

HOTEL & DESIGN

www.hotel-und-design.at

Nr. 1 | Februar/März 2021



BAD & DESIGN
Das Bad als
Alleskönner

OUTDOOR & DESIGN
Gemütlichkeit
und Funktion

FOOD & DESIGN
Pimp up
your Bar

DER EINZIG WAHRE ISLAY DRY GIN

Hergestellt,
destilliert und
abgefüllt auf der Insel

ISLAY

Ein komplexer,
unverwechselbarer
und blumiger

GIN

22

handgepflückte
Kräuter

46% Vol.

mit atemberaubendem
Abgang



THE BOTANIST

ISLAY DRY GIN

GENIESSEN SIE VERANTWORTUNGSBEWUSST.
www.verantwortungsvoll.at



Verehrte Leserschaft!

Flexibilität lautet eines der Schlagworte der letzten harten Monate. Diejenigen, die sich irgendwie daran halten, sehen ein kleines Licht am Ende des Tunnels. Die anderen haben in nächster Zeit noch weniger Chancen als bisher. Klingt einfach und hart, ist aber leider so. Die meisten in der Branche

versuchen mit allen Kräften, das Beste aus der Situation zu machen und schauen nach vorne, frei nach dem Motto: „Irgendwann hat jeder Spuk sein Ende.“ Dazwischen gibt es von allen möglichen und unmöglichen Menschen Zurufe, Angstmache, Verschwörungstheorien und von der Regierung mehrmals eine ziemlich chaotische Vorgangsweise, die nur Verwirrung statt Aufklärung mit sich zieht. Von den anderen Parteien kommt meistens nur unqualifiziertes Dagegensein. Ob Österreich alles oder das Meiste richtig gemacht hat, werden wir erst nach Jahren einschätzen können. Diejenigen, die jetzt schon laut schreien, sind nicht Experten auf ihrem Gebiet, sondern politische Kleingeldsammler. Und diejenige Partei, die mehrheitlich die Pandemie leugnet oder zumindest verharmlost, sollte geschlossen für einige Zeit Dienst in den Intensivstationen machen. Übrigens auch jene Demonstranten, die mit dem fadenscheinigen Argument der Versammlungsfreiheit mit ihren unschuldigen Kindern auf Demos gehen und Dummheit verbreiten. Ich kann nur hoffen, dass diese Gruppe keinem Patienten, der mit seinem Leben ringt, jemals ein Krankenhausbett wegen Eigenbedarf wegnimmt.

Aber HOTEL&DESIGN ist ja kein politisches Magazin, sondern ein Fachmagazin in Sachen Hotellerie und Gastronomie und deswegen schreiben wir für die Branche und haben auch in der ersten Ausgabe dieses Jahres wie immer versucht, spannende und interessante Themen näher zu beleuchten. Eine gewisse Sicherheit und Lebensfreude wird wieder zurückkehren. Und das wird sich auch in einem gesteigerten Konsumverhalten widerspiegeln. Also kräftig durchatmen, um dann endlich wieder die Betriebe aufsperrern zu können. Mit etwas Zuversicht in die nahe Zukunft schauen und danach handeln, das macht doch uns UnternehmerInnen aus – und genau deshalb werden wir es auch zusammen schaffen,

meint 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



1

H&D H&D INFORMIERT

Editorial	SEITE	3
News	SEITE	5
Buchtipps	SEITE	45
Kolumne Anonymus	SEITE	54
Vorschau, Impressum	SEITE	58

H&D FOKUS

Hygiene bald ein Buchungskriterium	SEITE	12
Fachartikel: Zuverlässige Planung	SEITE	24
New Design University: Alpenvereinshütten ..		32



2

H&D HOTELS

Hotel Sonne, Füssen ^①	SEITE	13
Adagio Aparthotels und Apartments ^② ...	SEITE	20
flax allgäu ^③	SEITE	22
Wellnessvergnügen mit Highlights ^④	SEITE	30
Hotel Blü, Bad Hofgastein	SEITE	34
Hotel Bauer Palazzo am Canal Grande ^⑤	SEITE	50
St. Regis Cairo, Marriott International ^⑥	SEITE	52
ME Dubai, Meliá Hotels ^⑦	SEITE	55



3



4

H&D OUTDOOR

Gemütlichkeit und Funktion	SEITE	26
Faltzelte und Biertischgarnituren	SEITE	28

H&D BAD & WOHNEN

Badkreationen	SEITE	8
Bad-Accessoires	SEITE	11
Wohnen 2021	SEITE	16
Wohnideen	SEITE	18
Einkaufstipps	SEITE	19



5



6

H&D FOOD & DESIGN

Food-Trends 2021	SEITE	35
Das große Essen	SEITE	36
Wiberg Genusswelt: Vegetarisch & Vegan	SEITE	38
Barfly	SEITE	39
Genussvoll durch die Bars ziehen	SEITE	40
Pimp up your Bar	SEITE	42
Bio-Limo mit Nachhaltigkeitsfaktor	SEITE	46
Food-Produkte	SEITE	47
Tischkultur	SEITE	48



7



Karina Ansos, GM Kempinski Hotels Frankfurt

Gesundheitsschutz für Mitarbeiter & Gäste

Als erstes Hotel in Europa setzt das Kempinski Hotel Frankfurt zwei Technologien ein, die Mitarbeitenden und Gästen Schutz vor einer Corona-Infektion bieten. Zum einen nutzt es dafür die Methode, Oberflächen mittels UV-C-Strahlen zu desinfizieren, zum anderen kommt eine antimikrobielle Beschichtung zum Einsatz, die desinfizierte Bereiche frei von Bakterien und Viren hält.



Der Vorreiter legt nach

Als erste deutsche Hotelkette hatten die Achat Hotels das HotelOffice als Alternative zum HomeOffice eingeführt. Mit der Devise, den Aufenthalt im Büro verstärkt zu vermeiden, hat der Vorreiter in Sachen HotelOffice sein Angebot nun erweitert: So gibt es ab sofort die Möglichkeit, nicht nur einzelne HotelOffices, sondern ganze Office-Etagen zu mieten.

TV-Erlebnis im Hotel

SuitePad – der führende Anbieter von In-Room-Tablets für die Hotellerie überrascht den Markt mit einer innovativen Produktidee. SuiteCast verwandelt mit nur wenigen Handgriffen nahezu jeden beliebigen und bestehenden Hotel-TV in ein streamingfähiges Device, das sich mit dem mitgebrachten Tablet oder Smartphone des Gastes verbindet. So können Videos oder Musik vom privaten Endgerät direkt auf dem Bildschirm des Hotel-TV wiedergegeben werden. Damit kommen Netflix, Youtube, Amazon Prime und Co direkt auf den großen Bildschirm.



ÖHV-Kongress 2021

„Wir hätten unsere Standards, die wir an ÖHV-Veranstaltungen anlegen, nicht zur Gänze erfüllen können. Da war die Entscheidung schnell gefällt: wir verschieben“, erklärt Dr. Markus Gratzner, Generalsekretär der Österreichischen Hoteliervereinigung (ÖHV), die Hintergründe des Schrittes, den ÖHV-Kongress in den Sommer zu verlegen. Neuer Termin des Branchenevents ist der 6. bis 8. Juni 2021, im Design Center in Linz. Anmeldung unter www.oehv-kongress.at



Dr. Markus Gratzner

Designpreis

Mit den Bavaria Towers gewinnt CSMM den German Design Award 2021 in der Kategorie „Interior“. Das ist bereits der zweite Preis nach dem Iconic Award 2020. Die Bavaria Towers sind nicht nur das neue Tor nach München, sondern auch das Tor in eine neue Arbeitswelt: Zwei Jahre nach der Grundsteinlegung erwacht das von Bayern Projekt entwickelte Quartier im Münchner Osten mit seiner prägnanten Architektur von Nieto Sobejano Arquitectos zum Leben.



CSMM architecture matters © Gleb Polonyakov



Thematisch wichtiger denn je

Sauberkeit durch schmutz- & bakterienresistente Oberflächen, berührungslose Armaturen sowie hygienische Komfort-WCs: Hygiene im Bad ist so gefragt wie nie. Die Sanitärwirtschaft bietet smarte Lösungen für wachsende Hygieneanforderungen, egal ob für das Hotelbad, die öffentliche Toilette oder auch das private Lifestyle-Badezimmer. Auf der Weltleitmesse ISH für Wasser, Wärme, Klima werden Lösungen vom 22. bis 26. März 2021 digital vorgestellt und diskutiert.

„Me Time“ im ehemaligen Kloster

Nach langen Wintermonaten ist die Sehnsucht nach Sonne, Meer und den Weiten der Natur groß. Am Fuße des imposanten Tramuntana-Gebirges auf Mallorca, wenige Kilometer vom historischen Städtchen Pollença entfernt, befindet sich das familiengeführte Boutiquehotel Son Brull Hotel & Spa, untergebracht in einem ehemaligen Jesuitenkloster. Der ideale Ort, um durchzuatmen und die Batterien aufzuladen. Zum Saison-Start voraussichtlich Ende März hat das 5-Sterne-Hotel ein dreitägiges Detox Package aufgelegt, bei dem sich alles um gesunde Ernährung und viel Zeit für sich selbst im kürzlich neu renovierten Spa oder in der Natur dreht.



Pay per Wash

Das Winterhalter „alles-inklusive-Bezahlmodell“ lohnt sich, jetzt und immer – für Gastronomen und Hoteliers. In diesen unsicheren Zeiten ist der klassische Kauf nicht für jeden Gastronomen und Hotelier die ideale finanzielle Lösung. Mit Pay per Wash bezahlen Winterhalter-Kunden digital und kontaktlos nur dann, wenn die Spülmaschine auch wirklich läuft. Das bedeutet höchste Spülqualität, hygiesicher für alle und dazu unabhängig vom Budget mit maximaler Flexibilität.

Erfolgreiche Zusammenarbeit

Die österreichische Software-Firma TAC und das 4-Sterne-Superior-Resort Avita Bad Tatzmannsdorf nutzten die durch Corona bedingte Pause und schufen mit der Implementierung der TAC Liegenreservierung einen neuen Komfort für Gäste. Tages- und Hotelgäste können ihre persönliche Liege bereits im Vorfeld Ihres Thermenaufenthalts jederzeit gemütlich über den TAC Webshop buchen. Durch die Vorabreservierung der Liegen, gehört die Liegensuche vor Ort der Vergangenheit an. Zusätzlich zur Reservierung können außerdem Zusatzprodukte wie Obstkörbe oder Champagner bereits online bestellt werden.





© Gutes vom Bauernhof

Bäuerliche Direktvermarktung

„Gutes vom Bauernhof“ ist die Auszeichnung für qualitätsvolle, bäuerliche Direktvermarktungsbetriebe. Das Programm steht für hochwertige Lebensmittel aus garantiert bäuerlicher Herkunft und ist seit nunmehr 20 Jahren eine wertvolle Orientierungshilfe für Konsumenten. Mit der national anerkannten und EU-notifizierten Qualitäts- & Herkunftsrichtlinie wird die Basis dafür geschaffen, auch in Zukunft das Zeichen für hochwertige, regionale Qualität vom Bauernhof zu sein.

Formschön, praktisch und hygienisch

Sobald Gastronomie & Hotellerie ihre Pforten wieder öffnen, wird Hygiene bei der Bewirtung der Gäste wichtiger denn je sein – und so bietet das heimische Traditionsunternehmen Honigmayr mit dem modernen Präsentationsdisplay für 350g- und 500g-Honigspender künftig eine neue Lösung für das Frühstücks- und Teebuffet. Ob klassischer Blütenhonig aus Österreich, aromatischer Bio-Waldhonig, Bio-Blütenhonig oder Cremehonig – bei Honigmayr wird der Rohstoff Honig zu herausragenden Produkten veredelt. Die neue Lösung aus hochwertigem Fichtenholz ermöglicht den Gästen eine saubere und hygienische Honigentnahme.



Ein Kabel genügt: Panel-Anbindung im Feld mit CP-Link 4



DVI, USB 2.0, Stromversorgung:
im Standard-Cat.6A-Kabel

100 Meter

www.beckhoff.at/CP-Link4

Die Beckhoff-Panel-Generation mit industrietauglichem Multitouch-Display bietet eine große Variantenvielfalt hinsichtlich Displaygrößen und Anschlusstechniken. Mit CP-Link 4 wird das Portfolio um eine einfache, auf Standards basierende Anschlusstechnik erweitert, die auch als Schleppkettenvariante erhältlich ist: Das Videosignal, USB 2.0 und die Stromversorgung werden über ein handelsübliches Cat.6A-Kabel übertragen. Kabel- und Montagekosten werden reduziert. Es sind keine Panel-PCs, spezielle Software oder Treiber notwendig.



Multitouch-Kompakt-Panel CP39xx

Multitouch-Einbau-Panel CP29xx

Badkreationen



Das Bad als Alleskönner in der Hotellerie. Design, Qualität, Nachhaltigkeit, Innovationsgeist und vielseitige Planungsmöglichkeiten spielen dabei eine entscheidende Rolle.

Wohlfühl-WC

Felix Gottwald ist Österreichs erfolgreichster Olympiasportler aller Zeiten – und gleichzeitig erklärter Fan, aber vor allem auch langjähriger Nutzer eines Geberit AquaClean Dusch-WCs. Vor diesem Hintergrund gelang es nun Geberit, den Ausnahmeathleten als Markenbotschafter zu gewinnen. Mit den Dusch-WCs von Geberit AquaClean erlebt man die sanfte Reinigung mit Wasser. Geberit AquaClean verbindet Komfort, Design und Nachhaltigkeit mit der bekannten Geberit Qualität zu ästhetischen und innovativen Lösungen für das Badezimmer.

Die neue Brausewanne

Der Anbieter für Komplettbadlösungen und Badezimmerprodukte Ideal Standard ergänzt sein Duschwannensortiment um die ultraflache Brausewanne Ultra Flat New. Sie wird ab Februar 2021 erhältlich sein. Mit einer Höhe von nur 25 mm ist die elegante Brausewanne bis zu 30 Prozent flacher als vergleichbare Produkte. Hierdurch ist sie auch für barrierearme Bäder geeignet. Sie ist in 28 Größen und drei verschiedenen Formen – Quadrat, Rechteck und Quadrant/Viertelkreis – erhältlich. Die robuste Oberfläche aus Sanitäracryl, die sich einfach reinigen lässt, ist in den Varianten Mattweiß und glänzendem Weiß verfügbar.

Moderne Badkonzepte

Einfach, aber mit Stil. Das Grohe Bau- lines Armaturenportfolio bietet höchste Qualität für den preisbewussten Kunden – ideal für moderne Badkonzepte mit kleinem Budget. Perfekt auf Bau Keramik und Bau Accessoires abgestimmt, vereinfacht diese Serie die Badplanung. Dank des Grohe QuickFix Systems ist die Installation der Armaturen schnell und unkompliziert.

Sinfonie in e-Maille

Hören ist purer Genuss. Vom leisen Rascheln, wenn der Wind mit den Blättern spielt, bis zum virtuosens Violinkonzert von Mozart – Musik, Stimmen oder sanfte Geräusche sorgen bei uns für Entspannung und einzigartige Wohlfühlmomente. Für Kaldewei lag es deshalb nahe, die Welt kostbarer Bademomente mit denen von Klang- und Hörgenuss zu verbinden. Mit Sound Wave ist so die ultimative Verbindung aus entspannenden Spa-Momenten und einem einzigartigem Klangerlebnis entstanden – über und unter Wasser.





Bad- & Wellness-Neuheiten

Digitalisierung, Hygiene und Nachhaltigkeit. Unter diesen Vorzeichen stellt Villeroy & Boch seine Bad- und Wellness-Neuheiten für das Jahr 2021 vor. Während sich die Branche unter normalen Umständen zur ISH in Frankfurt und bei der Energiesparmesse in Wels getroffen und Villeroy & Boch seine Neuheiten in der Festhalle vor großem Publikum präsentiert hätte, fordert die aktuelle Situation andere Wege. Villeroy & Boch veranstaltet dazu die digitalen Innovation Days 2021 und nimmt an der digitalen ISH der Messe Frankfurt teil.

Neue bodenebene Duschrinne

Trendig, modern, bodeneben – die Duschlösungen von heute fügen sich dezent in das Bodendesign des gesamten Badezimmers ein. Daher entwickelte ACO die neue ShowerDrain S+ Duschrinne, die nicht nur mit attraktivem Design, sondern vor allem auch mit einem einfachen Einbau und einfacher Reinigung punktet.



Infrarot auf dem Zimmer

Ob im Hotelzimmer, im Bad oder der Dusche, die Infrarotpaneele von Repabad finden überall dort Platz, wo der Hotelier sie einsetzen möchte. Kompakt, funktional sowie einfach und intuitiv in der Bedienung, das sind Argumente, die für die Infrarotprodukte sprechen. Nicht zu vergessen, das gehörige Plus an Wohlbefinden, das der Gast während der Anwendung empfindet. Auch ein leichtes Reinigen ist dank der verwendeten Materialien garantiert. Ein Highlight im Hotelbad ist die Kombination von Dampfbad und Infrarot. Das Infrarotdampfbad ersetzt die bisherige Dusche und bietet alle Anwendungen, Dusche, Dampfbad, Infrarotkabine und Salzgrotte kombiniert in einem Produkt, eine einfache Handhabung ist garantiert. ▮

TECNO

Subtile Stärke



Ob Sie sich für den zeitlosen, zeitgenössischen Look von TECNO, der kraftvollen ARCHITECTO, der unaufdringlichen NOW, der abenteuerlichen Zentric oder der dynamischen NEXXUS entscheiden – die wohlproportionierten Accessoire-Designs von Aliseo bieten eine visuelle Stabilität, deren luxuriöse Ausgewogenheit die vielen verschiedenen Looks in der Badeinrichtung ergänzt. Smarte, verlockende, raumbewusste Designs, die eine frische Alternative zum Traditionellen bieten.



TECNO wurde ausdrücklich für maximale Effizienz entwickelt. Seine außergewöhnliche Vielseitigkeit, seine edle Physis und seine funktionale Schönheit sorgen für einen modernen, visuellen Komfort für alle, die es wünschen.

Verdeckte Schrauben, Material: Messing, verchromt.

NU finishes

Jetzt erhältlich für alle unsere Bad-Accessoires und Kosmetikspiegel. Die NUfinishes von Aliseo sind mit nahezu jeder vorgesehenen Oberfläche kompatibel. Die PVD-Beschichtungstechnik erzeugt eine brillante, dekorative und dauerhafte Beschichtung, die einfach zu reinigen, kratzfest und korrosionsbeständig ist. Erhältlich in einer fast unendlichen Farbvielfalt, vervollständigt das NUfinish die koordinierte Transformation der Komponenten eines Raumes als Ganzes.



ALISEO
G E R M A N Y

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

Hygiene bald ein Buchungskriterium



hollu unterstützt Hoteliers bei der Wiedereröffnung. Mit dem TÜV-Hygienezertifikat „Risikomanagement mit dem Schwerpunkt Hygiene“ kann man Gästen und Mitarbeitern wieder Sicherheit und Vertrauen geben.

Hoteleigentümerin Dkfm. Elisabeth Gürtler und der Stv. Direktor Dominic Smith vom 5-Sterne-Superior Astoria Resort in Seefeld bieten Gästen wie auch Mitarbeitern sichere Hygienestandards – TÜV-geprüft und -zertifiziert über die hollu Akademie. Viele Hotel- und Gastronomiebetriebe profitieren bereits von der Professionalisierung ihrer Hygienemaß-

nahmen und der TÜV-Hygienezertifizierung Risikomanagement mit dem Schwerpunkt Hygiene laut ÖNORM 49000.

„Die Hygienezertifizierung über die hollu Akademie hilft uns in der Bewerbung unseres Hauses, insbesondere was das Sicherheitsbedürfnis unserer Gäste betrifft“, so Dkfm. Elisabeth Gürtler. Dominic Smith, Stv. Direktor des exklusiven Hauses, ist sich sicher, dass Hygiene das neue entscheidende Buchungskriterium sein wird.

erfolgt die Anpassung an neue gesetzliche Bestimmungen und alle drei Jahre findet die Rezertifizierung statt. „Mit diesem Qualitätsnachweis werden die hohen Hygienestandards im Betrieb transparent und das Vertrauen der Mitarbeiter und Gäste gestärkt“, bringt es hollu Geschäftsführer Simon Meinschad auf den Punkt.

www.hollu.com/akademie

Dkfm. Elisabeth Gürtler



„Die Zertifizierung der Hygienestandards ist eine Wissenserweiterung für unser Unternehmen, um die Bedürfnisse nach Sicherheit und Gesundheit noch besser zu erfüllen“, bestätigt auch Katharina Pirktl, Geschäftsleiterin des 5-Sterne Alpenresorts Schwarz. Darüber hinaus begrüßen wir es sehr, dass die TÜV-Hygienezertifizierung weltweit anerkannt ist.“

Investition in Sicherheit

hollu begleitet Hoteliers Schritt für Schritt bei der Implementierung des TÜV-Zertifikats. Von der Erhebung des Ist-Standes über die Definition und Umsetzung aller Maßnahmen bis hin zur Zertifizierung durch den TÜV. Jährlich

Katharina Pirktl



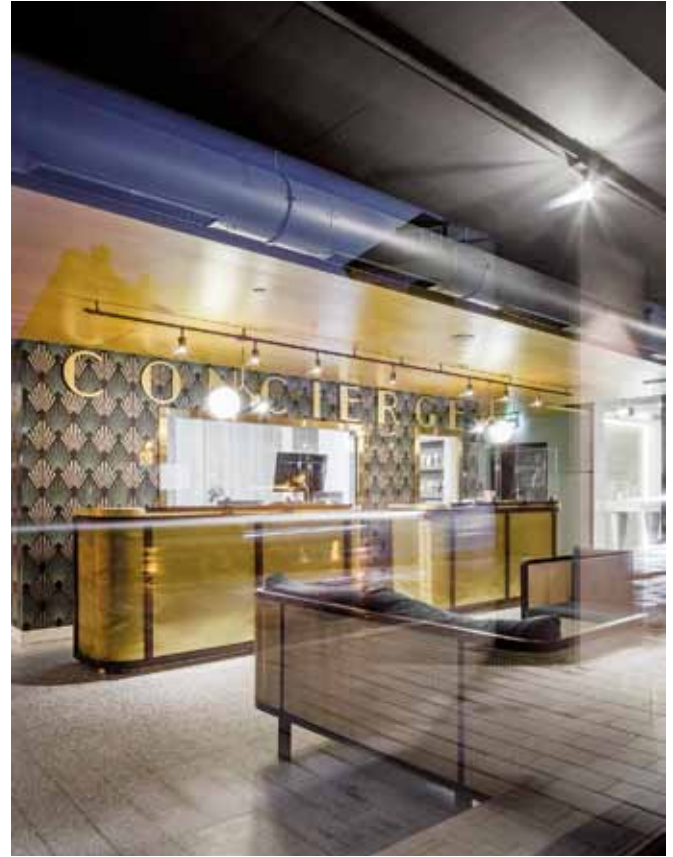


Quartier für moderne Royalisten

Wo sich Ludwig II. bevorzugt aufgehalten hat, um sich von Staatsgeschäften zu erholen? Sehr gern in der Region Königswinkel im Allgäu und mit Vergnügen auch in Füssen. Im Herzen von Füssen, am Prinzregentenplatz 1, steht das Hotel Sonne, das im Auftrag der Hoteliersfamilie Martin und Beatrice Hanauer umgebaut und erweitert wurde.

Innenarchitektur und Ausstattung des Hotels hätten dem Technik-Enthusiasten Ludwig II. außerordentlich gefallen. Nur zu gerne setzte er in Bau und Ausstattung modernstes Equipment ein, obwohl er sich selbst mitunter sogar in historischen Kostümen präsentierte. Dieser Nahtstelle zwischen technisch innovativer Ausstattung auf der einen und phantasievoller Tradition auf der anderen Seite wurde in die Planung des neuen Hotel Sonne insgesamt und in vielen Details Rechnung getragen.





Der Neubau

Zur Arbeit für dieses Projekt zählte die innenräumliche Sanierung der Bestandsbauten aus unterschiedlichen Epochen, dazu wurde ein neuer Bauabschnitt mit fünf Obergeschossen und einer Tiefgarage auf einer Fläche von 2.300 Quadratmetern geschaffen. Entlang der Luitpoldstraße erstreckt sich nun dieser Verbindungstrakt, der die Bestandsarchitektur mit dem Neubau verbindet. Trakt und Neubau sind in der Erdgeschosszone komplett verglast. So entsteht ein lichtdurchfluterter Raum, der sich der kulturträchtigen Umgebung des Hotels öffnet. Die fünf Obergeschosse des Neubaus und der Verbindungstrakt sind an

der Schauseite mit einer roten Putzfassade mit Besenstrich verkleidet. Im Haupthaus befinden sich Eingang, die Lounge und das sogenannte „Wohnzimmer“, der Frühstückssalon, Restaurant, Kaffeehaus und die Bar. Die Küche und das Spa mit Garten erreicht man ebenfalls über das Haupthaus. Dazu wurden noch 30 neue Hotelzimmer geschaffen.

Historie & Hightech

Das Hotel Sonne war seit jeher ein Themenhotel und erinnerte mit vielen Details an den berühmtesten aller Bayernkönige, an Ludwig II. Durch die Innenarchitektur und die gestalterischen Details wurden die Geschichten und Besonderheiten dieser Menschen für die Nachwelt wieder lebendig gemacht. Tradition und Fortschritt gehen im Hotel Hand in Hand, denn trotz der Reise in die Vergangenheit, in das späte 19. Jahrhundert, ist das Hotel mit seiner technischen Apparatur mitten im 21. Jahrhundert angekommen. Wenn die Tageszeitung Die Welt 2017 titelte „Märchenkönig war ein Technik-Freak“ und dem Leser in dem Artikel König Ludwigs Hang zu Hightech-Objekten seiner Zeit anschaulich nahebrachte, so gibt es auch jetzt im Hotel Sonne eine technikbasierte Hotellerieausstattung, von der der Märchenkönig begeistert gewesen wäre.





Der motivische und der dem besonderen Lifestyle von Ludwig II. verbundene Leitgedanke zieht sich nicht allein durch die individuellen Zimmergestaltungen. Auch die öffentlichen, allen Hotelgästen und Besuchern zugänglichen Bereiche sind atmosphärisch der Epoche von Ludwig II. angelehnt. Gleich neben dem Concierge wurde eine Kunst- und Wunderkammer, in der Pretiosen bestaunt und zum Teil erworben werden können, installiert.

Hotellerie 4.0

Die Zimmer sind zwischen 30 und 40 Quadratmeter groß. Sind die Böden in Parkett ausgekleidet, so sind die Oberflächen der Decken in Sichtbeton belassen. Die Badezimmer sind offen im Grundriss, dabei großzügig geschnitten und edel ausgestattet. Und gleichzeitig ist das digitale Zeitalter eingezogen. Jedes Zimmer hat ein In-Room-Tablet als digitale Gästemappe, mit der vom Zimmer aus alle Services gebucht werden können, so der Tisch im Restaurant, die Wellnessanwendungen im Spa, das Sightseeing auf den Spuren von Ludwig II. oder eine Schlittenfahrt. Der Gast empfängt über das Tablet auch Push-up-Informationen mit interessanten Angeboten für seinen Aufenthalt im Hotel. Den digitalen Service gibt es schon ab der Hotelbuchung und er

kann den Gast bis zum Check-out begleiten. Mit einem QR-Code kann der Hotelgast ein- und auschecken. Wer es auch heute noch lieber analog mag, auf den wartet dennoch gerne ein Concierge.

www.hotel-fuessen.de

Ochs Schmidhuber Architekten GmbH
Fotos: © hiepler, brunier, berlin

www.osa-muenchen.de





Das Schlafsofa Carla im warmen Farbton Terra von Sedda.

Wohnen 2021

„Stay Home“ hat dem Zuhause, aber auch unserem Umfeld eine neue Bedeutung gegeben. Denn im Lockdown wurde der Blick für die nahe Umgebung geschärft. Regionale Anbieter, Hersteller mit lokaler Fertigung und langlebige Produkte erfahren eine neue Anerkennung.

Möbel mit hohem Komfort, wertigem Design und edlen Materialien bedienen genau diesen Anspruch. „Spürbare Werte vermitteln Sicherheit“, erklärt Dr. Georg Emprechtinger, Vorsitzender der Österreichischen Möbelindustrie. „Davon profitiert unsere heimische Branche. Möbel made in Austria werden mit

viel Liebe und Sorgfalt gefertigt. Das ist nicht nur sichtbar, sondern erlebbar.“ „Der Wunsch nach Qualität ist mehr als nur ein Trend“, erläutert Emprechtinger. „Die Sehnsucht nach echten und einzigartigen Dingen war bereits vor Corona existent. Allerdings wurde sie durch die Pandemie, wie unter einem Brennglas,

ADA Austria Premium Bett aus der Serie Calabria.



Das ADA Bett Stella Alpina mit Holz aus Wildeiche veredelt.



extrem beschleunigt.“ In unsicheren Zeiten steht Qualität für Resilienz, Vertrauen und Geborgenheit. Das schlägt sich auch in den Kaufentscheidungen nieder. Denn nicht nur das Produkt muss überzeugen, sondern auch seine Fertigung, Herkunft und Nachhaltigkeit.

Wohngesund, ökologisch und nachhaltig

Exzellente Qualität wirkt sich auch auf die Gesundheit aus – ein wichtiger Faktor, der ebenfalls durch die Pandemie befeuert wurde. „Bleiben Sie gesund!“, hat sich als Grußformel etabliert und gehört inzwischen zum Sprachgebrauch. So spielen der Klimawandel und nachhaltige ökologische Technologien nicht nur bei der Bauplanung in Städten und Ballungsräumen eine maßgebliche Rolle, sondern rücken immer stärker in den Fokus von Designern, Innenarchitekten und Möbelherstellern. Die Betriebe in Österreich gehören zu den Vorreitern der Branche, wenn es um nachhaltig gefertigte Einrichtungsprodukte geht. Als Holznation – knapp die Hälfte des Landes ist bewaldet – besitzen die heimischen Betriebe ein Gespür für dieses natürliche Material sowie die Kompetenz, es zu verarbeiten und zu veredeln. Ökologisch einwandfreie Möbel, aber auch Polster und Einrichtungssysteme mit hoher Funktionalität kommen diesem Trend entgegen.

Wie entstehen Trends?

Auf der einen Seite gibt es den sogenannten „Trickle-down-Effekt“, bei dem neue Looks vornehmlich von großen Mode- und Designhäusern vorgegeben werden. Trendscouts helfen dabei, neue Trends anhand von Studien und Trendmessen ausfindig zu machen. Auf der anderen Seite lassen sich DesignerInnen bei dem sogenannten „Bubble-up-Effekt“ von der Ästhetik der Jugend- oder Subkulturen inspirieren und integrieren diese Einflüsse in ihre Kollektionen. Namhafte österreichische Hersteller beschäftigen eigene Trendscouts oder Kreativ-Teams, die aktuelle Entwicklungen beobachten und neueste Tendenzen etwa auf internationalen Messen aufgreifen.

Bei der Serie Havana von Wittmann haben Komfort und optische Eleganz einen gleich hohen Stellenwert.



Aus dem Joka ProNatura Naturmöbelprogramm die Serie Crafted Collection.

Gemütlichkeit mit warmen Erdtönen und weichen Stoffen

Sowohl in der Mode als auch in der Inneneinrichtung lautet das Gebot der Stunde: Gemütlichkeit. Besonders in schwierigen Zeiten sehnen wir uns nach entspannten Momenten mit der Familie und den engsten Freunden. Warme Brauntöne und weiche Stoffe sorgen für ein wohliges Gefühl. Warme Erdtöne wie „Cognac“ und „Curry“ kreieren in Kombination mit anschniegenden Stoffen und weichen Polstern ein wohnliches Ambiente.

Nachhaltiges Vergnügen mit Qualität und Regionalität

Längst stehen bei der Möbelwahl nicht mehr nur das Design im Vordergrund, sondern auch ökologische Faktoren. Immer mehr Menschen informieren sich vor dem Kauf, wo die Produkte hergestellt und aus welchen Materialien sie gefertigt wurden. Für die Österreichische Möbelindustrie gehört die heimische und möglichst nachhaltige Fertigung zu den Grundwerten. Eine energieeffiziente, ressourcenschonende Produktion ohne lange Transportwege wird nicht zuletzt an der Qualität der österreichischen Möbel deutlich. Regionale und natürliche Materialien sorgen für langlebigere und verträglichere Möbel und Kleidung – ganz ohne schlechtes Gewissen.

Individualität mit Muster- und Farbmix

Individualität nimmt einen großen Stellenwert in unserer Gesellschaft ein. Wir wollen uns über unsere Kleidung und unser Interieur ausdrücken – und dabei einzigartig sein. Ein großer Trend in beiden Bereichen ist der Muster- und Farbmix. Ob Streifen, Punkte, Karos, Blumenmuster oder Color-Blocking: Die Kombination verschiedener Muster und Farben wirkt kreativ und modern.

www.moebel.at



Exkurs in nordöstliche Gefilde

Dieses Jahr erblickt ein neuer Einrichtungstrend das Licht der Designwelt: der Japandi-Style. Hier verschmelzen die reduzierte Ästhetik Japans und das skandinavische Hygge-Wohngefühl zu einer perfekten Symbiose. Japandi ist ein Wohnstil, der keinen unnötigen Besitz anhäuft, sondern sich auf das Wesentliche fokussiert. Gleichzeitig schafft er mit seiner schlichten Schönheit ein Ambiente voller Wärme, Gemütlichkeit und Geborgenheit. Da Schlichtheit dabei das oberste Gebot ist, erfährt die Einrichtung eine deutliche Reduktion an Mobiliar, wodurch der Boden an Bedeutung gewinnt. So sind die Naturholzböden von mafi nicht nur stabil, natürlich und gesund, sondern erfüllen auch die Prinzipien des Japandi-Styles. Typisch für den neuen Einrichtungsstil ist der Einsatz von Naturmaterialien – neben Bambus, Rattan oder Leinen vor allem Holz.

Die Verbindung zweier historischer Marken

Luca Nichetto wählte Venedig als Ort, um den italienischen Premium-Textilhersteller Rubelli und die österreichische Luxusmöbelmanufaktur Wittmann zusammenzubringen. Ca' Pisani Rubelli, der stimmungsvolle Ort in Venedig, an dem sich der Showroom und das Archiv von Rubelli befinden, diente als Kulisse für das Fotoshooting der Kollektionen ANDES und PARADISE BIRD, die Nichetto für Wittmann entworfen hat. Der strukturierte Baumwollstoff Dick Tracy und der weiche, seidige Samt Martora aus der Rubelli-Kollektion wurden für den Bezug des Sofaprogramms ANDES ausgewählt. In diesem Fotoshooting setzte Luca Nichetto charismatische Möbel in Szene, die die Expertise und den Premiumanspruch zweier renommierter Unternehmen widerspiegeln.



Der Lebenswürfel

Für kalte Winter hat die niederländische Firma Office Cube den Designer-Bürowürfel „Cube Max“ entwickelt. Der transparente, geschlossene Cube, in dem je nach Größe ein oder zwei Arbeitsplätze bereitstehen, lässt sich überall aufstellen, wo es Strom gibt. Beispielsweise im Garten, auf der Terrasse, im Park oder auf dem Parkplatz. An jeder Stelle ist der beinahe vollverglaste und patentierte Designer-Würfel ein Hingucker. In der Ausführung „Cube Max“ schafft eine Heizung eine angenehme Atmosphäre selbst bei frostigen Außentemperaturen. Im Sommer sorgt eine integrierte Klimaanlage für eine wohltemperierte Arbeitsumgebung. Für die Aufstellung wird weder ein Betonfundament noch eine Baugenehmigung benötigt. Eine feste Stellfläche und ein herkömmlicher 220-Volt-Stromanschluss genügen.

EINKAUFSTIPPS

Ausgewählte Qualitätsprodukte unserer Partner

*Der hoeb Branchen Einkaufsführer
...das ideale Service für Ihren Einkauf*

Mit dem hoeb online Einkaufsführer www.hoeb.at steht Ihnen eine umfangreiche Einkaufsdatenbank zur Verfügung. Rund 3000 ausgewählte Branchenspezialisten präsentieren sich mit Kontaktdaten und unterschiedlichen Infos zu Ihrem Unternehmen. Mit wenigen Klicks finden Sie ausgewählte Anbieter für Ihren Bedarf. Sie können sich einfach und schnell über die Firmen und deren Leistungen informieren und sofort in Kontakt treten. Die einfache Anfragemöglichkeit – auch an mehrere Firmen gleichzeitig spart Ihnen Zeit und Geld bei Ihren Einkaufsentscheidungen. Das Service kann jeder Hotelier, Gastronom und Einkäufer kostenlos nutzen.

einfach – schnell – direkt – provisionsfrei.

www.hotel-und-design.at

www.hoeb.at

Lieferservice- und Take-Away VERPACKUNGEN



Mit den good2nature Verpackungen von KlarPac liefern Sie ihre Speisen und Getränke sicher, sauber, günstig und nachhaltig zu ihren Kunden. Nutzen Sie unsere Beratung wie sie mit einem Eigendruck Werbung machen und damit mehr Kundenbindung und damit Umsatz erreichen.

KlarPac Klarsichtpackung GmbH
A-1230 Wien
Tel. +43 1 61755720
www.klarpac.at



SYMPHONIC – Objekt Design & Massanfertigung



© Reischlhof (www.reischlhof.de)

Unter den Gesichtspunkten „zeitgemäß, trendbewusst und stilecht“ orientiert sich der österreichische Objektausstatter SYMPHONIC an den wandelnden Ansprüchen in der Objektwelt, greift Trends auf und designt innovative Möbel für verschiedene Bedürfnisse. Als 100-prozentige Tochterfirma der ADA Möbelwerke Holding AG, des größten Polstermöbelherstellers Österreichs, greift SYMPHONIC auf eine jahrzehntelange Erfahrung zurück. Das Produktsortiment reicht von Betten und Matratzen über Sofas, Funktions- und Wellnessliegen bis hin zu Restaurantbänken und Sesseln. Vollendete Handwerkskunst und edle Materialien garantieren eine hochwertige Verarbeitung.



SYMPHONIC Trading GmbH
A-8184 Anger
Tel. +43 3175 22421
www.symphonic.at

HYGIENISCHE Decken- u. Wandverkleidungen



Für die Verkleidung von Wänden empfehlen wir Glasbord®- GFK-Paneele, die fugenfrei direkt mit dem Untergrund verklebt werden (dadurch gibt es keine Hohlstellen zwischen Wand u. Paneele), für leichte einfache Reinigung durch mikroskopisch porenfreie Oberflächen. Die einzelnen Paneele werden untereinander mit H-Profilen, die vorher mit Dichtmasse gefüllt werden, verbunden, was Feuchtigkeit von außen, Pilzen u. Bakterien keine Chance lässt. Eine spezielle Vorbereitung der Untergründe entfällt, da die Paneele praktisch auf jedem ebenen Untergrund - von Rohbeton über Putz und Fliesen bis zu alten, verkratzten Metallwänden - verklebt werden können.



OK PANEELLE Vertriebs GmbH
hygienische Decken- u. Wandsysteme
A-3100 St. Pölten
Tel. +43 2742 88 29 00-0
www.ok-paneelle.at

Tischgestell „WACKELFREI“



Tischgestell „WACKELFREI“ gleicht Bodenunebenheit bis 2cm von selbst aus! Alle 4 Füße haben einen mittigen Drehpunkt. Steht ein Fuß uneben auf, drückt die Verzahnung automatisch die anderen Füße nach unten. Gäste können den Tisch verschieben – er steht wackelfrei! Ein für alle Mal Ruhe mit diesem Problem!

Elefant-Möbel Vertriebsgmbh
Garten- und Objektmöbel
A-4595 Waldneukirchen
Tel: +43 7258 21208
www.elefant-moebel.at



EXKLUSIVE EINKAUFSTIPPS

Hotel & Design bietet in Zusammenarbeit mit dem Einkaufsführer hoeb ab sofort eine exklusive Auswahl an Produkten und Leistungen namhafter Qualitätsfirmen für die Hotellerie und Gastronomie. Weitere Infos unter: www.hoeb.at-Tipps des Monats



Design für die Zukunft

Adagio, eine urbane Marke, koppelt stilvoll moderne Apartments für Rückzug und Privatsphäre mit Hotelservices wie Frühstück, Reinigung, Wäscheservice und oftmals Fitness und Spa. Ein beruhigendes und entspanntes eigenes Universum in einer fremden Stadt.



Geschaffen für den modernen Nomaden und ebenso für Familien mit Kindern oder den Aufenthalt mit Freunden. Genau diese Identität gibt das neue Designkonzept wieder, das in allen zukünftigen Aparthotels Adagio zu finden sein wird. Entwickelt von Didier Versavel, einem bekannten französischen Architekten und Designer. Mit sanften Farben, entspannenden Nischen, Komfort und raffinierter Funktionalität. Wie ein Kokon. Alles geht überall. Die Bereiche sind multifunktional. Genauso wie viele innovative Einrichtungselemente. Gearbeitet werden kann am Schreibtisch, am Küchentisch, auf dem Sofa oder auf dem Bett. Und im Eingangsbereich kann vor dem Spiegel das Haar geföhnt, der Mantel aufgehängt oder entspannt auf dem Ottomanen telefoniert werden.



Ästhetik & Funktionalität

Das innovative Wohnkonzept verbindet stilvolle Ästhetik mit ausgeklügelter Multifunktionalität. Die neuen Apartments sind mit raffinierten Wohnelementen eingerichtet. Raumteiler sind gleichzeitig Regale, das Tagesbett ist ergonomisch, die Kissen abnehmbar und die Einstellungen erlauben verschiedene Körperhaltungen. „Alles muss fließen.“ Das war die Grundidee. Der erste Schritt war, die Räumlichkeit so zu gestalten, dass sie großzügig wirkt. Raffiniert eingesetzt werden dabei schicke Raumteiler und lichte Vorhänge. Spannende Elemente, die Bereiche schaffen, ohne die Größe des Apartments einzuschränken.

Visuelles Spiel

Alles im Leben ist eine Frage der Perspektive und des Blicks. So auch die Raumgestaltung. Allein die Art und Weise, wie der Eingang angeordnet ist, der sich dann zu einem Wohn- und Küchenbereich öffnet, ist ein gutes Beispiel. Normalerweise zwingt sich die Küchenzeile direkt in den Flurbereich und gleich danach öffnet sich das Schlafzimmer. Das neue Adagio-Konzept ist eine visuelle Route. Bilder weisen den Weg. Die Bereiche werden visualisiert und damit intuitiv erkannt, ohne tatsächlich abgetrennt zu sein.

Farbenspiel

Wesentlicher Aspekt ist das Spiel der Farben und ihrer Leuchtkraft. Daher wurden Töne gewählt, die einzeln sehr ausdrucksstark, im Zusammenspiel wiederum sehr harmonisch sind. Starke Farben verleihen dem Raum Charakter. So gibt Schwarz

der Küche Stärke und unterstreicht ihre Funktion. Wobei diese Kraft gleich im nächsten Moment durch einen soften Ton wie ein helles Grün oder ein zartes Gelb gemildert wird. In diesen Farben erstrahlt dann der Wohn-Schlafbereich.

Urbane Geist

Eine zentrale Aufgabe muss die Ausstattung erfüllen. Sie soll gleichzeitig stilvoll-modern, komfortabel und doch funktional sein. Extra für Adagio entworfen wurde ein Tagesbett mit ergonomischen Einstellungen und abnehmbaren Kissen. Eigens entwickelt von Ligne Roset, einer bekannten französischen Möbeldesignmarke, die für ihre cleveren Lösungen und ihre hervorragende Qualität bekannt ist und über hervorragendes technisches wie operatives Fachwissen verfügt. Weitere multifunktionale Beispiele sind Schränke mit viel Stauraum oder auch die Raumteiler, die gleichzeitig als Regale fungieren.

Gegründet wurde das Unternehmen Adagio 2007 in Frankreich als Joint Venture von AccorHotels und Pierre & Vacances Center Parcs. Die Idee war, ein Konzept für die Bedürfnisse von Langzeitreisenden anzubieten. Aus ursprünglich 16 Aparthotels in zwei Ländern ist heute ein stark wachsendes Unternehmen geworden, das zum Ziel hat, sowohl in Europa als auch im Nahen Osten und in Lateinamerika vertreten zu sein. Angestrebt ist der Ausbau des Adagio-Netzwerks von bisher 116 auf insgesamt 220 Aparthotels mit 15.000 Apartments bis 2023.



Nachhaltiges Design

Das flax allgäu, ein zeitgenössisches Bleisure-Hotel in Dietmannsried mit 107 Zimmern, modernem Coworking-Bereich und hohem Freizeitwert, eröffnete am 1. Dezember 2020.

Wenn Business auf Leisure trifft, hat das in der Welt des Reisens einen Namen: Bleisure Travel. Dieser Trend hält seit dem 1. Dezember 2020 auch im Allgäu Einzug. Genauer gesagt in Dietmannsried – einer Marktgemeinde im malerischen Oberallgäu. Genau hier eröffnete das flax allgäu als erstes Haus einer jungen, zeit-

genössischen Hotelmarke. Der Name erinnert an den Flachsanzbau, der die Landschaft des Allgäus bis weit ins 19. Jahrhundert hinein geprägt hat. Er steht für Regionalität und Nachhaltigkeit, die sich nicht nur im bewusst schlanken Konzept, sondern auch in der Bauweise wiederfinden. Mit Zimmerpreisen ab 54 Euro

pro Nacht und attraktiven Angeboten für Familien, Wanderer und Mountainbiker spricht es stilbewusste Reisende im Economy-Segment an.

Naturverbunden

107 Zimmer in vier Kategorien, sechs kombinierbare Tagungsräume, eine Bar, ein über 100 Quadratmeter großer Coworking-Bereich und ein kleiner Wellness- und Fitnessbereich – so präsentiert sich das neue Hotel. Von der jungen Familie über den Outdoor-Sportler bis zu Bleisure-Reisenden soll es all jene glücklich machen, die unterwegs gerne flexibel bleiben, neugierig auf die Umgebung sind und auch bei kleinem Budget nicht auf Stil und Qualität verzichten möchten. Das Design ist deutlich zeitgenössisch geprägt – mit reduzierten Formen und natürlichen, warmen Farben, Sichtbeton sowie kontrastierenden Texturen.

Zugunsten der Zimmerpreise ist das Serviceangebot hochwertig, aber schlank gehalten. So kommen die Gäste etwa in den Genuss eines ausgewogenen, regionalen Frühstücks, einer rund um die



Uhr besetzten Rezeption sowie einer stimmungsvollen Bar. Alle weiteren Versorgungsmöglichkeiten finden sich in der unmittelbaren Umgebung des Hotels. Für entspanntes Miteinander steht den Gästen darüber hinaus die großzügig gestaltete Lobby mit ihren einladenden Sitzgruppen sowie einem Billardtisch und einer Dartscheibe zur Verfügung. Und müde Muskeln lassen sich in Sauna oder Dampfbad lockern.



Arbeiten einmal anders

Für das B in Bleisure hält das Hotel einen Coworking-Bereich sowie sechs lichtdurchflutete, rund 50 Quadratmeter große Veranstaltungsräume bereit. Im gesamten Businessbereich holen große Glasflächen die üppige Aussicht nach drinnen – und sorgen für ein luftig-klares Ambiente.

Thomas Braun, Geschäftsführer der Voralpen Resort Allgäu Betriebs GmbH: „Die Zeiten für Hoteliers und insbesondere für eine Hotelöffnung sind sicherlich nicht die leichtesten. Dennoch sind wir überzeugt, mittel- bis langfristig unser Produkt sehr gut im Markt und unseren Bezugsgruppen zu positionieren. Denn unser Konzept verbindet gekonnt Business und Leisure, zum einen durch unsere Ausstattung, zum anderen durch die Nähe zu Freizeitgebieten wie Oberstdorf-Kleinwalsertal und unsere Lage mitten im malerischen Oberallgäu.“

Hoteldirektor Alexander Schmidt ergänzt: „Wir freuen uns, sobald als möglich endlich die ersten Gäste willkommen zu heißen. Unser Produkt bietet viel – auf allen Ebenen. Schöne, durchdachte Zimmer, die Nähe zur Natur, eine gute Anbindung zu Naherholungsgebieten und Sehenswürdigkeiten – und alles zu einem attraktiven Preis.“

Wie das Konzept ist auch der Hotelbau an den Prinzipien der Nachhaltigkeit und der Regionalität ausgerichtet. So wurden hauptsächlich regionale Baustoffe, wie Beton und Holz verwendet, das Gebäude wird über eine eigene Photovoltaikanlage mit Strom und durch Fernwärme sowie Holzpellets mit Wärme versorgt.



das flax allgäu

Eigentümer: Voralpen Resort Betriebs GmbH & Co. KG

Gesamtfläche als Nutzfläche: 6.515 m² | Gesamtfläche in Volumen: 27.358 m³

Alle 107 Zimmer verfügen über die gleiche Ausstattung und unterscheiden sich nur in Lage und Ausblick.

dasflaxhotels.com

Zuverlässige Planungen & Prognosen in schwierigen Zeiten wichtiger denn je

Banken verlangen einen Ausblick mit Planungsannahmen und Experten raten zu rechtzeitigem Handeln.

„Denn wenn es zu spät ist, zeigt sich, dass Warten die falsche Entscheidung war.“



Autor: Thomas Reisenzahn

Die Covid-19-Krise ist eine noch nie dagewesene Herausforderung für die Hotelbetriebe. Ihre betriebswirtschaftliche Basis ist völlig durcheinandergeraten. In dieser Situation gilt: Je früher sich Betroffene mit den Folgen der Katastrophe auseinandersetzen, desto besser.

Die Fachleute der Prodingler Beratungsgruppe raten dazu, sich frühzeitig mit Planungsfragen zu befassen. Denn sobald allfällige Liquidationswerte die Schulden nicht mehr vollständig decken können und zusätzliche Buchungseinbrüche bevorstehen, welche eine Fortführung des Hotelbetriebs enorm erschweren, verlangen die Banken und der Gesetzgeber eine sogenannte „Fortbestehensprognose“. Die Banken brauchen solche Planungsprognosen für weitere Finanzierungen, damit es zu keiner Anfechtung von Krediten kommt.

Im Grunde ist der Unternehmer selbst für die Fortbestehensprognose zuständig

Aber auch in Unternehmen, die ihre Rechnungen gerade noch bezahlen können, müssen sich die Geschäftsführer überlegen, ob und wie sie weitermachen können. Denn dafür brauchen sie ebenfalls eine positive Fortbestehensprognose, weil sie sonst wegen Insolvenzverschleppung in die persönliche Haftung genommen werden können.

Eine solche Prognose ist jedenfalls bei finanziellen Problemen (Liquiditätskrise) oder in der Phase einer Betriebsübergabe essentiell. Es ist jedoch anzuraten, die Glaubwürdigkeit und fachliche Qualität dieser Prognoserechnung durch die Prüfung eines Experten außer Streit stellen zu lassen. Die externe Sicht des Beraters erhöht die Glaubwürdigkeit gegenüber der Bank natürlich wesentlich. Auch die Haftungsfrage wird durch das Hinzuziehen externer Berater wesentlich beeinflusst, sollte das Unternehmen später doch nicht zu retten sein. Gefordert wird eine Primärprognose für die Zahlungsfähigkeit in den nächsten zwölf Monaten sowie eine Sekundärprognose für das wirtschaftliche Überleben in den nächsten zwei bis drei Jahren.

Die Prodingler Beratungsgruppe hat einen erprobten Ansatz bei der Erstellung von Fortbestehensprognosen. Nach eingehender Durchsicht der Buchhaltung erstellen die Berater einen Betriebs-

Check mit der IST-Analyse und spielen die Erlöse und Aufwendungen im Zuge der Covid-19-Krise in unterschiedlichen Szenarien durch. Je nach Prognose werden die zu erwartenden Nächtigungen, Umsätze und Einnahmen eingeplant und der sich daraus ergebende Finanzierungsbedarf ermittelt. Die dem Ganzen zugrundeliegende Finanzplanung ist außerdem immer ein gutes Instrument, um die im Unternehmen vorhandenen „Cash-Bringer“ und „Cash-Fresser“ zu identifizieren. Ein wesentlicher Aspekt bei der Beurteilung ist, ob eine werthaltige Immobilie im Eigentum steht und ob man über ausreichende Liquidität verfügt, sollten die Umsätze auch im Jahr 2021 ausfallen.

Durch eine vertiefte Kennzahlenanalyse werden die Ergebnisse plausibilisiert. Ein hoher Schuldenstand allein ist noch kein Insolvenzgrund, solange eine reale Aussicht besteht, dass die Kredite innerhalb der nächsten Jahre zurückgezahlt oder refinanziert werden können.

Der zeitliche Faktor ist der größte Feind der Betriebe! Wer zu lange zögert, sich mit einer Prognoserechnung zu befassen, sollte sich nicht wundern, wenn der Zug ohne ihn abfährt.

Wichtige Details und Termine im Jahr 2021

Rechnerische Überschuldung liegt vor, wenn das Vermögen des Schuldners nicht ausreicht, um die bestehenden Verbindlichkeiten zu decken. Dies führt jedoch noch nicht zwangsweise zur insolvenzrechtlichen Überschuldung, wenn eine positive Fortbestehensprognose vorliegt. Mit dieser kann daher eine insolvenzrechtliche Überschuldung vermieden werden.

Als Insolvenzeröffnungsgründe nennt das Gesetz einerseits die Zahlungsunfähigkeit, welche sowohl für natürliche als auch juristische Personen gilt, und andererseits die Überschuldung bei juristischen Personen und Personengesellschaften, bei denen kein unbeschränkt haftender Gesellschafter eine natürliche Person ist („verdeckte Kapitalgesellschaften“, bspw. GmbH & Co KG)

Von der insolvenzrechtlichen Überschuldung ist jedoch die rechnerische Überschuldung zu unterscheiden.

Liegt ein Insolvenzeröffnungsgrund vor, so trifft den Schuldner die Pflicht, ohne schuldhaftes Zögern, spätestens aber 60 Tage nach Eintritt der Zahlungsunfähigkeit die Eröffnung eines Insolvenzverfahrens zu beantragen, andernfalls eine Schadenersatzpflicht eintreten kann.

Der dem Schuldner für die Antragstellung längstens zur Verfügung stehende Zeitraum von 60 Tagen wird im Falle von Naturkatastrophen und damit vergleichbaren Situationen auf 120 Tage verlängert (§ 69 Abs 2a IO). Durch das 2. COVID-19-Gesetz gilt die Verlängerung der Frist auf 120 Tage nunmehr auch für den Fall einer Pandemie oder Epidemie.

Durch das 2. COVID-19-Justiz-Begleitgesetz besteht die Verpflichtung des Schuldners, bei Überschuldung einen Antrag auf Eröffnung des Insolvenzverfahrens zu stellen, NICHT bei einer im Zeitraum von 1. März 2020 bis 31. Jänner 2021 eingetretenen Überschuldung.

Während dieses Zeitraums ist ein Insolvenzverfahren auf Antrag eines Gläubigers nicht zu eröffnen, wenn der Schuldner überschuldet, aber nicht zahlungsunfähig ist.

Ist der Schuldner bei Ablauf des 31. Jänner 2021 überschuldet, so hat er die Eröffnung des Insolvenzverfahrens ohne schuldhaftes Zögern, spätestens aber innerhalb von 60 Tagen nach Ablauf des 31. Jänner 2021 oder 120 Tage nach Eintritt der Überschuldung, je nachdem welcher Zeitraum später endet, zu beantragen. Unberührt bleibt die Verpflichtung des Schuldners, bei Eintritt der Zahlungsunfähigkeit die Eröffnung des Insolvenzverfahrens zu beantragen.

Die Fristverlängerung gilt lediglich für jene Schuldner, die durch die Covid-19-Krise in die wirtschaftliche Krisensituation geraten sind.

- Dieser Termin würde nicht nur Klein- und Mittelbetriebe treffen, sondern auch Kapitalgesellschaften, die dann ihre Jahresabschlüsse erstellen und eine massive Überschuldung feststellen. Sind dann wieder die normalen Insolvenzregeln in Kraft, bleibt keine andere Wahl als der Gang zum Konkursrichter. Natürlich könnte die Politik den 31. Jänner 2021 terminlich weiterschieben, damit es möglichst wenige Insolvenzen gibt. Die Politik würde aber massiv in den Wettbewerb eingreifen und damit den gesunden Hotelbetrieben schaden.
- Kriterium ist die Vorlage einer detaillierten Planungsrechnung und weiterer Unterlagen (insb. Übersicht über Vermögens- und Schuldenstand [Status] und Finanzplan).
- Eine möglichst fundierte begründete und nachvollziehbare Planungsannahme erhöht die Chance, eine unruhige Zeit zu überstehen.

Prodinger Tourismusberatung
 Thomas Reiszahn | t.reiszahn@prodinger.at
tourismusberatung.prodinger.at



Pionier in Sachen Nachhaltigkeit und Gesundheit

Als ökologischer Vorreiter bekannt, bieten die elka-Holzwerke mit ihren umweltverträglichen, energieeffizienten Markenprodukten schon jahrzehntelang einen überdurchschnittlichen Qualitätsstandard.

Hochwertige, emissionsarme Produktlinien sind die Fichten-Frischholz Platten der esb Standard & esb PLUS Serie, letztere mit Formaldehyd-Werten unter 0,03 ppm ebenso die Naturholzplatte vita. Sie garantieren problemlose Recyclingfähigkeit, Rückbau und Wiederverwendbarkeit.



Der Hygiene-Allrounder

Mit der Hygienestationen Cleanspot hat Krieg einen Hygiene-Allrounder entwickelt, der die Möglichkeit der Händedesinfektion für Besucher, Mitarbeiter und Kunden sicherstellt. Noch effizienter wird die mobile Einrichtung durch die Kombination mit vielfältigem Zubehör. Die Hygienestation ist ready-to-go, schnell montiert und sofort einsatzfähig. Das vielfältige Zubehör ist werkzeuglos steckbar und jederzeit in der Höhe positionierbar.

Gemütlichkeit und Funktion im Outdoor-Bereich

Trotz allem – der nächste Sommer kommt garantiert und mit ihm auch wieder eine Art von neuer Normalität. Gäste sollten sich auch im Outdoor-Bereich sichtlich wohl fühlen.

Text: Daniela de Cillia;
Fotos: Solpuri, Agape

Das Modell Vera von Solpuri ist zum Beispiel ein neues Stuhl-Design aus dem Hause Hoffmann Kahleiss Design, das sich mit einer anspruchsvollen Flechtung aus Stringflex-Schnur in Kombination mit einem Aluminiumrahmen zeigt. Dabei gibt die Teakarmlehne den Stühlen immer etwas Wärme und entpuppt sich auch als ein wunderbarer Handschmeichler. Der



Stimmungsvolles Licht durch die Serie Moon und Vera überzeugt durch ein Stuhl-Design mit anspruchsvoller Flechtung.



Esstisch
Charlie
von Solpuri

passende Esstisch mit dem Namen Charlie vermittelt mit seinen wohl proportionierten Beinen und der Bootsform der Tischplatte eine weiche Erscheinung. Die Tischplatte ist als Teakausführung oder in verschiedenen Dekton- und Keramikplatten erhältlich, wodurch sich im Zusammenspiel mit den farbigen Tischgestellen und den Stühlen interessante Kombinationsmöglichkeiten ergeben.

Ein Ring des Lichts

Stimmungsvoll wie Mondlicht, aber geometrisch klar. Puristisch klares Design lässt die speziell für den Outdoor-Einsatz entwickelten Moon Stehlampen von Solpuri wie edle Wohnraumleuchten erscheinen, die behagliche Sommerabende in ein völlig neues Licht setzen. Drei filigrane Beine halten einen Ring sicher in Position, der die aus einem Solarpanel bestehende Leuchtquelle umschließt. Diese ist über eine Fernbedienung dimmbar und auch zeitlich steuerbar.

Neue Materialien

Agape verwendet speziell für die neuen Outdoor-Kreationen neue Materialien. Die Kollektion umfasst überarbeitete Versionen von ikonischen Produkten wie „Vieques“ und „Carrara“. Sie vereinigen sich zu einem Gesamtprogramm, dem insgesamt eine intensive Recherche nach innovativen Materialien und nach für den Außenbereich geeigneten Oberflächen vorausging. Der von Cementoskin® entwickelte Zement, der gegen jede Art von Schmutz beständig ist und in der Serie Petra, verwendet wird, wird vom Marmor Petit Granit flankiert. Letzteres Material ist ein Kalkstein aus Belgien, der sich durch grauschwarze Streifen und Schattierungen auszeichnet, hart und widerstandsfähig ist. Formale Konzentration auf das Wesentliche und komfortable Funktionalität kommen am besten in den überraschenden „Open-Air“-Duschen zum Ausdruck. Mit der Outdoor-Kollektion erweitert Agape die Grenzen des Badezimmers in den Außenbereichen. Die gesamte Petra-Kollektion ist inspiriert von der weichen und natürlichen Oberfläche des Cementoskin®. Das Wasser fließt sanft geneigt auf glatt polierten Oberflächen, wie die eines Steins.

Das Waschbecken Petra von Agape ist inspiriert von der weichen Oberfläche des Cementoskin®.



Die Freiluftdusche Open Air von Agape gewann den Archiproducts Design Award 2020.

DR Cemento

In den Worten von Marcio Kogan wurde die DR Cemento-Badewanne mit „der Absicht konzipiert, ein freundliches, sinnliches und charismatisches Objekt zu schaffen“. Mit ihren fließenden Linien und ihrer schieren Größe bringt diese Wanne mehr als nur einen Hauch von üppiger brasilianischer Moderne direkt in den Innenhof. Die Version in Cementoskin® ist sowohl als freistehende (mit oder ohne die äußere Abdeckung in vier Teilen) als auch als Einbauversion erhältlich.

Open Air

Die neue Freiluftdusche Open Air überzeugt die internationale Jury der Archiproducts Design Awards 2020 durch ihre raffinierte Synthese von Assoziationen an die Ungezwungenheit von Außenbereichen mit der Essenz von Duschkomponenten. Das Resultat ist ein mobiler und flexibler Schlauch aus schwarzem Kunststoff, der mit einem Schnellanschluss für den Garten ausgestattet ist und an einem dynamischen Stab aus schwarz eloxiertem Aluminium befestigt werden kann. Die filigranen Elemente fußen auf einem dunkelgrauen, kreisrunden Sockel aus Cementoskin®, einem ökologischen und nachhaltigem Zement, der resistent gegen jegliche Arten von Schmutz und beständig gegen Chemikalien, Temperaturwechsel, Gefrier- und Tauzyklen sowie Salznebel ist.



Verlässlicher Partner in Krisenzeiten

Für Mastertent sind Genussmomente im Freien eine Mission seit 1948. Der Südtiroler Qualitätshersteller mit eigener Niederlassung in Österreich vertreibt weltweit jährlich 10.000 Faltzelte und rund 70.000 Biertischgarnituren für exklusive Raumlösungen unter freiem Himmel.

Als Eventzulieferer war auch der europäische Marktführer für Faltzeltlösungen von den Folgen des Coronavirus betroffen. Doch einfach abwarten und auf bessere Zeiten hoffen kommt für das in der dritten Generation geführte Familienunternehmen nicht in Frage. Ganz nach dem Motto „Not macht erfinderisch“ hat Mastertent eine komplette Covid-19-Produktreihe in kürzester Zeit

entwickelt. Der Familienbetrieb aus Südtirol zählt über 50.000 zufriedene Kunden weltweit. Selbst auf dem größten Volksfest der Welt, dem Münchner Oktoberfest, ist das Unternehmen keine Unbekannte, zuletzt wurden 10 von insgesamt 14 „Wiesn-Großzelten“ mit klassischen Bierzeltgarnituren sowie mit speziell angefertigten Maßmöbeln für die VIP-Bereiche ausgestattet.





Chancen statt Einschränkungen

Die Gastronomie- und Hotellerie-Branche ist für Mastertent eine der wichtigsten Kundengruppen. Das Unternehmen sieht, die seit Corona geltenden Bestimmungen und Sicherheitsvorschriften nicht ausschließlich als Beschränkung, sondern auch als Chance, den eigenen Restaurant-Außenbereich zu erweitern und dadurch mit voller Kapazität zu arbeiten. Rainer Rintelen, Geschäftsführer der österreichischen Niederlassung: „Wegen des verheerenden Lockdowns, müssen GastronomInnen aufgrund der strengen Distanzbestimmungen mit Umsatzeinbußen rechnen, da der Servicebereich vielerorts zu klein ist, um dieselbe Gästeanzahl zu empfangen.“ Umso mehr freut sich der österreichische Geschäftsführer, dass sein Mutterhaus in Südtirol schnell innovative Trennwandsysteme für den Restaurant-Bereich entwickelte. Auch für die Nutzung des Außenbereiches gibt es elegante Faltzeltlösungen mit Wärmestrahlern sowie Seitenwänden, die für eine angenehme Atmosphäre im Freien sorgen.

Desinfizierbar, sicher und modular

Das sind die drei Produkteigenschaften, welche die transparenten Trennwände zur idealen Ausstattung gegen Covid-19 machen. Die transparenten Paneele bestehen aus PVC und sind mit einem schwarzen Stoffrahmen eingefasst. PVC kann ganz einfach abgewischt und somit auch mehrmals täglich desinfiziert werden. Dank der transparenten Wand haben die Servicemitarbeiter auch nach wie vor alle Gäste im Blick. Obwohl von November bis März in Europa kalte Temperaturen vorherrschen, müssen Gäste deshalb auch im Außenbereich nicht frieren. Geschützt durch ein Schnellaufbauzelt, können Wirte den begrenzten Servicebereich nach draußen verlegen. Zusätzliche Seitenwände und Wärmestrahler sorgen für eine angenehme Atmosphäre. Damit die Outdoor-Überdachung auch zum Restaurant passt, darf das Design keinesfalls zu kurz kommen. Vollflächige Bedruckung oder Logo-Druck ganz nach Kundenwunsch sind deshalb sehr zu empfehlen. So wird die Faltzeltlösung zu einem personalisierten Werbeträger und kann auch in Zukunft beliebig bei Veranstaltungen genutzt werden. Der Aufbau gelingt schnell, in nur 60 Sekunden und werkzeuglos.

Elegante, praktische Outdoor-Möbel

Ergänzend zu den Überdachungsmöglichkeiten, lassen sich bei Mastertent auch eine große Anzahl an verschiedenen Klappmöbel-Modellen für die richtige Outdoor-Bestuhlung finden. Mastertent ist unter anderem als Hersteller der traditionellen Biertischgarnituren bekannt. Ganz nach der Machart dieser Garnituren entwickelte das Unternehmen weitere Modelle, die allesamt aus Holz, klappbar und dadurch platzsparend in der Lagerung sowie im Transport sind. Besonders elegante Modelle bilden die vollständig in Holz verkleideten Modelle „Lago“ und „Rustica“. Für den entsprechenden Komfort und Gemütlichkeit sorgen die Bank-Varianten mit Rückenlehne.

Nachhaltigkeit ist angesagt

Als Familienunternehmen denkt Mastertent nicht in Quartalen, sondern in Generationen. Der Nachhaltigkeitsgedanke war allein deshalb schon immer in der DNA tief verankert. Alle eingesetzten Rohstoffe sind 100 % recyclebar. Eine eigene Photovoltaikanlage auf dem Dach des Headquartiers versorgt ebenfalls zu 100 % den Betrieb mit solarem Eigenstrom. Der Qualitätsgedanke wird im Unternehmen bis ins letzte Detail gelebt.

MASTERTENT Österreich
T 01 9139242 | www.mastertent.com



Wellnessvergnügen mit Highlights



Ob ein ganzjährig beheiztes Seebad am Ufer des Wolfgangsees, der Millstätter See als kühlendes Tauchbecken nach der Seesauna oder schwerelos im Infinity Pool mit Blick auf die Salzburger Bergwelt schwimmen – die Romantik Hotels haben außergewöhnliche Wellness-Überraschungen zu bieten.



Seesauna und SPA Haus

Das Romantik SPA Hotel Seefischer ist mit der perfekten Seelage inmitten einer Bucht eine einzigartige Ruhe-Oase direkt am Millstätter See. Der Erholung ist hier ein eigenes Haus gewidmet – das Seefischer SPA Haus: Schwimmen in klarem Seewasser im wohligen warmen 30 Grad beheizten Außenpool, der mit dem Innenpool per Schiebetüre verbunden ist. Seeblick selbstverständlich inklusive.

Den Millstätter See nutzen Seefischer-Urlauber nicht nur zum Schwimmen, sondern als perfekte Abkühlung nach einem Saunagang in der einzigartigen Seesauna, welche auf Pfählen inmitten des Sees errichtet wurde. Eine Bio-Granatsteinsauna samt Tepidarium, Solegrotte, Dampfbad oder Whirlpool sorgen für wohltuende Wellnessstunden. Im Seefischer Spa Salon warten exklusive Beauty- sowie Körperbehandlungen und zum Relaxen gibt es großzügige Ruheräume.

www.seefischer.at

Ganzjährig beheiztes Seebad

Wer kennt es nicht – das legendäre Haus am Platz in St. Wolfgang mit dem klingenden Namen Romantik Hotel Im Weissen Rössl. Ein Stück Österreich erleben Gäste des Traditionshauses. Von Gudrun Peter in fünfter Generation geführt, besticht es durch einen Hauch von Nostalgie und gleichzeitig allen Annehmlichkeiten, die man sich von einem 4-Sterne-Superior-Hotel wünscht. Mehr als gewöhnlich ist die vielfach ausgezeichnete 3-Haubenküche des jungen Küchenchefs Hermann Poll. Und überrascht werden Rössl-Gäste auch im SPA- und Wellnessbereich mit dem ganzjährig beheizten Seebad (30 Grad) und einem schwimmenden Whirlpool (37 Grad) im türkisblauen Wolfgangsee. Wohltuende Massagen und Beauty-Behandlungen runden den romantischen See-Urlaub perfekt ab.

www.weissesroessl.at



Österreichs ältester Familienbetrieb mit Infinity Pool

Nur 5 km von der Festspielstadt Salzburg entfernt, finden Erholungssuchende, Geschäftsreisende und Seminarteilnehmer mit dem Romantik Spa Hotel Elixhauser Wirt in Elixhausen bei Salzburg seit 685 Jahren ein idyllisches Refugium mit kreativem Flair. Bereits in der 23. Generation von Familie Gmachl geführt, präsentiert sich Österreichs ältester Familienbetrieb traditionsbewusst und mit innovativem Zeitgeist beseelt. Der Spa Horizont erstreckt sich auf etwa 1.500 Quadratmetern über zwei Stockwerke des Neubaus. Vom SPA aus genießen Gäste den atemberaubenden Blick auf die Festung Hohensalzburg und die umliegende Bergwelt. Ein besonderes Highlight ist der Infinity Pool des Wellnessbereichs, wo Gäste gemütlich im Pool baden und das großartige Panorama genießen. Ein eigener Damenbereich mit Biosauna, Dampfbad und Ruheliegen sowie ein Außenpool mit Liegewiesen sorgen für genussvolle Freundinnen-Treffen. Und wer gerne mit seinem Liebsten romantische Stunden verbringt, bucht den Private Spa für ein Paarbehandlung.

www.elixhauserwirt.com



Die Romantik Hotels & Restaurants AG ist eine Vereinigung von Premium-Hotels, ausgezeichneten Restaurants und weiteren hochwertigen touristischen Angeboten in neun Ländern Europas. Tradition, Historie, Qualität und herzliche Gastfreundschaft prägen die knapp 200 Romantik Hotels und 250 Romantik Restaurants. Romantik-Gastgeber heißen Reisende in Deutschland, Österreich, der Schweiz, Belgien, den Niederlanden, Schottland, Italien, und Slowenien willkommen. In Österreich vereint Romantik derzeit 15 bekannte Hotels mit zugehörigen Restaurants und 25 Chalets unter seinem Markendach.

www.romantikhoteles.com

Alpenvereinshütten

Der Raum zwischen Berg und Mensch

Student*innen der Innenarchitektur der New Design University in St. Pölten entwickeln Designkonzepte für Alpenvereinshütten.

Text: Univ.-Prof. (NDU) Christian Prasser, Johanna Aufner



Ab der Mitte des 19. Jhd. wurden in den Alpenländern die Alpenvereine zumeist von Städtern (Schweiz und Österreich 1862, Italien 1863, Deutschland 1869, 1873 Zusammenschluss mit dem ÖAV) gegründet. Aufgrund ihrer Pionierarbeit durch Wegenetze und Schutzhütten war es möglich, vielen Menschen den Zugang zu den Alpen zu erleichtern. Durch die Entwicklung des Alpinismus hin zur sportlichen Betätigung und weg von der wissenschaftlichen Erforschung vergrößerte sich die Anzahl der „Berggeher“ rapide und es setzte im 20. Jhd. ein Ansturm auf die Alpen ein. Die zweite Hälfte des 20. Jhd. markiert den Beginn

eines wachsenden Umweltbewusstseins. Dieser Trend setzt sich architektonisch durch zeitgemäße Erneuerungen alter Schutzhütten durch Umbauten oder Neubauten unabhängig von der architektonischen Formensprache unter Einsatz umweltfreundlicher Materialien und Technologien im 21. Jhd. fort.

Was können wir nun von der Architektur in den Bergen lernen? Wie viel Material und Raum braucht es, um sich in der Natur zu schützen und gleichzeitig mit ihr im Einklang zu sein?

Am Beispiel der neu errichteten Seethalerhütte 2018 und der gerade in Bau befindlichen Voisthalerhütte gestalten NDU Student*innen diesen Atmosphärenbereich, definieren Benutzbarkeitshinweise und beschäftigen sich schwerpunktmäßig mit den Gästebereich sowie den Schlafräumen inklusive Nasszellen der beiden Hütten.

Starry Sky

Entwurfsvorschlag von Alexa Laczko und Luca Szemes für die Innenraumgestaltung der Voisthalerhütte

Eine Fassade, die einem Sternenhimmel gleicht – das war das Konzept des Architekturbüros Wissounig aus Graz für den Entwurf der neuen Voisthalerhütte, mit dem es den Wettbewerb für sich entschied.



Diese Idee wird nun weiterentwickelt und zum Ausgangspunkt einer schlichten wie kraftvollen Innenraumgestaltung: Im Gastraum werden Teile der Wände durch die Farbe Schwarz ausgeblendet und so tagsüber der spektakuläre Ausblick inszeniert. Auch der Kamin und weitere gut gewählte bauliche Details werden mit dem schlichten Farbton hervorgehoben und strukturieren den Raum. So kommt das Design ohne ergänzende Materialien aus und erzeugt seine starke Atmosphäre ausschließlich über den farblichen Kontrast.

Wenn draußen die Landschaft im Dunkel versinkt, sorgt abends das auf das Konzept zugeschnittene Beleuchtungssystem für eine märchenhafte Stimmung: Im vorderen Gastraum schimmert eine sternengleiche Lichtdecke, im Panoramaraum interpretieren viele kleine, sanfte Lichtquellen den Nachthimmel im Innenraum. Die eigens für die Hütte entworfenen Stühle und Hocker sind als moderne Interpretation der hüttentypischen Stabellens als lustvolle Ergänzung zum sonst schlichten Möbeldesign der Hütte gestaltet.

Dem Himmel entgegen

Das Herzstück der Entwurfsidee entdecken die Besucher*innen der Hütte, wenn sie sich in den Zimmern zu Ruhe begeben. Von jedem Bett aus haben die Gäste freie Sicht auf den Sternenhimmel – direkt nach oben. Durch schmale Lichtschächte wird dieser spektakuläre Ausblick auch den Wander*innen im ersten Obergeschoss ermöglicht. Dafür wurden die Schlafräume und Sanitärbereiche im Grundriss neu strukturiert. Sonst üben sich auch diese Bereiche in der für Alpenvereinshütten typischen Schlichtheit – die warmen, gemütlichen Sichtholzoberflächen werden wiederum durch schwarze Elemente wie Türen oder Fensterrahmen strukturiert: wie in der Fassade werden die Öffnungen und ihre Anordnung betont in Szene gesetzt.



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

Fast Facts:
BA Innenarchitektur & 3D Gestaltung

Abschluss:
Bachelor of Arts (BA)

Studiendauer:
6 Semester

Organisationsform:
Vollzeitstudium

Studienumfang:
157 Semesterstunden bzw. 180 ECTS-Punkte

www.ndu.ac.at





Chillig und relaxt aufblü(h)en

Aus dem Hofgasteiner Salzburger Hof wird das neue Hotel Blü. Sobald es die derzeitigen Maßnahmen zulassen, eröffnet in prominenter Lage in Bad Hofgastein, die neue Homebase für Abenteurer im Gasteinertal.

„Sei so frei“ lautet die Einladung in das neue Hotel Blü, in dem eine Philosophie der Offenheit und der maximalen Freiheit gilt. Die große Blü-Bar wird das Herz des Hauses: Ein schneller Caffè al banco im Vorbeigehen, ein frischer Prosecco mit Freunden nach der Arbeit, ein gutes Bier von einer lokalen Brauerei, abends Drinks zur DJ Line. Das hippe Restaurant vereint lokal und international. Mit dem „Baumhaus“ entsteht zudem ein komplett neuer Hoteltrakt mit 30 neuen, lässig gestalteten Zimmern.

Und für Bad Hofgastein ganz neu: Gehillt und relaxt wird im Himmelblü-Spa am Dach. Dazu kommt ein Yogaraum über den Dächern, der weite Aussichten eröffnet. Am Himmelblü Garden wird es blühen wie im Bauerngarten. Wer es ruhig mag, der kommt in die Bibliothek mit ihren Logenplätzen auf der Terrasse zum Lesen, Schreiben und Entspannen. Für die Indoor-Sportler wird ein kleiner, feiner Fitnessbereich eingerichtet. Als „Gasteinbase“ für die Abenteurer im Tal bietet das Blü natürlich einen topausgestatteten Ski- und Bikeraum. Jeden Tag in aller Früh auf die höchsten Gipfel steigen oder bis abends im Bett liegen und faulenzeln. Guter Musik lauschen und beste Drinks kredenzt bekommen oder sich im Spa in die Lieblingslektüre vertiefen. Festessen oder Cocktail-Abend. Bergtour oder Spa-Session. Alles geht im neuen Blü.

Die Gastgeberin Eva Eder freut sich, wenn das Leben neue Knospen treibt. Sie selbst hat sich entschieden, ihren Beruf als Juristin in Wien an den Nagel zu hängen, um in ihrer Heimat, der Salzburger Bergwelt, das Hotel Blü zu eröffnen. Hier verschreibt sie sich voll und ganz den unmessbaren Dingen des Lebens, so auch der Zufriedenheit ihrer Gäste. In den ehemaligen Salzburger Hof werden dazu rund 6,5 Mio. Euro investiert.

www.hotelblue.at



FOOD- TRENDS 2021





Das große Essen

Gerade in der Krise lohnt es sich, über die Trends von morgen nachzudenken.

Wer sich als Gastronom jetzt gut aufstellt, ist auf der sicheren Seite, wenn Gäste wieder Einzug halten. Ein Blick über den Tellerrand zeigt, dass zum Beispiel Burger weiterhin „in“ sein werden. Dieser Umstand schließt aber keineswegs eine Weiterentwicklung aus. Fast-Food-Imbisse werden sich in den kommenden Jahren mit gehobenen Angeboten neu erfinden, kleine Burgerläden werden noch mehr auf Qualität achten und auch beim Design neue Wege gehen. Und nachdem in den vergangenen Jahren diverse Weinbars entstanden sind, kommt nun ganz sicher die Zeit für coole High-End-Bierbars.

Pudding und andere Süßigkeiten

Wer Süßes essen will, aber keine Konditorei aufsuchen mag, hat meistens Pech. Der Boom der Desserts und ähnlich zuckerhaltiger Snacks aber liegt in der Luft. Immer mehr Lokale, die sich komplett der Patisserie verschreiben, sind auf der ganzen Welt im Entstehen. In Kalifornien eröffnet zum Beispiel das Unternehmen Dr. Oetker bald ein Puddingrestaurant namens „Pudu Pudu“ das ein bisschen an die Milchbars der 1950er erinnert. Wenn dies ein Erfolg wird, ist es nur eine Frage der Zeit, bis dieser Trend sich auch in Europa etabliert.

Kaffee, aber mit viel Qualität

Immer mehr Menschen sind es leid, bei ihrem Alltagsgetränk Nummer eins, dem Kaffee, Zweitklassiges zu konsumieren. In vielen Kaffeebars kann man jetzt schon hervorragenden Espresso trinken und sich auch über die Herkunft der Kaffeebohnen informieren. Diesem Trend wird weiterhin intensiv Rechnung getragen.

Syrische und libanesische Küche

Die Esskultur von Damaskus und Aleppo kommt vermehrt nach Europa. Zusammen mit der libanesischen Küche sowie israelischen Spezialitäten und jordanischen Klassikern ergibt sich mittlerweile eine ungeheure Vielfalt. Und dabei könnte sich die Praxis der Sharing Dishes auch bei uns immer mehr etablieren.



Signature-Restaurants

Köche, die durch eigene Leistung, Bewertungen der Tester oder auch vermehrt durch Auftritte im Fernsehen durch teilweise unsägliche Shows bekanntgeworden sind, verleihen zukünftig ihre Namen an Bistros der einen oder anderen Art. Die Gäste wiederum glauben, dass allein durch diesen Promi-Stempel Qualität garantiert wird – was natürlich falsch ist, aber berühmte Namen „ziehen“ auch in der Genussbranche immer wieder.



Vegan, aber cool

Die Küche ohne tierische Produkte hat ihre esoterische Nische verlassen. Vegane Restaurants von morgen werden cool und charmant aussehen, feine Weine und Biere anbieten, selbst fermentierte Getränke und zudem wirklich spannende und vor allem schmackhafte Küche servieren. Vegan und Genuss soll hier nicht mehr ein Gegensatz sein. Und der Trend zu weniger, aber qualitativ hochwertigem Fleisch wird anhalten.



Der Koch zum Anschauen

Ohne Persönlichkeiten wird es auch weiterhin in der Küche nicht gehen. Wer sich von der Konkurrenz abheben will, der sollte 2021 Personen und Persönlichkeiten in den Vordergrund stellen. Besonders überzeugende Gastgeber oder Köche, die eine Verbindung mit den Gästen aufbauen, sind angesagt. Der Kunde soll gleich nach dem Eintreten im Restaurant den Fine-Dining-Küchenchef und den Rest der Crew in der offenen Küchenzeile arbeiten sehen.



Und zu guter Letzt – das Nose-to-Tail-Konzept bleibt sicher das wichtigste Thema auch in diesem Jahr. Herkunft der Tiere und keine Verschwendung bei der Verarbeitung der einzelnen Teile signalisieren dem Gast Nachhaltigkeit im wahrsten Sinne des Wortes. Ein weiterer wichtiger Trend – Produkte, die aus Pflanzen hergestellt werden können, finden immer mehr Anklang. Was vergessene Sorten angeht, das Terroir der Rüben, die Dehydration von Gemüse und die Vielfalt all dessen, was am und im Wasser wächst, stehen an oberster Stelle der Überlegungen all derer, die immer schon Wegbereiter für Neues waren. ▮

„Vegetarisch und Vegan“

Fleischlos um die Welt

Vegetarische oder vegane Ernährung boomt. Viele Menschen möchten der eigenen Gesundheit, der Umwelt und den Tieren Gutes tun und greifen daher verstärkt zu Gemüse & Co anstatt zu Fleisch. Das große Angebot an pflanzlichen Produkten spricht mehr und mehr Genießer an, was sich auch auf die Gastronomie auswirkt: Gäste schätzen fleischlose Gerichte auf der Speisekarte.

Fleischlose Ersatzprodukte auf Basis pflanzlicher Proteine sind vielfältig und können problemlos zu Burger-Patties, Bällchen, Nuggets oder Pastasaucen weiterverarbeitet werden. Da sie jedoch in der Regel neutral im Geschmack sind, ist die richtige Würzung unerlässlich, um den vollen Genuss am Teller zu entfalten. WIBERG Produkte zaubern den Gast im Handumdrehen in variantenreiche Geschmackswelten rund um den Globus.

Mediterraner Klassiker

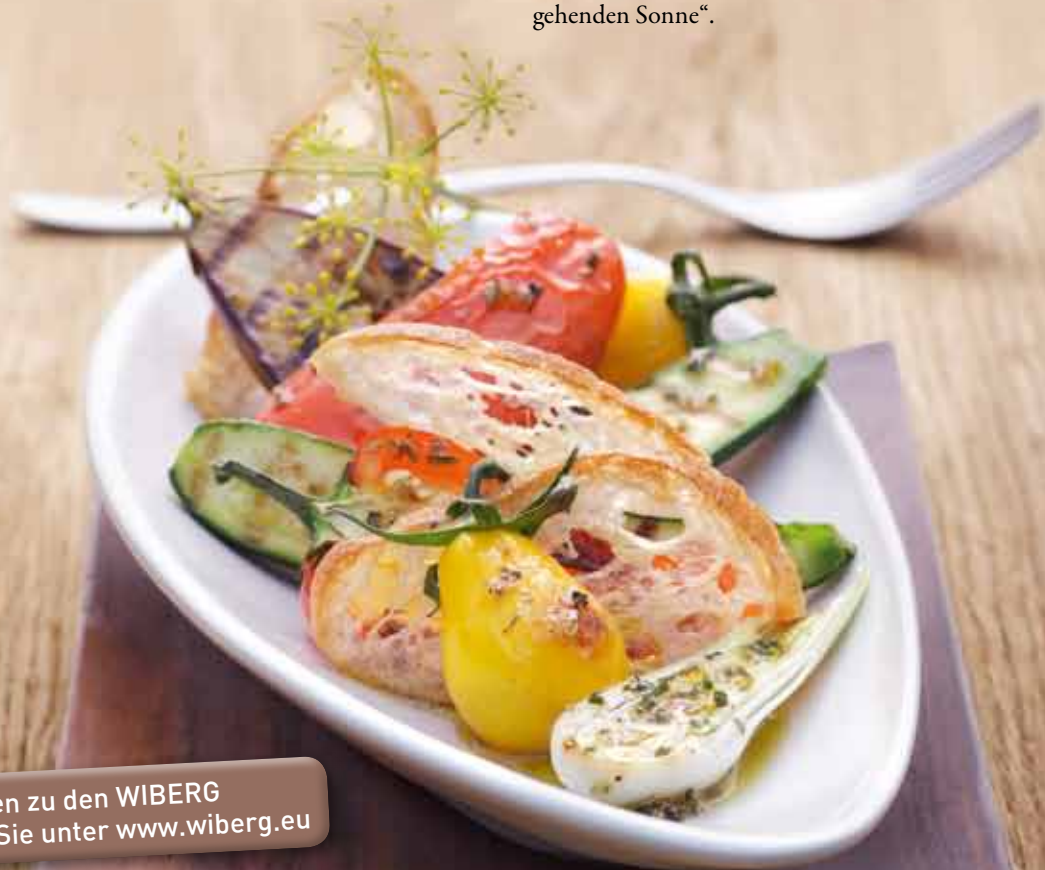
Der letzte Italien-Urlaub ist definitiv zu lange her! Gemüse-Gerichte, die uns daran erinnern, lassen sich wunderbar mit der WIBERG Italia Style Gewürzzubereitung kreieren. Das bekannte Aroma nach fruchtiger Tomate, feinen Kapern und angenehmen Chili- und Knoblauchnoten spricht die schönsten Urlaubserinnerungen an. In perfekter Kombination mit dem nativen Olivenöl WIBERG Basilikum-Öl ist man vom ersten Bissen weg am Mittelmeer.

Vom Süden Amerikas bis in die Karibik

Als Schmelztiegel verschiedenster Kulturen gelten der amerikanischen Süden und die Karibik. So bunt wie die Einflüsse ist auch die Küche, die nicht zuletzt für vegetarische Gerichte berühmt ist. In der WIBERG Cajun Kreolische Würzmischung sind diese Geschmäcker vereint. Zum Anbraten von Gemüse, Seitan und Co – aber selbstverständlich auch fürs aromatische Finishen – empfiehlt sich hier das kaltgepresste WIBERG Erdnuss-Öl mit seinen feinen Röstnoten und dem intensiven Erdnussgeschmack.

Japanische Tradition des fleischlosen Genusses

Mindestens sieben Komponenten benötigt man nach japanischer Tradition für das bekannte Tischgewürz Shichimi Togarashi. WIBERG interpretiert den Klassiker aus Fernost neu und verleiht dem Geschmack Japans durch das natürliche Orangenaroma eine fruchtig-duftende Note. WIBERG Shichimi Togarashi gibt mit ausgeprägter Chili-Schärfe, dem würzigen Geschmack aus der Norialge und der feinen Säure des Szechuanpfeffers nicht nur köstlichen Tofu-Kompositionen den asiatischen Kick. In Verbindung mit WIBERG Sesam Öl, kaltgepresst aus ungeschältem Sesam, entführen vegetarische oder vegane Suppen, Nudeln oder Reisgerichte den Gaumen in das „Land der aufgehenden Sonne“.



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

Lasagne Bruschetta

Barfly

Es war ein langer Weg vom ersten Saloon in den USA bis zur europäischen Bar-kultur. Österreich gehört seit einigen Jahren mit seinen Bars zur Weltspitze.

Bis zur trendigen Bar heutigen Zuschnittes war es ein langer, aber zumindest nicht trockener Weg. Als Jerry Thomas 1862 das erste Barbuch veröffentlichte, setzte langsam eine Vereinheitlichung der Rezepte ein. Bis dahin hat noch jeder Cowboy seinen Drink individuell bestellt, bzw. die Zubereitung war je nach Ort oder Gastgeber unterschiedlich. Die älteste, heute noch betriebene Bar in New York, die Pete's Tavern, wurde 1864 eröffnet.

Bei seiner Reise nach Europa 1859 brachte Jerry Thomas die Kunst der Zubereitung alkoholischer Mixgetränke mit nach England und Frankreich. Bis allerdings die ersten Bars auf dem Kontinent entstanden, vergingen noch 30 Jahre. Erst nach dem Zweiten Weltkrieg entwickelte sich zaghaft eine Barkultur in Europa. Viele Menschen hatten noch bis weit in die 1950er Jahre andere Probleme als sich darüber den Kopf zu zerbrechen, ob der Martini geschüttelt oder gerührt gehört.

Die große Cocktail-Renaissance

Seit etwa fünfzehn Jahren beschäftigen sich Barkeeper und Cocktail-Nerds überall auf der Welt wieder mehr mit der Geschichte der Bar, den Cocktails, Spirituosen, ungewöhnlichen Arbeitstechniken und auch dem Ambiente einer Bar. Der Zenit dieser Entwicklung ist noch nicht erreicht. Die Bar als Ort der Begegnung, der guten Gespräche und stimmungsvollen Partys wird auch immer mehr von sehr jungem, aber zahlungskräftigen Publikum frequentiert. Die wollen viel Spaß, gute Musik aber vor allem gute Cocktails genießen. Nach einer durch die Pandemie erzwungenen Zeit der Ruhe wieder ein Zeichen für ein pulsierendes Leben.





Genussvoll durch die Bars ziehen

Heimische Bars haben sich mittlerweile zu Hotspots für Genießer entwickelt, die sowohl gute Gespräche in designer Atmosphäre als auch Partystimmung mit edlen Getränken lieben. Das Haus Schlumberger sowie die eigene Vertriebsmarke Top Spirit sind als Lieferant erlesener Gaumenfreuden im Glas ein fixer Bestandteil der Szene.

Seit knapp 180 Jahren steht die Marke Schlumberger für höchste Qualität bei der Sektherstellung. Als älteste Sektkellerei Österreichs produziert Schlumberger immer noch jede einzelne Flasche nach der Méthode Traditionnelle und achtet dabei auf größtmögliche heimische Wertschöpfung, Regionalität (Verarbeitung ausschließlich österreichischer Trauben) und eine nachhaltige Vorgehensweise. Gleichzeitig verbindet Schlumberger langjährige Tradition erfolgreich mit innovativen Produktneuheiten und aktuellen Trends. Und ein gutes Glas Sekt, oder ein Cocktail, der mit Sekt „veredelt“ wird, sollte ja bekanntlich in keiner Bar fehlen.

Gin-Klassiker

Innovation ist ein wesentlicher Teil der DNA von Hendrick's und so zeichnet sich auch Master Distiller Lesley Gracie durch eine ungewöhnliche Neugier und das Talent aus, mithilfe einer Reihe von Botanicals neue opulente Aromen und Geschmacksnuancen zu entwickeln und Barkeeper mit ungewöhnlichen Geschmackskombinationen zu überraschen. Die Sonderedition Orbium enthält als Beispiel die gleichen Destillate wie Hendrick's Gin. Mit demselben Erfindergeist, der sich über Konventionen hinwegsetzte und Gin mit Gurken- und



Rosenessenzen aromatisierte, wurde dieser nun völlig neu ausgerichtet und mit Aromen veredelt, die traditionell mit klassischen Gin-Drinks assoziiert werden: dem in Tonic enthaltenen Chinin und dem in Wermut (Martini) enthaltenen Wermutkraut. Aber das allein macht Orbium nicht aus. Erst die Beigabe der Blüte des blauen Lotus balanciert das Gesamtaroma wunderbar aus. Vereint ergeben die drei Essenzen einen komplexen Gin von überraschender Klarheit mit einem ungewöhnlich langen Finish. Das Ergebnis ist ein ungewohntes Aroma, dessen Charakter dennoch seltsam vertraut ist und bisher unerforschte Dimensionen des Gins eröffnet, da er von floralen Noten in gänzlich unerwartete, tiefere und verführerisch bittere Gefilde führt.

Stolichnaya Premium Wodka

Die Wurzeln von Stolichnaya® liegen in der fruchtbaren schwarzen Erde der russischen Region Tambow, wo bis heute auf eigenen Farmen Weizen angebaut wird. Der feine Weizen dieser Felder ist das Geheimnis des sanften Getreidearomas von Stolichnaya®. Stolichnaya wird nach der originalen Rezeptur von 1938 aus den besten russischen Rohstoffen hergestellt.

Mamont Vodka

Der Name sowie die Flasche in Form eines Stoßzahns sind eine Hommage an den bedeutenden Fund des berühmten Yukagir-Mammuts. Hergestellt am Fuße des imposanten Altai-Hochgebirges, in einer der ältesten Destillieren Sibiriens, verkörpert er den Charakter seiner Herkunft zu 100 %. Die Verwendung von reinem Gletscherwasser sorgt für die seidige Textur und die Vollkommenheit von Mamont. Diese Qualität wurde 2020 bei den renommierten IWSC Awards mit Gold und 98/100 Punkten unterstrichen.

French 75

Der nach einem französischen Geschütz (Canon de 75 modèle 1897) benannte French 75 Cocktail bereitet im Unterschied zu seinem militärischen Namensvetter veritables Vergnügen. Es heißt, dass er von britischen Soldaten während des Ersten Weltkriegs in Frankreich kreiert und in gebrauchten Patronenhülsen serviert wurde. Faszinierend, oder? Im Grunde genommen ein Tom Collins, bei dem das Soda durch Champagner ersetzt wird.

Negroni

Zum Auftakt der perfekte Aperitif! Der Negroni ist einer der wenigen Cocktails mit gut dokumentierter Geschichte: Sie führt in das Florenz des 20. Jahrhunderts zurück. Der Drink entstand, als der italienische Graf Camillo Negroni einen Florentiner Bartender bat, das Soda im Americano-Cocktail durch Gin zu ersetzen. Dieser aus gleichen Teilen bestehende Drink ist ein berühmt-berüchtigter bitterer Klassiker mit Kräuteraroma.

www.topspirit.at



The Stoli® Original Mule

(Rezept von Bernhard Müller-Fembeck, Skybar)

6 cl Stolichnaya Wodka
1 cl frischer Limettensaft
Ginger Beer
Limette

Alle Zutaten in einen mit Eis gefüllten Mule Mug geben, mit Ginger Beer auffüllen und Limettenspalten garnieren.



Mamont Siberian Wellness

4 cl Mamont Vodka
Sodawasser zum Auffüllen
1 Limettenscheibe
Blaubeeren

Mamont Vodka in ein mit Eis gefülltes Glas geben, mit Sodawasser auffüllen und mit Limettenscheibe und Blaubeeren garnieren.



Pimp up your Bar

Zahlreiche nationale wie auch internationale Qualitätsprodukte stehen jeder Bar zur Verfügung, um den Gästen ein perfektes Barerlebnis am Gaumen zu garantieren.

Neues Jahr, neue Vorsätze

Beliebte Drinks zum Feierabend enthalten nach klassischer Rezeptur oft Alkohol. Die dazugehörigen Virgin Cocktails sind meist zu süß und erinnern geschmacklich nur entfernt an das Original. Mautner Markhof bietet mit seinem Holunder Limetten Tonic eine alkoholfreie Alternative an. Das Mautner's First Vinegar Tonic spielt dabei eine tragende Rolle.



© Florence Stahler Tonic



Original venezianischer Spritz

- 3 Teile Prosecco
- 2 Teile Select
- 1 Schuss Soda
- 1 grüne Olive
- Eiswürfeln

Select Aperitivo

Der klassische Bitteraperitif wurde erstmals 1920 von der Destillerie Pilla in Venedig hergestellt. Als Haupt- und Originalzutat des echten Veneziano begeistert er mit seinem ausgewogenen bittersüßen Geschmack aus 30 Botanicals seit damals nicht nur in Italien die Menschen. Kattus-Borco bringt mit Select Aperitivo die italienische Legende in die heimische Gastronomie. Das Aroma zeichnet sich durch kräftige Noten von Zitrusfrüchten und ätherischen Ölen kombiniert mit frisch-balsamischen Eukalyptus und Mentholnoten aus. Der Geschmack präsentiert sich komplex und intensiv mit bitteren Noten von Wurzeln und Rinden. Am Gaumen entfaltet sich eine würzig-exotische Zitrusfrucht verbunden mit einem angenehm anhaltendem Nachgeschmack aus frischen und reichen Noten von ätherischen Ölen. Die Farbe besticht durch ein intensiv-brillantes Rubinrot mit orangefarbenen Reflexen. Select wird in einem ursprünglichen und schonenden Verfahren, das eine Mazeration der Botanicals beinhaltet, nach dem Original-Rezept hergestellt, um die einzigartige Qualität zu garantieren.

Frische-Kick

Neben den frostigen Temperaturen zu dieser Jahreszeit werden auch von der Destillerie Franz Bauer frische Momente zum Jahresanfang beschert. Beim Minzling Pfefferminzlikör ist wie der Name bereits verrät, Pfefferminze die wichtigste Zutat. Zudem sorgen Zitrus-Aromen und Holunderblüten für ein harmonisches Endergebnis und sind für den charakteristischen Geschmack verantwortlich. Ein erfrischender und zugleich süßer Likör, der wie ein Eiszuckerl schmeckt und Spaß im Mund bereitet.



Die neue Vermouth-Generation

Um den Wachstumskurs voranzutreiben, hat das Traditionsunternehmen Burschik die Destillerie Franz Bauer als erfahrenen Vertriebspartner an seiner Seite. Mitten in Wien liegt die Vermouth-Kellerei Burschik. Hier werden in Handarbeit frische Naturkräuter extrahiert, die Grundlage dafür ist das alte Familienrezept. Dort erfolgt auch die Marriage mit den vorbereiteten Grundweinen. In blitzenden Edelstahl tanks reift die Mixtur in aller Ruhe aus. Der Vermouth-Geschmack des dritten Jahrtausends.





Die große Dame

Der prestigeträchtigste Champagner aus dem Hause Veuve, der Veuve Clicquot La Grande Dame, ist ein blassgoldener, kristallklarer Champagner, der als Hommage an die Gründerin des Hauses kreiert wurde. Am Gaumen präsentiert er sich geradlinig und ausgewogen, im Abgang lang, lebhaft, perfekt strukturiert.

Der Neue

Die edlen Auszüge, Ansätze und Weinbrände von Alois Gölles verleihen dem neuen Wermut Rosso einen starken Charakter und Struktur. Das Wermutkraut ist die charaktergebende Substanz, welche durch folgende ausgewählten Botanicals verfeinert wird: Wermutkraut, Kardamom, Thymian, Fenchel, Koriander und Rosenblätter.



Voller Geschmack aus Japan

Für Inspirierendes in der Barwelt sorgt der drittgrößte Spirituosenhersteller der Welt, Beam Suntory. Zum Beispiel mit dem exzellenten Roku Japanese Craft Gin. Mit den besten Premium Markenspirituosen und den richtigen Rezepten gelingen auch die besten Cocktails.

Alkoholfrei

Gute Vorsätze für das neue Jahr sind eine altbewährte Tradition. Immer beliebter wird der Trend zu „Dry January“. Hier wird einen Monat lang auf Alkohol verzichtet. Dank der immer breiteren Produktpalette an alkoholfreien Alternativen geht dieses Vorhaben auch nicht mit fehlendem Geschmack und Genuss einher. Ceder's heißt das neue Produkt im Portfolio von Pernod Ricard Austria, das ab sofort am Markt erhältlich ist.



WILDES WIEN – Gegessen wird, was in der Stadt wächst

Alexandra Maria Rath

Ernährungsexpertin Alexandra Maria Rath präsentiert die lebens- und liebenswerteste Stadt der Welt von ihrer grünsten schmackhaftesten Seite. So wird aus den Veilchen vor der Hermesvilla Sisis geliebtes Veilcheneis, dem Löwenzahn aus dem Tiergarten Schönbrunn die g'schmackige Löwenzahntorte und dem Giersch vor Schloss Belvedere die bekömmliche Giersch-Taboulé. Rezepte, innovative Kulinarik und Wissenswertes spiegeln die Historie, den Zeitgeist und das Lebensgefühl der Donaumetropole wider.

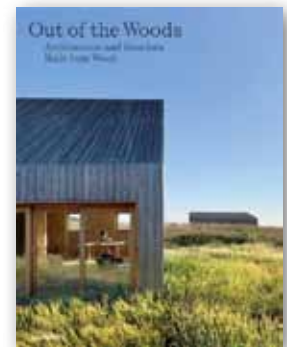
Gebunden, 19,5 x 26 cm, 240 Seiten, 28 €, ISBN 978-3-8392-2657-5, Gmeiner Verlag



Out of the Woods – Architecture and Interiors Built from Wood

Dieses Buch stellt die weltweit inspirierendste Holzarchitektur vor. Mit Essays zum Rohstoff Holz und den schier unendlichen Möglichkeiten, die er Interior-Designern bietet, zu unserer emotionalen Verbindung zu Holz über Holzbau-Traditionen bis hin zu innovativen Techniken. In 31 Projekten und fünf Porträts zeigt Out of the Woods, dass Bauen mit Holz die neue Moderne sein könnte. Es geht um nichts weniger als die Bretter, die die Welt bedeuten.

Hardcover, 24 x 30 cm, 288 Seiten, 39,90 €, ISBN: 978-3-89955-859-3, gestalten



BiblioStil: Vom Leben mit Büchern

Nina Freudenberger, Sadie Stein

„Ein Raum ohne Bücher ist wie ein Körper ohne Seele.“ BiblioStil zeigt Wohnräume, in denen Bücher die Hauptrolle spielen und für Atmosphäre sorgen: in Form von wandfüllenden Regalen voller Raritäten, akribisch geordneten Bibliotheken, kunstvoll präsentierten Arrangements oder Stapeln über Stapeln von Lieblingsbüchern. Inspirierende Interior-Fotografien geben einzigartige Einblicke in die privaten Räume und Rückzugsorte von Schriftstellern, Buchhändlern, Sammlern, Künstlern und sonstigen Büchernarren.

Hardcover, 20 x 27,5 cm, 272 Seiten, 200 farbige Abbildungen, 37,10 €, ISBN: 978-3-7913-8652-2, Prestel



Jeder Mensch hat das Recht auf gutes Licht

Frank Nowicki

Licht ist Lebensgrundlage. Es ist die Quelle für den Tagesrhythmus, Arbeitseffizienz, Sehkomfort, tiefen Schlaf und Gesundheit. Und auch in der Architektur ist Licht das Herzstück und eine ästhetische Qualität für sich. Der Lichtplaner und Designer Frank Nowicki begibt sich auf eine informative und unterhaltsame Spurensuche, die zeigt: Oft würde ein bewusster Umgang mit Licht zu einem maximalen Mehrwert führen – in Schulen, in Hotels und Restaurants, in Büros.

Hardcover, 13 x 20 cm, 176 Seiten, ca. 32 Abbildungen, 24 €, ISBN 978-3-00-064870-0, erhältlich

direkt unter: www.frank-nowicki.de



Alpen Kochbuch

Meredith Erickson

Lassen Sie sich von den großartigen Fotos, Texten und Rezepten der Alpenküche verzaubern und von diesem Reise- und Kochbuch in die Geschmacksvielfalt der alpinen Bergwelt Italiens, Österreichs, Frankreichs und der Schweiz entführen! Die Autorin hat Rezepte und Geschichten gesammelt, die typisch sind für die raue, aber überaus herzliche und romantische Bergwelt. Dazu gibt es Geschichten über die alpine Kunst, den Wein, Hochgebirgszüge, Grandhotels und natürlich die Menschen, die die Gegend prägen und von ihr geprägt wurden.

Gebunden, 21,5 x 28 cm, 368 Seiten, 334 Farabbildungen, 39,10 €, ISBN 978-3-7913-8656-0, Prestel



Bio-Limo mit Nachhaltigkeitsfaktor



Beliebte Limo-Klassiker
wie Cola, Zitrone
und Orange in 100 %
zertifizierter Bio-Qualität
im nachhaltigen
Offenausschank –
das ermöglicht der
österreichische
Postmix-
Spezialist
Grapos.

Mit den Grapos-Bio-Limos kommen gleich drei wichtige Faktoren ins Glas: Nachhaltigkeit, Bio-Qualität und erfrischender Geschmack. Somit schafft Grapos eine nachhaltige Bio-Alternative zu konventionellen Flaschen-Limos.

Grapos Geschäftsführer KR Wolfgang Zmugg tüfelt bereits seit über 45 Jahren mit viel Expertise an nachhaltigen Getränke-Systemen für die Gastronomie: „Neben BIO-Hotels und Kunden, die unsere BIO-Säfte im Sortiment haben, wächst auch bei anderen

Betrieben die Nachfrage nach einer Alternative zu Limonaden aus der Flasche. Denn der Bio-Gedanke beinhaltet für viele Gäste einen verantwortungsvollen Umgang mit unserer Umwelt. Und das ist ein Thema, das gerade in den vergangenen Jahren hohe Bedeutung gewonnen hat und wichtig bleiben wird.“ Grapos konzentrierte sich von Beginn an auf alternative Getränke-konzepte, die Ergänzung um Bio-Produkte in allen Bereichen war für das Unternehmen ein logischer Schritt. „Bisher mussten



sich die Gastronomen zwischen BIO-Getränken oder dem nachhaltigen Offenausschank entscheiden. Mit der Grapos BIO-Limo haben wir diese Qualitäten verbunden. Unsere Getränke sind prickelnd und erfrischend, dass sie zudem frei von Allergenen sind, versteht sich bei uns von selbst. Das passt perfekt zu unserem Grapos-Slogan aus früheren Zeiten: „Mit gutem Gewissen Grapos aus dem Glas genießen“, meint Zmugg.

Cola & Co goes Bio

Neben den vier Klassikern Bio-Cola, Bio-Orangenlimo, Bio-Zitronenlimo und Bio-Kräuterlimo, ergänzt eine Bio-Holunderlimo das Sortiment. Alle fünf BIO-Limos sind als Postmix-Sirupe in umweltfreundlichen Bag-in-Boxen erhältlich. Die Boxen sind bei der Lagerung sehr platzsparend und da die Sirupe durch ein Vakuumsystem frisch bleiben, benötigen sie kein Kühlhaus. Das spart Energie. Durch den „Perfect Bubbles“ Postmixhahn, ein Patent der hauseigenen Marke Schankomat, sind die Limonaden im Offenausschank mindestens so prickelnd wie die aus der Portionsflasche – und die feinen Perlen bleiben auch länger im Glas. Dazu sind die Limonaden aus dem Schankomat immer eisgekühlt und frisch gezapft. Es sind auch eigens gebrandete Zapfgeräte verfügbar, die schon aus der Ferne darauf hinweisen, dass hier ausschließlich BIO-Qualität gezapft wird.

Der kleine Fußabdruck

Die Grapos BIO-Limonaden haben wie alle Grapos Getränke einen um 90 % kleineren ökologischen Fußabdruck sowie eine um 90 % geringere CO₂-Belastung als vergleichbare Flaschenge Getränke. Dies wurde mittels SPI (Sustainable Process Index) durch eine Studie der TU Graz berechnet.

www.grapos.com

Sonderedition

Die neue Qbo Sonderedition aus Guatemala ist da. Der nachhaltige Kooperativen-Kaffee, eine Marke aus der Tchibo Gruppe, wird von Hand geerntet und gewaschen. Der Fairtrade-zertifizierte Kaffee überzeugt als Caffè Crema mild mit einem samtig-schokoladigen Geschmack mit süßlichen Noten von Karamell und Datteln, während der Caffè Crema kräftig vollmundig-intensiv mit Anklängen von Zartbitterschokolade und einem Hauch Lakritz schmeckt. Das erlesene Aroma sorgt auch bei Süßspeisen für einen echten Geschmackskick.



Neue Kreationen

Nespresso Professional lanciert zum Start ins neue Jahr gleich zwei neue Kaffees, die speziell für den Genuss mit Milch entwickelt wurden: Bianco Delicato und Bianco Intenso. Als Teil des neu eingeführten Nespresso Professional Creations Sortiments basieren die beiden Sorten auf globalen Kaffeetrends und sind von der Handwerkskunst professioneller Baristas inspiriert. Mit Bianco Delicato und Bianco Intenso können ab sofort auch Geschäftskunden Milchrezepte in Barista-Qualität kreieren.





Farbenfroh und sinnlich ins neue Jahr

Den Tisch abwechslungsreich zu dekorieren ist ein „Must“ in der Branche. Das Spielen mit Farben und Materialien schafft bei Gästen ungeteilte Aufmerksamkeit. Produkte namhafter Qualitätshersteller geben dazu zweckmäßige Impulse.

Text: Daniela de Cillia

Sanfte Farbenwelt

Mit „Moss Green“ schreibt Rosenthal den Erfolg von Trend Colour auch 2021 fort. Der sanfte Grünton erinnert an einen entspannten Spaziergang in nordischen Wäldern, das leise Auftreten auf weichem Moosboden, umgeben von frisch-herber Waldluft. Für ein markantes Erscheinungsbild im trendigen Handmade-Charakter werden die Artikel einzeln in farbige Glasur getaucht und anschließend gebrannt. Je nach Glasurstärke entstehen dadurch individuelle und vielfältige Schattierungseffekte, die durch die für Trend typische feine Rillenstruktur besonders zur Geltung kommen.

www.rosenthal.de



Edle Osterkreationen

In diesem Jahr haben sich die Hasen und Osterdekorationen bei Fink Living besonders fein gemacht. In schönsten Pastellfarben versprühen die Figuren mit den langen Ohren ihren natürlichen Charme in klassischer Form. Die hochwertige Fertigung aus Dolomit verschaffen ihnen einen zarten und gleichzeitig glänzenden Auftritt inmitten der Osterdekoration mit farblich passenden Kerzen und Schwimmlichtern. Hasenfiguren aus Edelstahl und Teelichthalter aus zart-farbigem Glas ergänzen harmonisch und leicht den festlichen Ostertisch.
www.fink-living.de

Gesund und fit ins neue Jahr

Wer gesund bleiben will, muss sich fit halten. Das geht vor allem durch eine gesunde Ernährung. Leonardo hält die idealen Servier-Accessoires hierfür parat und schafft so nicht nur Genussmomente für den Gaumen, sondern auch fürs Auge. Food-Bowl-Liebhaber werden mit den Matera-Schalen voll auf ihre Kosten kommen. Die ästhetischen Gefäße aus Keramik in Sand, Grün, Anthrazit, Blau oder Rosa sind perfekt für trendige Porridge-Kreationen, Beeren-Müslis oder mediterrane Salate. Sie sind außerdem mikrowellengeeignet – daher auch ideal für warme Speisen. Obendrein lassen sie sich leicht stapeln und sind spülmaschinengeeignet.
www.leonardo.de



Frühlingserwachen

Die Kollektion Spring Awakening von Villeroy & Boch ist mit ihrer großen Artikelauswahl ideal für den Osterbrunch. Das Geschirr, das Teile in Blumenform und klare, runde Artikel kombiniert, und die vielen Accessoires aus feinem Porzellan sind farbenfroh mit typischen Frühlingsblumen wie Tulpen und Narzissen dekoriert. Die Serie bringt so zarte Blumendekore auf den Tisch.
www.villeroy-boch.at



Florale Sinnlichkeit

Das florale Dekor „Fleurs des Alpes“ von Rosenthal hat die schweizerische Designerin Regula Stüdli mit viel Liebe zum Detail entworfen. Farbenfrohe Blumen aus dem skandinavischen Garten und romantisch-elegante Rosenblüten, oder zarte Feld- und Wildblumen – Rosenthal versammelt in seinen Kollektionen die Blütenvielfalt aus aller Welt zu einem kunterbunten Blumenstrauß. Die Schönheit von Akelei, Alpenkrokus oder Milchstern kombiniert Stüdli auf „Fleurs des Alpes“ mit zartem Blatt- und Zweigwerk. Gelb, weiß und blau ranken die Blüten über Teller und Tassen und vermitteln in ihrer Farbenpracht und Detailtreue fast wahrnehmbar den intensiven Duft der Alpenblüten.
www.rosenthal.de



Stilvolles Luxus-Hideaway am Canal Grande

Das Luxushotel Bauer Palazzo liegt im Herzen der italienischen Lagunenstadt, nur wenige Gehminuten vom Markusplatz und der Oper Teatro La Fenice entfernt, und verkörpert das Sinnbild venezianischer Eleganz.



Seine einzigartige, begehrte Lage, luxuriöser Wohlfühl-Komfort auf höchstem Niveau, exklusive Gastronomie und ein bemerkenswerter Service begeistern seit fast 150 Jahren Gäste aus aller Welt. Das Hotel zählt zu den bekanntesten Luxushotels Venedigs, öffnete bereits 1880 das erste Mal seine Türen und blickt damit auf eine lange Geschichte zurück. Eigentümer war damals der österreichische Unternehmer Julius Grünwald. Nach seinem Tod wurde das Hotel im Jahr 1930 an die italienische Familie Benatti verkauft. Unter ihrer Führung wurde das Hotel vollständig restauriert.

Fürstlich wohnen

Im Juni 2020 ging der Besitz des Bauer Palazzo mit dem Tiroler Investor René Benko (Signa) wieder in österreichische Hand über. „Mit dem Ankauf des historischen Hotel Bauer Palazzo in absoluter Bestlage Venedigs haben wir eine weitere



einzigartige Immobilie für das Portfolio der Signa Prime erworben und bauen unsere Marktposition als führendes europäisches Immobilienunternehmen weiter aus“, so Signa-Chef Christoph Stadlhuber.

Das 5-Sterne-Luxushotel im Bezirk San Marco verfügt über 191 geräumige Zimmer und Suiten in venezianischem Stil und gehört zu „The Leading Hotels of the World“. Die zum Teil traditionelle, als auch Art-déco-inspirierte Einrichtung und die Gestaltung der Innenbereiche, verleiht dem Haus höchsten Komfort und Luxus mit allerhand Annehmlichkeiten. Funkelnde Kronleuchter aus Murano-Glas, geschnitzte Stuckdecken, antike Möbel, feine Stoffe und vergoldete Spiegel verleihen dem Palazzo seine venezianische Eleganz. Das Hotel besteht aus zwei miteinander verbundenen Gebäuden. Das Designkonzept ist eine Hommage an die verschiedenen Stilepochen, die das Luxushotel bereits durchlebte und überzeugt damit durch und durch.

Sterne Koch obligat

Auch kulinarisch hat das Bauer Palazzo einiges zu bieten. Das Gourmetrestaurant „De Pisis“ mit seiner großzügigen Terrasse und Blick auf den Canal Grande sowie der Santa Maria della Salute ist ein Hotspot für Menschen mit anspruchsvollem Geschmack und Gaumen. In einem exklusiven Rahmen wird hier auf die Verwendung von lokalen Zutaten und Saisonalität geachtet, ohne auf kreative Experimente zu verzichten. Auf der höchsten Terrasse Venedigs, Settimo Cielo, mit 360-Grad-Panoramablick über die ganze Stadt, kann der Gast abends bei einem Signature-Cocktail entspannen und das bunte Treiben auf dem Wasser oder den Plätzen beobachten. Seit September 2020



Michelin-Sterne Koch Cristiano Tomei

lädt Settimo Cielo unter der Leitung von Michelin-Sterne Koch Cristiano Tomei zum Dinieren der besonderen Art ein und begeistert auf ganzer Linie.

Hoch über den Dächern Venedigs steht den Gästen neben einem eleganten, nach neuesten Standards ausgestatteten Fitnessstudio auch ein Behandlungszimmer und (nach Bedarf) ein Personal Trainer bereit. Auf der Dachterrasse im 8. Stock befindet sich außerdem der herrliche Außen-Whirlpool mit Aussicht auf den Markusturm.

Vom Overtourism zum Slow Tourism

Vor der Pandemie wurde Venedig jährlich von etwa 30 Mio. Touristen besucht, heute ist vor Ort deutlich mehr Platz. Die Lagunenstadt lädt zum Besuch ein, um sie mit anderen Augen und deutlich weniger Gedränge kennenzulernen.

www.bauervenezia.com



Neuer Luxus am Nilufer

St. Regis Hotels & Resorts, eine Marke von Marriott International, eröffnete das mit viel Spannung erwartete St. Regis Cairo.



Das 39 Stockwerke hohe Hotel erhebt sich am Ufer des Nils und liegt am nördlichen Ende der Corniche, im Herzen von Ägyptens pulsierender Metropole, unweit der prachtvollen Monumente der geschichtsträchtigen Stadt. Mit seiner markanten Architektur, die von dem renommierten Architekten Michael Graves entworfen wurde, ist das neue Hotel ein zentrales Wahrzeichen weit über die Stadt hinaus, das Opulenz mit Raffinesse und Eleganz verbindet. Kompromisslos in seiner Dekadenz spiegelt das Hotel gewissenhaft die einflussreiche und geschichtsträchtige Vergangenheit der Stadt wider und greift gleichzeitig selbstbewusst ihre pulsierende Zukunft auf.



Exklusivität

Das Interieur ist von anmutigen geometrischen Linien durchzogen, die ein sich wiederholendes strukturelles Motiv schaffen, das behutsam auf das Erbe der Region verweist. Dunkles Holz und reiche Texturen verbinden sich mit aufwendigen Stickereien, juwelenbesetzten Paneelen sowie Bronze- und Holzschnitzereien, die mit schimmerndem Gold, Perlmutterintarsien und imposanten Kristalllüstern verziert sind. Es wird dadurch eine dramatische ägyptische Ästhetik in moderner Umsetzung geschaffen.

Opulente Zimmer

Das St. Regis Cairo verfügt über 286 aufwendig ausgestattete Zimmer und Suiten sowie 80 luxuriöse Apartments, die unvergleichlichen Komfort bieten. Drei weitläufige Royal Suiten definieren Opulenz mit vornehmem Interieur, einem privaten Fitnessraum, einer Sauna und raumhohen Fenstern mit Panoramablick auf den Nil. In allen Gästezimmern und Suiten steht der charakteristische St. Regis

Butler-Service zur Verfügung, eine der sichtbarsten Repräsentationen des vorausschauenden Service und der persönlichen Aufmerksamkeit der internationalen Marke. ➤





Exquisite kulinarische Erlebnisse

Das Hotel bietet raffinierte Geschmackserlebnisse, die in abwechslungsreichen Restaurants, Bars und Lounges angeboten werden. La Zisa ist ein moderner Ort für entspannte Dinner, der Gästen mit Blick auf den Nil authentische süditalienische Küche serviert. Das Tianma nimmt Gäste mit auf eine Reise nach Singapur und ist ein Schmelztiegel exquisiter Geschmacksrichtungen aus China, Indien und Südostasien. Das renommierte J&G Steakhouse bietet eine Auswahl an Steakhouse-Favoriten sowie Fischgerichte aus aller Welt. Das Restaurant und die Bar am Pool, Sirocco, sind ideale Orte, um einen Cocktail mit mediterranen und ägyptischen Gerichten zu genießen. Für Liebhaber von urbanen und schicken Lounges ist das Envy ein bezaubernder und glamouröser Ort mit funkelnem Dekor für eine besondere Nacht.

The Library, die mit Kunstwerken, üppigem Mobiliar und Büchern ausgestattet ist, bietet eine ruhige Ecke für Gäste, die einen Moment der Entspannung suchen. The Water Garden mit seinem authentischen ägyptischen Interieur ist darauf ausgerichtet, ein Treffpunkt sowohl für Gäste als auch für die lokale gesellschaftliche Avantgarde zu werden. Die kultige St. Regis Bar ist von der King Cole Bar im Flaggschiff der Marke in New York inspiriert, wo 1934 der weltberühmte Bloody Mary Cocktail geboren wurde.

Erholung für Körper und Seele

Auf einer Fläche von mehr als 1.000 Quadratmetern bietet das Iridium® Spa der Marke St. Regis seinen Gästen eine Reihe von Behandlungen und maßgeschneiderten Erlebnissen in einer ruhigen und einladenden Umgebung. Die Thermalbereiche wurden sorgfältig für anregende Sinneserfahrungen konzipiert und umfassen Einrichtungen wie eine Sauna, ein Dampfbad, einen Eisraum, eine Erlebnisduche und einen Vitalitätspool. The St. Regis Cairo verfügt zudem über einen gut ausgestatteten Athletic Club sowie Innen- und Außenpools. Der Astor Ballsaal mit seinen geschwungenen, großen Treppen, die einen imposanten Swarovski-Kronleuchter umgeben, bietet eine luxuriöse Kulisse für Hochzeiten und Feiern.

www.thestregiscairo.com

Gedanken zu Corona

Das letzte Jahr war für uns alle eine Herausforderung der ganz besonderen Art. Selbst der internationale Bankskandal sowie die Immobilienpleite der Lehman Brothers in den letzten Jahren haben wir relativ gut weggesteckt. Nun schaffte es ein Virus, uns alle in Geiselhaft zu nehmen und die Wirtschaft langfristig zu schädigen. Ob seitens der Regierung alles richtig oder vieles falsch gemacht wurde, können wir ernsthaft erst nach zwei bis drei Jahren beurteilen. All denjenigen, die jetzt schon wissen, was sie anders gemacht hätten, ist ebenso zu mißtrauen, wie denjenigen, die den sogenannten Verschwörungstheorien nachhängen. Bei letzterer Gruppe muss man sich wirklich ernsthaft fragen, was mit diesen Menschen passiert ist? Waren sie immer schon so dumm, oder sind sie es erst geworden? Freilich das Wirrwarr an Verordnungen und Vorschriften, das Hin- und Her der Maßnahmen, um der Lage Herr zu werden, ist nicht immer dazu angetan, Klarheit und Vertrauen zu schaffen. Besondere Beispiele wie Hotels und Wirtshäuser zu schließen, Waffenläden oder Schilifte aber auf jeden Fall offen zu lassen, sorgen bei denkenden Menschen für Verwirrung. Dass man es nicht schafft, Verträge mit den Pharmafirmen zu vereinbaren, die auch wirklich halten, gehört zu den ganz besonders negativen Erkenntnissen. Wenn einem Unternehmer so was passieren würde, müßte er sich fragen, ob er professionell gehandelt hat. Nur eine schnelle Impfung bringt uns aus dem Dilemma raus, testen alleine hilft nicht. Klare Entscheidungen treffen, die leicht zu verstehen sind, sollten ein Gebot der Stunde sein. Die Hilfsfonds sind größtenteils richtig, aber die meisten Menschen vergessen dabei, dass wir alle diese „Hilfe“ wieder einmal zurückzahlen müssen. Welche Gruppe an Personen bei der Rückzahlung am meisten betroffen sein werden, kann man schon jetzt festmachen. Wir UnternehmerInnen werden es sein, all die anderen fordern zwar immer alles, von allgemeiner Solidarität bei der Rückzahlung wollen sie dann aber nichts mehr wissen – das nur nebenbei als Beispiel an die Adresse von Herrn Wolfgang Kanzian, der als Präsident des ÖGB immer nur an die Seinen und nicht an Alle und das Gesamte denkt.

meint Ihr
anonymus

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

Leserbriefe:
anonymus@hotel-und-design.at



ME Dubai öffnet wieder für Gäste

Nach mehrmonatiger Schließung aufgrund der Corona-Pandemie wurde das ME Dubai der spanischen Hotelkette Meliá International offiziell wiedereröffnet.





ME Dubai ist das erste Hotel der Luxus-Lifestyle-Marke ME by Meliá im Mittleren Osten und das einzige Hotelprojekt weltweit, bei dem es sich die preisgekrönte Architektin Zaha Hadid nicht nehmen ließ, sowohl Innen- als auch Außendesign persönlich zu entwerfen. Das Hotel residiert im Herzen des Burj-Khalifa-Bezirks im 95 Meter hohen Opus by Omnyat-Gebäude – mit zwei separaten Türmen, die sich zu einer Kubusform verbinden. Spektakulär ist nicht nur die Außenansicht. Auch innen bieten sich futuristische Ansichten. Glänzende Oberflächen, ein durchdachtes LED-Lichtkonzept und ikonische Möbel, die Hadid

entweder selbst entworfen oder ausgewählt hat. Die futuristische Architektur mit ihren geschwungenen Räumen, scharfen Winkeln, minimalistischen Umgebungen, kühnen Materialien und ausdrucksstarken Farben verkörpern den einzigartigen Designstil der verstorbenen Architektin.

Sébastien Noat, General Manager, erwartete das Re-Opening mit Spannung: „Ich freue mich, das Hotel endlich wiedereröffnen zu können. Es ist nicht nur ein architektonisches Juwel einer der berühmtesten Architektinnen der Welt, es genießt auch einen Ehrenplatz im kulturellen Epizentrum Dubais und ist eine auf-



regende Plattform für Kreative, Genießer und neugierige Entdecker. ME Dubai beherbergt eine lebendige Mischung aus erstklassigen Restaurants, Bars mit Top-Bartendern sowie einen exzellenten Spa-Bereich und wir sind stolz darauf, diesen außergewöhnlichen Ort und kulturellen Spielplatz mit der Welt teilen zu können.“

Purer Luxus

Das ME Dubai beherbergt 74 Zimmer und 19 Suiten, darunter die Passion Suite, die Personality Suite, den Vibe Room und die ultra-luxuriöse „ME Suite“. Die Gestal-



freundschaft sowie traditionelle Gerichte auszeichnet. Im Botanica, das wie ein geheimer Garten gestaltet ist, lässt es sich bei erfrischenden Drinks und raffinierten Cocktails fernab vom hektischen Stadtleben entspannen. Weitere gastronomische Highlights im Opus-Gebäude sind die MAINE Land Brasserie der in Dubai bereits etablierten New England Brasserie Company, feinste Schokoladenkreationen von Pierre Marcolini und das ROKA, ein preisgekröntes japanisches Robotayaki-

Restaurant mit High-End-Cuisine rund um den Robata-Grill, das vom deutschen Gastronomen Rainer Becker konzipiert wurde.

Einen idealen Ort zur Regenerierung und Entspannung bietet der Spa- und Fitnessbereich auf über 7.000 Quadratmetern. Hier stehen ein Außenpool mit Blick auf Dubais Wolkenkratzer sowie ein umfangreiches Angebot an luxuriösen Treatments und private Anwendungsräume für Paare zur Verfügung.

www.melia.com

tung folgt zwei Design-Themen. Während die „Midnight“-Zimmer den dynamischen Nachthimmel über Dubais Skyline widerspiegeln, sind die „Desert“-Räume eine Hommage an die sanften Farben und die Ruhe der Landschaft der Vereinigten Arabischen Emirate.

Beste Kulinarik

Das Hotel setzt auch kulinarische Maßstäbe durch ein vielfältiges F&B-Angebot. So bietet die Außenlounge DESEO mit tropisch-urbanem Look südamerikanisch inspirierte Aromen, Cocktails und Shisha. Mediterran wird es im Central Cosmo Tapas & Bar, das sich durch spanisches Lebensgefühl und Gast-



VORSCHAU

H&D Nr. 2 | April 2021




© Johanna Schwaigkofler

Wellnesshotel Weinegg in Südtirol

Was bedeutet Urlaub? Abstand vom Alltag gewinnen, nicht auf die Uhr schauen zu müssen und sich verwöhnen zu lassen. Das Hotel Weinegg befindet sich 30 Minuten von Bozen entfernt und lässt den Gast unmittelbar in eine andere Welt eintauchen.

IMPRESSUM

Offenlegung nach § 25 Mediengesetz
Grundlegende Richtung:
 Unabhängiges Fachmagazin für Führungskräfte und Entscheidungsträger in Hotels, Restaurants, Bars, Küchen und für Architekten. Der redaktionelle Teil berichtet über die Neuausrichtung in der Hotellerie und gehobenen Gastronomie und den damit verbundenen Unternehmen. Bezahlte PR-Beiträge und Werbeeinschaltungen in Textform sind in der Fußzeile mit einem  (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: Hotel Sonne
 © OSA Ochs, Schmidhuber Architekten GmbH

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

Erscheinungsweise:
 6 x jährlich

Auflage:
 12.000 Exemplare

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

Abo:
 Inland: 36,- €, Ausland zuzügl. Porto
 Das Abonnement gilt auf ein weiteres Jahr
 verlängert, wenn nicht acht Wochen vor dem
 Ende des Bezugszeitraums eine schriftliche
 Abbestellung erfolgt. Alle Rechte vorbehalten.
 Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit
 Genehmigung des Verlages.
 Vorbehaltlich Satz- und Druckfehler.
 Derzeit gilt die Anzeigenpreisliste 2021.

Alle namentlich gekennzeichneten Beiträge
 spiegeln nicht unbedingt die Meinung der
 Redaktion wider. Alle Rechte, insbesondere
 die Übernahme von Beiträgen nach § 44 Abs. 1
 Urheberrechtsgesetz, vorbehalten.
 Gendgerechtes Formulieren: In unseren
 Texten wird aus stilistischen Gründen und zur
 Verbesserung der Lesbarkeit teilweise auf
 geschlechterneutrale Formulierung verzichtet.
 Diskriminierungen, egal welcher Art, sind von
 uns damit selbstverständlich nicht intendiert.

Das Bett als Relaxzone

Pure Entspannung garantiert das richtige Bett mit ausgesuchten Matratzen, Polstern und feiner Bettwäsche. Bester Schlaf schafft zufriedene Gäste.

Hygienestandards

Noch nie war die Sehnsucht nach höchsten Hygienestandards so groß wie jetzt. Bei uns erfahren Sie



© JOKA

welche Möglichkeiten vorhanden sind, um Gäste und Mitarbeiter optimal zu schützen.

FOOD&DESIGN

Grillen ist angesagt

Nur das Beste kommt auf den Rost. Ob Fleisch, Fisch oder Gemüse – Qualität ist für das Gelingen ein entscheidender Faktor.



© Esalab



Der große Durst

Wir präsentieren Ihnen den Sommer in den Gläsern.

**Erscheinungs-
 termin: 20. April,
 RS: 22. März 2021**



© Victoria Shes

HOTEL & DESIGN

IM TOP-FORMAT

1 Seite
 abfallend:
 214 x 305 mm
 (+ 3 mm Überfüller)
€ 4.600,-

1/2 Seite hoch
 abfallend:
 104 x 305 mm
 (+ 3 mm Überfüller)
 oder
 Satzspiegel:
 87 x 252 mm
€ 2.900,-

1/2 Seite quer
 abfallend:
 214 x 150 mm
 (+ 3 mm Überfüller)
 oder
 Satzspiegel:
 178 x 126 mm
€ 2.900,-

1/3 Seite hoch
 abfallend:
 72 x 305 mm
 (+ 3 mm Überfüller)
 oder
 Satzspiegel:
 56 x 252 mm
€ 2.350,-

1/3 Seite quer
 abfallend:
 214 x 102 mm
 (+ 3 mm Überfüller)
 oder
 Satzspiegel:
 178 x 84 mm
€ 2.350,-

1/4 Seite hoch
 abfallend:
 104 x 150 mm
 (+ 3 mm Überfüller)
 oder
 Satzspiegel:
 87 x 126 mm
€ 1.800,-

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

**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



© Reischlhof



© Klaus Peterlin | Wellnesshotel Schwarzenstein



© Rosenalp Gesundheitsresort & SPA



© Michael Gruber | Das EDELWEISS

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

