfolgreich aus der Krise kommen, und wir als Fachmagazin wollen dafür unseren Teil beisteuern.

Viel Vergnügen
wünscht
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



H&D H&D INFORMIERT

Editorial	SEITE	3
News	SEITE	6
Buchtipps	SEITE	58
Kolumne Anonymus	SEITE	65
Vorschau, Impressum	SEITE	66

H&D MÖBEL & MEHR

Interieur-Trends 2021	SEITE	12
Österreichischer Objektausstatter	SEITE	16
Sonnenhotel Weingut Römmert	SEITE	18
Füllanlage für Daunendecken	SEITE	19



H&D FOKUS

Fachartikel: Chalet-Angebote liegen im Trend	SEITE	26
New Design University in St. Pölten: Neue Perspektiven	SEITE	32
Auszeichnungen für Meissl Architects: „Kuro Mori“ und „das MAX“	SEITE	56

H&D HOTELS & GASTRONOMIE

Hotel The Wellem in Düsseldorf ^①	SEITE	9
The Ritz-Carlton, Vienna ^②	SEITE	20
Hotel Sonnenhof im Tannheimer Tal ^③	SEITE	22
SENHOOGLuxury Holiday Homes ^④	SEITE	23
Hilton Vienna Park ^⑤	SEITE	28
Hotel & Wohnen im Schlossquartier ^⑥	SEITE	30
Wombat's Café	SEITE	50
Hyatt Dual-Brand-Hotels in Frankreich ^⑦	SEITE	60
The Langham Nymphenburg Residence	SEITE	62
Luminary Hotel & Co, Südwestflorida ^⑧	SEITE	64



H&D FOOD & DESIGN

Inspirationen für das Fest	SEITE	34
The Balvenie Fifty: Marriage 0614	SEITE	35
Must-haves für die Festtage	SEITE	36
Eigenanbau – regional und nachhaltig ...	SEITE	38
Kattus Prosecco Rosé DOC	SEITE	39
Gourmet-Spezialitäten	SEITE	40
Unverwechselbarer Sektgenuss	SEITE	42
Österreichs Biertrinker sind Genießer ...	SEITE	44
Nespresso Professional Biokaffee	SEITE	45
100 % Bio-Säfte	SEITE	46
Wiberg Genusswelt	SEITE	48
Gepökeltes Tafelstück vom jungen Stier	SEITE	49
Vielseitiger Kaffeegenuss	SEITE	51
Neue Korbtransportspülmaschine	SEITE	52
Tischlein deck dich	SEITE	54



© Reischhof



© Christian Woelckinger | Penzinghof



© Mühlbacher | Dorfhof Fasching



© Harald Eisenberger | Almwellness 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





Generation(en) Golf

Die 1st AUSTRIAN GOLF SHOW wurde 2018 von Ludwig Büll, Gründer und Geschäftsführer der Z&K Messen und Kongresse GmbH, ins Leben gerufen. Mit ihrem Angebot – Golf-Equipment, -Mode, -Reisen, -Accessoires etc. – richtet sich Österreichs einzige Golf-Messe an Golf-Rookies sowie -Pros. Die dritte 1st AUSTRIAN GOLF SHOW am 6. und 7. Februar 2021

in der Wiener Marx Halle, wurde aufgrund von Covid-19 leider verschoben. Wegen der großen Nachfrage von BesucherInnen und des regen Interesses der AusstellerInnen wird sie aber zu einem späteren Zeitpunkt nachgeholt. Ludwig Büll: „Der neue Termin hängt von verschiedenen Faktoren ab – in punkto Sicherheit des Events und den Rahmenbedingungen für Reisen. Sobald ein neuer Termin feststeht, informieren wir unsere BesucherInnen, AusstellerInnen und PartnerInnen natürlich sofort.“

In Runde 3 wird unter anderem der Schwerpunkt auf „Golf als Familiensport“ gelegt um neue Zielgruppen zu begeistern. Die Veranstalter luden diesen Sommer zu einer Golf-Ausbildung ein. Für die „Birdies“ wurden drei Generationen gesucht: Eltern, Großeltern und Kids, die Golf spielen lernen möchten. „Entgegen vieler Klischees ist Golf längst ein erschwinglicher Breitensport, den Familienmitglieder generationenübergreifend miteinander spielen können. Gerade in diesen Zeiten ist Golf der perfekte Sport, um sich vom Alltagsstress zu erholen und im Grünen sicher aktiv zu sein“, so Ludwig Büll.

Digitale Intergastra

Mit der ersten INTERGASTRADigital geht die Messe Stuttgart im Frühjahr 2021 neue Wege. Die INTERGASTRA verlängert ihr Angebot in den virtuellen Raum und konzipiert ein digitales Veranstaltungsformat: Vom 8. bis 10. März 2021 erhalten die Teilnehmer der INTERGASTRADigital die Möglichkeit zur Präsentation ihrer Produktinnovationen auf einer digitalen Plattform und zu einem übergreifenden Wissenstransfer. Präsentationen, Diskussionsforen und Vortragsveranstaltungen sollen diesen Austausch unterstützen. „Wir möchten unseren Teilnehmern mit der INTERGASTRADigital in einer herausfordernden Zeit ein Forum für den Austausch innerhalb der Branche bieten. Gleichzeitig ist es unser Ziel, den Ausstellern eine Möglichkeit zu geben, ihre Produktneuheiten vorzustellen“, so Stefan Lohnert, Geschäftsführer der Messe Stuttgart.

„Safe Service“-Gebiet Tirol

Die „Safe Service“-Initiative als Baustein des Sicherheitskonzepts des Landes Tirol für die Wintersaison 2020/21 hat begonnen. Nach den ersten sechs Wochen sind bereits rund 500 Tiroler Betriebe dabei. Jetzt geht der Innsbrucker Hausberg Patscherkofel einen Schritt weiter und lässt sich als erstes Gebiet gesamtzertifizieren: Die Seilbahn, der Intersport-Store, alle sieben Gastro-Betriebe und die vier Schischulen sind dabei, ihre MitarbeiterInnen digital am Smartphone zu Abstandsregeln, Hygiene, kontaktloses Kundenerlebnis & Co. trainieren zu lassen.



Hohe Auszeichnung

Das Jahr 2020 ist sicherlich eines der herausforderndsten in der beinahe 70-jährigen Geschichte des Astoria Resort Seefeld. Nun wurde Elisabeth Gürtlers Hotel mit dem World Luxury Award 2020 als bestes Luxury Mountain Resort in Westeuropa ausgezeichnet. Jährlich seit 2006 stimmen mehr als 300.000 Hotelgäste, Reisende und Branchenkenner über die Gewinner des luxuriösen Awards ab. In der Kategorie „Best Regional Luxury Mountain Resort“ konnte sich das Astoria Resort Seefeld als Gewinner durchsetzen. Nominiert waren 600 Hotels aus 150 Ländern.

Elisabeth Gürtler





Edel, elegant und schön

Das märchenhafte VOI Donna Camilla Savelli Hotel ist ein historisches und architektonisches Juwel im Herzen von Rom. Elegant schmiegen sich die edlen Räume des exklusiven Hotels in ein ehemaliges Kloster aus dem 17. Jh. Die einmalige Ausstrahlung und magische Ruhe des historischen Bauwerks wurden von den Architekten und Designern des einzigartigen Urlaubsrefugiums auf beeindruckende Art und Weise erhalten.



Smarte, digitale Lösungen für Hotels

Essecca ist ein österreichischer Sicherheitstechnik-Leitbetrieb und Spezialist für Hotel-Lösungen, die auch in herausfordernden Zeiten helfen. Kontaktloser Check-in, automatische Temperaturmessung, Zutrittsbegrenzung in Räumen. Sicherheitstechnik, die bei der Digitalisierung unterstützt, verlässlich ist sowie leicht zu bedienen und darüber hinaus höchsten Designansprüchen gerecht wird.

Spatenstich in Telfs – Zuwachs bei harry's home hotels & apartments

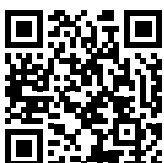
Am 20. November 2020 fiel der Startschuss für das zehnte Haus der österreichischen Hotelkette harry's home hotels & apartments, mit derzeit sechs Standorten in der DACH-Region. Der neue Komplex in Telfs im Bezirk Innsbruck wird über etwa 85 Studios und Apartments sowie 60 Tiefgaragenplätze verfügen. Mit dem Baukastenprinzip „Create your stay“ können Gäste individuelle Module je nach Bedarf zur Übernachtung hinzubuchen – und bezahlen nur, was sie brauchen. Für die Realisierung des Vorhabens konnte Hoteliersfamilie Ultsch als Projektentwickler und Investor die Swietelsky Bauges.mbH. gewinnen. Die Eröffnung in Telfs ist für Mitte 2022 geplant.



V.l.n.r.: Sonja Ultsch, harry's home; Florian Schedle, Architekt; Harald Ultsch, Gründer harry's home; Christian Härting, Bürgermeister Telfs; Cornelia Hagele, Vizebürgermeisterin Telfs; Florian Ultsch, harry's home; Richard Huber, Swietelsky



winterhalter®



www.winterhalter.at/ctr

CTR | STARKE LEISTUNG.

Die kompakte Korbtransportspülmaschine

Hohe Spülgeschwindigkeit auf kleinem Raum. Individuell konfigurierbar und flexibel erweiterbar. Kostengünstig im Betrieb. Erstklassige Sauberkeit und zertifizierte Hygiene-Sicherheit. Exakt auf Ihre Anforderungen zugeschnitten. Was unmöglich klingt, wird mit der CTR von Winterhalter wahr. Alles möglich.



Zukünftiges Bauen

Die Industrie 4.0 fordert Maßnahmen, um besser zu planen und nachhaltig zu bauen mit möglichst geringer Auswirkung auf die Umwelt. Als gemeinsame Forschungs- & Innovationsinitiative treten die TU Graz sowie die Architekten von AllesWirdGut BIM (Building Information Modelling) beim Bau des EBS-Electronic Based Systems Center, das vor kurzem fertiggestellt wurde, auf. Das spannende Projekt zeichnet sich durch effiziente Problemlösungen und eine erhöhte Planungsqualität aus.



Das alpine casual Hotel Blü

Am 20. Dezember 2020 ist es soweit. Dann checken Wintersport-Begeisterte in ihrer neuen homebase im Gasteinertal ein. Das neue alpine casual Hotel ebnet dem Genießen und der Offenheit gegenüber allem, was nichts mit Alltag zu tun hat, den Weg. Gechillt und relaxt wird täglich bis 22 Uhr im Himmelblü-Spa am Dach. Gegessen wird, wann immer es in den sportlichen oder herrlich faulen Tag passt. „Sei so frei“ steht im neuen Hotel Blü über allem.

ÖHV und American Express

American Express und die ÖHV begleiten den Tourismus aktiv durch die Krise. Zentraler Baustein dabei: das Bildungsangebot des ÖHV Campus. „Unser Programm für 2021 dreht sich stark um den Umgang mit Risiken, Widerständen, Krisen und dem Unbekannten. Also genau jene Variablen, die momentan unser Leben mit COVID-19 täglich bestimmen“, erklärt Dr. Markus Gratzer, ÖHV-Generalsekretär. Der ÖHV-Partner American Express unterstützt die Betriebe dabei tatkräftig. Die Ermäßigungen werden nach dem „first come, first served“ Prinzip erteilt, die ersten Anmeldungen für die ÖHV-Praktikerseminare sind bereits eingegangen.

Markante Neulancierung in Zürich

Enea ist mit einem neuen Design Store und Studio im pulsierenden Herzen der Stadt präsent. Zürich ist neben dem Hauptsitz in Rapperswil-Jona und Büros in Miami und New York City das vierte Standbein Eneas. „Outside In“ reflektiert Eneas Philosophie – die Symbiose von Außen nach Innen. Die Kunst genuinen Designs ist es, den Garten in Einklang mit seiner Umgebung zu bringen, ohne sich ihr aufzudrängen. Materialien und Möbel im Innenbereich antworten auf Farben und Texturen im Außenbereich und heben so die Grenzen zwischen Außen und Innen auf.



Kempinski Palace Engelberg

Das Portfolio der Luxushotelgruppe Kempinski Hotels wird erweitert. Das erste 5-Sterne-Luxushotel in Engelberg, das Kempinski Palace Engelberg – Titlis Swiss Alps, das im Herzen von Engelberg ab Frühling 2021 anspruchsvolle Gäste aus aller Welt willkommen heißen wird, wird eine neue luxuriöse Ara in der Region einleiten. 129 Zimmer und Suiten, ein außergewöhnliches Gastronomieangebot sowie ein Spa- und Wellnessbereich mit Infinity-Pool auf 880 Quadratmeter der obersten Etage des Luxushotels mit Blick über ganz Engelberg werden für Furore sorgen.





Luxus neu interpretiert

Das Hotel The Wellem im berühmten Andreas Quartier in Düsseldorf ist das erste Hotel der Marke The Unbound Collection by Hyatt im DACH-Raum.

Die Hyatt Hotels Corporation gab diesen November die Eröffnung des neuesten Luxus-Boutique-Hotels von Hyatt in Düsseldorf bekannt: The Wellem in Düsseldorf eröffnet als erstes Hotel der Unbound Collection by Hyatt in Deutschland. Das Hotel mit 102 Studios und Suiten wurde zuvor unter der Marke Hyatt House betrieben und befindet sich im Herzen des Andreas Quartiers, nur wenige Gehminuten von der berühmten Königsallee und dem Rhein entfernt. Mit der Eröffnung von The Wellem lanciert Hyatt die Marke The Unbound Collection by Hyatt auf dem deutschsprachigen Markt und eröffnet damit gleichzeitig das





siebte Hotel der Kollektion in Europa. Trotz erneutem Lock-down eröffnet das Haus nach dem Rebranding, wie geplant, gemäß den geltenden Vorgaben zunächst nur für Business-Gäste.

Kunst & Kultur

Das Anwesen ist nach Jan Wellem benannt, der Düsseldorf zusammen mit seiner Frau Anna Maria Luisa vom Haus Medici maßgeblich zu einem wichtigen Zentrum für Kultur und bildende Kunst gemacht hat. Als Hommage an seinen Namensgeber beherbergt The Wellem eine beeindruckende Sammlung zeitgenössischer Kunst, die im gesamten Gebäude und in den Suiten ausgestellt ist. Dazu zählen Werke international bekannter Künstler wie Jeff Koons, HA Schult und Julian Schnabel. Gäste haben auch die Möglichkeit, sich exklusiv von einem privaten Art Concierge begleiten zu lassen, der ihnen die einzelnen Kunstwerke vorstellt und sie auch beim Kauf berät. „Wir sind zuversichtlich, dass wir schon bald wieder touristische Gäste in Düsseldorf empfangen und begeistern werden. Wir sehen das Rebranding unseres Hauses zu einem Unbound Collection by Hyatt Hotel als Investition in die Zukunft, die wir bereits heute aktiv planen und gestalten möchten“, erklärt General Manager Till Westheuser.

Wie jedes Hotel von The Unbound Collection by Hyatt, spiegelt auch The Wellem die individuelle Historie seiner Location wider und bewahrt ihr Erbe. Der 1913 im neobarocken Stil erbaute Palast war ursprünglich ein Gerichtsgebäude und der Sitz des ehemaligen Amts- und Landgerichts Düsseldorf. Im Laufe der Jahre wurde der denkmalgeschützte Justizpalast kontinuierlich restauriert und der Originalcharakter des Gebäudes erhalten. Das Design von The Wellem kombiniert raffinierten Stil mit modernem Flair, der die historische und die moderne Seite Düsseldorfs verbindet.

Studios und Suiten

In den 102 Studios und Suiten des The Wellem steht den Gästen die neueste Entertainment-Technologie in Form von Bluetooth-Lautsprechern und SuitePads zur Verfügung, die zudem eine einfache Kommunikation mit der Rezeption ermöglichen. Jedes Zimmer verfügt über einen separaten Schlaf- und Wohnbereich. Die exklusiven 89 Quadratmeter großen Terrace Art Suiten im fünften Stock – jede davon mit Originalkunst renommierter Künstler – haben alle einen Zugang zur privaten Dachterrasse.



Fotos: Hyatt



Gastronomie

Zum Hotel gehören sechs F&B-Outlets, die sich im Gebäude selbst sowie in der direkten Nachbarschaft befinden. Die Vielfalt reicht von Fine Dining über hausgemachte Kuchen bis hin zu exklusiven Drinks. Im MASH beispielsweise genießen die Gäste hervorragende Steaks, im Restaurant FRANK's werden ausgewählte Gerichte der gehobenen Küche modern interpretiert und mit saisonalen Produkten aus der Region zubereitet und im Mutter Ey Café werden hausgemachte Kuchen serviert. In der Lobbybar finden die Gäste außerdem die ideale Location für gesellige Abende in stylischem Ambiente und mit dem FRANK's Jazz Club bietet das Hotel ein wahres Highlight für alle, die auf der Suche nach außergewöhnlichen Erfahrungen sind.

Mit The Unbound Collection by Hyatt haben Gäste die Möglichkeit, ihre eigenen einzigartigen Erlebnisse in besonderen Hotels auf der ganzen Welt zu kreieren: sei es das historische Juwel im Herzen von Paris wie das Hôtel du Louvre oder ein spektakuläres architektonisches Denkmal wie das Párisi Udvar Hotel Budapest. Weitere Häuser der Marke in Europa sind das Hôtel Martinez in Cannes, das Hôtel du Palais Biarritz und das Great Scotland Yard Hotel in London.



Das Gebäude der Zukunft kann auch so aussehen

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



www.beckhoff.at/building

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

Die ganzheitliche Automatisierungslösung von Beckhoff:



Flexible Visualisierung/Bedienung



Skalierbare Steuerungstechnik, modulare I/O-Busklemmen



Modulare Software-Bibliotheken



Lesen Sie auf den
nächsten Seiten über
Interieur-Trends 2021 –
Möbel, Böden,
Fliesen und mehr ...

Innenarchitektur-Trends 2021



Der Hersteller und die Marke Brühl steht für Sofas, Ecksofas, Schlafsofas und Sessel mit einzigartigem Design und überraschenden Funktionen. Die vielen Designpreise beweisen den sehr hohen Anspruch an Design, Verarbeitung und Qualität.

Was kommt denn „wohntechnisch“ als Nächstes? Berichten zufolge werden die Einrichtungstrends, die das Jahr 2021 für uns bereithält, eine Weiterentwicklung dessen sein, was wir bisher gesehen haben.

Gleich vorweg: Es wird natürlich, organisch und einfach, und es kommt zu einem subtilen Einsatz von Farben, um Emotionen hervorzurufen.

Textur in der Innenarchitektur ist wichtig, weil sie die Empfindung und den Tastsinn beeinflusst. Es kann das Gefühl eines Plüschteppichs unter nackten Füßen sein, die haptische Beschaffenheit einer Holzarbeitsplatte oder einfach die Wahrnehmung eines Raumes beim Betreten. Laut der Mailänder Design-Agenda spielt die Natur nunmehr eine große Rolle. Stein, Marmor, Holzbalken und Wandpaneele werden ihr Revival haben.

Texturierte Wände

Greige (grau + beige) ist der Farbtrend, der uns nächstes Jahr am meisten begeistern wird. Aber ohne die richtigen Balance-Fähigkeiten kann Grau kalt erscheinen. Die Alternative, Beige, kann



Andes von Wittmann Möbelwerkstätten ist die Neuinterpretation klassisch eleganter Salonmöbel. Eine filigrane Metallstruktur in zwei möglichen Höhen lässt die organisch geformte Polsterkissen schweben.



Die Sitzgruppe Amsterdam von ADA mit verstellbaren Nackenstützen, klappbaren Rückenlehnen, integriertem Tisch und der Herz-Waage-Relaxfunktion, die die optimale Durchblutung des Körpers fordert, da sich Oberkörper und Beine in einer waagrechten Position befinden.

manchmal zu warm sein. Etwas wie „Greige“ funktioniert sowohl in kühlen als auch in warmen Farbschemata, was es zum perfekten Neutralen macht, das man wählen kann, wenn man ein Gefühl von Ruhe und Ausgeglichenheit haben möchte.

Die Verwendung von organischen Materialien und Fasern auf pflanzlicher Basis ist keine Überraschung. Im vergangenen Jahr haben wir gesehen, wie sich diese Idee von reiner Korb- und Rattanware zu Polstern aus Naturseide, Hanfvorhängen und sogar Korkwänden entwickelt hat. Alles, was uns mit der Natur verbindet, bekommt noch mehr Berechtigung und nächstes Jahr werden wir zudem auch eine Verlagerung hin zu luxuriösem Dekor erleben. Vom Hervorheben von

Steinmauerelementen und von Holzböden bis zum Hinzufügen von Retro-Terrazzo – für die Mischung gibt es eine Vielzahl von Möglichkeiten.

Ein Statement für die neue Gemütlichkeit

Kurze Tage, kühle Abende und bunte Blätter. Zeit, um es sich gemütlich zu machen, Kerzen anzuzünden, den Kamin zu befeuern und entspannte Stunden zu verbringen. Die neuen Polstermöbel aus Österreich sind die optimalen Begleiter dafür. Sie vereinen natürliche Materialien mit individuellen Designs und hohem Sitzkomfort. Gleichzeitig verwöhnen sie mit herrlichen Relax-Funktionen.

Innovative Hightech trifft auf höchsten Komfort

Polstermöbel mit dem Label „Made in Austria“ sind von der Kopflehne bis zum Fußteil auf Entspannung eingestellt: Ganz nach Wunsch passen sich zum Beispiel flexible Gelzellen den Körperkonturen an und verwöhnen mit einer punktgenauen Druckentlastung ebenso wie mit wohltuender Ergonomie beim Sitzen und Liegen. Ein weiteres Highlight sind integrierte Infrarot-Tiefenwärmesysteme. Das wohngesunde Infrarotlicht belebt Körper und Geist, fördert die Durchblutung und wärmt in den kalten Herbst- und Wintermonaten auf angenehme Weise. Und wer gar nicht mehr aufstehen mag, der kann seine elektronischen Geräte gleich an der eingebauten Sofa-Power-Station laden und weitere Stunden bequem surfen, chatten oder einfach nur entspannen.

Loungetalente für anspruchsvolle Besitzer

Parallel dazu überraschen die modernen Sitzkünstler mit enormen Verwandlungspotenzial: Per Knopfdruck fährt die Liegefläche aus, lassen sich Kopf- und Armteile verstellen und streckt sich die Couch in eine bequeme Loungezone. Ganz nach Geschmack in edle Loden-, Leinen- und Baumwollstoffe oder feines Leder gekleidet, als Solist oder im Ensemble arrangiert, an der Wand entlang oder um die Ecke geplant – die Formen, Maße, Farben und Ausführungen der Garnituren passen sich allen Raummaßen und Wünschen an. Das gilt für die Sitzhöhen und -härten ebenso wie für Fußvarianten und Armlehnen. Im Trend liegen aktuell auch wunderschöne Designs mit wertvollen Sichthölzern. Naturholz kombiniert mit edlen Stoffbezügen in sanften Farbtönen bringen eine wohnliche Stimmung in den Raum und sorgen mit ihrer warmen Ausstrahlung für ein harmonisches Ambiente.

Das perfekte Wohngefühl

Ob eingekuschelt im Lieblingssessel, mit Freunden auf der Couch oder entspannt im Massage-Relaxer – zu Hause tanken wir auf. Von großen Sitzland-



Klare Formensprache und Elemente aus dem Designanspruch der 50er Jahre: die Wohnserie „Tosca“ von JOKA. Sämtliche Sichtholzanteile können wahlweise in Eiche, Nuss oder Buche gewählt werden.



Conscient – Verbessert die Innenraumluft für Ihr Wohlbefinden: Conscient emittiert praktisch keine VOCs (flüchtige organische Verbindungen), die zu den größten Verursachern schlechter Raumluftqualität zählen. Die innovative Konstruktion aus recyceltem und biobasiertem Garn und der nachhaltigsten Rückenkonstruktion CQuest™Bio macht Conscient zur luftfreundlichsten Teppichfliese auf dem Markt.



UNSER PROGRAMM FÜR IHRE WÜNSCHE

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



HOLZ UND TEXTIL MIT STIL

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

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

schaften für moderne Loft-Architekturen bis hin zu filigranen Zwei- und Dreisitzern im urbanen Wohnumfeld – Polstermöbel aus Österreich zeichnen sich durch hochwertige Materialien, exklusive Funktionalität und ausgesuchte Eleganz aus. Die

attraktiven Sofakreationen avancieren zu formschönen Ruhepunkten im Living-Bereich und werten das Umfeld auf. Dabei machen flexible Systeme und zentimetergenaue Maßarbeit jede Laune mit und richten Räume individuell ein.

Denn in Österreich wird Service großgeschrieben. So lassen sich alle Polstervarianten nach Herzenslust konfigurieren und planen. Für ein ganz besonderes persönliches Wohngefühl in den eigenen vier Wänden.



Fliesen Mansion von Refin in Holzoptik aus Feinsteinzeug in klassischem Stil der 90er Jahre.



Die Modellreihe Serafin von Haapo mit feinem Sichtholz-Gestell aus massiver Eiche, Buche oder Nuss ist die Basis des wandlungsfähigen Modells, das unterschiedlichste Variationsmöglichkeiten eines Anbauprogramms bietet.



Das König Ludwig Wellness & SPA Resort Allgäu (www.koenig-ludwig-hotel.de)

Wohlfühlen mit Stil – Einrichten mit SYMPHONIC

Ankommen und den Alltag hinter sich lassen. Ob Urlaub oder Geschäftsreise, aufregender Städte-Trip oder intensiver Meetingmarathon – nach einem langen Tag in der Fremde sehnen sich Hotelgäste nach Gemütlichkeit, Entspannung sowie höchstem Liege- und Schlafkomfort.



Wellnesshotel Reischlhof (www.reischlhof.de)

Im Einklang mit dem Unternehmensgeist „Architektur. Handwerk. Vision“ fertigt der österreichische Objektausstatter SYMPHONIC innovative, zeitlos schöne Möbel für stilvolle Einrichtungvarianten. 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.

Mit innovativen und preisgekrönten Entwürfen schafft SYMPHONIC Ruhepole mit Persönlichkeit und erfindet die zeitgenössische Objektausstattung immer wieder neu. Das Produktsortiment reicht von Betten und Matratzen über Sofas, Funktions-



Mühlbacher, Dorfhof Fasching

und Wellnessliegen bis hin zu Restaurantbänken und Sesseln. Durch vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten können sowohl Einzelstücke als auch Konzeptlösungen nach individuellem Wunsch entworfen werden. Ob klassisches oder modernes Design, schlichte Eleganz oder gemütliches Ambiente – verschiedene Stoff- und Lederausführungen, diverse helle und gedeckte Töne sowie unterschiedliche Musterungen sorgen für eine individuelle Objekteinrichtung, passend zum jeweiligen Hotelstil.

Der Fokus von SYMPHONIC liegt aber auch darauf, einzigartiges Design mit smarten Funktionen und hohem Komfort zu verbinden. 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 – Bänke, Wellnessliegen und Sitzlandschaften lassen sich maßgeschneidert ordern.

Im Wellnessbereich des Hotels vereinen sich Ruhe und Entspannung auf harmonische Art. Körper und Geist können hier vollkommen zur Ruhe kommen. Mit den komfortablen Wellnessliegen von SYMPHONIC wird jeder Ruheraum, Sauna- und SPA-Bereich zur absoluten Wellnessoase. Mitten in der ruhigen Atmosphäre können sich Gäste auf qualitätsvollen Liegen ausruhen, träumen und genießen. Weiche Züge, sanft geschwungene Armlehnen und modernste Designs spiegeln den gemütlichen Charakter der SYMPHONIC Wellnessliegen wider. Mit viel Liebe zum Detail werden einzigartige Plätze zum Erholen und Krafttanken geschaffen. Denn der Premium-Hersteller versteht es, natürliche Materialien mit einer klaren Formensprache und maximaler Gemütlichkeit zu verbinden. In handwerklicher Perfektion gefertigt, entstehen edle Polstermöbel mit spürbarem Mehrwert.

www.symphonic.at


Das Edelweiss



Almwellness Hotel Pierer



Wein, Genuss, Stil und Kunst

Genussmenschen und Weinliebhaber finden im neuen Sonnenhotel Weingut Römmert in Volkach ein außergewöhnliches Urlaubsdomizil. Das Architekturbüro konzept a+ aus Regensburg schuf eine Lösung, die Ästhetik und Funktionalität in beeindruckender Harmonie verbindet. Wand- und Bodenfliesen der Architekturkeramik-Marke Agrob Buchtal spielen dabei eine besondere Rolle.

Die gemütlichen und zugleich zeitgenössisch-modernen Hotelzimmer am Fuße der fränkischen Weinberge wurden in Zusammenarbeit mit der Innenarchitektin Silvana Gutjahr (Möbel) sowie der Künstlerin Ameli Neureuther (großflächige Pop-Art-Bilder) designt. Deren Werke zieren unter anderem die verschiebbare Glastrennwand zwischen Bade- und eigentlichem Hotelzimmer. Gleiches gilt für das eigens von Silvana Gutjahr entworfene Regal aus Eichenholz, das als stylish-kontrastierender Unterbau für den keramischen Waschtisch dient. Die Waschtische und Duschböden aus den gleichen keramischen Fliesen wie an Boden und Wand ermöglichen ein schlüssiges Raumkonzept und eine Wohlfühlatmosphäre der besonderen Art.

Bei den keramischen Fliesen entschieden sich die Architekten für die Marke Agrob Buchtal: Für die Bäder der Gästezimmer fiel die Wahl auf die Serie Nova. Diese Kollektion beeindruckt an Boden und Wand durch sanfte Matt-Glanz-Kontraste und konnte aufgrund der ebenfalls verfügbaren Trittsicherheit R11/B

auch in der bodengleichen Dusche verwendet werden. Mit Nova ist eine stimmige Kombination zum Holzdekor der Möbel und den gedeckten warmen Wandfarben gelungen, wobei Farbe und Haptik dieser Fliesenserie die gewünschten Assoziationen an natürliche Elemente wecken.

Liebe zum Detail

Eine stilprägende Lösung sind die Waschtische des Systems Surf von Agrob Buchtal, die bei diesem Projekt aus Keramikfliesen der Kollektion Nova gefertigt sind und dank daraus resultierender Materialhomogenität skulptural mit den Wandfliesen verschmelzen. „Wir wollten die Bäder offen gestalten und innenarchitektonisch in die Gästezimmer integrieren. Deshalb war es für uns ganz besonders wichtig, dass der Waschtisch nicht wie ein klassischer Waschtisch erscheint, sondern vielmehr wie ein dem Zimmer zugeordnetes Möbelstück“, erläutert Katharina



Engel, Innenarchitektin bei konzept a+. „Mit dem System Surf war es uns möglich, einen Waschtisch wie aus einem Guss einzusetzen und in Verbindung mit der Serie Nova die Anmutung eines abstrahierten Natursteintroges zu erzeugen.“ Der hohe gestalterische Ausdruck wird dadurch untermauert, dass die keramischen Waschtische exakt in die jeweilige Badsituation eingepasst wurden: Der hauseigene Architektenservice von Agrob Buchtal plante in enger Kooperation mit dem Badsystem-Spezialisten Gerloff & Söhne die je nach Raumsituation verschiedenen Waschtisch-Varianten, die dann exakt auf Maß gefertigt wurden, um einen schnellen Einbau vor Ort zu ermöglichen.

Ein Zusatznutzen, der tagtäglich wirkt

Besonders prädestiniert für das System Surf sind Serien wie Nova und viele andere Kollektionen, die bereits ab Werk mit der Veredelung Hytect versehen werden. Diese Veredelung basiert auf der Wirkung des Lichtes und verleiht keramischen Fliesen revolutionäre Eigenschaften: Sie sind extrem reinigungsfreundlich, wirken antibakteriell ohne Chemie und bauen störende Gerüche beziehungsweise Luftschadstoffe ab. Hytect spart somit Zeit beziehungsweise Geld und schont die Umwelt durch den deutlich verringerten Einsatz von Reinigungs- sowie Desinfektionsmitteln.

agrob-buchtal.de



© agrob-buchtal.de / Herbert Bürger, Schwandorf



Daunenschlaf für winterliche Zeiten

Bei HEFEL wurde eine neue Füllanlage für Daunendecken in Betrieb genommen. Mit der neuen Kassettenfüllanlage wird die Kapazität vor allem hinsichtlich Winterdaunendecken erweitert. Dauneweicher Schlaf kann so noch rascher und flexibler beim Kunden ankommen.

Das umfangreiche HEFEL Daunendeckensortiment an durchgesteppten Sommer- und Ganzjahresdecken wird mit der Winterdaunendecke vervollständigt und abgerundet. Durch die neue vollautomatische Spezialkassettenfüllanlage können jetzt auch Daunendecken mit Innenstegen gefertigt werden. Über Füllventilatoren wird das ideale Füllgewicht an Daunen exakt in die einzelnen Kassettenkammern geblasen. Mit dieser Kassettenfüllanlage mit zwei Fülltischen, vier Waagen und einer Vierrohrfüllung ist HEFEL am absolut neuesten Stand der Technik. Geschäftsführer Dietmar Hefel: „Auch in herausfordernden Zeiten investieren wir, um Kundenwünsche bestmöglich erfüllen zu können und um Arbeitsplätze und Wertschöpfung in Österreich abzusichern.“





Fotos: The Ritz-Carlton, Vienna / Lisa Leutner

Kunst im Stadtpalais

Das The Ritz-Carlton, Vienna hat in einer exklusiven Kooperation mit der Albertina eine „The Ritz-Carlton Albertina Suite“ kreiert, die der Kultur Wiens eine einzigartige Bühne bietet.

Fünf klassische Meisterwerke aus der Sammlung Batliner, elegantes Interieur und Stadtgeschichte verschmelzen darin zu einem Hotelerlebnis der besonderen Art.



Generaldirektor Jürgen Ammerstorfer,
The Ritz-Carlton, Vienna



„The Ritz-Carlton inspires life's most meaningful journeys.“ Mit dem Ziel, diese Markenvision zu beleben, wurde auf 149 m² eine neue Signature Suite an der Adresse des Schuberttring 7 eröffnet. Zwei elegant eingerichtete Schlafzimmer, ein malerischer Balkon mit Blick auf den Schwarzenbergplatz, luxuriöse Marmorbäder, ein begehrter Kleiderschrank und ein privates Esszimmer für ein Dinner mit bis zu acht Personen mit angeschlossener Kitchenette laden zum Verweilen ein. Mit der „The Ritz-Carlton Albertina Suite“ wurde ein Gesamtkonzept realisiert, welches das elegante Interieur und Design der früheren Ringstraßenpalais in die heutige Zeit übersetzt, ohne dabei den besonderen Charme eines privaten Appartements zu verlieren.

Die Geschichte des historischen Palais Ötzelt, in dem sich die neue Suite befindet, ist eine stark von der Kunst geprägte. Zu seinen Lebzeiten entwickelte sich Anton Ötzelt, der Eigentümer, Bauherr und Architekt des gleichnamigen Palais, zu einem eifrigen Kunstsammler und nutzte das Palais auch, um seine umfangreiche wie bedeutende Gemäldesammlung zu beherbergen. Durch die Integration von fünf Meisterwerken aus einer weiteren



bedeutenden Privatsammlung, der Sammlung Batliner der Albertina wird die Suite erneut zu einer privaten Kunstgalerie. Hochwertige Materialien wie Parkett aus geräucherter Eiche, Wandverkleidungen aus ölgetränktem Nussbaumholz, gealtertes Messing und schwarzes Glas ergeben zusammen mit den eleganten Möbeln, Vorhängen und Teppichen ein harmonisches Gesamtbild.

Wohngalerie

Für die Schlafzimmer wurden beruhigende Motive mit ausdrucksstarken Farben von Marc Chagall und Emil Nolde gewählt. Im Essbereich befindet sich eine lebendige Tanzszenen von Edgar Degas, die zu einem stimmungsvollen Abendessen animiert, und dazu das Hauptwerk von Monet, welches in das Holzdekor der Wand eingearbeitet wurde und einem Blick aus dem Fenster in Monets Garten in Giverny gleicht. „Ich bin immer wieder begeistert, wie sehr Kunstwerke die Atmosphäre eines Raumes mit Leben erfüllen“, sagt Jürgen Ammerstorfer, der seit 1. Juli 2020 neuer Generaldirektor des The Ritz-Carlton, Vienna ist, und freut sich über die gelungene Zusammenarbeit: „Durch die zeitlose Kooperation mit der Albertina ist ein ausdrucksstarker Impuls gelungen, der unsere anspruchsvollen Gäste nachhaltig berührt und inspiriert. Die geschaffenen ‚Touch Points‘ mit den Meister-

werken der klassischen Moderne definieren für mich das Hotelerlebnis des 21. Jahrhunderts, welches über die einfache Übernachtung hinaus geht und den Reisenden viel mehr eine umfassende Erfahrung bietet.“ Es sind diese und weitere ‚Touch Points‘, welche die Gäste auf eine Reise durch die Kunst begleiten sollen. Mit einer Kofferstaffelei und einer Ringstraßen-Skizze zum Nachzeichnen kann in der „The Ritz-Carlton Albertina Suite“ jeder selbst zum Künstler werden. Die in der Suite aufliegenden Bildbände und Kataloge über die Ausstellungen dienen dabei als Inspirationsvorlage und die eigene Skizze des Ausblicks auf die Ringstraße kann als Erinnerung an den Aufenthalt mitgenommen werden. Als Gast der „The Ritz-Carlton Albertina Suite“ wird man für die Dauer des Aufenthaltes außerdem zum VIP-Member der Albertina und genießt kostenfreien Eintritt in die Museen, inklusive Skip-the-line-Tickets, sowie die Teilnahme an exklusiven Events und Ausstellungseröffnungen. „Kunst sollte für mich in der Hotellerie vielmehr eine Hauptrolle übernehmen, denn sie hat die Eigenschaft die Gestaltung von Räumlichkeiten zu revolutionieren“, sagt Ammerstorfer. Gemäß diesem Leitbild ist es dem Generaldirektor des The Ritz-Carlton, Vienna nach dem gelungenen Auftakt ein Anliegen, das Hotel in den kommenden Jahren noch tiefergreifender für Künstler zu öffnen.

Fazit

In so schwierigen Zeiten Kunst und Kultur zusätzlich in ein Hotel zu bringen, gebührt größte Anerkennung. Die Suite wirkt sachlich aufgeräumt und kommt ohne Prunk aus, verströmt dennoch ein hohes Maß an Exklusivität. Die Idee und die Ausführung sind stimmig und fordern geradezu nach mehr.



Umbauzeit: April bis Juli 2020

Beteiligte Firmen:

Boden:

Parkett aus geräucherter Eiche – Firma Weitzer Parkett

Badezimmer und Betten: aufgearbeiteter Hotelbestand

Lampendesign: Creativ Light

Couch, Sessel und Stühle: Potocco Italy

Winter-Hideaway mit Pistenanschluss

Das Hotel Sonnenhof bietet 18 neue Zimmer im alpenländisch-modernen Design.



Malerisch eingebettet zwischen Vilsalpsee und Haldensee im sonnenverwöhnten Tannheimer Tal, ist das Hotel Sonnenhof ein Refugium für Genießer und Naturliebhaber gleichermaßen. Für die Wintersaison präsentiert sich das Vier-Sterne-Superior-Hotel mit 18 neuen Zimmern im alpenländisch-modernen Stil – für luxuriöse Geborgenheit. Als einziges Hotel im Tannheimer Tal liegt der Sonnenhof direkt am intimen Skigebiet Füssner Jöchle.

Alpin-modernes Wohlfühl

Das 4-Sterne-Superior-Hotel besticht mit 18 komplett neu gestalteten Zimmern und Suiten – hierbei kamen warme Farben, viel Holz und natürliche Materialien zum Einsatz. So präsentieren sich die neuen Juniorsuiten Bergzauber-Boutique und Morgenrot beispielsweise mit einem Holzboden, edlen Möbeln und Stoffen sowie einem Südbalkon für zahlreiche sonnige Stunden. Die neue Panoramasuite wartet mit getrenntem Schlaf- und Wohnzimmer sowie zwei Balkonen mit Bergblick nach Süden und Südwesten auf. Helles Holz dominiert auch hier, kombiniert mit feinen Stoffen in hellblau. Auch die neue Suite auf 50 Quadratmetern verfügt über abgetrennte Wohn- und Schlafbereiche. Darüber hinaus bietet sie zwei Badezimmer mit diversen Annehmlichkeiten und eignet sich damit auch für Familien und kleine Gruppen. Für zusätzlichen Komfort sorgen warme Rot- und Brauntöne und ein elektrisch bedienbarer Kaminofen.

Alle 47 Zimmer und Suiten im Hotel zeichnen sich durch einen fein abgestimmten Mix aus alpinem Wohlfühl und modernem Komfort aus und bieten einen Ausblick in die umliegende Bergwelt. Zudem sind alle Zimmer mit Verdunkelungsvorhängen und duftenden „Zirbensackerln“ ausgestattet, um einen erholsamen Schlaf zu fördern.



Drei-Hauben-Küche

Für kulinarische Genüsse auf Haubenniveau sorgt im Hotel Sonnenhof das Team von Küchenchef Patrick Müller. In der mit drei Gault-Millau-Hauben ausgezeichneten Gourmetstube überrascht es mit einem innovativen Acht-Gänge-Menü aus größtenteils regionalen Produkten – das Gemüse stammt dabei teils aus eigenem Anbau. Der Zimmerpreis inkludiert die 3/4-Verwöhnnpension, die ein abendliches 5-Gänge-Menü umfasst. Die passende Weinbegleitung finden Gäste in der umfangreichen Wein- und Champagnerkarte, die von Gastgeber Rainer Müller sorgfältig kuratiert und von Meiningers Weinverlag als eine der 100 besten Weinkarten im deutschsprachigen Raum gekürt wurde.



www.sonnenhof-tirol.com



Allerhöchste Urlaubsgefühle

Lässig, luxuriös und lebenswert. In den neuen Privatchalets der SENHOOG Luxury Holiday Homes in Leogang genießen Gäste die grenzenlose Freiheit.

Ein nächtlicher Sprung in den Infinity-pool oder Entspannung bei einem edlen Tropfen aus dem üppig gefüllten Weinklimaschrank bei sanften Klängen aus der Audioanlage – in den beiden 180 und 250 Quadratmeter großen SENHOOG Luxury Holiday Homes in Leogang leben Gäste nicht nur abends ganz im eigenen Rhythmus. Tagsüber locken vielfältige Entdeckungstouren in der Natur des Salzburger Landes. Wer es ruhiger mag, genießt die Großzügigkeit seines Chalets und die herrliche Ruhe auf dem Sonnenhügel, fast 1.000 Meter über Leogang. Die Häuser sind ein Kraftplatz zum Urlauben, Arbeiten und Relaxen. Hier gilt: Alles kann, nichts muss! Seit Juli 2020 wurde der Bergsommer in Leogang perfekt, denn dann eröffneten die beiden exklusiven Privatchalets GipfelKreuzLiebe und BergWärtsGeist der SENHOOG Luxury





Holiday Homes inmitten der almwiesengrünen Natur, zirca 1.000 Meter über den Dingen und dem Ort schwebend. Beide Häuser kombinieren die ungezwungene Atmosphäre einer Privatunterkunft mit den Annehmlichkeiten eines Hotels. Gäste genießen hier jede Menge Freiraum, eine Ausstattung zwischen zeitlos, lässig und exklusiv, zahlreiche Inklusivleistungen und einen Service, der keine Wünsche offen lässt.

Viel Raum

Platz, das heißt im Chalet GipfelKreuzLiebe 250 Quadratmeter, drei Schlafzimmer für bis zu sechs Personen mit den dazugehörigen Bädern für größtmögliche Privatsphäre. Im Haus

BergWärtsGeist stehen auf 180 Quadratmetern zwei Schlafzimmer, ebenfalls jeweils mit eigenem Bad, für vier Personen zur Verfügung. Zur exklusiven Ausstattung der beiden Chalets zählen unter anderem Balkone und Wellnessterrassen mit Hot Tub und ganzjährig nutzbarem Infinitypool. Außerdem gehören eine voll ausgestattete Küche, ein gemütlicher Essplatz mit großem Tisch oder Essecke im alpinen Stubenstil, ein gut gefüllter Weinklimaschrank, ein großzügiger Wohnbereich mit Ledercouch, Eichendielen-Fußboden, Kamin sowie großen Fensterfronten für ungestörten Alpenblick zur Einrichtung. Im Untergeschoss steht ein privater Wellnessbereich mit Sauna, Ruheraum und Regendusche zur Verfügung. Die Einrichtung kombiniert zeitgenössisches Design mit alpiner Tradition. Sichtbar wird dies



Fotos: Yda Sol

durch den Einsatz von Materialien wie Rauriser Naturstein, grobem, handgehobeltem Altholz, sichtbarem Dachgebälk, Zirbenholz in den Schlafräumen und die Verwendung von Lehmputz und schwarzem Stahl, die mit Echtleder und Lodenstoffen harmonisieren.

Wunschlos glücklich

In den SENHOOG Luxury Holiday Homes Leogang bleiben keine Wünsche offen. Der Rundumservice beginnt bei der Buchung durch die Inhaber, geht weiter über die Betreuung eines persönlichen Gastgebers während des Aufenthaltes und reicht bis hin zu verschiedenen Inklusivleistungen vor Ort. Dazu zählen unter anderem der Gourmetfrühstücksservice im Chalet, der unbegrenzte, freie Verzehr von Nespresso-Kaffee, Ronnefeldt-Tee, Softgetränken und Bier sowie einer Flasche Wein pro Tag aus dem gut bestückten Weinklimaschrank, kostenloser E-Mountain-Bike-Verleih, Holz für den Kamin, kostenfreies WLAN, eine Spiele- und Büchersammlung für Mußestunden sowie eine Samina-Kissenbar für den perfekten Schlaf. Wer mit Kind und Kegel anreist, profitiert vom unter anderem bereits vorhandenen Kinderbett, Buggy und Babyphone. Auch Vierbeiner sind willkommen und werden mit einem Hunde-Wohlfühlpaket samt Bettchen, Napf, Bürsten und weiterem verwöhnt.



Für den fahrbaren Untersatz stehen ein privater Garagenplatz und eine E-Ladestation bereit. Wer mit dem Zug anreist, profitiert vom kostenlosen Shuttleservice vom Bahnhof Leogang oder Saalfelden. Die bereit gestellte kostenfreie „Saalfelden Leogang Card“ ermöglicht die freie Nutzung verschiedener Bergbahnen, die Teilnahme an Aktivitäten sowie Schwimmbad- und Museumsbesuche. Weitere Wohlfühlleistungen sind jederzeit buchbar. Darunter ein Privatkoch für den besonderen Abend, ein Babysitter-Service, ein privater Bergführer oder Skilehrer, ein Heli-Shuttle ins Chalet oder Massagen im privaten Wellnessbereich.

www.senhoog.com





Die neuen Wald-Platzerl „WaldSPA“ vom Fischerwirt in Faistenau.



Chalet-Angebote liegen im Trend

Die Einschränkungen als Folge der Covid-19-Pandemie erzeugen in der Gesellschaft eine Reihe privater und auch geschäftlicher Trendwechsel. Diesen müssen sich vor allem Beherbergungsbetriebe in ihrer Rolle als Begegnungszone anpassen.

Autor: Thomas Reisenzahn

In der aktuellen Situation liegen unbeschwerter Familienurlaube in Chalets und vergleichbaren Beherbergungsformen mehr im Trend denn je. Außerdem werden Urlaubsreisen in die Natur mit viel frischer Luft und kurzer Anreise nach Ansicht der Prodingen Beratungsgruppe noch weiter in den Vordergrund

rücken. Immer mehr Menschen suchen in ihrer Freizeit den Kontakt zu Natur und Landschaft, um ihre innere Balance zu finden. Das Thema Wald und Natur gewinnt immer mehr an Zustimmung, vor allem in Zeiten, in denen man bewusst Menschenansammlungen ausweicht und der Stadt entflieht. Natur und Landschaft werden ganz bewusst als Rückzugs- und Abenteuerraum wahrgenommen und gesucht, wodurch sie zu wichtigen Wettbewerbsvorteilen werden.

Die Waldchalets befinden sich hinter dem Hauptgebäude.



Wertewandel

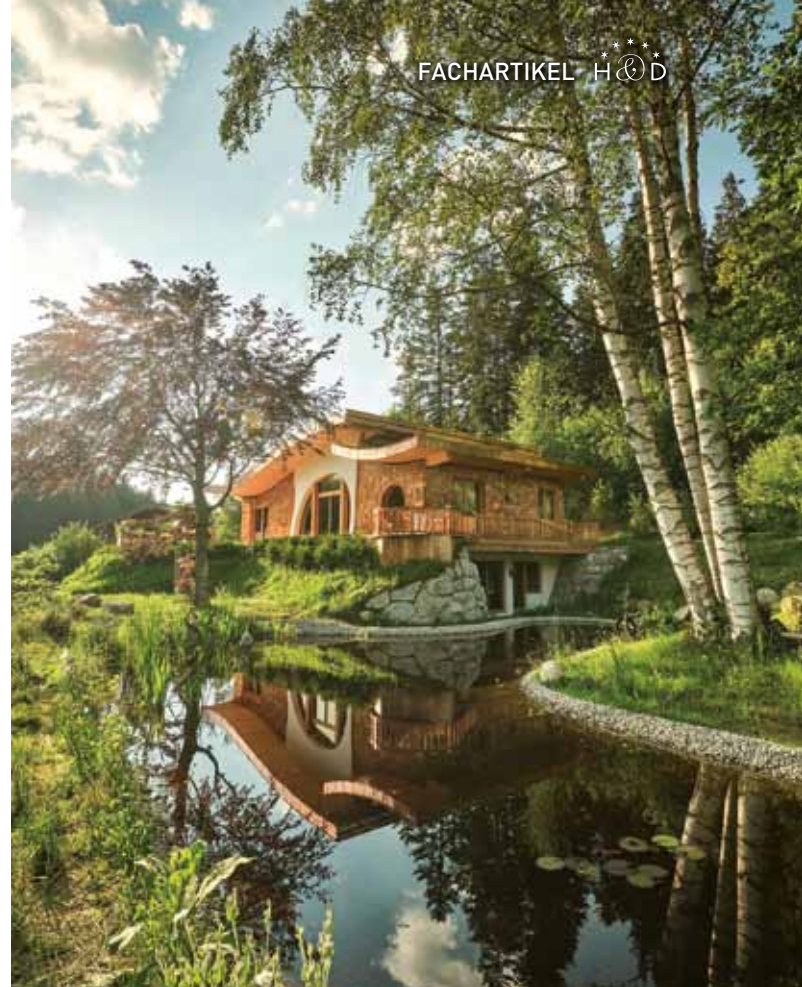
Dem gestiegenen Sicherheitsbedürfnis der Gäste werden alternative Beherbergungsformen wie Chalet-Konzepte, Serviced Apartments mit abgrenzbarem Wohnbereich oder Ferienwohnungen weithin gerecht. Auch hat die Covid-19-Pandemie zu einer nachhaltigen Veränderung der Arbeitswelt geführt. Auch „long-stay“-Konzepte sollten stärker als bisher bei der Planung neuer Projekte berücksichtigt werden. Wenn man nach Harald Kunstowny geht, erscheint es auch besonders wichtig, Konzeptionen wie Chaletdörfer – aber auch Beherbergungsbetriebe generell – aus ganzheitlicher Sicht zu planen. Themen wie Geokultur, Geomantie oder auch das altbekannte Feng-Shui sollten mit eingebaut und Kraftplätze geschaffen werden.

Chalet Kitzbühel von Harald Kunstowny

Gerade in Zeiten einer zunehmend verpflichtenden „always-on“-Mentalität wird der Wunsch nach totaler natürlicher Verbundenheit immer größer. Gerade dann ist es Menschen wichtig, ihr Verlangen nach einem gesunden Leben zu stillen. Die ganzheitliche Sicht von Kunstowny hilft, einen Platz dafür zu schaffen.

Für Hotelbetriebe, die über ausreichend Grund und Infrastruktur verfügen, sind Chalets eine ideale Angebotsergänzung. Der Vorteil eines Chalets gegenüber einem regulären Hotel liegt für viele Gäste auf der Hand: Es bietet Privatsphäre und ein Gefühl der Zusammengehörigkeit. Dies entspricht dem Trend zum sogenannten „Cocooning“ – dem Wunsch, sich vermehrt in das häusliche Privatleben zurückzuziehen, ohne auf den Komfort und den Service eines Hotels zu verzichten. So ist zum Beispiel der Besuch eines Privatkochs direkt im Chalet möglich. Es wird tägliche Reinigung angeboten, E-Golfcarts bringen den Gast zum Chalet und Mitarbeiter füllen den Kühlschrank und machen Feuer im Kamin. Mittlerweile existieren allein in Österreich, das bei diesem Trend alpenweit führend ist, rund vier Dutzend Almhüttendörfer.

Grundsätzlich basiert das Konzept von Chalet-Häusern auf einer Reduzierung dienstleistungsintensiver Bereiche, mit dem Fokus auf alpine Wohnatmosphäre und individuell nutzbare Räume. Im Rahmen der Konzeptvielfalt variieren der Grad der Serviceleistungen und die Größe der Wohnflächen stark. Die Chalets sind eine Mischform aus Hotel, Wohnung und Serviced Apartments. Es ist aber auch festzustellen, dass eine behutsam gewählte Anzahl von Chalet-Einheiten und ein durchdachtes Angebotskonzept (hinsichtlich Design, Dienstleistung, Servicewegen etc.) einen enormen Einfluss auf den Erfolg einer Neuentwicklung haben. Chalet-Konzeptionen, bei denen die Einheiten von einem Hotelbetrieb bewirtschaftet werden (und sich meist in unmittelbarer Nähe zum Hotel befinden), zeichnen sich durch außergewöhnliche Betriebsergebnisse aus. Harald Kunstowny



Chalet Kitzbühel von Harald Kunstowny

beschäftigt sich seit 30 Jahren intensiv mit den Themen Geokultur, Feng-Shui und Geomantie. Chalet-Konzeptionen unterstützt er durch das Schaffen von Kraftplätzen. Die Ausarbeitung eines organischen Designs bedeutet nicht nur, mehr Sorge aufzuwenden, damit das Chalet mit seinem Standort harmoniert, sondern auch mit unterschiedlichen Gestalten, Formen und Materialien zu experimentieren. Wenn man einige sanfte Winkel und Kurven einbezieht, verleiht dies dem Inneren oder Äußeren des Chalets bereits ein fließendes und natürlicheres Erscheinungsbild.

www.haraldkunstowny.com

Waldsaunen vom Fischerwirt



© Fischerwirt Natur.WaldSPA

Harald Kunstowny



© Michael Liebert

Prodinger Tourismusberatung | Thomas Reisen Zahn, t.reisen Zahn@prodinger.at



Hilton Vienna Park erstrahlt in neuem Glanz

Österreichs größtes Hotel rüstet sich für die Rückkehr des Tourismus. Einzigartige Architektur und weitreichende Innovationen präsentieren die Gastfreundschaft der Zukunft.



Nach 18 Monaten Renovierung im laufenden Betrieb eröffnete Europas größtes innerstädtisches Meeting- und Event-Hotel, das Hilton Vienna Park, Mitte Oktober 2020. In den letzten Monaten wurden sämtliche Gästezimmer, Restaurants, Bars und Veranstaltungsräume komplett erneuert, um neue Standards am Wiener Hotelmarkt zu setzen.

„45 Jahre nach der Eröffnung des ersten Hilton Hotels in Österreich setzen wir mit dem Hilton Vienna Park einen neuen Standard für Gastfreundschaft in Wien, der den Tourismus in der Stadt beflügeln wird. Das neue Hilton Vienna Park schafft eine Verbindung zwischen der weltoffenen Kulturstadt Wien und internationalen Gästen“, sagt Norbert B. Lessing, Area General Manager von Hilton Hotels & Resorts.

„Das neue Hilton Vienna Park verschreibt sich seinem Leitgedanken ‚A Passion To Care‘: Wir kümmern uns mit Leidenschaft und Freude nicht nur um unsere Gäste, sondern übernehmen Verantwortung für unser Team, die Umwelt, die Gesellschaft und den Tourismusstandort Wien“, betont Hotel Manager Ronald Diesenreiter.



Größer und noch besser

„Die Erweiterung und das erfolgreiche Refurbishment ist in vielerlei Hinsicht ein Meilenstein, mit dem wir ein neues Kapitel in der Erfolgsgeschichte des Hilton Vienna Park aufschlagen. Durch die Erhöhung der Kapazität auf mehr als 600 Zimmer setzen wir am Wiener Kongressstandort einen starken Impuls und garantieren einen nachhaltigen lokalen Mehrwert“, unterstreicht Michael Klement, CEO von Investor United Benefits. Die vollständige Umgestaltung und Erweiterung während des laufenden Betriebs war eine Herausforderung, die durch das professionelle und zielgerichtete Agieren aller Beteiligten mit Bravour gelungen ist.

Die Zukunft der Gastfreundschaft

Das neue Designkonzept des Hotels, das vom führenden Londoner Luxus-Inneneinrichtungsstudio Goddard Littlefair entworfen wurde, ist von der Pracht des Wiener Klassizismus inspiriert und spiegelt die unaufdringliche Eleganz der Stadt wieder.

Zusätzlich zur umfassenden Renovierung wurde das Haus um 78 zusätzliche Gästezimmer und Suiten im 15. Stock erweitert, womit nunmehr 663 statt 579 großzügig designte Zimmer auf Gäste aus der ganzen Welt warten. Alle neuen Zimmer bieten einen ansprechenden Panoramablick auf den Wienfluss und den historischen Stadtpark. Sämtliche Zimmer sind mit dem modernen Digital Key am Smartphone zugänglich.

Die 3.500 Quadratmeter große Veranstaltungsfläche sowie die Fitness- und Businesszentren des Hotels wurden ebenfalls komplett neu gestaltet.

Lokale Designsprache

Das „Lenz“, ein Restaurant für geselliges Beisammensein, das österreichische Klassiker und zeitgenössische Gerichte serviert und das Beste der Wiener Küche zelebriert, bietet tagsüber ein vielfältiges Frühstücks- und Lounge-Angebot, bevor es sich abends

in ein Fine-Dining-Restaurant mit gemütlichen Logen und einer offenen Küche verwandelt. Das neue Wiener Café- und Bar-Konzept „Selleny's“ lässt den Tag nahtlos in die Nacht übergehen. Auf der Karte stehen leichte und gesunde Gerichte sowie trendige Bowls, die mit biologischen und nachhaltigen Zutaten aus der Region zubereitet werden. Um den Gästen ein besseres Gefühl für die Stadt und ihre Kultur zu vermitteln, wurden Designdetails wie Barhocker im Otto-Wagner-Stil, theatralische Verzierungen und Polsterungen, die von Josef Hoffmann inspiriert sind, sowie vergoldete Glasschirme mit Designs, die an Gustav Klimt erinnern, integriert. „Der Gesamtentwurf spricht die lokale Designsprache. Energie und Dynamik in den öffentlichen Räumen sind eine Einladung an die Wiener und werden internationalen Gästen als unvergesslicher Eindruck in Erinnerung bleiben. Die Zimmer und Suiten folgen dem Stil der Wiener Sezession und schaffen mit ruhigen Farben und Texturen eine ansprechende Wohlfühlatmosphäre“, kommentiert Martin Goddard, Direktor von Goddard Littlefair.

Als erstes Hotel in Zentraleuropa führt das Hilton Vienna Park „Five Feet To Fitness Rooms“ ein. Das innovative Sport- und Wellnesskonzept bringt über elf verschiedene Fitnessgeräte in das eigene Hotelzimmer. Die neue Zimmerkategorie macht es für Sportbegeisterte und Fitnessfans, die lieber im privaten Umfeld trainieren, bequemer denn je, ihren Aufenthalt mit dem täglichen Work-out zu verbinden.

Fazit

Eine gelungene Neuinterpretation eines der bekanntesten Stadthotels in Wien. Trotz der Internationalität der Kette sieht und spürt der Gast, in welcher Stadt er sich befindet. Besonders die innovativen Ideen rund um die Umwelt, aber auch die neue Gastrolinie überzeugen. Ein durchdachtes Konzept, das sicher bei den internationalen Gästen, aber auch bei den Wienern ankommen wird. 



Baubeginn für Hotelprojekt und Wohnen im Schlossquartier

Esterhazy setzt wirtschaftliche Impulse für Eisenstadt. Im Schlossquartier entstehen vier Wohnhäuser mit insgesamt 60 Wohnungen, Büros auf einer Gesamtfläche von 3.000 m² und ein 120-Zimmer-Hotel im gehobenen 4-Stern-Superior-Bereich. Das Bauvorhaben kann trotz der Corona-Pandemie durchgeführt werden.



Modernes Wohnen und Arbeiten in zentraler Lage, in direkter Nachbarschaft zum Schloss Esterházy und mit Blick ins malerische Wulkatal wird ab dem Frühsommer 2022 im Herzen der Landeshauptstadt möglich sein. Mit dem Ankauf der ehemaligen Gebietskrankenkasse setzte Esterhazy einen ersten Schritt in Richtung Ausweitung des Schlossquartiers. Auf dem Areal entsteht ein multifunktionaler Gebäudekomplex, der ein Hotel sowie Eigentumswohnungen und Büroräumlichkeiten beherbergen wird. Nach der Baustelleneinrichtung erfolgt nun ein fließender Übergang hin zum Baubeginn. „Wir freuen uns, dass trotz dieser schwierigen und zugleich herausfordernden Zeit der Bau gestartet werden kann, sodass die



Fertigstellung des Gesamtprojektes bis zum zweiten Quartal 2022 erfolgt. Es handelt sich dabei um eines der größten Bauvorhaben der letzten Jahrzehnte in Eisenstadt. Die geplanten Kosten belaufen sich auf 55 Millionen Euro“, so Jürgen Narath, Leiter Immobilien bei Esterhazy. Für die Planung des Gebäudekomplexes zeichnet das Architekturbüro Hohensinn verantwortlich. BWM Architekten verantworten das Interior Design des Hotelprojektes.

Zahlen, Daten, Fakten

Fertigstellung des Gesamtprojekts:
Sommer 2022

- Hotel:

4-Stern-Superior-Bereich

120 Zimmer

Rooftop-Bar

Konferenzzentrum

Restaurant

Fitness- und Spa-Bereich

- Büros:

3.000 m² Bürofläche

Moderne, hochwertige und zeitgemäße Ausstattungsqualität

Flexibilität in der Grundrissgestaltung

- Wohnen:

60 freifinanzierte Eigentumswohnungen

Aufgeteilt auf vier Wohnhäuser

Bezugsfertig ab 2. Quartal 2022

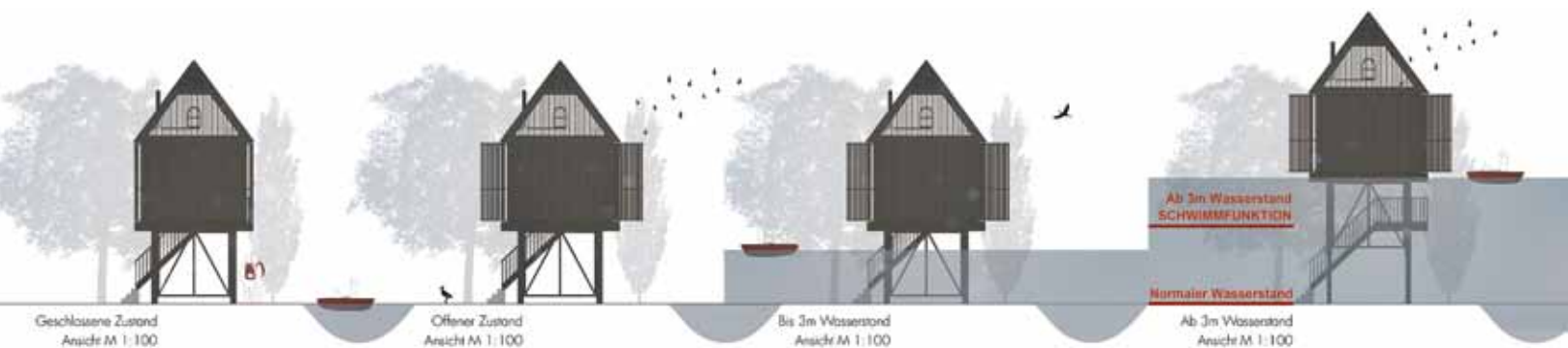
schlossquartier.at | schlossquartier.at/hotel

Innenstadtbelebung durch Esterhazy

2016 erwarb das Unternehmen die ehemalige Gebietskrankenkasse. Nach einer ersten Planungsphase wurde im vierten Quartal 2019 mit dem Innenabriss in den vorderen Gebäuden begonnen. Anfang 2020 folgte die Abtragung der Gebäudehülle. Mit diesem Projekt leistet Esterhazy einen weiteren wichtigen Beitrag zum Tourismus und damit zur Wertschöpfung der Region. Auch erfährt die burgenländische Landeshauptstadt, vor allem das Schlossquartier mit den bestehenden Gastronomiebetrieben Selektion Vinothek Burgenland, Restaurant Henrici und Café Maskaron sowie der Markthalle Kulinarium Burgenland, der Schloss Boutique und dem Atelier der Meisterfloristin Eva Steiger einen weiteren wirtschaftlichen Impuls. Bei der Planung wurde genauestens darauf geachtet, dass sich der multifunktionale Gebäudekomplex behutsam in das historische Ensemble des Schlossquartiers mit Schloss Esterházy, Nationalbank und Stallungen einfügt. Esterhazy kommt mit diesem Projekt nicht nur dem Wunsch vieler Gäste nach einem hochwertigen Hotel in Eisenstadt nach, sondern trägt mit der Schaffung von stadtnahem Wohnraum auch zur Belebung der Innenstadt bei. Die Gäste, Bewohner und Arbeitnehmer in den Gebäuden werden die Nähe zur historischen Altstadt und zum Schlossquartier mit seinem vielfältigen Angebot schätzen.

Erweiterung des Eisenstädter Beherbergungsangebots

Eisenstadt verzeichnet über Jahre hinweg eine starke Zunahme an Besuchern und Nächtigungen. Mit dem Bau des Hotels im gehobenen 4-Stern-Superior-Bereich wird der Nachfrage nach einem größeren Hotelangebot nachgekommen. Als Anbieter von vielfältigen Kulturveranstaltungen – von klassischen Konzerten in den historischen Räumlichkeiten des Schlosses Esterházy bis hin zu großen Festivals im Schlosspark oder Opern und Konzerten im Steinbruch St. Margarethen – sieht Esterhazy selbst die Chance zur Nutzung von zahlreichen Synergien.



Neue Perspektiven

Eine Masterarbeit für Innenarchitektur & visuelle Kommunikation der New Design University in St. Pölten.

Univ.-Prof. (NDU) Mag. Arch. Christian Prasser

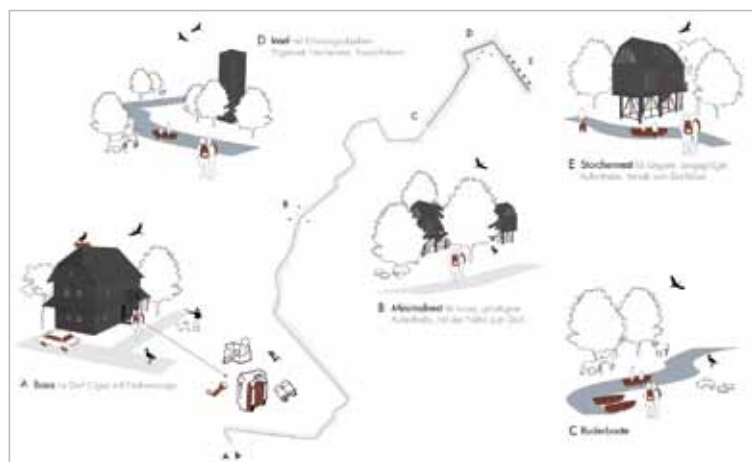
Das Storchennest ist eine Masterarbeit für die touristische Nutzung der Auenlandschaft des Naturparks Lonjsko Polje in Kroatien von Andrea Majstorovic. Durch die Gestaltung einer Ferien- und Erholungsdestination sollen neue Perspektiven in einem touristisch schwach erschlossenen Gebiet entwickelt werden. Die Identität der traditionellen Dörfer sowie der artenreichen Tier- und Pflanzenwelt wird bewusst in die Gestaltung einbezogen.



Der Weg ist Teil der Reise

Schmale holprige Straßen führen durch die traditionellen Dörfer entlang der Save zur Ferien- und Erholungsdestination Storchennest. Das Gefühl, angekommen zu sein, entwickelt sich spätestens, nachdem die vielen Storchennester auf den Dächern der Holzhäuser nicht mehr zu übersehen sind. Empfangen in der Basis im Dorf Čigoć von lokalen Mitarbeitern und gerüstet mit einer Karte und Lebensmittel kann die abenteuerliche Reise zur Unterkunft beginnen. Die Karte zeigt den Pfad, der zu den unterschiedlichen Stationen führt, und erläutert die verschiedenen

Fortbewegungsmöglichkeiten. Der Pfad leitet den Besucher und versucht diesen auf den vorgegebenen Wegen zu halten, gleichzeitig werden dem Besucher Sicherheit und Orientierung im Naturpark vermittelt. In den trockenen Monaten kann der erste Teil der Strecke, entweder zu Fuß oder mit dem Fahrrad zurückgelegt werden. An Hochwassertagen beginnt die Reise mit dem Ruderboot. Bereits nach kurzer Zeit blitzen die Minimalnester zwischen den Baumkronen hervor, die für kurze günstigere Aufenthalte in der Nähe zum Dorf geplant wurden. Wird dem Pfad weiter gefolgt, erreicht der Besucher eine Stelle, von der aus das Abenteuer auch außerhalb der Hochwassertage mit einem Ruderboot fortgesetzt wird. Bei der Mündung in den Fluss Nova Lonja wird die Insel mit den Erholungsobjekten erreicht. Am Ende des Pfades, entlang des Flusses erreicht man die Luxusnester.



Die Baukörper

Sie sind angelehnt an die traditionellen Holzhäuser im Posavina-Stil. Die Hauptmerkmale der Holzhäuser, wie das Schutzdach, die klassische Walmdachform, das dunkle Erscheinungsbild und die unterschiedliche Verfärbung der Dachschildeln, werden dabei neu interpretiert und in zeitgemäßen Lifestyle übersetzt. Dabei gewinnt die Kombination des beheizten Aufenthaltsraumes mit einem kalten Außenbereich bewusst an Bedeutung. Als Kontrast zum dunklen Erscheinungsbild der Außenfassade aus

regionaler Eiche ist der Innenraum in hellem Eschenholz ausgeführt. Die Wahl der Farbakzente im Innenraum fiel angelehnt an Trachtenmuster auf Rot und Schwarz, zusätzlich ergänzt die Natur die Farbauswahl mit einem satten Grün als Farbe sowohl im Innen- als auch im Außenraum. Inspiration für den Innenraum ist das traditionelle Handwerk mit seinen Schnitz- und Trachtenmustern.

Ein Spiel mit dem Wasserstand ermöglicht es, das Hochwasser als Erlebnis zu inszenieren. Das Fischernest ist erst ab einem bestimmten Wasserstand nutzbar. Das Minimalnest wird überflutet. Die Yogaplattform und die Storchennester schwimmen bei einem Wasserstand von drei Metern auf und wandern mit dem Wasserspiegel mit. Der Aussichtsturm ist von unterschiedlichen Wasserständen betretbar.



Ein Mehrwert für die Region

Der Naturpark ist zudem geprägt durch die Tier- und Pflanzenwelt. Er beherbergt Tierarten, die sonst kaum in Europa anzutreffen sind. Diese Qualitäten wurden bisher im Naturpark, der geprägt ist durch seine weitläufige Auenlandschaft, noch nicht touristisch vermarktet. Die Folgen sind ein geringer Lebensstandard, fehlende Perspektiven für die Bewohner des Naturparks und damit eine enorme Landflucht. Der Naturpark ist bedroht durch Verwahrlosung und Zerstörung der Naturparkflächen und des kulturellen Erbes der traditionellen Dörfer. Die geplante Erholungsdestination, ausgerichtet auf sanften



Tourismus, ist ein Beitrag dazu, dem Mangel an Arbeitsplätzen und Perspektiven in der Region entgegenzuwirken. Die Umsetzung soll durch regionale Handwerker und Produzenten erfolgen, die Organisation und der Betrieb wird durch ein Team von Mitarbeitern, die Vorort wohnen und das kulturelle Erbe weiterleben, gewährleistet. Zusätzlich werden in der Basis von Ortsansässigen Freizeitaktivitäten angeboten und regionale Produkte der Dorfbewohner in einem Greissler vertrieben.

MA Innenarchitektur & visuelle Kommunikation

Abschluss: Master of Arts (MA)

Studiendauer: 4 Semester

Organisationsform: Vollzeitstudium, geblockt (Mi. bis Fr.)

Studienumfang:

96 Semesterstunden bzw. 120 ECTS-Punkte

Studiengangsleiterin: Univ. Prof. (NDU) Mag. Arch. Christine Schwaiger

BetreuerIn: Christa Stürzlinger und Christine Schwaiger, Josef Perndl, Christian Prasser

Die New Design University präsentiert die besten Abschluss- und Projektarbeiten des akademischen Jahres 2019/20 – in Form einer virtuellen Ausstellung unter www.best-of-ndu.at



Inspirationen für das Fest

Perfekte Inszenierung an kalten Wintertagen und in der festlichen Zeit sorgen für stimmungsvolle Momente.

Etwas wahrhaft Rares zum Genießen

The Balvenie verkündet die Markteinführung von The Balvenie Fifty: Marriage 0614, dem dritten Whisky einer gefeierten Serie einzigartiger Kreationen von außergewöhnlicher Qualität, deren Herstellung ein halbes Jahrhundert in Anspruch nahm.

Die Abfüllung besteht aus überaus raren Whiskys aus amerikanischen und europäischen Eichenfässern, die 50 Jahre oder länger lagerten und von Malt Master David Stewart MBE aus den kostbarsten Beständen der Destillerie The Balvenie mit größter Sorgfalt ausgewählt wurden. Ein Whisky, dem 50 Jahre oder mehr zugestanden werden, um zu seinem vollkommenen Ausdruck zu finden, kann hinsichtlich Geschmack, Stärke und Tiefe große Veränderungen durchlaufen, weshalb eine so lange Lagerung eine schwierig zu meisternde Kunst ist, die selten praktiziert wird. The Balvenie Fifty: Marriage 0614 wird aus den fünf Fässern gewonnen, die bereits bei der 2019 auf den Markt gekommenen Marriage 0197 Verwendung fanden. Zusätzlich wurden Whiskys aus noch zwei neuen Fässern hinzugefügt.

Gehaltvoll und tiefgründig

Das Ergebnis, abgefüllt mit 46 Vol.-%, ist gehaltvoll und tiefgründig in der Nase, zeigt Anklänge von dunklen Gewürzen und Früchtekuchen, wobei durchgängig die süßeren Aromen getrockneter Früchte präsent sind und im Nachklang würziger

David Stewart MBE



Ingwer dominiert. Dieser Whisky ist intensiv und üppig am Gaumen. Einer Andeutung von Bitterschokolade folgt eine ausgeprägte Würzigkeit, ausbalanciert mit der Süße von Honig und gut integrierten Eichentanninen. Das Finish gibt sich aromatisch, vollmundig und offenbart süße eichige Gewürznoten.

David Stewart MBE kommentiert die Markteinführung von Marriage 0614 wie folgt: „Es ist eine Ehre, einen so seltenen und individuellen Whisky mit anderen zu teilen. Für seine Kreation griffen wir auf die ältesten und kostbarsten Bestände der Destillerie zurück. Die Arbeit mit so vielfältigen Whiskys mit all ihren verschiedenen Qualitäten und Unterschieden hinsichtlich Reife und Alkoholgehalt ist zweifelsohne eine der erfreulichsten und herausforderndsten Aspekte meiner Rolle als Malt Master von The Balvenie. Obwohl Marriage 0614 zum Teil aus denselben fünf Fässern hergestellt wurde wie unsere vorjährige Release Marriage 0197, haben die zwei neuen Fässer dem Produkt eine neue Dimension hinzugefügt.“

Jede Flasche The Balvenie Fifty: Marriage 0614 wird in einer wunderschönen Holzbox präsentiert, die aus Ulmenholz hergestellt wurde. Die Präsentation beinhaltet auch ein vergoldetes Zertifikat sowie einen Bottle-Glorifier, auf dem die Degustationsnotizen zu jedem einzelnen Fass sowie geschmackliche Noten des finalen Blends beschrieben sind. Die Dekanter für Marriage 0614 wurden aus 100 % bleifreiem Kristall von Brodie Nairn und seinem Expertenteam des Studios Glasstorm in Tain, Schottland, mundgeblasen. Das individuelle Design des Glasdekanters ist eine elegante Neuinterpretation der klassischen Balvenie-Flaschenform, die ihrerseits die Silhouette der Kupfer-Stills in der Destillerie widerspiegelt.

www.thebalvenie.com

www.topspirit.at



Must-haves für die Festtage

Neue Abfüllung & neues Design

Die Destillerie Haider aus dem Waldviertel lässt ihr Jubiläumsjahr 2020 mit einem Paukenschlag ausklingen. Neben der neuen Abfüllung des Blended Malt Whisky J.H. zieht man zurecht – trotz Krisenjahr – zufrieden Bilanz und überrascht mit neuen Projekten und neuen Aufgaben. Der Blended Malt Whisky J.H. ist ein Masterblend aus ausgewählten Abfüllungen der Destillerie Haider. Er wurde als Familienprojekt anlässlich des 25-jährigen Bestehens von Monika und Johann Haider gemeinsam mit ihrer Tochter Jasmin Haider-Stadler kreiert.



Perfekter Single Malt

Glenmorangie ist ein renommierter Pionier der Kunst der zusätzlichen Reifung. Dieser Single Malt reifte zunächst 10 Jahre in alten Bourbonfässern und anschließend weitere zwei Jahre in Portwein- und Barriquefässern aus Portugal. Glenmorangie Quinta Ruban ist ein opulenter und samtiger 14 Jahre alter Highland-Whisky mit Aromen von Bitterorangen und dunkler Schokolade – ein perfekter Begleiter zu einem Weihnachtsdinner oder als Geschenk für FeinschmeckerInnen.

Whisky-Menü

Rauchig, torfig, intensiv – die Destillerie Laphroaig hat die außergewöhnliche Natur der Insel Islay meisterhaft in einer Essenz eingefangen. Laphroaig ist die perfekte Begleitung zu allen Festtagsmenüs des heurigen Winters und gibt dem Weihnachtskarpfen und der knusprigen Gänsekeule den letzten – und ganz besonderen – Schliff.



Das große Backen

Ohne Stroh Inländer Rum wäre Weihnachtsbäckerei nur der halbe Spaß. Heuer macht das große Keksbacken doppelt so viel Freude. Jede Stroh „80“ Flasche kommt ab sofort mit kultigem Keksstempel in Herz- oder Sternform. Die Freudebringer für Backfans kommen natürlich im klassischen Stroh-Orange. Damit steht dem kreativen Backvergnügen nichts mehr im Weg.

Neue Trends aus Japan

Der Premium Craft Gin ROKU präsentiert sich in einer wunderschönen Geschenkverpackung mit der Erklärung der japanischen Botanicals, die in Roku enthalten sind, und einem zum Stil der Flasche passenden sechseckigen Glas. In diesem Jahr kann man diesen Top-Gin zum ersten Mal als Geschenk-Edition unter den Weihnachtsbaum legen. Ein ideales Präsent für Gin-Fans, die Neues ausprobieren möchten.



Vermouth-Geschmack des 3. Jahrtausends

Um den Wachstumskurs voranzutreiben, hat das Traditionsunternehmen Burschik ab sofort die DESTILLERIE FRANZ BAUER als erfahrenen Vertriebspartner an seiner Seite. Burschik wurde im Jahr 1891 gegründet. Nun wurde die Marke neu belebt. Mitten in Wien werden in Handarbeit frische Naturkräuter extrahiert, ihre Mischung ist streng geheim, die Grundlage dafür ist das alte Familienrezept. Dort erfolgt auch die Marriage mit den vorbereiteten Grundweinen. In blitzenden Edeltanks reift die Mixtur in aller Ruhe aus.



GENUSS LÄSST BESONDERE MOMENTE ENTSTEHEN

Das Leben steckt voller Gelegenheiten, um mit besonderem Biergenuss anzustoßen. Jahr für Jahr überzeugt das Reininghaus Jahrgangspils mit den individuellen Aromen des Leutschacher Jahrgangshopfens. So einmalig wie der Anlass. So einzigartig wie der Moment!

WWW.JAHRGANGSPILS.AT



Eigenanbau – regional und nachhaltig



Regionale Edelbrände & Spirituosen aus der Destillerie Puchas



Haus- und Hofbrennerei Puchas



Juniorchef Marcel Puchas (links), Brennmeister Franz Simon

Regionalität und Nachhaltigkeit – ein Trend, der schon seit längerer Zeit existiert.

Diesem Wunsch folgt auch Hotelier Josef Puchas, der seit vielen Jahren das 4-Sterne-Thermenhotel PuchasPLUS im südlichen Stegersbach führt.

Regionale Produkte im Urlaub sind bei vielen Touristen schon fast ein Must-have. Gerade in Coronazeiten ist der Gedanke, Betriebe aus Österreich zu unterstützen, noch stärker gewachsen. „Für Hoteliers, Touristiker und Gastronomen eine große Chance“, erklärt Stegersbacher Tourismusobmann Richard Senninger. „Es ist schön zu sehen, dass der Wunsch nach Produkten aus der eigenen Region immer mehr wächst. Dabei sind besonders Lebensmittel aus eigener landwirtschaftlicher Erzeugung oder Manufakturen gefragt. Viele unserer Betriebe setzen bereits auf diesen Trend und bauen immer mehr auf die Zusammenarbeit mit lokalen Anbietern bzw. produzieren ihre eigenen Lebensmittel. Es freut mich, dass in Kukmirn ein weiterer regionaler Betrieb geschaffen wird, der die Wirtschaft der Region stärkt.“

Genusszentrum in Kukmirn

Bis zu zehn Millionen Euro will Hotelier Josef Puchas in das neue Genusszentrum in Kukmirn im Südburgenland investieren. „Im ersten Schritt haben wir die alte Brennerei Lagler modernisiert, das Sortiment ausgebaut und dem ganzen einen neuen Namen, ‚Destillerie Puchas‘, gegeben. Nächstes Vorhaben ist der Obstgarten mit einem Erlebnisheurigen und dem Genusszentrum, bis schließlich ein Hotelbetrieb mit Fokus auf Wellness und Gesundheit umgesetzt wird“, fasst Puchas zusammen, der ab sofort bei seinen Gästen mit Eigenanbau punkten möchte. Mit einer hoteleigenen Brennerei und einer neuen Produktvielfalt von 50 verschiedenen Edelbränden und Spirituosen, die alle nach gelebter Tradition und mittels modernster Verarbeitungsmethoden hergestellt werden, möchte man den Urlaubern etwas Besonderes bieten. „Dass regionale Produkte für den genussorientierten Kunden wichtig sind und viel Wert auf die Herkunft und Verarbeitung eines Produktes gelegt wird, ist uns schon lange bewusst. Mit der hauseigenen Destillerie können wir unseren Gästen nun auch erstmals eigenproduzierte Ware anbieten. Damit setzen wir einen weiteren Schritt in Sachen Regionalität und Nachhaltigkeit, auf die wir schon seit Anbeginn großen Wert legen“, zeigt sich der Hoteleigentümer stolz.

www.destillerie-puchas.at

Italienische Lebensfreude sprudelt jetzt auch in Rosé



Der Innovationstreiber am heimischen Schaumweinmarkt präsentiert den ersten „Kattus Prosecco Rosé DOC“. Ab 15. November 2020 ist das jüngste Produkt aus dem Wiener Traditionsunternehmen in Österreich erhältlich.

Einmal mehr ist Kattus Pionier am heimischen Schaumweinmarkt und bringt eine Innovation nach Österreich. Nachdem das Familienunternehmen mit der Einführung von Frizzante im Jahr 1992 den österreichischen Schaumweingenuss revolutionierte, steht nun die nächste Novität in den Startlöchern, die für Begeisterung unter Prosecco- und Rosé-Fans sorgen wird. Das italienische Landwirtschaftsministerium (Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali) hat, pünktlich zum Beginn der diesjährigen Ernte, den Prosecco Rosé DOC genehmigt. Damit gibt es erstmals offiziell Prosecco Rosé als herkunftskontrollierten Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (DOC). Die Chance hat das traditionstreiche österreichische Unternehmen gemeinsam mit seinen langjährigen Partnern in Italien sofort ergriffen und bringt ab 15. November 2020 den neuen Prosecco auf den Markt. „Innovation gehört zur über 160-jährigen Tradition unserer Familie“, meint Johannes Kattus und betont: „Die Beliebtheit von Rosé wächst weiter stark. Jetzt öffnet sich die Rosé-Welt auch für Prosecco-Fans. Wir sind sehr stolz, wieder Pionierarbeit in Österreich zu leisten!“

Waren für die Prosecco-Herstellung bisher nur Glera-Trauben sowie 15 Prozent einer anderen weißen Sorte erlaubt, öffnet die



neue italienische Verordnung nun neue Möglichkeiten. Kattus setzt für seinen Rosé Prosecco DOC (zwölf Gramm Dosage, elf Volumenprozent) auf einen Verschnitt aus Glera- und Pinot-Noir-Trauben (zwölf Prozent) aus der Region Treviso.

Die edle Ausstattung der Flasche mit metallischen Rosatönen und Elementen in Silber verspricht eleganten Trinkgenuss und italienische Lebensfreude mit jedem Schluck.

So schmeckt „Kattus Prosecco Rosé DOC“

Der Prosecco präsentiert sich in einem zarten, leuchtenden Roséton, einer lebhaften Perlage und anhaltender Schaumbildung. An der Nase zeigt er sich mit Aromen von guter Intensität, darunter Noten von weißen und roten Blumen, begleitet von fruchtigen Aromen wie Apfel, Birne und Anklängen von roten Früchten wie Erdbeere und Himbeere. Am Gaumen zeigt er sich frisch, angenehm und harmonisch. Die empfohlene Serviertemperatur liegt bei sechs bis sieben Grad Celsius. Der neue, edle Prosecco eignet sich hervorragend als Aperitif, zu Vorspeisen und ist ein idealer Begleiter zu leichten Fischgerichten. 

Gourmet-Spezialitäten

Immer mehr Top-Köche aus den Reihen der Jeunes Restaurateurs und Genießerhotels & -restaurants haben in diesem so speziellen Corona-Jahr Onlineshops für ihre hausgemachten Köstlichkeiten eingerichtet.

Energiegeladen wie er nun mal ist, hat 3-Hauben-Koch Lukas Kienbauer in Schärding nicht nur das Potpourri seiner kreativen Mitnahme-Spezialitäten erweitert, sondern gleich einen Webshop eröffnet: Dort findet man Gewürze und Saucen, wie seine legendäre Teriyaki-Sauce oder die Bio-Chilisauce ebenso wie Sirupe und Eingelegtes, etwa Ingwer, Gänseschnabel-Chili oder Salzzitronen. Wer sich nicht entscheiden kann, wählt die Geschenkboxen.

Für viele sind die Pralinen der Konditoren-Weltmeisterin und 2-fachen Patissière des Jahres, Eveline Wild vom Genießerhotel Der WILDe EDER, die vielleicht besten des Landes. Und wenn man sich ihre so fein ausbalancierten kleinen Köstlichkeiten auf der Zunge zergehen lässt, versteht man auch warum. Abgerundet wird das Sortiment mit handgefertigten Schokoladen, von der Trauben-Nuss-Milchschokolade über die knusprige, dunkle Orangen-Schokolade bis zur weißen Schokolade mit Yuzu.

Die Kochsaucen und Fonds aus dem Genießerhotel Landhaus Bacher haben Kultstatus. Ob Fisch, Kalb, Rind, Krustentier, Lamm, Wild oder Bauernente – alle sind ungemein aufwendig

Eveline Wild, Chocolatier und Hotel „Der WILDe EDER“



ohne Konservierungsmittel zubereitet und geben Gerichten das gewisse Extra im Geschmack. Darüber hinaus finden sich auf der Website individuell abgestimmte Essige, Senf, Speisen im Glas und natürlich Marmeladen und kaltgerührte Preiselbeeren.

Die Saucen, Essenzen und Pasten, die Lukas Nagl vom Genießer-Seehotel Das Traunsee gemeinsam mit Christine Brameshuber und Viktor Gruber entwickelt hat, verleihen jedem Gericht geschmackliche Intensität und eine gehörige Prise Extravaganz. Von der Sojasauce über Traunsee Garum (Fischsauce) oder trockenem Koji Reis als Grundlage für Misos aller Art bis hin zu hellem Miso aus österreichischem Soja und italienischem Bio-Reis. Eine wahre Fundgrube für Hobbyköche.

Restaurant Trippolt zum Bären



Handgemacht hat bei Andreas und Astrid Krainer im Genießerhotel Krainer gleich doppelte Bedeutung: Die Gastgeberin ist nicht nur eine hervorragende Köchin, sondern auch eine bemerkenswerte Tonkünstlerin. Nun gibt es zur Freude von Gästen und Fans ihre Schalen (Matcha, Müsli, Obst, Suppe, Salat) und Kaffeehäferl aus ihrem Tonstudio „TSAK“ auch zum Kauf. Dazu noch Gläser, Karaffen, Holzschuhlöffel sowie aus der Wald- und Heimatküche Hochprozentiges wie Maiwipferl, Lärcherl, Schwarze Nuss oder Kräuterbitter, dazu fruchtige Marmeladen und natürlich die feurig-steinischen Chilivariationen (Salz, Pesto) wie das Mürztaler Hochofenfeuer.

Rundum-Genuss

Im Weinhandelshaus Döllner können nicht nur spannende Weine, sondern auch kulinarische Überraschungspakete für jeden Anlass und jedes Budget geordert werden. Rund 70 Genusspackerl-Ideen laden zum Schenken ein. Hausgemachte Schmankerl aus der 4-Hauben-Küche von Andreas Döllner sowie Spezialitäten ausgewählter Produzenten werden stilvoll in Holz, Karton und anderen Verpackungen gehüllt.

Der Weinkeller im Kirchenwirt in Leogang, der seit 1326 besteht, ist die große Passion von Hans-Jörg Unterrainer und weil so viele Gäste immer wieder nachgefragt haben, kann man jetzt bei ihm per Mausclick edles aus der Wachau und je eine Ornellaia- bzw. Sassicaia-Vertikale sowie gereifte Solaia bestellen.

Lisl Wagner-Bacher, die Grande Dame der heimischen Küche



Döllner Adventjause im Karton – www.weinhandelshaus.at

Gemeinsam mit seiner Frau Silvia hat der Kärntner Spitzenkoch Josef Trippolt vom Restaurant Trippolt zum Bären einen erfrischend-leichten Wermut-Aperitif entwickelt, den es als Bärmut in coolem Design nun erstmals auch online zu kaufen gibt. Die Basis bildet österreichischer Qualitätswein. Das feinharmonische Aroma stammt ausschließlich von Extrakten ausgewählter Kräuter und Gewürze, verfeinert mit Wermut-Blättern aus dem Garten und für die erfrischenden Geschmacksnoten sorgen Bio-Zitrusfrüchte.

Spezialitäten aus der 4-Hauben-Griggeler Stuba des 5-Sterne-Superior Burg Vital Resorts in Oberlech gibt es nun auch online im vitalSHOP. Die Palette reicht von hochwertigen Ölen, Essig, Galactose, Erythritol, Xylose bis zu Buchweizenmüsli, verschiedensten Teesorten, Schokolade, diverse Salzsorten und Brotaufstrichen.

www.lukas-shop.at

eveline-wild.at/shop

www.lisls.at

www.luvifermente.eu

www.krainer-shop.at

shop.burgvitalresort.com

www.weinhandelshaus.at

www.hotelkirchenwirt.at/produkte

baermut.at

Unverwechselbarer Sektgenuss



Als traditionsreichste und größte Sektkellerei Österreichs blickt Schlumberger auf eine ereignisreiche und langjährige Unternehmensgeschichte zurück. Von den Anfängen als kleiner Familienbetrieb hin zur Ikone der österreichischen Sektkultur.



Seit jeher legt das Unternehmen dabei größten Wert auf Regionalität, heimische Wertschöpfung und Tradition. Die Spezialitäten von Schlumberger zeichnen sich durch höchste Qualität sowie ein frisches und animierendes Geschmacksprofil aus.

Gegründet wurde die Sektkellerei im Jahr 1842 von Pionier und Namensgeber Robert Alwin Schlumberger. Er brachte die Méthode Traditionnelle von der Champagne nach Österreich und prägte die österreichische Sektkultur damit maßgeblich. Bis heute erfolgt die Sektproduktion im Hause Schlumberger nach diesem aufwändigen Herstellverfahren. Die Méthode Traditionnelle ist anderen Verfahren dabei in vielerlei Hinsicht überlegen. So ist die Kohlensäure aufgrund der zumeist längeren Lagerzeit feiner und besser eingebunden. Außerdem bleibt der Sekt von Beginn bis zum Ende in derselben Flasche.

Austrian Sparkling

Unter „Austrian Sparkling“ trägt Schlumberger als Begründer der österreichischen Sektkultur und als Botschafter für österreichischen Sekt sein Qualitätsversprechen hinaus in die Welt. Die konstant hohe Schlumberger Qualität wächst bereits am Weinstock und basiert auf langjährigen Partnerschaften mit über 350 Winzerfamilien. Die Sektkellerei setzt auf sorgfältig ausgewählte Trauben, die zu 100 Prozent aus Österreich stammen – vorrangig aus dem niederösterreichischen Weinviertel sowie aus dem nördlichen Burgenland.

Zudem legt Schlumberger seit jeher größten Wert auf eine nachhaltige Vorgehensweise bei der Herstellung seiner Spezialitäten. So werden die notwendigen Rohstoffe ausschließlich aus Österreich bezogen. Die Transportwege werden dabei so kurz wie möglich gehalten.

Perfektes Genusserlebnis

Ein besonderes Augenmerk legt man bei Schlumberger auf die größtmögliche Bekömmlichkeit und Frische der Produkte. Seit knapp 50 Jahren hat es sich die Sektkellerei zur Aufgabe gemacht, histaminarme Sekte zu produzieren. Dazu verwendet die Sektkellerei eine eigens im Keller selektionierte Hefe und die Produkte durchlaufen eine besonders strenge Qualitätssicherung.

Für das unverwechselbare Genusserlebnis ist auch die Wahl des richtigen Glases ausschlaggebend. Schlumberger empfiehlt ein klassisches Weißweinglas, da qualitativ hochwertiger Schaumwein durch das Volumen an Ausdruckskraft gewinnt. Die ideale Trinktemperatur liegt übrigens bei 5 bis 7 °C für weißen und 6 bis 8 °C für Rosé Sekte. Für den perfekten Genuss ist auch die richtige Lagerung das Um und Auf. Sekt wird am besten lichtgeschützt, trocken, kühl und stehend aufbewahrt.

Prickelnde Weihnachten

Alle Jahre wieder sorgt die Sektkellerei in der Weihnachtszeit mit ihren Geschenkkideen für leuchtende Augen. Ob für die Eltern, die beste Freundin oder den Lieblingsnachbar, hier ist für jeden Geschmack garantiert etwas dabei.

Ein wahrer Klassiker ist der Schlumberger Sparkling Brut Klassik im goldenen Geschenkkarton. Die vollmundige Cuvée aus Chardonnay, Pinot Blanc und Welschriesling ist ein echter Blickfang unter dem Weihnachtsbaum. Der Sparkling eignet sich perfekt als Aperitif vor einem festlichen Menü.



Ein unwiderstehliches Duo ist die Schlumberger Sparkling Selection. Sie ist das ideale Geschenk für alle jene, die sich nicht entscheiden können. Die Sparkling Selection vereint in einer festlichen Packung nämlich gleich zwei Spezialitäten: Schlumberger Sparkling Brut Klassik und Rosé Brut Klassik. Die funkelnde Verpackung passt wunderbar zur bevorstehenden Festtagszeit und begeistert garantiert alle Sektliebhaberinnen und Sektliebhaber.

Eine kleine, feine Variation ausgewählter Schlumberger Sorten in der 0,2-Liter-Flasche vereint die Schlumberger Klassik Selection: Sparkling Brut Klassik, Rosé Brut Klassik und Grüner Veltliner versprechen gleich drei Geschmackserlebnisse. Die erlesene Box eignet sich hervorragend als kleine, festliche Aufmerksamkeit.

Diese und noch viele weitere Geschenkkideen sind im Schlumberger Onlineshop erhältlich: www.schlumberger.at/de/shop.





Hopfenbauer Gerald Pronegg gibt Einblick in die Seele des Bieres.

Österreichs Biertrinker sind Genießer

Verfolgt man den Weg des Bieres vom Korn bis zum Kunden in Österreich im aktuellen Bierkulturbericht überrascht es nicht, dass bei der Typisierung der österreichischen Biertrinker mehr als ein Drittel zu den Genießern zählen.

Die breit angelegte, repräsentative Studie zur österreichischen Bierkultur wurde im Jahr 2020 bereits zum 12. Mal vom Market Marktforschungsinstitut im Auftrag der Brau Union Österreich erstellt. Interessante Einblicke in die Produktionsschritte geben Personen aus der Branche in informativen Interviews und Reportagen sowie durch imposante Bilder.

Das Konsumverhalten der österreichischen Bevölkerung war im Umfragezeitraum März von Covid-19 noch nicht wesentlich beeinflusst. Nächstes Jahr steht ein spannender Vergleich bevor, ob die Pandemie das Verhalten der Österreicher nachdrücklich verändert hat. Vorerst zeigen sich kaum Unterschiede des Konsumverhaltens im Vergleich zum Vorjahr. Mehr als jeder zweite Österreicher (57 %) konsumiert regelmäßig, also zumindest mehrmals pro Monat, Bier. Während in der Generation 60 + mit 13 % die meisten täglichen Biertrinker vertreten sind, konsumiert ein Viertel der 18- bis 29-Jährigen sowie knapp ein Drittel der 30- bis 39-Jährigen mehrmals pro Woche Bier.

Gusto ohne Promille

Jeder Vierte greift bereits zu alkoholfreiem Bier, der Trendverlauf zeigt hier seit Jahren eine steigende Tendenz. Autofahren ist zwar nach wie vor das häufigste Trinkmotiv, der Gusto auf ein Bier, ohne dass man Alkohol trinken möchte, wird aber schon beinahe gleich oft auf die Frage geantwortet, warum man zu alkoholfreiem Bier greift.

Über die Studie

Die Studie wurde vom Market Marktforschungsinstitut unter 2.096 Österreichern ab 18 Jahren in Form von Telefon- und Online-Interviews im März 2020 durchgeführt.

Ergänzend zu diesen Ergebnissen wurden heuer daraus fünf Biertrinker-Typen ermittelt, die die unterschiedlichen Zugänge zu Bier aufzeigen: Genießer, neugieriger, preisbewusster, umweltbewusster und traditioneller Typ.

Der Bierkulturbericht zum Online schmökern unter: <https://www.brauunion.at/bierkultur/>

„Für nahezu jeden Österreicher ist Bier (sehr) wichtig für die österreichische Getränkemkultur (87 %), ebenso wichtig ist das Angebot regionaler Biere für die heimische Bierkultur (86 %). Dies zeigt, dass wir auf dem richtigen Weg sind, Österreich zum Land mit der besten Bierkultur Europas zu machen und im ganzen Land regionalen Genuss bieten. Der Trend zu alkoholfreiem Konsum bestätigt wiederum unsere Innovationsführerschaft, die wir noch weiter ausbauen werden“, so Klaus Schörghofer, Vorstandsvorsitzender der Brau Union Österreich.

Fünf Typen von Biertrinkern

Aus den Umfrageergebnissen der Studie wurden heuer zudem fünf Biertrinker-Typen ermittelt, in die die Österreicherinnen und Österreicher aufgrund ihrer unterschiedlichen Zugänge zu Bier eingeteilt wurden. Mehr als ein Drittel (38 %) der Österreicher sind Genießer, umweltbewusst (26 %) und preisbewusst (23 %) sind etwa je ein Viertel. Jeder zehnte Österreicher ist ein markentreuer Traditionalist, was den Bierkonsum angeht, und drei Prozent zählen hauptsächlich zu den neugierigen Probierern. Denn natürlich gibt es in dieser Einteilung Überschneidungen, aber Präferenzen, klare Unterschiede, aber auch Gemeinsamkeiten oder ähnliche Konsummuster werden durch die Typisierung deutlich.



© Brau Union Österreich / Philipp Schönmayer / ASA 12



Nachhaltigkeit und viel Geschmack

Jede Tasse **Nespresso** Kaffee wird bis 2022 CO₂-neutral und der erste **Nespresso** Professional Biokaffee PERU ORGANIC erobert den Markt.

Nespresso agiert bereits seit 2017 innerhalb seiner eigenen Geschäftsabläufe CO₂-neutral. Nun verpflichtet sich der Pionier für portionierten Kaffee zur vollständigen CO₂-Neutralität entlang seiner kompletten Lieferkette sowie des gesamten Produktlebenszyklus. Passend präsentiert **Nespresso** in der Professional Range den ersten biozertifizierten und ausschließlich aus peruanischen Bohnen hergestellte Kaffee PERU ORGANIC.

Nespresso verpflichtet sich dazu, bis 2022 jede Tasse **Nespresso** Kaffee CO₂-neutral zu machen – sowohl für 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.

Die angestrebte CO₂-Neutralität wird **Nespresso** bis 2022 durch drei Initiativen erreichen: die Reduktion von CO₂-Emissionen, also etwa das Streben nach 100 % erneuerbarer Energie in allen **Nespresso** Boutiquen oder die verstärkte Verwendung von recyceltem Kunststoff in **Nespresso** Maschinen sowie von recyceltem Aluminium und CO₂-armem Primäraluminium in Kaffee kapseln. Bei der zweiten Initiative, dem Pflanzen von Bäumen auf und um Kaffee farmen, von denen **Nespresso** seinen Kaffee bezieht, ist das Ziel, möglichst viel Kohlenstoff aus der Atmosphäre einzufangen und dank dem so entstehenden Schatten auch Qualität und Quantität der Kaffeeernte zu verbessern. Schließlich investiert **Nespresso** in Projekte zur Unterstützung der Erhaltung und Wiederherstellung von Wäldern sowie zur Umsetzung sauberer Energielösungen in landwirtschaftlichen Gemeinden. Hand in Hand mit den Bestrebungen von Nespresso geht auch die Erarbeitung neuer Kaffee linien, die dem Nachhaltigkeitsgedanken entsprechen.

Nespresso Professional präsentiert ersten Biokaffee

So wird die neue **Nespresso Professional** Origins Serie seit Kurzem durch den ersten biozertifizierten Kaffee PERU ORGANIC ergänzt. Mit dem Single-Origin-Kaffee aus Peru bedient **Nespresso Professional** die zunehmende Nachfrage nach

Biokaffee und bietet jenen KonsumentInnen ein zusätzliches Angebot, für die Bioprodukte einen wichtigen Teil ihres Lebensstils darstellen. „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, wodurch die hohe Nespresso Qualität gewährleistet werden kann“, so Wolfgang Eberhardt, Director Nespresso Professional bei Nespresso Österreich.

Kaffeegenuss für jeden Geschmack

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 aus subtropischem Klima des Hochlands und Luftfeuchtigkeit sorgt für die Qualität der besonderen Kaffeebohne. Um die komplexen Nuancen in einer Tasse zusammenzuführen, wird PERU ORGANIC in zwei Stufen geröstet. So ist es möglich, sowohl den samtigen Charakter als auch die exotischen Fruchtnoten ideal hervorzuheben.

Wolfgang Eberhardt,
Director Nespresso Professional bei Nespresso Österreich





Alles Bio? Alles Brooklyn!

Die Karten für das Erlebnis am Frühstücks- und Seminarbuffet sind neu gemischt: Die Postmix-Spezialisten von Grapos haben mit den Brooklyn BIO Säften ein Getränkesystem entwickelt, das 100 % Bio-Säfte in 100 % zertifizierter Bio-Qualität mit modernem und nachhaltigen Offenausschank verbindet – das ist europaweit einzigartig.

„Die Gäste wünschen sich Topqualität, nicht nur in Geschmack und Inhaltsstoffen, sondern auch in der Präsentation. Wenn die Getränke auch noch vegan sind, ist das von Vorteil und je fruchtiger desto besser. Immer wichtiger wird auch das Angebot von Bio-Getränken oder Bio-Säften und ein Nachhaltigkeitsnachweis“, erklärt Grapos-Geschäftsführer KR Wolfgang Zmugg, wenn er von seiner Inspiration für die Brooklyn Bio Säfte spricht. Grapos verbindet mit dieser Vision Bio-Qualität und Nachhaltigkeit und bietet diese Eigenschaften im praktischen Offenausschank.

Pure Köstlichkeiten

Die vier köstlichen Sorten der Linie Brooklyn BIO Säfte kommen ganz ohne Zusatz- oder Konservierungsstoffe aus und schmecken sehr erfrischend. Gäste haben die Wahl zwischen den

Sorten Bio-Apfel, Bio-Orange, Bio-Karotte und Bio-Sauerkirsche. Die Beigabe eines Anteils Bio-Apfelsaft zu jeder Geschmacksrichtung verstärkt den Eigengeschmack der Früchte und gibt den Bio-Säften eine fruchtig-frische Balance. Alle Brooklyn BIO Säfte sind vegan und frei von Allergenen. Das Mischen der Getränke ist in jedem Verhältnis möglich – einen extra Energiekick im Getränk verleiht die Zugabe des Vitaminwassers, das mit den Vitaminen B3, B5, B6, B7 und B12 angereichert ist.

Beim Frühstück und in der Seminarpause können auch noch viele weitere Grapos-Getränke in Premiumqualität punkten: Zum Beispiel die Sortenvielfalt der Linie Brooklyn „Homemade Style“, die auch mit Bio-Getränken aufwartet. Diese Erfrischungen schmecken still und prickelnd herrlich. Auch die beliebten Frühstücksgetränke der Linie GrapiSun sind ein wahrer Renner, die Getränke bieten mit vielen Vitaminen einen perfekten Start in den Tag.

Die Brooklyn BIO & Vitaminbar

Längst vorbei sind die Zeiten, in der klinisch anmutende Geräte auf der Buffettoke stehen. Die Brooklyn BIO und Vitaminbar ist ein formschönes und modernes Ausschankgerät – sie sorgt immer für ein kühles und frisches Getränk. Durch verschiedene Anbauteile passt sich das System an die jeweiligen Bedürfnisse an. Besonders ansprechend sehen Kräuter und Obst-Töpfchen aus, die direkt an das Gerät angebracht werden. Verfeinert mit diesen Zutaten schmecken die Grapos-Getränke noch erfrischender.

Die Säfte werden als Konzentrat in Bag-in-Boxen geliefert und direkt im Ausschankgerät gekühlt und mit Wasser vermengt. Die Bag-in-Boxen sind mit einer Anschlussvorrichtung ausgestattet. Sie können bei der Lagerung praktisch übereinandergestapelt werden und müssen nicht extra gekühlt werden. Mit diesem System spart der Gastronom bis zu 44 % CO₂ und ungefähr 40 % an Energie bei der Getränke Kühlung.

Grapos setzt ganz auf nachhaltige Systeme: So sind zum Beispiel die Bag-in-Boxen zu 100 % recycelbar und auch die Produktionsmethoden und modernste Abfüllanlagen führen dazu, dass im Vergleich zu konventionellen Portionsflaschen die CO₂-Belastung sowie der ökologische Fußabdruck um 90 % kleiner ist. Das wurde von einer Studie der TU Graz bestätigt. Für diese besonderen Leistungen wurde Grapos 2019 die staatliche Auszeichnung des Österreichischen Staatswappens verliehen.

www.grapos.com



Genussmomente zum Löffeln

Der Darbo „Fruchtikus“ kehrt in zwei frisch-fruchtigen Wintersorten in die Kühlregale zurück. Die limitierten Geschmackssorten „Bratapfel-Zimt“ und „Waldbeere“ einfach pur löffeln und genießen oder weihnachtliche Fruchtdesserts rasch damit verfeinern. Zum Saisonstart sorgt Darbo für genussvolle Momente.

Die Welt der Brown Spirits

Um die bevorstehenden Feiertage und gemütlichen Abenden so genussvoll wie möglich zu gestalten, präsentiert WEIN & CO die besten Brown Spirits-Empfehlungen. Whisk(e)y, Rum, Grappa und Co. gehören zu den feinen Spirituosen, die jeden Anlass veredeln. Ob als Aperitif oder Digestif – die besonderen Tropfen sind ein perfekter Begleiter für gemeinsame Momente am Tisch.



Weihnachtstipps

Mit dem Grundig Handmixer HM 7680 und dem Stabmixer-Set BL 8680 liefert Grundig ideale Helfer für den Advents-Brunch oder das Weihnachtsessen, aber auch unter dem Weihnachtsbaum machen sie als Geschenke eine sehr gute Figur. Und vor allem eignen sie sich dazu, Lebensmittel, die nicht mehr ganz frisch und knackig sind, zu mixen und pürieren.



FESTLICHE GAUMENVERZAUBERUNG MIT WIBERG GEWÜRZEN

Festliche Tage, zu denen köstliche Speisen gereicht werden gibt es viele. Die beschaulichste Zeit, die mit ihren typischen Düften und Speisen Erinnerungen schafft, ist jedoch jene rund um Weihnachten. Dann wird der charakteristische Geschmack dieser Festtagszeit in den Töpfen und Pfannen der Küchen dieser Welt kredenzt, um damit die Gaumen der Menschen zu verwöhnen. Die Marke WIBERG ist seit langer Zeit Teil dieser Verzauberung und hat sowohl die besten Zutaten als auch vielseitige Neuprodukte im Gepäck.

TYPISCHER GESCHMACK MIT PLATZ FÜR KREATIVE IDEEN

Weihnachtliche Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts sind ohne die unverwechselbaren Geschmacksrichtungen kaum vorstellbar. Erst durch Zimt, Nelken, Sternanis und Co erhalten sie den gewünschten, charakteristischen Touch. Es muss aber nicht immer Althergebrachtes und strikt Traditionelles sein. Deshalb bittet WIBERG zum Tanz der Sinne und übernimmt gleichzeitig die Führung im Reigen der Gewürze. Wie wäre es mit einem Orangen-Zimt-Lachs mit Kürbis-Ingwer-Mousse und Vollkorncrostini als Vorspeise? Oder darf es ein festlicher Hirschrücken im Maronibrotmantel, Wacholder-Reh, Glühweinreduktion und Erbsen-Samosa sein? Die raffinierten Geschmackskombinationen aus Wildfleisch, Esskastanien, Sternanis und Co machen das WIBERG Rezept zu einem besonderen Erlebnis auf den Tellern. Als Dessert empfiehlt WIBERG einen Apfel-Marzipan-

Dominostein mit Gewürzzwetschke. Das feinsinnige Ensemble aus Piment, Nelken sowie der ausgewogenen WIBERG Lebkuchen Gewürzmischung machen die Nachspeise zu einem meisterhaften Gaumenschmaus.

NEU, LECKER UND VIELSEITIG

Wenn es darum geht, schnell und lecker eine weihnachtliche Nuance ins Dessert zu zaubern, ist die Marke WIBERG mit ihren Sortiments-Newcomern zur Stelle. Die Süßen Saucen Sweet & Spicy – Schoko & Kardamom und Sweet & Salty – Karamell & Ursalz sind aufgrund ihrer vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten die perfekten Begleiter für Desserts. In der praktischen und einfach zu dosierenden Quetschflasche eignen sie sich zum Finishen, Aufschäumen und Marinieren. Für etwa eine weihnachtliche Karamellmousse benötigt man lediglich ein Sahnesyphon, Sahne, die Süße Sauce Sweet & Salty – Karamell & Ursalz und die WIBERG Lebkuchen Gewürzmischung. Diese wohlschmeckende Mousse kann in unter einer Minute hergestellt werden und verleiht dem weihnachtlichen Dessert die richtige Geschmacksnote.

Wer zur Festtagszeit etwas kulinarisch Exklusives haben möchte, greift am besten zum WIBERG Exquisite Sortiment. Die Range umfasst einzigartige Gewürzmischungen für kreative Individualisten. Das Exquisite Azteken Gold ist eine Gewürzzubereitung mit Blattgold, Kakao und Vanille hat den besonderen weihnachtlichen Touch und verleiht mit einer angenehmen Chilischärfe das gewisse Extra. Die Gewürzmischung ist ideal für Desserts und pikante Gerichte.

Der Gewürzprofi WIBERG hat ein breites Sortiment an weihnachtlichen Gewürzen wie etwa Zimt, Sternanis, Nelken, Vanille und Co und vereinfacht Gastronomen das Finden von weihnachtlichen Rezepten mit der umfangreichen Rezeptdatenbank auf www.wiberg.eu/rezepte.



Hier geht's zum Rezept des Hirschrückens im Maronibrotmantel.

Orangen Zimt Lachs mit Kürbis-Ingwer-Mousse & Vollkorncrostini



Gepökeltes Tafelstück vom jungen Stier

Die Wiener Lebensmittelmanufaktur Hink besinnt sich eines traditionsreichen Jausenfleisches und bringt ein exklusives Corned Beef aus 100 % oberösterreichischem Rindfleisch auf den Markt.



Das Hink's Corned Beef – Serviervorschlag

Corned Beef hat eine lange Tradition bei Hink. Das „gepökelte Rindfleisch“ in der klassischen eckigen Dose war seit den 1960er-Jahren fixer Bestandteil des Sortiments, bis der Preisdruck zwanzig Jahre später zu groß wurde und Hink seinem Anspruch an hohe Qualität nicht mehr gerecht werden konnte. Die Kindheitserinnerung des heutigen Firmeninhabers Peter Spak an Corned Beef zu Hause war der Anlass, es in Topqualität neu aufleben zu lassen. „Es wird aus dem Tafelstück vom Fleckvieh-Jungstier von regionalen oberösterreichischen Bauern produziert. Die Tiere werden im Alter von zwölf bis siebzehn Monaten im Familienbetrieb Neuschwandtner geschlachtet. Fürs Rezept haben wir sehr viel ausprobiert und uns dann fürs Tafelstück entschieden. Es ist ähnlich dem Tafelspitz, nur noch geschmacksintensiver und ein bisschen grobfasriger. Die Zubereitung ist klassisch – bis auf unsere Pfeffermischung aus sechs verschiedenen Sorten, die dem Corned Beef einen besonders würzigen Touch gibt und von unserem Chefkoch Sascha Huber entwickelt wurde.“

Das Wiener Traditionsunternehmen

Die familiengeführte Pastetenmanufaktur Hink ist seit 1937 ein Begriff für Gourmets. 2007 übernahm die Familie Spak von Anton Hink, Sohn des gleichnamigen Firmengründers, den Betrieb, modernisierte ihn und läutete gemeinsam mit einem jungen Team die Renaissance der Pasteten ein. Seit 2008 wird das Unternehmen von Peter Spak geführt. Mit dem erfolgreichen Produktlaunch der „Jungen Saiblinge in kaltgepresstem Rapsöl“ in Kooperation mit Eishken Estate, Ölmühle Fandler und Salinen Austria im Jahr 2018 griff Hink nach dem Motto „Innovation trifft Tradition“ den Trend der Qualitätssardinen in der Dose auf. Das neue Corned Beef fügt sich in diese Reihe traditioneller Konserven in Neuauflage ein – und initiiert damit möglicherweise wieder einen neuen Trend.

www.hink.at

Peter Spak, Geschäftsführer Hink: „In diesen schwierigen Zeiten auf österreichische Qualitätsprodukte zurückzugreifen, stärkt die österreichische Wirtschaft und schützt Arbeitsplätze.“



© Hink / Christine Puchner & Kurt Rudolf



Neues Kaffeehaus in Wien

„In Zeiten wie diesen, ein Café aufzusperren, bedarf schon einer gewissen Chuzpe“, Marcus Praschinger schmunzelt selbst über die eigene Neueröffnung.

Der Co-Gründer und Geschäftsführer der Wombat's City Hostels liebt nun mal Kaffee und antizyklische Geschäftsideen. „Als wir 1999 das erste Wombat's Hostel am Wiener Westbahnhof aufsperrten, war dieses Business in Europa noch in den Kinderschuhen. Heute sind wir zwar mit Hostels in vier Ländern tätig, aber die anhaltende Krise der Reisebranche bietet uns Raum, Neues zu probieren“, so Praschinger.

It's roasted, Baby

Und so wurde im Wombat's City Hostel Naschmarkt kurzerhand das Wombat's Café Anfang Oktober still und heimlich eröffnet („Soft Opening“). Jetzt sind die letzten Dekorationsarbeiten abgeschlossen, das Team ist eingespielt, der Kaffee röstfrisch bereit.

Im kosmopolitischen Ambiente der erweiterten Wombat's Lobby wird nun die hauseigene Röstung in liebevollen Kaffee-kreationen kredenzt. Der Wombat's Grundphilosophie folgend wird auf Nachhaltigkeit und Regionalität Wert gelegt. Die feinsten Bohnen für den exklusiven Wombat's Roast werden über bekannte Partnerbetriebe zu einem fairen Preis bezogen und in der – bei den Österreichischen Röstmeisterschaften ausgezeichneten – Kaffeerösterei Deluke im Kaffee Campus Krems geröstet.

Zur Verfeinerung und für schaumige Kreationen verwenden die Baristas Milch vom preisgekrönten Biobauern Hannes Hiegersberger.

Eine kleine, aber feine Auswahl an frischen Snacks und Mehlspeisen runden das Angebot in dem außergewöhnlichen Ambiente ab. Gemäß Wombat's Bestreben, stets Topqualität zu moderaten Preisen zu bieten, gibt's den Espresso um 2,20, den Cappuccino um 3,20 sowie Snacks ab 2 Euro.

Über Wombat's

1999 eröffneten Marcus Praschinger und Sascha Dimitriewicz ihr erstes Hostel hinter dem Westbahnhof in Wien. „By travellers for travellers“ – die beiden ehemaligen Backpacker verfolgen bis heute die Vision, Räume für Begegnung, Inspiration und bleibende Erinnerungen zu schaffen.

Mittlerweile gibt es Wombat's City Hostels in Wien, London, München und Budapest, weitere Häuser sind in Planung. Jedes Haus trägt die Designhandschrift von Wombat's: ein liebevoller eklektischer Mix mit geschichtsträchtigen Materialien und authentischen Botschaften.



Vielseitiger Kaffeegenuss

Die Vielseitigkeit der X8 von JURA besticht uneingeschränkt.



Robust und vielseitig. So könnte man kurz die X8 beschreiben. Der Kaffeevollautomat von JURA beherrscht das gesamte Spektrum der mit Milch und Milchschaum verfeinerten Kaffeespezialitäten höchst professionell. Für ein stets perfektes Mahlergebnis und eine Aromasteigerung von 12,2 % sorgt dabei eine Top-Innovation: der Professional Aroma Grinder.

Perfektion

Zusätzlich verfügt die X8 über unterschiedliche Temperaturstufen für Heißwasser. Ein Umstand, den auf jeden Fall Teeliebhaber besonders zu schätzen wissen. Über ihren soliden, höhenverstellbaren Kombiauslauf gelangen auf Knopfdruck wahlweise eine oder gleichzeitig zwei Kaffeespezialitäten in die Tassen bzw. Gläser. Die praktische Tassenpositionierungshilfe prädestiniert sie geradezu für den Selbstbedienungsbereich. Ebenso die großen, klar zugeordneten Zubereitungstasten. Ganz auf die spezifischen Bedürfnisse zugeschnitten, lassen sich Kaffeespezialitäten beliebig in ihrer Position auf dem Display verschieben. Die Einsatzgebiete sind vielfältig. Die X8 bewährt sich besonders in Selbstbedienungszonen, Großbüros, in Kantinen und im Catering. Die empfohlene Tageshöchstleistung beträgt 80 Tassen.

www.jura.com



Die Vorzüge

- Professional Aroma Grinder
- 21 programmierbare Spezialitäten
- Abschließbarer Bohnenbehälter und Wassertank
- Sperrfunktion für die Bereiche Produkte und Programmierung



Die neue, kompakte Korbtransportspülmaschine der CTR-Serie

Starke Leistung

Spülspezialist Winterhalter setzt mit der neuen Korbtransportspülmaschine CTR erneut Maßstäbe im Markt. Winterhalter verspricht hohe Spülleistung bei kompakten Abmessungen.

Dank ihres modularen Systems lässt sich die CTR einfach planen, individuell konfigurieren und auch im Nachhinein erweitern. Die perfekte Spüllösung für 100 bis 400 Essensteilnehmer.

„Kompakt muss sie sein, weil in der Spülküche meist nur wenig Platz zur Verfügung steht. Schnell muss sie sein, weil das Spülgutaukommen in Spitzenzeiten sehr hoch ist. Modular

muss sie sein, damit sie exakt auf individuelle Wünsche zugeschnitten werden kann“, fasst Johann Freigassner, Geschäftsführer Winterhalter Gastronom Vertrieb und Service GmbH, Österreich, die Anforderungen an die Entwicklung der neuen Korbtransportspülmaschine CTR zusammen. „Und natürlich ist unseren Kunden wichtig, dass sie kostengünstig im Betrieb und sparsam im Verbrauch ist.“ Das Ergebnis ist die neue CTR, die trotz kompakter Abmessungen und auch bei hohem Spülgutaukommen erstklassige Spülergebnisse liefert.

Sichergestellt wird dies unter anderem mit Hilfe eines durchdachten Hygiene-Konzepts. Neben dem bewährten Winterhalter Hygiene-Design stellt der voreinstellbare Hygiene-Modus hierbei eines der innovativen Features dar. Sollten Tank- oder Boiler-temperaturen unter den Sollwert sinken, reduziert die Maschine automatisch die Transportgeschwindigkeit und sichert somit ein hygienisches Spülen. „Dies bestätigt das Hygiene-Zertifikat nach DIN SPEC 10534. Mit der CTR sind unsere Kunden auf der sicheren Seite“, unterstreicht Freigassner.



© Winterhalter Gastronom GmbH

Um 180° schwenkbare Türen: Die Maschinenanatomie der CTR-Serie ist konsequent auf Hygiene ausgerichtet.

Konsequente Ausrichtung

Aber auch die Maschinenanatomie ist konsequent auf Hygiene ausgerichtet: um 180° schwenkbare Türen, tiefgezogene Tanks sowie neue und, in diesem Segment einzigartige, Hygiene-Tankheizkörper. Produktmanager Norman Kammler, mit Sitz im Winterhalter Headquarter in Meckenbeuren am Bodensee, ergänzt: „Trotz ihrer hohen Transportgeschwindigkeit von bis zu 195 Körben pro Stunde, ist ein wirtschaftliches und umweltfreundliches Spülen garantiert.“ Denn der Frischwasserbedarf konnte beim Nachspülen um bis zu 50 Prozent reduziert werden – auf ein Minimum von nur 130 Litern pro Stunde. Dadurch sinkt auch der Verbrauch von Strom und Chemie, was die gesamten Betriebskosten weiter minimiert. Erreicht wird das durch die geschwindigkeitsabhängige Steuerung der Nachspülwassermenge, die sich automatisch an die aktuelle Transportgeschwindigkeit und Spülsituation anpasst.

Insbesondere bei beengten Platzverhältnissen bietet das modulare System der CTR viele Möglichkeiten der individuellen Planung. „Eine große Stärke der CTR ist die freie Konfigurierbarkeit und Nachrüstbarkeit sämtlicher Zonen – sollten sich zum Beispiel die Anforderungen unserer Kunden im Nachhinein ändern“, betont auch Johann Freigassner.

Mehr Sicherheit und mehr Effizienz

Die neue CTR kann künftig über CONNECTED WASH mit einem Computer oder mobilen Endgeräten vernetzt werden. „Unsere Kunden haben damit die Möglichkeit, alle wichtigen Betriebsdaten konsequent zu analysieren und auszuwerten“, resümiert Ralph Winterhalter, CEO und Inhaber der Winterhalter Gruppe.

www.winterhalter.at



Dank ihres modularen Systems lässt sich die CTR-Serie einfach planen, individuell konfigurieren und auch im Nachhinein erweitern. Die perfekte Spüllösung für 100 bis 400 Essensteilnehmer.



© Villeroy & Boch, Erika Mayer

Alles für den perfekt gedeckten Tisch

Die Premium Bone Porcelain-Kollektionen Stella Vogue und Stella Hotel von Villeroy & Boch sorgen für den perfekt gedeckten Tisch. Für den „Goldener Hirsch“ in Salzburg wurde ein exklusives Dekor entwickelt und abgestimmt. Als Wiedererkennung und besonderes Element wurde ein Hirsch auf das Porzellan dekoriert.



Auch für die Augen

Mit dem Whiskyglas „Josef“ präsentieren die Wiener Werkstätten, das Handelsunternehmen für Kunst und Kunsthandwerk in Wien, hochwertige Kristallgläser in Anlehnung an Josef Hoffmann im edlen Quadrat-Design. Dem Genuss steht damit wirklich nichts mehr im Wege.



Für den Gentleman geschaffen

Ob schottischer Whisky, irische Sorten oder Whisky aus Tennessee – Whisky-Liebhaber wissen wie entscheidend ein perfekt geformtes Glas für jede Nuance und die einzigartigen Aromen des edlen Tropfens ist. Leonardo bietet eine Vielzahl von Spezial-Gläser für unterschiedliche Whiskyprodukte an. Wer zudem gerne eine Zigarre zum Whisky genießt: Der wunderbar dazu passende designgleiche Aschenbecher der Serie Spiritii.

Tischlein deck dich

Tischkultur – laut Duden die „kultivierte Art des Essens und Trinkens bei Tisch“. Gerade bei besonderen Anlässen gehört eine festlich gedeckte Tafel dazu. Dementsprechend sollte das Dekorieren des Tisches sorgsam ausgewählt werden. Es soll nicht überladen wirken und darf auch nicht die freie Bewegung beim Essen oder gar die Gesprächskultur behindern. Weiters sollten die einzelnen Deko-Elemente farblich sowie passend aufeinander abgestimmt werden, aber auch Tischwäsche sowie Besteck und Geschirr harmonisieren.



.... Feuer und Fels

Mit den Manufacture-Kollektionen von Villeroy & Boch wird jedes Essen zu einer Inszenierung. Die tiefschwarz durchgefärbten Teller, Tassen und Bowls von Manufacture Rock mit ihrer authentischen Schieferoptik erinnern an die im Laufe der Jahrmlionen entstandenen Felsformationen. Manufacture Glow setzt dazu feurige Akzente in kupfrigem Rot. Wow-Effekt garantiert!

www.villeroy-boch.com

Stil für die Ewigkeit

Die neue Home Kollektion NOA von Cartier mit eleganten Deko-Objekten und stilvollen Wohnaccessoires haben das gewisse Etwas und verschönern den Alltag. Dies beginnt bereits mit den unwiderstehlichen, edlen Materialien, die durch Eleganz und Beständigkeit überzeugen: Metall, Porzellan, Leder, Papier und Kaschmir. Sie sind durch die legendären ästhetischen Codes der Maison verbunden: den Panther, das Doppel-C und die Tierwelt – Symbole, die die Geschichte und das Universum von Cartier prägen.

www.cartier.de



Cheers to the New Year

Rosenthal meets Versace hebt die Barkultur auf ein neues Level. Die Versace Bar Collection aus hochwertigem Edelstahl wird aufwändig in Handarbeit versilbert und umfasst sowohl Wein-, Champagner- und Eiskühler, Cocktail-Shaker und Sieb als auch Flaschenuntersetzer, Tablett und Schälchen. Die neue Bar Collection von Rosenthal meets Versace ist der perfekte Mix aus Verführung und Funktionalität – für Zuhause, Bars, Restaurants und exclusive Clubs.

www.rosenthal.de ••••



•••• Blühende Vielfalt

Ob Solifleur-, Boden- oder Tischvase – die unterschiedlichen Formen und Farben von LEONARDO bieten jeder Blume garantiert die beste Bühne zum Aufblühen. Denn die Leidenschaft für Glas ist das, was die Marke mit italienischem Flair so einzigartig macht. Der hohe Anspruch an Qualität, Langlebigkeit und originelles Design zeichnet das Produktportfolio aus.

www.leonardo.de

THE NEW EASY

Das Konzept „THE NEW EASY“ von WMF steht für stillichere Besteckteile, die zu jeder Tageszeit eingesetzt werden können. Das junge, unkomplizierte und trendstarke Design spricht Gastronomen aus den unterschiedlichsten Bereichen an. Dabei erfüllt die Designsprache eindrucksvoll die unterschiedlichen Herausforderungen der gehobenen Tischkultur und der markante „Stonewashed“-Look sorgt für edle Vintage-Optik.

www.wmf.com ••••





Lifestylehotel „das MAX“

Hohe Auszeichnungen

Meissl Architects gewinnt zwei internationale Awards und ist unter den Top 50 der schönsten Restaurants und Bars 2021 vertreten.

In diesem Jahr konnte das Lifestylehotel „das MAX“ in der Kategorie „Excellent Architecture – Interior Architecture“ überzeugen. Auch den BigSEE Tourism Design Award konnte das Architekturbüro und Team von Alexander Meissl für das Tiroler

Lifestylehotel für sich gewinnen. Einen weiteren Erfolg verzeichnet Meissl Architects mit „Kuro Mori“ – dem neuen Restaurant für Sternekoch Steffen Disch, welches nun zu den Top 50 der „Schönsten Restaurants & Bars 2021“ zählt.





DAS LIFESTYLEHOTEL

Auf unnötigen Luxus wird im Lifestylehotel völlig verzichtet. Fernab vom nostalgieverklärten Klischeebild bietet „das MAX“ seinen Gästen lässiges Wohnen und frischen, zeitgeistigen Individualismus in jeder Hinsicht – überflüssiges „Nice-to-have“ und „pompöser Chic“ wurden ausgespart. Luxus nur da, wo er Sinn macht und gute Gefühle bringt. Angenehme Schlichtheit und luftig moderne Räumlichkeiten überzeugen auf ganzer Linie. „das MAX verkörpert gelassen, unkompliziert und fesch das smarte Urlauben in Tirol. Der Komfort ist wie Zuhause, aber besser“, so Architekt Alexander Meissl.

Mit seinem minimalistischen und gelassenen Charme konnte das Hotel die internationale Fachjury des German Design Awards von sich überzeugen. Der Award gehört zu den renommiertesten Design-Auszeichnungen weltweit und genießt hohes Ansehen, weit über Fachkreise hinaus. Ebenfalls für sich gewinnen konnte „das MAX“ den BigSEE Tourism Design Award 2020. Das individuelle Hotelkonzept aus Tirol setzte sich gegen herausragende Konkurrenz aus dem südosteuropäischen Raum durch.

Das Kuro Mori

Wo asiatische Fusion auf den Schwarzwald trifft, kommt man im Freiburger „Kuro Mori“ zusammen. Die maßgefertigte offene Küche, die sechs Meter hohe begrünte Wand oder die drei Kunstwerke aus der Gemäldemanufaktur von Christin Beck setzen gezielt Akzente. Offene Atmosphäre in Kombination mit lockeren Gestaltungskonzepten des Innenraumes, machen das „Casual Dining“-Erlebnis perfekt. Ob schneller Businesslunch zu Mittag mit

Blick in die offene Küche, ausgedehntes „wine & dine“ mit den Liebsten unter dem großen Glasdach, ein entspannter Drink an der gemütlichen Bar, die Freundesrunde am großen Tisch im Schaufenster oder das wohlverdiente Glas Champagner beim kleinen Snack am Shopping-Wochenende draußen in der Fußgängerzone – alles kann, nichts muss. Linda Pezzei, Innenarchitektin bei MEISSEL Architects: „Kuro Mori – japanisch für schwarzer Wald. Genuss, Lebensfreude und Leidenschaft – unser Interiorkonzept greift dieses Wortspiel mit Farben, Formen, Hölzern, Textilien, Licht und Dekoration nahtlos auf. Ziel war es, einen Ort zu schaffen, der zum zwanglosen Verweilen und Genießen einlädt – immer mit einem Lächeln im Gesicht. Wir sind stolz, dass das Kuro Mori ab sofort zu den Top 50 der schönsten Restaurants und Bars 2021 zählt.“

Restaurant „Kuro Mori“





Winterzauber & Weihnachtszeit

Herausgeber: Wohnen & Garten

Jedes Jahr zur Weihnachtszeit legt sich wieder ein ganz besonderer Zauber auf uns nieder und das Buch liefert jede Menge Ideen für diese spezielle Zeit. Neben Inspirationen zu Dekoration und Wohnen können wir mit kreativen Rezepten zu weihnachtlichen Getränken, Plätzchen und Gerichten die Zeit füllen. Wir freuen uns auf die schönste Zeit des Jahres, wenn die Abende wieder länger und kälter werden.

Gebunden, 160 Seiten, 29,95 €, ISBN 978-3-7667-2495-3, Callwey



Chocolat. Das Buch der süßen Leidenschaft

Alessandra Sophia Manna

Schokolade ist eines der verführerischsten Genussmittel der Welt, ohne die bis heute keine Küche der Welt auskommt. Die Konditormeisterin Alessandra Sophia Manna aus dem Wallis macht sich in ihrem Buch von der Schweiz aus auf eine Reise durch die Welt, um ihre Geheimnisse zu lüften. Das in Leder gebundene Buch ist ein umfassendes Werk über die „Götterspeise“ Schokolade, die die Welt ein Stückchen besser macht.

152 Seiten, 49,90 €, ISBN 978-3-950489-3-1, HM Chocolate Verlag



Der Duft von frischem Brot

Österreichs beste Bäcker verraten ihre Rezepte

Barbara van Melle

„Der Duft von frischem Brot“ in einer hochwertigen Golden Edition. Alle 999 Exemplare der streng limitierten Auflage sind von der Autorin signiert, eine Stofftasche und eine Teigkarte gibt es obendrein dazu. Der Prachtband mit Farbschnitt und Goldprägung ist ein wunderschönes Buch über die großen Helden der Backstuben und über deren Geheimnisse!

Limitierte Golden Edition, Hardcover mit Goldprägung & Farbschnitt, 19 x 24 cm, 208 Seiten, ca. 200 Abbildungen, 45,00 €, ISBN 978-3-7106-0501-7, Brandstätter



Tartes – Von Genuss und Gemeinschaft

Norbert Krüger, Risa Nagahama

Unkompliziert und trotzdem raffiniert: So lesen – und kochen – sich die 52 Tartevariationen von Norbert Krüger und Risa Nagahama. Das Duo kreierte exklusiv für dieses Buch köstliche Rezepte. „Der rote Faden ist eine royale Rustikalität. Süßes und Salziges, Humorvolles und Ernsthaftes, niemals Langweiliges“, versprechen die Autoren. Besondere Aufmerksamkeit legen sie auf frische und saisonale Produkte und orientieren sich am Jahreskalender.

210 x 265 mm, 208 Seiten, 37,10 €, ISBN 978-3-948859-01-5, ELSA PUBLISHING



GIN – Das Buch

Peter Jauch

Seit seinem Revival nach der Jahrtausendwende wächst die Fangemeinde des klaren Wacholderschnapses stetig. In diesem Buch geben wir Menschen, die täglich im Namen des Gins unterwegs sind, ein Gesicht. Der Autor hat Destillateure, Barkeeper und Köche getroffen, um alles Wissenswerte rund um den Gin in dieses Buch zu packen. Von der Herstellung über die Geschichte bis hin zum Flaschendesign und den aufregendsten Ginsorten – alles ist dabei. Gebunden, 25 cm x 28 cm, 424 Seiten, 51,30 €, ISBN 978-3-03902-082-9, at Verlag



Biergenuss

Auch wenn im Ausnahmejahr 2020 vieles von Unsicherheit geprägt ist, auf manche Dinge kann man einfach vertrauen, wie zum Beispiel auf das jährliche Christkindl aus der Stiegl-Hausbrauerei. Das Christkindl leuchtet unter einer schnee-weißen Schaumkrone kupferfarben aus dem Glas und sorgt durch seine Komposition aus mildem Honiggeschmack und zarten Hopfentönen für festlichen Trinkgenuss, beschreibt Markus Trinker seine winterliche Bierkreation, ein Honey Amber Ale, das aus feinsten Bio-Zutaten gebraut wurde.



Kult-Service für jede Tafel

Das perfekte Geschirr. Ab sofort gibt es eine eigens designte, handbemalte Habibi & Hawara-Gmundner-Edition. In den bald fünf Restaurants – und natürlich für zuhause. Tradition, Handwerkskunst und Heimatgefühle treffen auf urbanes Social Business und orientalisches-österreichische Küche. Inspiriert von der Schönheit des Salzkammerguts entsteht seit 1492 handbemalte und weltberühmte Kult-Keramik mit Unikat-Charakter. Gmundner Keramik ist ein Teil von Österreichs DNA.

Magic Black

Die Farbe der Nacht, Symbol der Eleganz und ein bewusst gesetztes Zeichen für Individualität oder Lässigkeit – keine Farbe birgt in sich so viel Kraft und magische Anziehung wie Schwarz. Ihr zeitloser Charme entfaltet sich bei Vasen und Servicen von Rosenthal, der Besteckkollektion „Rock“ von Sambonet sowie der Arzberg Kollektion „Tric Monochrom“.



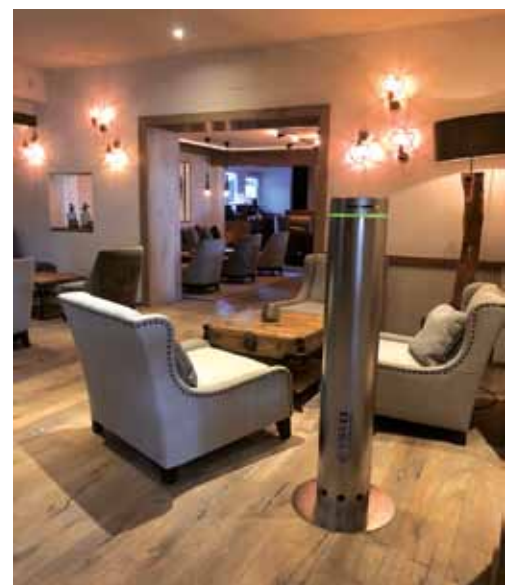
Gegen Viren und Bakterien

Auch wenn es bald einen zugelassenen Impfstoff gegen Covid-19 gibt, wird es noch eine Weile dauern, bis ein Großteil der Bevölkerung gegen das Virus geimpft ist. Insofern gilt es, sich weiterhin zu schützen – mit Einhaltung der AHA-Regeln und regelmäßigem Lüften. Darüber hinaus helfen Luftentkeimungsgeräte wie etwa das VIBA_EX, die Viruslast in Räumen deutlich zu senken. Für Hotels und Gaststätten eine vielversprechende Lösung.



Black Beauty

Badelemente in Schwarz wirken elegant und entfalten eine geradezu monolithische Wirkung. Die Badmarke Bette bietet daher ab sofort auch Badewannen ihres Portfolios, die den Namenszusatz Silhouette tragen und mit fest angeformter Schürze ausgestattet sind, in einer edlen mattschwarzen Variante an.





Das Dual-Brand-Projekt

Die Hotels Hyatt Place Paris Charles de Gaulle Airport und Hyatt House Paris Charles de Gaulle Airport wurden im Oktober 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.

Die beiden Häuser werden von Cycas Hospitality, die Experten für Dual-Brand-Hotels sind, geführt und befinden sich im International Business Park Paris Nord 2, einem der wichtigsten Verkehrsknotenpunkte der Île-de-France sowie in direkter Nachbarschaft des zweitgrößten europäischen Flughafens Paris Charles de Gaulle.

Das Hyatt Place Paris Charles de Gaulle Airport und das Hyatt House Paris Charles de Gaulle Airport bieten gemeinsame Services, Einrichtungen und Annehmlichkeiten, um den Gästen

ein umfassendes Hotelenerlebnis zu bieten. So können Gäste die Vorteile beider Marken genießen, unabhängig davon, ob sie im Hyatt Place Paris Charles de Gaulle Airport oder im Hyatt House Paris Charles de Gaulle Airport übernachten. Mit diesem Dual-Brand-Konzept deckt Hyatt die Bedürfnisse der unterschiedlichen Gästegruppen ab, ob Alleinreisende oder Familien, Geschäfts- oder Urlaubsreisende.

Gemeinsamer Nutzen

Zu den gemeinsam genutzten Einrichtungen gehören die Restaurants, die Bar und Lounge, der Tagungs- und Event-Bereich sowie das Fitnesscenter und der Pool. Darüber hinaus können die Gäste beider Hotels den kostenlosen Flughafen-Shuttle-Service nutzen, und Haustiere sind ebenfalls willkommen.

Das Hyatt Place Paris Charles de Gaulle Airport ist für den modernen Gast konzipiert, der Wert auf eine zwanglose Atmosphäre und eine praktische Ausstattung legt, wie kostenloses Highspeedinternet, Pool und Fitnessraum sowie rund um die Uhr Zugang zu Speisen und Getränken. Das neue Hyatt House bietet Privatsphäre in Verbindung mit höchstem Komfort, sodass sich die Gäste wie zu Hause fühlen können. Zu dem Hotelenerlebnis gehören ein persönlicher Service und Zimmer mit gehobener Ausstattung.

„Wir sind stolz darauf, heute die Türen zu unserem ersten Dual-Brand-Hotel in Europa zu öffnen und damit das Select-Service-Angebot von Hyatt auf Frankreich auszuweiten“, sagt



Luc Vicherd, Regional General Manager für Frankreich bei Cycas Hospitality. „Wir haben einen erstklassigen Standort, und durch die Verbindung der beiden schnell wachsenden Marken unter einem Dach können wir die Bedürfnisse von Geschäfts- und Urlaubsreisenden optimal erfüllen. Gäste schätzen heute mehr denn je die Vorteile geräumiger Zimmer und separater Räume zum Schlafen, Arbeiten und Entspannen. Von den Cozy-Corner-Sofas in unseren Hyatt-Place-Zimmern bis hin zu den Apartment-Suiten im Hyatt House mit voll ausgestatteten Küchen: Unsere Gäste können hier individuell die Räumlichkeiten wählen, die am besten auf ihre Bedürfnisse zugeschnitten sind. Gleichzeitig profitieren sie davon, dass sie die Ausstattung beider Hotels im vollen Umfang nutzen können.“

Das Angebot des Hyatt Place Paris Charles de Gaulle Airport im Überblick:

309 geräumige Zimmer
Kostenloses Highspeedinternet
Frühstücksbuffet
24-Stunden-Fitnessraum
Event-Bereich

Das Angebot des Hyatt House Paris Charles de Gaulle Airport für Long-Stay-Gäste im Überblick:

121 stilvolle Kitchen Suites im Apartmentstil
Kostenloses Highspeedinternet
Beheizter Indoor Pool
Frühstücksbuffet
Omelett Bar
Lounge
Event-Bereich
Kostenloser Shuttle-Service: zum Flughafen Paris CDG und zum Messegelände in Villepinte
Zusätzliche Services: einschließlich 24-Stunden-Wäschereiservice, Kinderprogramm und kostenlosem Computerzugang

www.hyatt.com





Purer Luxus

Mit einer unvergleichlichen Lage und direktem Blick auf das 490 Hektar große Anwesen des Schloss Nymphenburg präsentieren die Langham Hospitality Group und die Porzellan Manufaktur Nymphenburg das exklusivste Gästehaus in München.

Ein luxuriöses Interior und einzigartige handgefertigte Kunstwerke – all das erwartet Gäste in der The Langham Nymphenburg Residence in München. Sie liegt direkt neben der weltberühmten Porzellan Manufaktur Nymphenburg, deren Geschichte eng mit dem Haus Wittelsbach verbunden ist. Als einzigartiger Meilenstein für das expandierende Europaportfolio der The Langham Hotels and Resorts bietet die Residence anspruchsvollen Gästen luxuriösen Komfort, Privatsphäre sowie Exklusivität auf höchstem Niveau. Über zwei Jahre lang wurde das Herrenhaus aus dem 18. Jahrhundert auf dem Gelände der Porzellan Manufaktur Nymphenburg sorgfältig restauriert und als maßgeschneidertes, privates Gästepalais wiederbelebt. Auf einer Fläche von 836 m² verfügt die Residence nun über sieben Badezimmer, vier Schlafzimmer, drei Wohnräume, ein Esszimmer, eine voll ausgestattete Küche, einen Fitnessraum, eine Konferenz-Suite sowie ein Heimkino und einen Weinkeller.

Exklusives Interior Design

Das in München ansässige Architekturbüro Mang Mauritz Design hat für die das Projekt ein exklusives Interior geschaffen. Ergänzt wird dies durch ein professionelles Lichtdesign von Lichtkompetenz aus Zürich: Wandleuchten in graziler Blütenform beleuchten die Treppe, von den Decken der Schlafzimmer hängen imposante Kronleuchter. Die Küche wurde von Dross & Schaffer mit Geräten von Gaggenau geplant und realisiert. Auch die Zimmer wurden individuell eingerichtet und mit eleganten, bequemen



Möbeln von Walter Knoll und Donghia, farbenfrohen Textilien von Jim Thompson, Bettwäsche von Frette, weichen Teppichen von Jan Kath und stilvollen Kaschmirdecken von Allude eingerichtet – abgestimmt auf die Farbpalette jedes Raums wurden diese jeweils eigens angefertigt. Passend zu der palastartigen Kulisse wurden speziell kuratierte Stücke aus der seit vier Jahrhunderten für exquisite avantgardistische und maßgeschneiderte Designs bekannten Nymphenburg-Werkstatt ausgewählt und eingepasst.





Skulpturen von Damien Hirst

Vom Esszimmer im Erdgeschoss genießen Gäste den einmaligen Ausblick auf das prächtige Schloss. Die große Tafel in der Mitte des Raums wird von zwei Skulpturen von Damien Hirst flankiert und von einem Lindsey-Adelman-Lüster aus gebürstetem Messing in Kombination mit feinstem Nymphenburg-Porzellan beleuchtet. Ein noch spektakuläreres Schlosspanorama bietet das Wohnzimmer im Obergeschoss. Es ist mit einer Regalwand ausgestattet, die eine kuratierte Sammlung der beeindruckendsten Porzellanstücke von Nymphenburg enthält. Eindrucksvoll zeigt sich die Ausstattung auch für die Ohren mit einem Sennheiser-

Der Ladies' Room ist in sanften Pastelltönen gehalten und mit Vintage-Vogelkäfigen dekoriert, in denen verschiedene Porzellanvögel aus der Nymphenburg-Kollektion platziert sind. Der Gentlemen's Room ist in dunkleren Tönen gestaltet und mit dekorativen Kunstwerken ausgestattet, die alle Hunde als Thema haben. Der Blue Room im Obergeschoss bietet vor wunderschöner dunkelblauer Kulisse eine Edition aus sieben handbemalten Tellern, die die Sternkonstellation zum Gründungszeitpunkt der Porzellan Manufaktur Nymphenburg im Jahr 1747 zeigt.



Kopfhörersystem. Das Heimkino im zweiten Stock, das mit einer einladenden Lounge, bequemen Sesseln von Walter Knoll und einer großen Leinwand ausgestattet ist, eignet sich perfekt für private Filmabende. In einem mit Technogym-Geräten ausgestatteten Fitnessraum können Gäste ihre Sportroutine aufrechterhalten.

www.LanghamHotels.com

Unterschiedliche Themenwelten

Alle sieben Badezimmer, einschließlich der beiden Gästetoiletten, präsentieren eine andere Lebenswelt. In einem der Badezimmer flattern in grazilster Handarbeit gemalte Schmetterlinge über die Wände. In einem anderen fühlen sich die Gäste wie in einem Aquarium – hier schwimmen handgemalte Goldfische über die Porzellanfliesen. Mit einem Relief in Pâte-sur-Pâte-Technik lässt ein weiteres Badezimmer eine subtile Safari-Kulisse entstehen.



Fotos: The Langham Hotels & Resorts



Zeitgeist gepaart mit Geschichte

Am Hotelhimmel Südwestfloridas funkelt ein neuer Stern. Das Luminary Hotel & Co. am Ufer des Caloosahatchee River fängt den Pioniergeist der Abenteurer des 20. Jahrhunderts ein, die Fort Myers zu ihrem Zuhause gemacht haben, und verbindet die Historie von Downtown mit einem zeitgenössischen Design.

Als Teil der Autograph Collection von Marriott umfasst das Hotel mit 243 Zimmern zwei Restaurants, Tagungsräume, eine Kaffeerösterei, Fitnessseinrichtungen im Innen- und Außenbereich, einen großzügigen Poolbereich und eine Dachterrasse mit malerischem Blick auf den Fluss. Mitten in Downtown Fort Myers gelegen, fußläufig zur Marina, zu hübschen Boutiquen und

kleinen Cafés wurde das zwölfstöckige Hotel Ende September 2020 eröffnet. Sobald das Reisen in das tropische Inselparadies wieder möglich ist, können sich Urlauber schon jetzt auf einen einzigartigen Aufenthalt im neuen Luminary Hotel freuen.

Entertainment pur

Doch nicht nur die 243 frisch und modern gestalteten Gästezimmer sowie Suiten des neuen Boutique-Hotels sowie die luxuriösen Annehmlichkeiten begeistern die Gäste. Verschiedene Restaurants, eine Rooftop-Bar mit fantastischem Ausblick, das gemütliche Diner „Ella Mae“ oder die hauseigene Kaffeerösterei „Dean Street Coffee“ – in Floridas neuem kulinarischen Zentrum wird jede gastronomische Neugier befriedigt. Die Dachlounge „Beacon Social Drinkery“ unterscheidet sich von allen anderen Lounges in der Gegend, während die charakteristische „Silver King Ocean Brasserie“ Mitte November die Türen öffnete.

Auch drei neue Möglichkeiten im Bereich Shopping und Unterhaltung machen das Luminary zu mehr als nur einem Hotel. So ist es kaum verwunderlich, dass dieses besondere Hotel von „Cvent“, einem führenden Anbieter einer Eventmanagement-



Software, als Newcomer des Jahres ausgezeichnet wurde. Bob Megazzini, General Manager des Luminary Hotel & Co. ist sehr zufrieden: „Es war ein ziemliches Abenteuer hierher zu kommen, aber dank der harten Arbeit und Entschlossenheit des gesamten Teams und der enormen Unterstützung der Gemeinde ist das schöne neue Luminary Hotel offiziell eröffnet und bringt neuen Glanz nach Fort Myers.“

Die innovative Showküche „The Workshop“, ein geräumiger Poolbereich sowie ein Veranstaltungsdeck mit Blick auf den Caloosahatchee River – das Luminary ist ein Zentrum für Erlebnisse und Entdeckungen. Einheimische und Reisende kommen hier zusammen und können die Energie der Stadt erleben und mehr über die inspirierenden und unterhaltsamen Geschichten wichtiger Persönlichkeiten erfahren, die Fort Myers geprägt haben, wie der charismatische Captain Francis A. Hendry und Tootie McGregor, auch genannt die „Mutter von Fort Myers“. Viele dieser Geschichten sind in fantasievollen Illustrationen im gesamten Hotel und seinem Branding festgehalten, die vom lokalen Künstler Joshua Noom zum Leben erweckt wurden.

Marriott International

Weniger als 30 Minuten vom preisgekrönten Southwest Florida International Airport gelegen, ist das Luminary als Teil der prestigeträchtigen „Autograph Collection“ von Marriott International das erste Hotel dieser Kollektion in der Gegend von Fort Myers. Auf einer Gesamtfläche von rund 930 m² im Innen- und Außenbereich lassen sich Veranstaltungen und Meetings jedes Umfangs ganz individuell planen. Besonders wichtig sind momentan auch hohe Standards für Hygiene und Sauberkeit, die im Luminary Hotel & Co. sehr ernst genommen werden, um die Sicherheit der Gäste und des Personals zu gewährleisten. Zahlreiche Maßnahmen wie die tägliche Temperaturkontrolle des gesamten Personals und gründliche Reinigungsverfahren aller Räume sowie Richtlinien zur sozialen Distanzierung werden strikt eingehalten, um für die Gesundheit aller Anwesenden zu garantieren.



Schnelle Hilfe

Anfang November erschütterte das fürchterliche Attentat in Wien ganz Österreich. Bei all den Aufregungen und Berichten ist ein Umstand untergegangen, der es aber auf jeden Fall wert ist, nochmals erwähnt zu werden. Einige Medien berichteten, dass zahlreiche Passanten, die vor dem feigen Attentäter flüchteten, in nahegelegenen Gastbetrieben und Hotels Unterschlupf fanden und sich dadurch relativ sicher fühlen konnten. Betroffene Wirte und Hoteliers sicherten ihre Türen und verköstigten die zahlreichen Schutzsuchenden in ihren Betrieben. Das nenne ich Solidarität und Menschlichkeit und das gehört gewürdigt. Wenn es eng wird, hilft man zusammen – ein Umstand, der in Krisensituationen in diesem Land Gott sei Dank noch funktioniert. An dieser Stelle einfach ein Danke für die Hilfe, die Schutzsuchende schnell brauchten. Ein anderer Punkt sei im Zusammenhang mit der derzeitigen Krise aber auch noch zu erwähnen. Beim zweiten Lockdown mussten ja wieder alle Geschäfte, die nicht systemrelevant sind, wie Gasthäuser und Hotels, schließen. Ihnen wurde von der Regierung versprochen, dass sie eine Umsatzentschädigung in Höhe von 80 Prozent des Vergleichsmonats bekommen. Und jetzt komme ich zum Handel, der natürlich offenhalten kann. Da nahmen nach Diskussionen die großen Handelsriesen Billa und Merkur als Solidarität Spielzeug, Blumen etc. aus ihrem Sortiment. Spar und Hofer aber nicht und die Pressesprecherin von Spar meinte allen Ernstes, dies passiere unter anderem deshalb, weil sie ja keine Umsatzentschädigungen bekommen. Ja, gehts denn noch? Der Lebensmittelhandel musste ja nicht zusperren, also warum dann eine Entschädigung? Da zeigte sich wieder in erschreckendem Maße das Gesicht des Kapitalismus in seiner unschönen Form. Sympathisch ist dieses Vorgehen und diese Philosophie nicht. Was würden Spar und Hofer sagen, wenn die Boutique ums Ecke auf einmal auch Wurstsemmeln verkauft? Ich höre jetzt schon den Aufschrei.

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

H&D Nr. 1 | Februar 2021

Hotel International: Hotel Sonne

Quartier für moderne Royalisten. Wo sich Ludwig II bevorzugt aufgehalten hat, um sich von den Staatsgeschäften zu erholen? Sehr gern in der Region Königswinkel im Allgäu und mit Vergnügen auch in Füßen. Und von dort stellen wir das Hotel Sonne vor.



Das Bad als Wellnessoase

Bäder in Hotels sollten alles können, aber vor allem den Gast zum Verweilen anregen. Die neuesten Kreationen finden Sie bei uns.

Die Bäder im Hotel Andaz Vienna sind mit TOTO-WASHLET's ausgestattet.

Outdoor

Das Innen ist das neue Draußen und umgekehrt. Jedenfalls Natur, wohin das Auge schaut.

Enea Baummuseum – die Verbindung von Natur und Kunst in der Gartenarchitektur.



© Enea Landscape Architecture



FOOD&DESIGN

Qualität und Nachhaltigkeit

Transgourmet, der heimische Marktführer im Bereich Gastronomie-Großhandel, bietet Produkte an, die Qualität und Nachhaltigkeit bestmöglich vereinen.

Die Bar

Ein Ort des Genießens und zum Feiern. Wir zeigen Ihnen trendige Bars und natürlich auch die passenden Cocktails dazu.

**Erscheinungstermin: 22.2.,
Redaktionsschluss: 25.1.2021**



Jägermeister © Philipp Liparski



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,

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:

SENHOOO Luxury Holiday Homes Leogang,
© Ydo Sol

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 Anzeigenpreislise 2020.

Alle namentlich gekennzeichneten Beiträge spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wider. Alle Rechte, insbesondere die Übernahme von Beiträgen nach § 44 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz, vorbehalten.

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

**BESTE DRUCKQUALITÄT
ZUM GÜNSTIGEREN PREIS.**

RE-START ZUM BEST-PREIS.

**MINDESTENS
10%*
GÜNSTIGER**
office@
bauermedien.at

BAUER  **MEDIEN**

WIR MACHEN DRUCK. SIE HABEN LUFT.

BAUER MEDIEN PRODUKTIONS- & HANDELS- GmbH

Baumannstraße 3/19 | A-1030 Wien | Tel: +43 1 876 61 61-45 | office@bauermedien.at | www.bauermedien.at

* abhängig von jeweiliger Drucktechnik und Produktionsverfügbarkeiten. Angebot gültig bis zum 26. 2. 2021

PRICKELNDE GESCHENKE ERHALTEN DIE FREUNDSCHAFT.



Seit 1842 veredeln wir
nur beste österreichische Weine
zu prickelnden Spezialitäten.
Frohe Festtage wünscht
Schlumberger.


Schlumberger
SEIT 1842

UNVERKENNBAR
AUSTRIAN SPARKLING